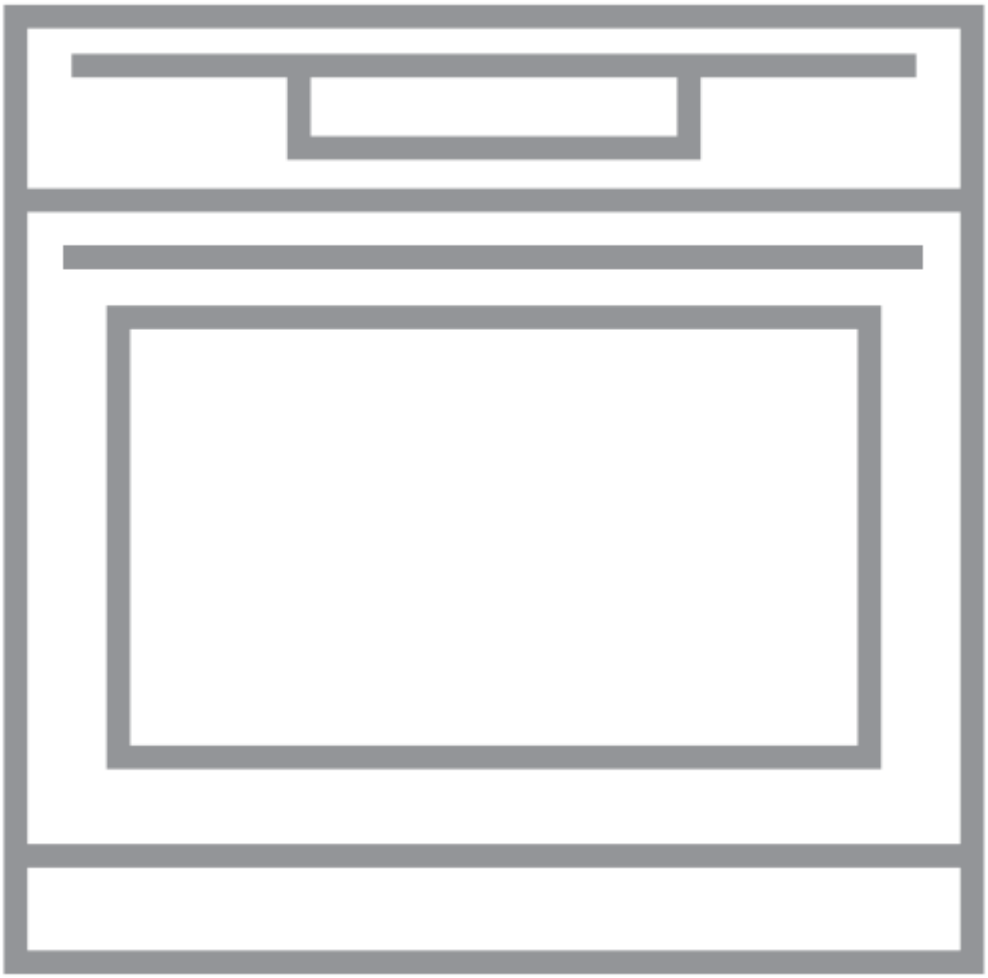
BPK949330T

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



AEG

Для безупречного результата

Благодарим Вас за выбор продукта от компании AEG. Он создан, чтобы обеспечить долгие годы безупречной работы, и оснащён уникальными инновационными функциями, облегчающими Ваш труд. Прочтите данное руководство, чтобы с максимальной эффективностью использовать возможности Вашего прибора.

Обслуживание клиента и сервис

Всегда используйте оригинальные запасные части. Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.

 Информация по безопасности.

 Общая информация и подсказки.

 Информация, касающаяся экологии.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ, КАСАЮЩАЯСЯ БЕЗОПАСНОСТИ 5
1.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями 5
1.2. Общая безопасность 5
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 6
2.1. Установка 6
2.2. Подключение к сети электропитания 6
2.3. Использование 7
2.4. Очистка и уход 8
2.5. Пиролитическая очистка 8
2.6. Внутреннее освещение 9
2.7. Сервис 9
2.8. Утилизация 9
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 9
3.1. Общие сведения 9
3.2. Принадлежности 10
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА 10
4.1. Панель управления 10
4.2. Дисплей 11
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 12
5.1. Очистка прибора перед использованием 12
5.2. Первое подключение 13
5.3. Беспроводное соединение 13
5.4. Лицензии на программное обеспечение 13
5.5. Первоначальный предварительный нагрев 14
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 14
6.1. Установка вида нагрева 14
6.2. Установка Assisted Cooking 15
6.3. Виды нагрева 15
6.4. Влажная выпечка с вентилятором 17
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 18
7.1. Описание функций часов 18
7.2. Настройка часов 18
8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 20
8.1. Установка принадлежностей 20

8.2. Термометр для мяса 21
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 23
9.1. Раздел «Избранное» 23
9.2. Автоматическое отключение 24
9.3. Охлаждающий вентилятор 24
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ 24
10.1. Рекомендации по приготовлению блюд 24
10.2. Выпечка с вентилятором 25
10.3. Рекомендуемые принадлежности 25
10.4. Информация для учреждений, проводящих испытания 26
11. ОЧИСТКА И УХОД 28
11.1. Указания по очистке 28
11.2. Извлечение направляющих для противней и решёток 28
11.3. Пиролитическая очистка 29
11.4. Напоминание об очистке 29
11.5. Снятие и установка стёкол дверцы 30
11.6. Замена лампочки освещения 30
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 32
12.1. Неисправности и пути их устранения 32
12.2. Коды ошибок 33
12.3. Сервисные данные 34
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 34
13.1. Информация о продукте и информационный лист продукта 34
13.2. Энергосбережение 35
14. СТРУКТУРА МЕНЮ 36
14.1. Меню 36
14.2. Очистка 36
14.3. Опции 37
14.4. Сетевое подключение 37
14.5. Настройки 38
14.6. Сервис 38
15. КАК ЭТО РАБОТАЕТ 38
16. КОРОТКИЙ ПУТЬ 40
17. УТИЛИЗАЦИЯ 40

