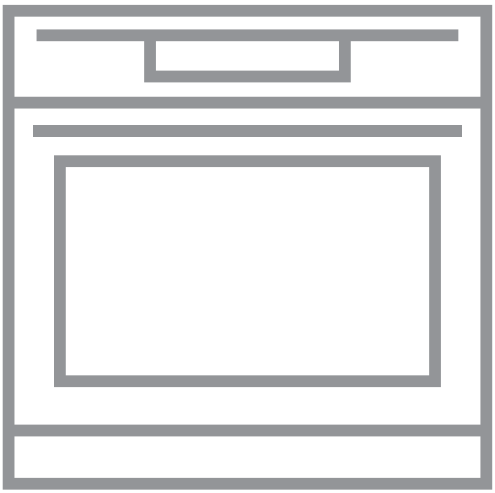
BPE642120M
BPK642120M

RU **Инструкция по эксплуатации**
Духовой шкаф

USER MANUAL



AEG

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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



Зарегистрировать свой прибор, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:
www.registeraeg.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ 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. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 14
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ..... 17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....21
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....23
12. УХОД И ОЧИСТКА.....39
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 43
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 45
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 47

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

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

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры 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, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	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	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки 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 проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д.,

поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

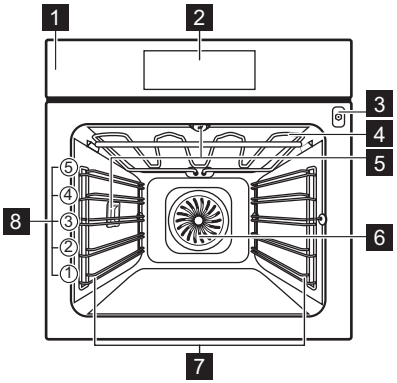
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

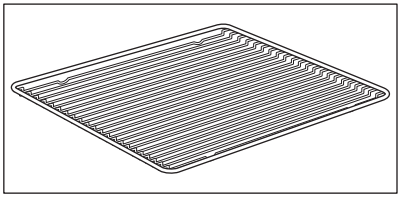
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для подключения термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная опора противня
8 Положения противня

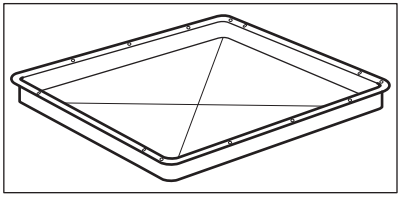
3.2 Аксессуары

Решетка



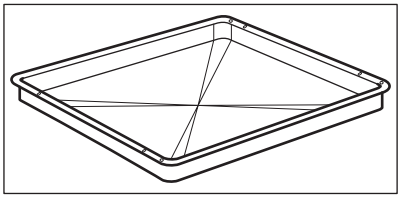
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



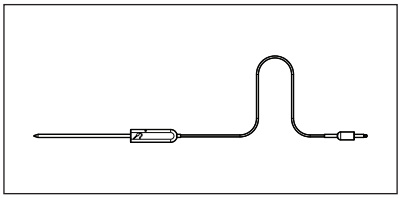
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



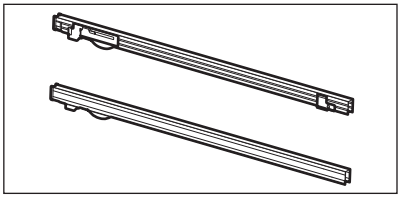
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продуктов.