1. ИНФОРМАЦИЯ, КАСАЮЩАЯСЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Производитель не несёт ответственности за травмы и ущерб, вызванные неправильной установкой или эксплуатацией прибора. Пожалуйста, храните руководство пользователя в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор разрешено использовать детям в возрасте от 8 лет, лицам с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями, а также лицам, не имеющим достаточного опыта в эксплуатации, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасности использования прибора и осознают потенциальную опасность от его использования.
- Дети в возрасте до 8 лет и лица с тяжелыми формами инвалидности не должны приближаться к прибору, если они находятся не под присмотром.
- Обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором, в том числе посредством мобильного приложения.
- Храните всю упаковку вдали от детей и утилизируйте ее надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он охлаждается. Помните, что доступные части прибора во время его работы сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен системой блокировки для безопасности детей, она должна быть активирована.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2. Общая безопасность

- Установка прибора и замена сетевого кабеля может осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не используйте прибор до завершения его установки.
- Перед выполнением любого технического обслуживания следует отключить прибор от сети электропитания.
- Во избежание опасности поражения электрическим током замена повреждённого сетевого кабеля должна производиться производителем, его авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом.
- При необходимости произвести замену лампочки в рабочей камере убедитесь, что прибор отключён от сети электропитания.
- Соблюдайте осторожность, стараясь не прикасаться к нагревательным элементам прибора, когда он работает. Помните, что во время работы прибор сильно нагревается.
- Используйте варежки-прихватки для извлечения и установки принадлежностей или посуды.
- Используйте только тот термометр для мяса, который рекомендован для данного прибора.
- Чтобы снять направляющие, сначала потяните за переднюю их часть, а потом за заднюю часть. Устанавливайте направляющие в обратной последовательности.
- Не используйте паровые очистители для очистки прибора.
- Не используйте жёсткие, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут повредить поверхность стекла.
- Перед производством пиролитической очистки необходимо удалить излишки влаги из рабочей камеры и извлечь из неё все предметы.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Установка

ВНИМАНИЕ!
Устанавливать данный прибор может только квалифицированный специалист.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте повреждённый прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, так как он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в безопасном и подходящем месте, отвечающем требованиям по установке.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов.
- Перед установкой прибора убедитесь, что его дверца открывается без затруднений.
- Прибор оснащён электрической системой охлаждения. Он должен эксплуатироваться при наличии электропитания.
- Встраиваемый прибор должен отвечать требованиям по устойчивости согласно DIN 68930.

Параметр духового шкафа	Значение
Минимальная высота прибора (минимальная высота прибора под столешницей)	578 (600) мм
Ширина прибора	560 мм
Глубина прибора	550 мм
Высота передней части прибора	594 мм
Высота задней стенки прибора	576 мм
Ширина передней части прибора	595 мм
Ширина задней стенки прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия (размещается на нижней задней стороне)	560×20 мм
Длина кабеля сетевого питания (размещается в правом углу задней стенки)	1500 мм
Крепёжные винты	4×25 мм

2.2. Подключение к сети электропитания

ВНИМАНИЕ!
Риск поражения электрическим током.

- Подключение прибора к сети электропитания должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен иметь заземление.
- Убедитесь, что параметры, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам сети электропитания.
- Всегда используйте правильно установленную ударопрочную розетку.
- Не используйте многорозеточные блоки и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить сетевой кабель и вилку. При необходимости замены сетевого кабеля должна производиться в нашем авторизованном сервисном центре.
- Не допускайте, чтобы сетевой кабель касался или был расположен близко к дверце прибора или нише под ним, особенно когда прибор работает или его дверца горячая.

- Противоударная защита токоведущих или изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы её нельзя было снять без применения инструментов.
- Подключайте устройство к сети электропитания только в конце установки. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке сетевого кабеля.
- Если розетка ослаблена, не подключайте сетевую вилку.
- Не тяните за сетевой кабель для отключения прибора. Всегда держитесь за вилку.
- Используйте только исправные изолирующие устройства: сетевые защитные выключатели, предохранители (винтового типа, вынутые из держателя), устройства защиты от утечки тока на землю из держателя, реле контроля утечки тока на землю.
- Электроустановка должна быть оснащена изолирующим устройством, позволяющим отключать прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно иметь контактное отверстие шириной не менее 3 мм.
- Перед включением прибора в розетку полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым кабелем и вилкой.

2.3. Использование

ВНИМАНИЕ!
Риск получения травмы, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового использования (в помещении).
- Не изменяйте технические характеристики прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы, поскольку горячий воздух может вырываться наружу.
- Не работайте с прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не давите на открытую дверцу.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- С осторожностью используйте ингредиенты, содержащие спирт, поскольку пары спирта в рабочей камере могут загореться. Соблюдайте также осторожность, открывая дверцу прибора.
- Не допускайте попадания искр или открытого пламени на прибор при открывании дверцы.
- Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, смоченные легковоспламеняющимися продуктами, в рабочую камеру, рядом с прибором или на него.
- Во избежание несанкционированного доступа к прибору никому не сообщайте пароль от Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!
Риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения или обесцвечивания эмали:
  - не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора;
  - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора;
  - не наливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления;
  - будьте осторожны при снятии или установке принадлежностей.
- Помните, что обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую посуду. Капающий фруктовый сок может привести к появлению трудно- или невыводимых пятен.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например для обогрева помещения.
- При приготовлении блюда держите дверцу духового шкафа закрытой.

- Если прибор установлен за мебельной панелью (например, за дверью), следите за тем, чтобы дверь не была закрыта во время его работы. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой дверью и привести к повреждению мебели. Не закрывайте мебельную панель до полного остывания прибора после использования.

2.4. Очистка и уход



ВНИМАНИЕ!
Риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините вилку от розетки.
- Убедитесь, что прибор холодный. В противном случае стеклянные панели могут разбиться.
- При повреждении стёкол дверцы прибора незамедлительно замените их. Обратитесь для этого в авторизованный сервисный центр.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить разрушение материала поверхности.
- Очищайте прибор влажной мягкой тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте жёсткие, абразивные или металлические губки и растворители.
- Если Вы используете спрей для духовки, следуйте инструкциям по технике безопасности, указанным на его упаковке.

2.5. Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!
Риск получения травмы, возгорания или химических выбросов во время очистки.

- Перед выполнением пиролитической очистки прибора или перед первым его использованием извлеките из рабочей камеры:
  - все остатки пищи, в том числе удалите загрязнения от жира и масла;
  - любые съёмные предметы, включая направляющие;
  - посуду.
- Внимательно изучите инструкции, касающиеся проведения пиролитической очистки.
- Не подпускайте детей к прибору во время проведения пиролитической очистки. Помните, что прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, при которой возможно выделение паров от остатков пищи и материалов, из которых изготовлен прибор, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролитической очистки прибора, а также во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- Испарения, выделяемые при выполнении пиролитической очистки, могут негативно влиять на домашних животных, поэтому удалите их (и особенно птиц) из помещения, в котором происходит очистка, и по её окончании хорошо проветрите помещение.
- Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней и т.п. могут быть повреждены под воздействием высокой температуры при пиролитической очистке прибора, а также могут стать причиной вредных испарений.

2.6. Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!
Риск поражения электрическим током.

- Лампочки, установленные в данном приборе, и запасные лампочки, продаваемые отдельно, предназначены для работы в экстремальных физических условиях в бытовых приборах (повышенная температура, вибрация, влажность), а также для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не подходят для использования в других целях, в том числе для освещения бытовых помещений.
- При замене используйте только лампочки с аналогичными техническими характеристиками.

2.7. Сервис

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

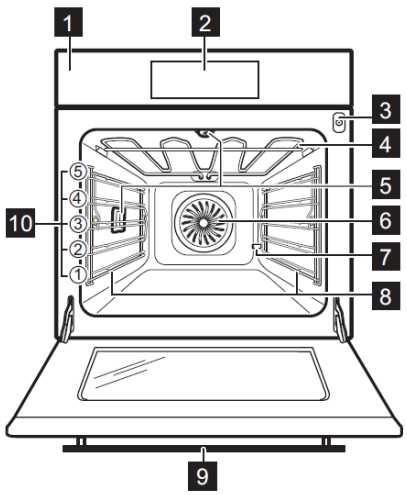
2.8. Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Риск получения травмы или удушья.

- Обратитесь в муниципальные органы власти за информацией об утилизации прибора.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте сетевой электрический кабель рядом с прибором и утилизируйте его.
- Снимите фиксаторы дверцы, чтобы предотвратить попадание в прибор детей или домашних животных.

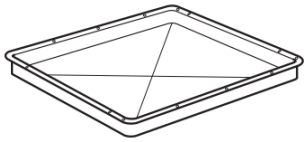
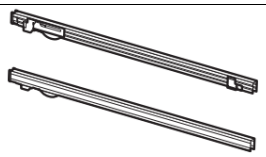
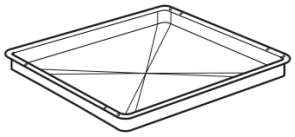
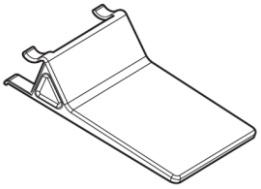
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1. Общие сведения



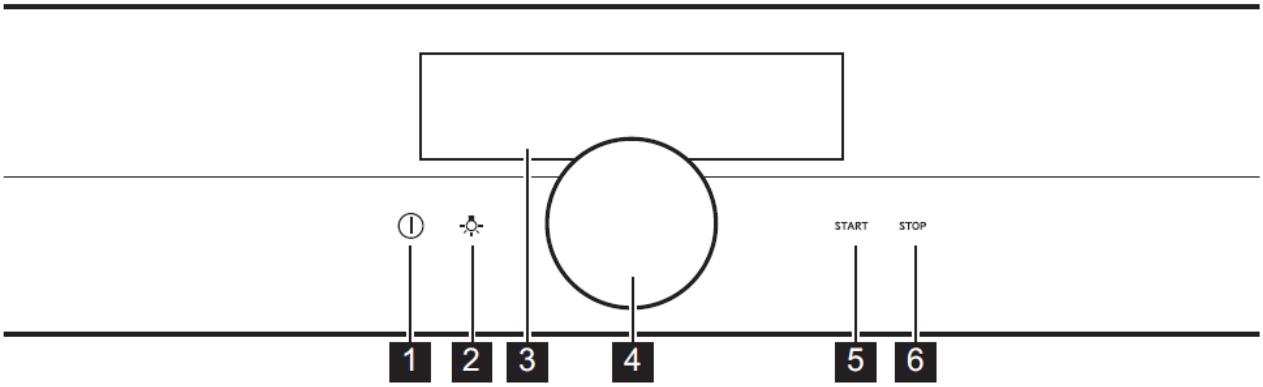
1 Панель управления
2 Дисплей
3 Гнездо для подключения термометра
4 Нагревательный элемент
5 Лампочка
6 Вентилятор
7 Отвод трубы для удаления накипи
8 Съемная направляющая
9 Ручка рабочей камеры
10 Уровни направляющих

3.2. Принадлежности

Решётка Для установки посуды, форм для тортов, жаровен.		**Термометр для мяса** Для измерения температуры внутри продукта.	
Противень для выпечки Для тортов и бисквитов.		**Телескопические направляющие** Для более удобной установки и извлечения лотков и решёток.	
Сковорода для гриля или жарки Для запекания и жарки или в качестве сковороды для сбора жира.		**Защитный экран рабочей камеры** Предотвращает отражение света на фотографиях.	