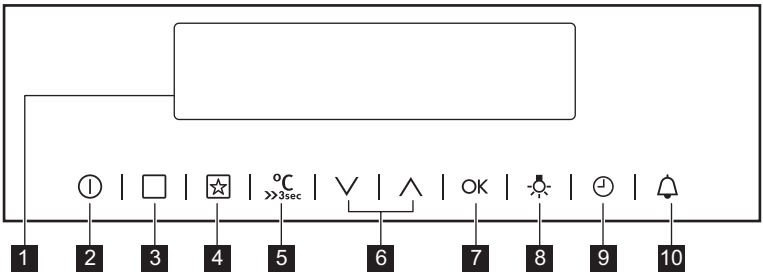
Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

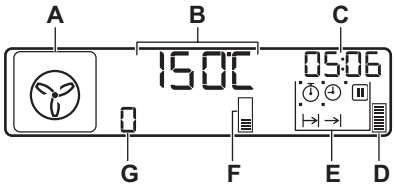


Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
1	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
2		ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
3		Дополнительные функции	Установить режим нагрева или автоматическую программу.
4		Моя любимая программа	Запись вашей любимой программы. Прямой вызов любимой программы, даже когда духовой шкаф выключен.
5		Температура / Быстрый прогрев	Установка или проверка температуры. Установка или проверка температуры Термощуп. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунды для включения и выключения функции Быстрый прогрев.
6		Вверх, вниз	Перемещение вверх и вниз по меню.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
7	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
8		Освещение духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
9		Часы	Установка функций часов.
10		Таймер	Установка функции Таймер.

4.2 Дисплей



- **A.** Символ режима духового шкафа
- **B.** Отображение температуры/времени суток
- **C.** Часы / отображение остаточного тепла / таймер
- **D.** Индикация остаточного тепла (только в некоторых моделях)
- **E.** Индикаторы функций часов
- **F.** Индикация нагрева / Индикация быстрого нагрева / Индикация остаточного тепла (только в некоторых моделях)
- **G.** Номер режима/программы духового шкафа

Другие индикаторы на дисплее:

Символ	Имя	Описание
	Функции	Можно выбрать режим духового шкафа.
	Автоматическая программа	Можно выбрать автоматическую программу.
	Моя любимая программа	Выполняется любимая программа.
kgr / gr	**кг/г**	Выполняется автоматическая программа с вводом веса.
h / min	**ч/мин**	Работает функция часов.
°C	**Температура/быстрый нагрев**	Работает функция .
°C	**Температура**	Отображается текущая температура.

Символ	Имя	Описание
	Температура	Можно изменить температуру.
	Термощуп	Термощуп подключен к гнезду термощупа.
	Блокировка дверцы	Работает функция блокировки дверцы.
	Освещение	Освещение выключено.
	Таймер	Работает таймер.

4.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева отображается . Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Влажная конвекция	Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с примечаниями к режиму: Влажная конвекция.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Поддержание тепла	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюдо можно закрыть

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

6.2 Примечания к режиму:Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации».Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

6.3 Способ настройки: Режимы нагрева

1. Включите духовой шкаф ⏻.

На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.

2. Нажмите ∧ или ∨, чтобы установить режим нагрева.
3. Нажмите OK или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

6.4 Способ настройки: Температура

Нажмите ∧ или ∨ для изменения температуры: 5 °C.
При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

6.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите °C.

На дисплее отображается температура в духовом шкафу.

2. Нажмите OK. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

6.6 Способ настройки: Быстрый прогрев

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте °C в течение более 3 секунд.
При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
🕒	Установка времени суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф включен.
|→	Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
→|	Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа

Функция часов		Применение
⊢→|→|	Отсрочка пуска	Включение и выключение функций Продолж. и Окончание.
⏸	Включил и иди	Включение духового шкафа с необходимыми установками одним касанием сенсорного поля позднее в любой момент времени.
🔔	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.
00:00 ⏱	Таймер прямого отсчета	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер прямого отсчета не запустится. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Способ настройки: Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее h и **12:00**. Мигает «**12**».

1. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать часы.
2. Нажмите OK.
3. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать минуты.
4. Нажмите OK.

На дисплее отобразится заданное время. Для изменения времени суток нажимайте 🕘 до тех пор, пока не замигает 🕘.