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

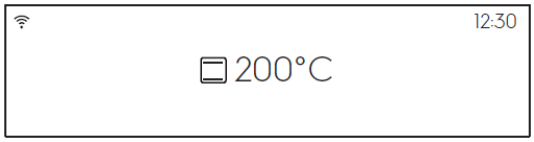
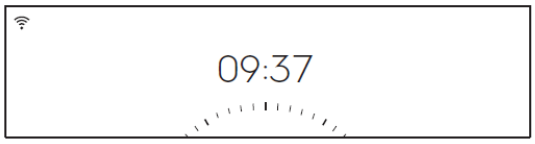
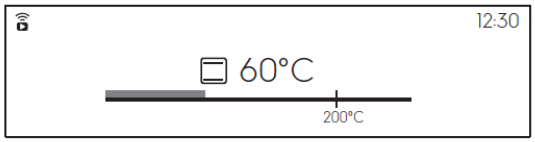
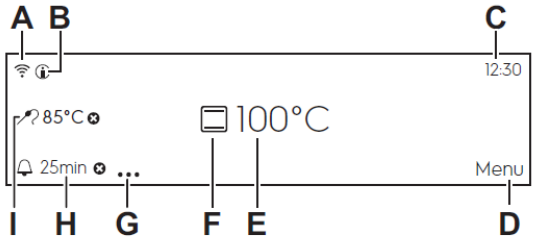
4.1. Панель управления



1	Вкл. / Выкл.	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Выключатель лампы	Нажмите для включения и выключения лампы.
3	Дисплей	Используйте, чтобы видеть настройки прибора.
4	Переключатель программ	Поворачивайте для управления прибором.
5	START	Нажмите для включения функции.
6	STOP	Нажмите для выключения функции.

 Возьмитесь	 Нажмите	 Возьмитесь и поверните
Включите дисплей прибора.	Подтвердите настройки или вход в подменю.	Отрегулируйте настройки или перемещайтесь по меню.

4.2. Дисплей

	После включения на дисплее отображается основное меню с функцией нагрева и температурой по умолчанию.
	Если прибор не используется в течение 2 мин, дисплей переходит в режим ожидания.
	Во время приготовления на дисплее отображаются заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с установленным максимальным количеством функций: A. Wi-Fi (только в некоторых моделях) B. Информация C. Время и дата D. Меню E. Температура F. Функции нагрева G. Настройки таймера H. Время I. Термометр (только в некоторых моделях)

Индикаторы дисплея				
Индикаторы функции звукового оповещения: по окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.				
Функция включена.	STOP Функция включена. Приготовление останавливается автоматически.		Звуковой сигнал отключен.	
Индикаторы таймера				
Таймер запускается в более позднее время.	Таймер запускается после закрытия дверцы прибора.	Отмена настройки	Таймер запускается, по достижении заданной температуры.	Таймер запускается с началом приготовления блюда.
Индикаторы функций дверцы				
Дверца духового шкафа заблокирована.				
Индикатор Wi-Fi: духовой шкаф может быть подключён к Wi-Fi.				
Подключение к Wi-Fi активировано.				

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

5.1. Очистка прибора перед использованием

		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и направляющие	Очистите рабочую камеру и принадлежности с помощью мягкой тряпки, воды и мыльного раствора	Установите все принадлежности и направляющие в рабочую камеру

5.2. Первое подключение

После первого подключения на дисплее появляется приветственное сообщение. Необходимо установить следующие настройки: язык, яркость дисплея, громкость звука, время суток, беспроводное соединение.

5.3. Беспроводное соединение

Для подключения печи необходимы:

- ✓ беспроводная сеть с подключением к сети Интернет;
- ✓ мобильное устройство, подключённое к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение **My AEG Kitchen** и следуйте инструкциям для выполнения следующих шагов.
Шаг 2	Включите духовой шкаф.
Шаг 3	Выполните комбинацию: Меню / Настройки / Подключения.
Шаг 4	Выберите настройку **Wi-Fi**. Нажмите на кнопку.
Шаг 5	Выберите беспроводную сеть с подключением к сети Интернет. Беспроводной модуль печи запустится в течение 90 с.

Схема алгоритма:



Частота	2,4 Гц WLAN
	2412–2484 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Максимальная мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)

5.4. Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного продукта содержит компоненты, основанные на свободном и открытом программном обеспечении. Компания AEG выражает благодарность сообществам разработчиков открытого программного обеспечения и робототехники за их вклад в проект.
Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов свободного и открытого программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с их полной информацией об авторских правах и применимых лицензионных условиях, посетите сайт http://aeg.opensoftwarerepository.com (папка GTM3).

5.5. Первоначальный предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую рабочую камеру.	
Шаг 1	Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и направляющие.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для Оставьте духовой шкаф работать в течение 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для Оставьте духовой шкаф работать в течение 15 мин.
ⓘ Во время предварительного нагрева духовой шкаф может выделять запах и дым. Убедитесь, что помещение проветривается.	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

6.1. Установка вида нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Удерживайте ручку. На дисплее отображаются виды нагрева по умолчанию.
Шаг 3	Выберите символ вида нагрева и нажмите ручку для входа в подменю.
Шаг 4	Выберите вид нагрева и нажмите на ручку.
Шаг 5	Выберите индикатор °C . Нажмите на ручку. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 6	Поверните ручку и нажмите на неё, чтобы установить температуру.
Шаг 7	Нажмите кнопку START . В любой моменты Вы можете подключить к прибору термометр для мяса.

STOP – нажмите для выключения вида нагрева.	
Шаг 8	Выключите прибор.

Схема алгоритма:



6.2. Установка Assisted Cooking

Каждое блюдо в этом подменю имеет рекомендуемую функцию и температуру, которые можно настроить. При приготовлении некоторых блюд можно использовать весовой аппарат и датчик продуктов питания. Готовность блюда имеет три недостаточно приготовленное, средней готовности, полностью приготовленное.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите меню. Нажмите ручку.
Шаг 3	Выберите Assisted Cooking. Нажмите ручку.
Шаг 4	Выберите блюдо или тип продукта и нажмите ручку для подтверждения.
Шаг 5	Нажмите кнопку START.

Схема алгоритма:



6.3. Виды нагрева

Стандартные:

Вид нагрева	Применение
Режим пиццы	Для выпечки пиццы. В этом режиме пицца приобретает хрустящую корочку и румяное дно.
Нижний нагрев	Для выпечки пирогов и консервирования продуктов.

Вид нагрева	Применение
 Гриль	Для обжаривания тонких кусочков пищи и поджаривания хлеба.
 Турбогриль	Для обжаривания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления гратенов и подрумянивания.
 Приготовление с вентилятором	Для одновременного приготовления блюд на трёх уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для обычного приготовления.
 Замороженные продукты	Для придания хрустящей корочки продуктам быстрого приготовления (например, картофелю фри, картофельным долькам или спринг-роллам).
 Традиционное приготовление	Для выпечки и жарки продуктов на одном уровне.

Специальные:

Вид нагрева	Применение
 Сохранение тепла	Для сохранения пищи в тёплом состоянии.
 Влажная выпечка с вентилятором	Для экономии энергии при приготовлении пищи. При использовании этой функции температура в рабочей камере может отличаться от заданной. При этом используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена.
 Выпечка хлеба	Для профессионального приготовления хлеба и булочек.

Вид нагрева	Применение
 Консервация	Для консервирования овощей (например, маринадов).
 Дегидратация	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев посуды	Для подогрева посуды перед подачей на стол.
 Расстойка теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Функция предотвращает высыхание поверхности теста и сохраняет его эластичность.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
 Запекание	Для приготовления таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Для приготовления запеканок и подрумянивания.
 Медленное приготовление	Для приготовления нежного, сочного жаркого.

6.4. Влажная выпечка с вентилятором

Данная функция по классу энергоэффективности и требованиям экодизайна соответствует нормам ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Испытания проводились согласно EN 60350-1. Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы прибор работал непрерывно и с максимально возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции лампочка автоматически выключается через 30 с.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1. Описание функций часов

Функция часов	Применение
Время приготовления	Для установки продолжительности приготовления. Максимальное значение – 23 ч 59 мин.
Критерии запуска	Для установки времени начала отсчёта таймера.
Окончание действия	Для определения действий после окончания отсчёта таймера.
Отложенный запуск	Для отсрочки начала или окончания приготовления блюда.
Увеличение времени	Для увеличения времени приготовления.
Напоминание	Для установки обратного отсчёта. Максимальное значение – 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу печи.

Критерии запуска	Описание
-	Таймер запускается при включении.
	Таймер запускается после закрытия дверцы.
	Таймер запускается с началом приготовления.
	Таймер запускается, когда прибор достигает заданной температуры.
	Таймер запускается в определённое время.

7.2. Настройка часов

Настройка часов	
Шаг 1	Выберите время суток. Нажмите ручку.
Шаг 2	Поверните ручку для установки часов. Нажмите на ручку.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите вид нагрева и установите температуру.

Установка времени приготовления	
Шаг 2	Выберите таймер.
Шаг 3	Поверните ручку для установки времени. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите опцию «Завершить действие». Нажмите на ручку. Таймер немедленно начнет обратный отсчёт.

Схема алгоритма:



Выбор времени начала и окончания приготовления блюда	
Шаг 1	Выберите вид нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Выберите ● ● ●. Нажмите на ручку.
Шаг 3	Выберите критерии запуска. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите опцию «Завершить действие». Нажмите на ручку.

Смещение начала и окончания приготовления блюда	
Шаг 1	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Шаг 2	Выберите опцию «Критерии запуска / Позднее». Нажмите на ручку.
Шаг 3	Поверните ручку для установки времени запуска. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Поверните ручку для установки времени окончания приготовления. Нажмите на ручку.
Шаг 5	Выберите опцию «Завершить действие». Нажмите на ручку.

Отложенный запуск без указания времени окончания приготовления блюда	
Шаг 1	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.

Отложенный запуск без указания времени окончания приготовления блюда	
Шаг 2	Выберите опцию «Критерии запуска / Позднее».
Шаг 3	Поверните ручку для установки времени запуска. Для подтверждения дважды нажмите ручку.

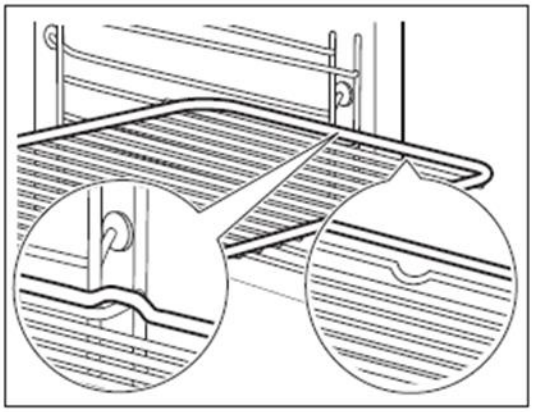
Отложенный запуск без указания времени окончания приготовления блюда	
Шаг 2	Выберите опцию «Критерии запуска / Позднее».
Шаг 3	Поверните ручку для установки времени запуска. Для подтверждения дважды нажмите ручку.