7.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку 🕘 до тех пор, пока не замигает символ ⊢→|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки минут для Продолж..
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..
6. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ ⊢→| и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

7.4 Способ настройки: Окончание

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку 🕘 до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.

7.5 Способ настройки: Отсрочка пуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку 🕘 до тех пор, пока не замигает символ ⊢→|.

3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите ∧ или ∨.
4. Нажмите OK.
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..
6. Нажмите OK.

На дисплее замигает →|.

7. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.

ⓘ

Когда включена функция Отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима нагрева, |→| с точкой и →|. Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

7.6 Способ настройки: Включил и иди

Можно использовать функцию Включил и иди, только когда Продолж. не задан.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Настройка Продолж..
3. Нажмите несколько раз ◴, пока на дисплее не начнет мигать ⏸.
4. Нажмите OK, чтобы выбрать функцию Включил и иди.

На дисплее отображается |→| и ⏸ с индикатором. Этот индикатор показывает, какая функция часов включена.

5. Для включения функции Включил и иди нажмите на сенсорное поле (кроме ВКЛ / ВЫКЛ).

7.7 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите 🔔.

При этом на дисплее замигает «🔔» и «00».

2. Для переключениями между опциями используйте 🔔. Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите 🔔 для подтверждения.
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится мигающий символ 00:00 и 🔔.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

7.8 Способ настройки: Таймер прямого отсчета

1. Для сброса Таймер прямого отсчета нажимайте:◴до тех пор, пока на дисплее не начнут одновременно мигать ⏱ .
2. Нажмите и удерживайте: ∨ Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер прямого отсчета снова приступит к отсчету времени.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 20 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается предустановленное время приготовления.

8.1 Список автоматических программ

	Программа
1	РОСТБИФ
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА
3	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА
4	ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА
5	ЖАРЕНАЯ ДИЧЬ
6	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ
7	РЫБА ЦЕЛИКОМ
8	ПИЦЦА
9	КИШ ЛОРАН
10	ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ
11	ЧИЗКЕЙК
12	РУЛЕТЫ
13	ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
14	РАССТОЙКА ТЕСТА
15	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
16	ЛАЗАНЬЯ
17	КАННЕЛЛОНИ
18	ПОЛУФАБРИКАТ ТОРТА
19	ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20	РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ КАРТОФЕЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8.2 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

8.3 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь □.

На дисплее отображается ↦|, символ и номер автоматической программы.

3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы выбрать автоматическую программу.
4. Коснитесь OK или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ ↦| замигает.
6. Для отключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу духового шкафа.
7. Выключите прибор.

8.4 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на □.
3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности ↦|, вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Нажмите OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью ∧ или ∨. Нажмите на OK.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает ↦|.
7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
8. Выключите прибор.

8.5 Как установить: автоматические программы с Термощуп

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не отобразится ↦|.
3. Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп.

На дисплее отобразится время приготовления, ↦| и 🌡.

5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. ↦| мигает.

6. Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
7. Выключите прибор.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп

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

Задайте 2 температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

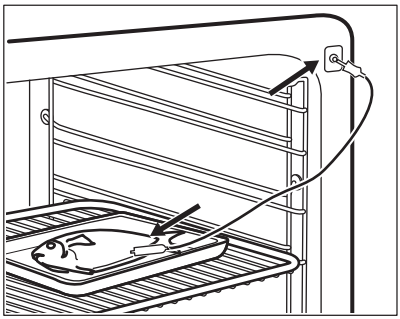
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления, которое может меняться в ходе приготовления.

При включении аксессуара в гнездо все установки времени отменяются.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

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



На дисплее мигает и задана температура внутри продукта по умолчанию. Температура составляет 60 °C для первой операции и последнее заданное значение для каждой последующей операции.

4. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать температуру внутри продукта.
5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через 5 секунд.

ⓘ

Температуру внутри продукта можно установить только при мигании . Если отображается на дисплее, но не мигает до установки температуры внутри продукта, нажмите °C и ∧ или ∨, чтобы установить новое значение.