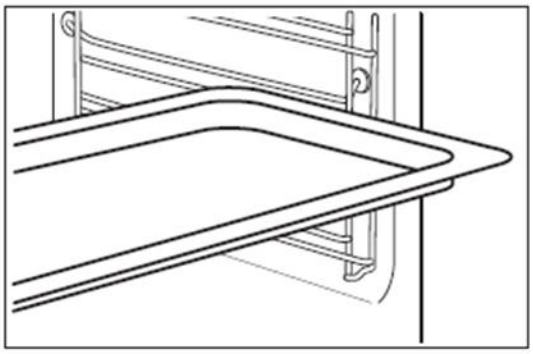
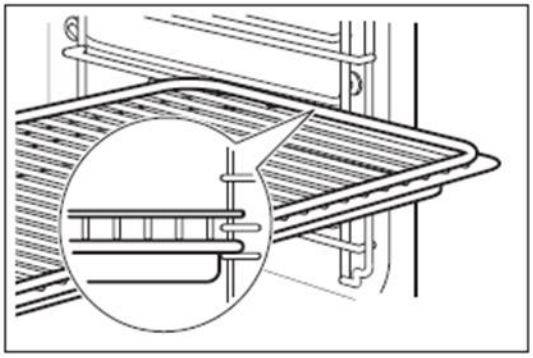
Увеличение времени приготовления блюда	
Если осталось 10 % времени приготовления, а блюдо не приготовилось, можно увеличить время приготовления. Можно также изменить режим работы прибора.	
Шаг 1	Выберите таймер.
Шаг 2	Выберите индикатор желаемого времени для увеличения времени приготовления и нажмите на ручку для подтверждения.
Шаг 3	Измените также вид нагрева и нажмите на ручку для её изменения.

8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1. Установка принадлежностей

Небольшие углубления в верхней части направляющей повышают безопасность. Углубления также служат для защиты от опрокидывания. Высокий бортик вокруг решётки предотвращает соскальзывание посуды с неё.

Решётка Вставьте решётку между двумя направляющими.	

Противень для выпечки / Глубокий противень Вставьте противень между двумя направляющими.	
Решётка с противнем для выпечки Положите решётку на противень и вставьте эту комбинацию между двумя направляющими.	

8.2. Термометр для мяса

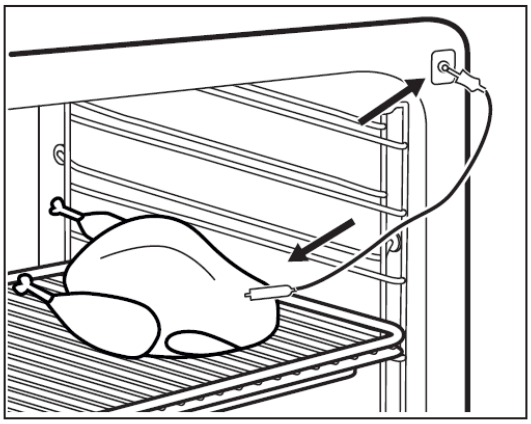
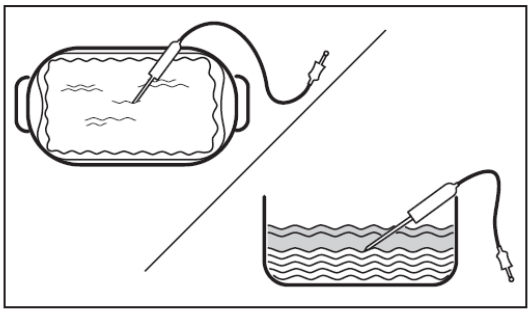
Термометр для мяса измеряет температуру внутри продукта. Его можно использовать с любым видом нагрева.

Вы можете задать два вида температуры:	
Температура в рабочей камере: не менее 120 °C.	Температура внутри продукта

Для достижения наилучших результатов приготовления:		
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте его при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления блюда он должен оставаться в блюде.

Прибор рассчитывает приблизительное время до окончания приготовления блюда. Оно зависит от объёма продуктов, вида нагрева и температуры.

Использование термометра для мяса

<table>
<tr><td>Шаг 1</td><td colspan="2">Включите духовой шкаф.</td></tr>
<tr><td>Шаг 2</td><td colspan="2">Установите вид нагрева и, при необходимости, температуру внутри прибора.</td></tr>
<tr><td>Шаг 3</td><td colspan="2">Вставьте термометр в продукт.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мясо, птица и рыба</td><td>Запеканка</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вставьте щуп термометра в центр мяса, рыбы, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что не менее $^{3}/_{4}$ щупа находится внутри блюда.</td><td>Вставьте щуп термометра точно в центр запеканки. Во время приготовления термометр должен быть неподвижно закреплен на одном месте. Вставляйте его в наиболее плотную часть блюда. В качестве опоры используйте бортик формы для запекания. Щуп не должен касаться дна формы для выпечки.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>Шаг 4</td><td colspan="2">Подключите термометр для мяса к гнезду на передней панели прибора. На дисплее отображается измеренная им текущая температура.</td></tr>
<tr><td>Шаг 5</td><td colspan="2">Выберите и нажмите на ручку для установки температуры.</td></tr>
</table>

Шаг 6	Нажав на ручку, установите вид оповещения о готовности: • звуковой сигнал – когда блюдо достигает температуры ядра, раздаётся звуковой сигнал; • звуковой сигнал и остановка приготовления – когда блюдо достигает заданной температуры, раздаётся звуковой сигнал и работа останавливается.
Шаг 7	Поверните ручку для выбора опции. Нажмите ручку для подтверждения.
Шаг 8	Нажмите START. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете остановить или продолжить приготовление, чтобы убедиться, что блюдо готово.
Шаг 9	Отключите термометр от прибора и извлеките блюдо из печи. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность ожога, так как датчик питания нагревается. Будьте осторожны при отключении его от сети и извлечении из блюда.