6. Выберите режим нагрева духового шкафа и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отображается текущая температура внутри продукта и символ нагрева .

ⓘ

При приготовлении с термощупом можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После включения термощупа внутри продукта в гнездо и установки режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажмите °C несколько раз, чтобы увидеть три других значения температуры:

- заданная температура внутри продукта
- текущая температура духового шкафа
- текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.

7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.

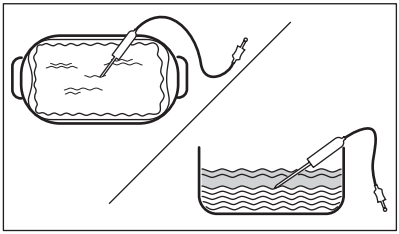
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

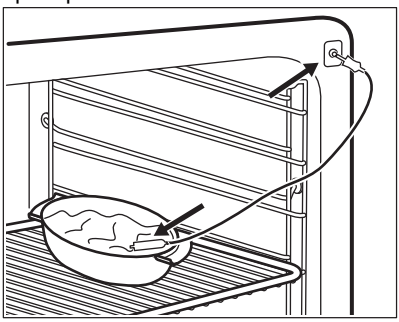
Категория блюд: запеканки

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

запекания.



4. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее замигает и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

6. Для установки температуры внутри продукта нажмите на ∧ или на ∨.
7. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

ⓘ

Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи °C, ∧ или ∨.

8. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева .

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.

9. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
10. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.

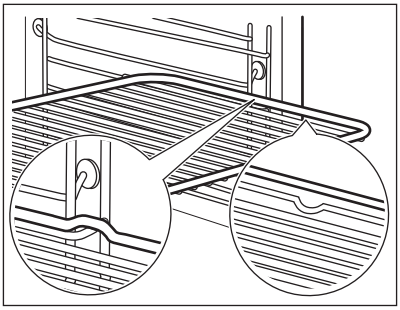
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

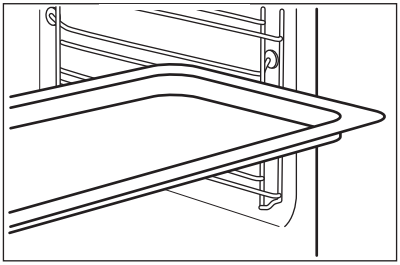
9.2 Установка принадлежностей

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

Решетка:
Вставьте решетку между направляющими.



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



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- **Для включения этой функции** коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

ⓘ

Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- **Для выключения этой функции** коснитесь ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

10.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

ⓘ

При включенной функции пиролитической очистки дверца блокируется. При нажатии на сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

1. Нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте 🕘 и ∨ в течение 2 секунд.

Будет выдан звуковой сигнал.

На дисплее отображается **SAFE**. Дверца заблокирована.
Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и ∨.

Будет выдан звуковой сигнал.
На дисплее отобразится значок замка.
Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.

ⓘ

Во время пиролитической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

ⓘ

При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.

10.4 Использование меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

	индикатора	Допустимое значение
1	SET+GO	«ВКЛ/ВЫКЛ»
2	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	«ВКЛ/ВЫКЛ»
3	НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
4	ТОНЫ КНОПОК[1)]	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
5	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
6	ДЕМОРЕЖИМ	Код запуска: 2468
7	Яркость	НИЗК. / СРЕДН. / ВЫС.
8	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
9	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	ДА / НЕТ

1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсора «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте ☐ в течение 3 секунд.

На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».

2. Нажмите ∧ или ∨ для выбора настройки.
3. Нажмите OK.
4. Нажмите ∧ или ∨ для изменения значения настройки.
5. Нажмите OK.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите ⏻ или нажмите и удерживайте ☐.

10.5 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения

каких-либо настроек пользователем не производится.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Отсрочка пуска, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ⓘ

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

ⓘ

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

11.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

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

11.3 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

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

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда

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

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

11.4 Советы по выпечке

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

11.5 Выпекание на одном уровне

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)	
Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		(°C)	(мин)	
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	150	35 - 55
Фруктовые фланы из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовление.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	170	35 - 55	3

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2

Используйте третье положение противня.

БИСКВИТЫ		(°C)	(мин)
Песочн. печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	160	10 - 25
Выпечка из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Выпечка из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Макарони	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25

11.6 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.

		(°C)	(мин)
Багеты, заправленные расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40

		(°C)	(мин)
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60

11.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

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

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Выпечка из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Выпечка из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

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

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.9 Жарка

Используйте первое положение противня.

ГОВЯДИНА				
			(°C)	(мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧЬ

Использование функции: Традиционное приготовление.

	(кг)	(°C)	(мин)
Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа	до 1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

ПТИЦА

Использование функции: Турбо-гриль.

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

РЫБА (НА ПАРУ)

Использование функции: Традиционное приготовление.

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

11.10 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Тарты	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки	200 - 230	15 - 20

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Флан из слоеного теста	160 - 180	45 - 55
Фламмкухен	230 - 250	12 - 20
Русские пирожки	180 - 200	15 - 25

11.11 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Использование функции: Гриль

	(°C)	(мин) 1-я сторона	(мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.12 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления: птицы, жарки жирной свининыили тушения в горшочке. Термощуп температура не должна превышать 65 °C.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Если рекомендуется третье положение полки, поместите продукты непосредственно на решетку. Для сбора жира установите противень/ глубокий эмалированный противень в первое положение противня.

   Если рекомендуется первое положение противня, поместите продукты непосредственно на противень.
   При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.
3. Использование: Термощуп. См. главу «Использование аксессуаров», параграф «Использование: Термощуп.
4. Выберите режим: Низкотемпературное приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80 °C до 150 °C. Значение по умолчанию — 90 °C. Установите температуру для Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°C.

Установите температуру на 120 °C.

	(кг)	(мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3

Установите температуру на 120 °C.

	(кг)	(мин)	
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 Замороженные продукты

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

11.14 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

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

При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку.

Используйте первое положение противня. При необходимости извлеките направляющие для противня.

	(кг)	(мин) Время оттаивания	(мин) Время дальнейшего размораживания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Кремовый	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Торты	1.4	60	60	-

11.15 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.

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

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

Установите температуру 160°C - 170°C.

ЯГОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

ОВОЩИ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

11.16 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

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

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

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

Установите температуру 60–70°C.

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

11.17 Термощуп

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

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

СВИНИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченая свиная вырезка / Отварная свиная вырезка	75	78	82

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

БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Баранье седло	75	80	85
Жареная баранина / Ножка ягненка	65	70	75

ДИЧЬ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя/косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя	70	75	80

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

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

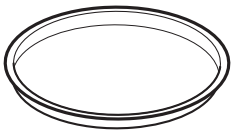
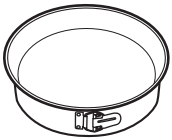
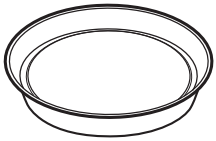
ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

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

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

11.18 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

11.19 Влажная конвекция

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

Используйте третье положение противня.

	(°C)	(мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

11.20 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

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

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

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

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

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

Гриль
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

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

12. УХОД И ОЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

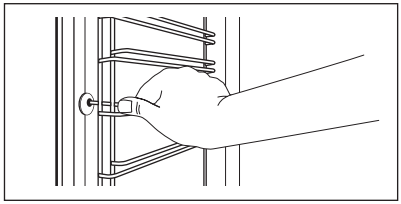
12.1 Примечание по очистке

 **Чистящие средства**	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
 **Ежедневное использование**	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.
 **Аксессуары**	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

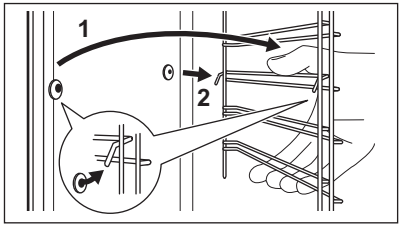
12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Очистите духовой шкаф с помощью пиролитической очистки.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность 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:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Установите: Пиролитическая чистка.	Нажмите ∧ и ∨ для выбора режима очистки. Нажмите: OK.