Схема алгоритма:



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1. Раздел «Избранное»

Можно сохранить часто используемые настройки, например вид нагрева, время приготовления блюда, температуру или функцию очистки. Можно сохранить три избранные настройки. Сохранённые настройки доступны в меню «Избранное».

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите нужную настройку и нажмите на ручку.
Шаг 3	Выберите опцию «Меню / Избранное».
Шаг 4	Сохраните текущие настройки. Поверните ручку для выбора положения настройки.
Шаг 5	Нажмите на ручку, чтобы добавить настройку в раздел «Избранное».

9.2. Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через некоторое время, если нагревание продолжается и Вы не изменяете никаких настроек.

(°C)	(ч)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – максимум	3

Автоматическое отключение не работает с функциями освещения, работы с термометром для мяса, времени окончания работы, медленного приготовления.

9.3. Охлаждающий вентилятор

При работе печи автоматически включается охлаждающий вентилятор, который охлаждает поверхности печи. Если выключить печь, охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока печь не остынет.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1. Рекомендации по приготовлению блюд

ⓘ

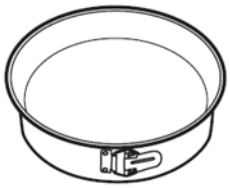
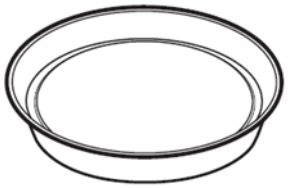
Указанные в таблицах температура и время приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов. В приведённых ниже подсказках указаны рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления, а также уровни направляющих для конкретных типов продуктов. Если Вы не можете найти настройки для конкретного рецепта, попытайтесь найти похожий.

10.2. Выпечка с вентилятором

		(°C)		(мин)
Сладкий рулетик, 16 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	25–35
Швейцарский рулет	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	15–25
Рыба целиком, 0,2 кг	Противень или посуда для сбора капель.	180	3	15–25
Печенье, 16 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Макарон, 24 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	160	2	25–35
Маффин, 12 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Сдобная выпечка, 20 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Бисквиты, 20 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	140	2	15–25
Тарталетки, 8 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	15–25

10.3. Рекомендуемые принадлежности

Используйте матовую посуду тёмных цветов, которая лучше поглощает тепло, чем посуда светлых цветов и с отражающей поверхностью.

 Форма для пиццы	 Форма для выпечки	 Форма для кексов	 Форма для тортов
В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 26 см	Керамика Диаметр: 8 см Высота: 5 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см

10.4. Информация для учреждений, проводящих испытания

Тестирование производится в соответствии с нормами EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах				
		(°C)	(min)	
Нежирный бисквит	Приготовление с вентилятором.	140–150	35–50	2
Нежирный бисквит	Традиционная кухня.	160	35–50	2
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Приготовление с вентилятором.	160	60–90	2
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Традиционная кухня.	180	70–90	1

ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквиты			
Используйте третий уровень направляющих			
		(°C)	(мин)
Хлебцы / Кондитерские полоски	Приготовление с вентилятором.	140	25–40
Хлебцы / Кондитерские полоски в предварительно разогретой духовке	Традиционная кухня.	160	20–30
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом	Приготовление с вентилятором.	150	20–35
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом	Традиционная кухня.	170	20–30

ВЫПЕЧКА НА РАЗНЫХ УРОВНЯХ. Бисквиты				
		(°C)	(мин)	
Хлебцы / Кондитерские полоски	Приготовление с вентилятором.	140	25–45	1/4
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом	Приготовление с вентилятором.	150	23–40	1/4
Нежирный бисквит	Приготовление с вентилятором.	160	35–50	1/4

ГРИЛЬ			
Разогрейте пустую духовку в течение 5 мин.			
Установите на гриле максимальную температуру.			
		(мин)	
Тосты	Гриль	1–3	5
Стейк из говядины, перевернутый в процессе готовки	Гриль	24–30	4

11. ОЧИСТКА И УХОД

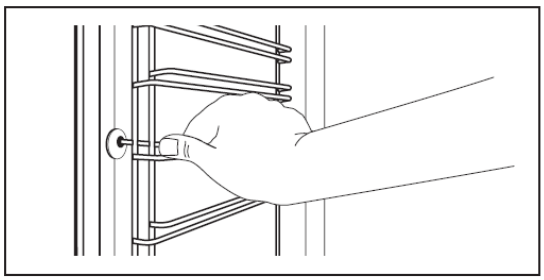
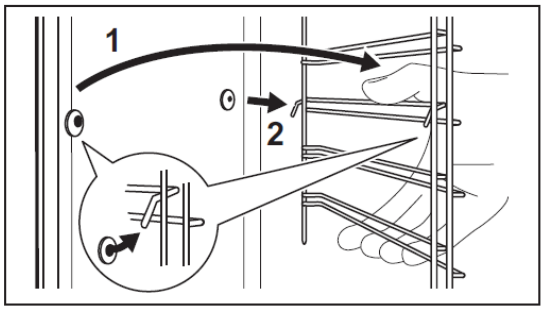
ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

11.1. Указания по очистке

 Чистящие средства	Очищайте переднюю часть прибора только тканью из микрофибры, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством. Очистите и проверьте уплотнение дверцы вокруг рамы духовой камеры.
	Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удалите пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.
 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.
	Конденсат может образовываться внутри прибора или на стёклах дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 мин. до выпечки. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 мин. После каждого использования протирайте камеру только тканью из микрофибры.
 Принадлежности	После каждого использования очищайте все принадлежности и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную тёплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки принадлежностей с антипригарным покрытием.

11.2. Извлечение направляющих для противней и решёток

Извлеките направляющие для противней и решёток, чтобы очистить рабочую камеру.

Шаг 1	Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих для противней и решёток от боковой стенки рабочей камеры.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие в обратном порядке. Фиксирующие крючки направляющих должны быть обращены вперёд.	