Опция	Режим очистки	Продолж.
1	Легкая очистка	1 h
2	Нормальная очистка	1 h 30 min
3	Тщательная очистка	3 h

ⓘ В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает.

Для прекращения очистки до ее завершения выключите духовой шкаф.
Духовой шкаф остается заблокированным до остывания.

12.4 Напоминание о чистке

Духовой шкаф напоминает вам, когда следует проводить его очистку: Пиролитическая чистка.

⋯ - мигает на дисплее 10 секунд мигает после каждого включения и выключения духового шкафа.

Данное напоминание можно отключить. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

12.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.

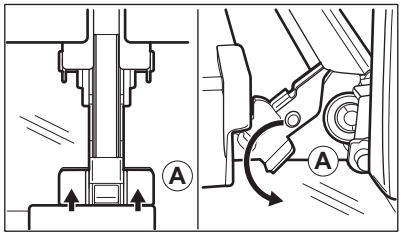
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

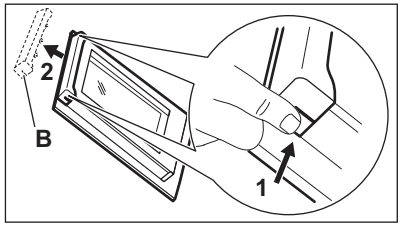
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

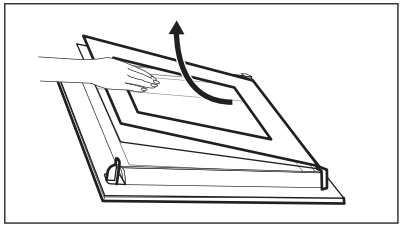
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



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



Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

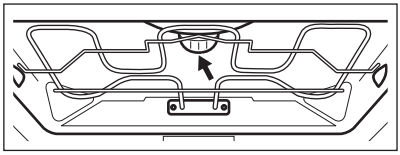
12.6 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!

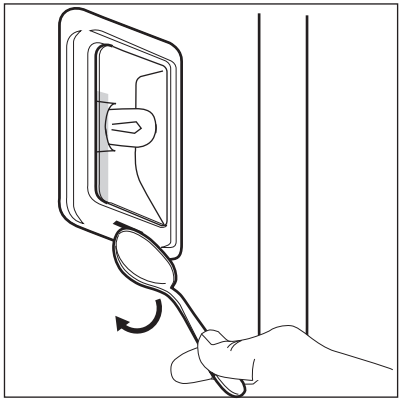
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.	
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.	

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.	
Шаг 2	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
Шаг 3	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.	
Шаг 5	Установите стеклянную крышку.	
Шаг 6	Установите левую направляющую для противня.	

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей и .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «C2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролитической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.
На дисплее отображается код «C3».	Функция очистки не работает. Неполностью закрыта дверца или неисправна электронная блокировка двери.	Полностью закройте дверцу.

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее отображается «F102».	• Неполностью закрыта дверца. • Неисправен замок дверцы.	• Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается **"Demo"**.	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

13.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	AEG
Модель	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922

Индекс энергоэффективности	81.2	
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)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BPE642120M	37,0 кг
	BPK642120M	35,0 кг

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

14.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

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

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
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.

Выключение дисплея
Дисплей можно выключить. Одновременно нажмите и удерживайте ⏲ и ⋀. Для включения повторите данное действие.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

www.aeg.com/shop





867371996-B-372023

CE

AEG