11.3. Пиролитическая очистка

Очистите прибор с помощью функции пиролитической очистки.

⚠	**ВНИМАНИЕ!** **Риск получения ожогов.**

⚠	**ВНИМАНИЕ!** **Не используйте приборы, находящиеся в непосредственной близости с данным прибором, во время проведения пиролитической очистки.**

Перед пиролитической очисткой:		
выключите прибор и дождитесь, когда он остынет;	извлеките все принадлежности и направляющие;	очистите пол рабочей камеры и внутреннее стекло дверцы тёплой водой, мягкой тканью и мягким моющим средством.

Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Включите духовой шкаф.	Выберите опцию «Меню / Очистка».	Поверните ручку для выбора режима очистки. Нажмите ручку для подтверждения.
Опция	**Режим очистки**	**Длительность**
Пиролитическая очистка, быстрая	Лёгкая очистка	1 ч
Пиролитическая очистка, обычная	Обычная очистка	1 ч 30 мин
Пиролитическая очистка, интенсивная	Тщательная очистка	3 ч
ⓘ С началом очистки освещение выключается, а вентилятор работает на повышенной скорости.		
Нажмите STOP, чтобы остановить очистку для её завершения. Не используйте прибор до тех пор, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.		

По завершении очистки:		
Выключите прибор и дождитесь, пока он остынет.	Очистите рабочую камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна рабочей камеры.

11.4. Напоминание об очистке

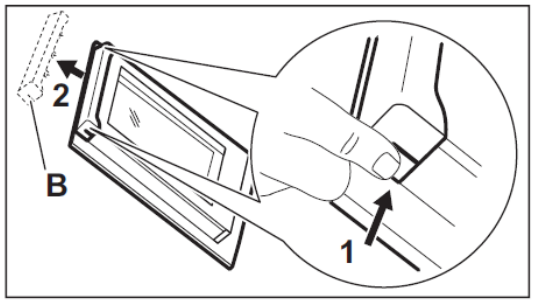
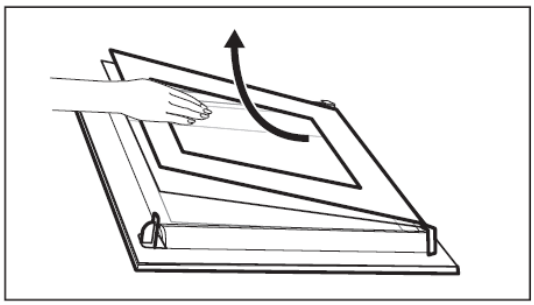
Если появляется напоминание, рекомендуется произвести очистку.
Выберите опцию «Пиролитическая очистка».
Включить и отключить напоминание можно в меню настроек.

11.5. Снятие и установка стёкол дверцы

Стёкла дверцы можно снять для очистки. Количество стеклянных панелей отличается в зависимости от модели прибора.

Модуль камеры расположен в ручке дверцы. Будьте очень осторожны, чтобы не повредить и не пережать кабель камеры, соединяющий дверцу и полость печи. Осторожно очистите объектив камеры мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при очистке стекла, особенно по краям. Оно может разбиться.

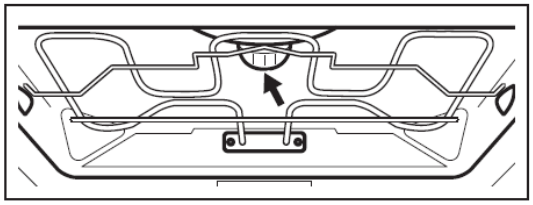
Шаг 1	Откройте дверцу прибора в положение первого открытия (угол примерно 70°).	
Шаг 2	Удерживая обшивку двери (B) за верхний край с двух сторон, надавите внутрь, чтобы освободить клипсовое уплотнение.	
Шаг 3	Потяните обшивку дверцы на себя, чтобы снять её.	
Шаг 4	По очереди возьмитесь за верхний край стёкол дверцы и вытяните их.	
Шаг 5	Очистите стёкла с помощью воды и мыла. Тщательно высушите их. Не очищайте стёкла в посудомоечной машине.	
Шаг 6	После очистки установите стёкла в прибор в обратной последовательности	
Шаг 7	Сначала установите малое стекло, а затем большое.	

11.6. Замена лампочки освещения

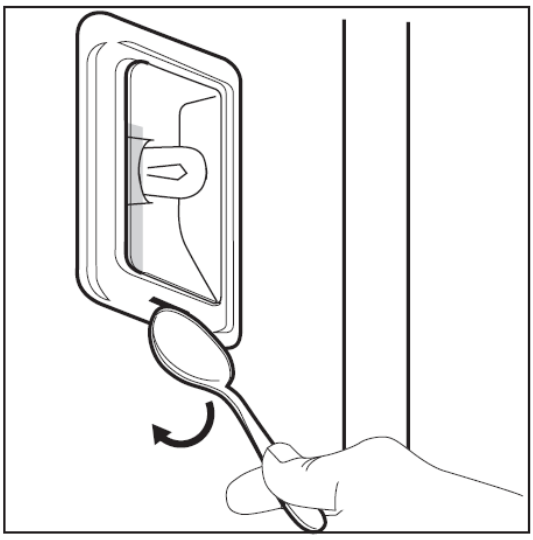
ВНИМАНИЕ!
Риск получения ожогов и поражения электрическим током.

Перед заменой лампочки:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выключите прибор и дождитесь, пока он остынет.	Отключите прибор от электросети.	Положите на дно рабочей камеры салфетку.

Верхняя подсветка

Шаг 1	Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.	
Шаг 2	Очистите стеклянный колпак.	
Шаг 3	Замените лампочку на подходящую с температурой 300 °C.	
Шаг 4	Установите стеклянный колпак.	

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую опору для направляющей, чтобы получить доступ к лампе.	
Шаг 2	С помощью узкого тупого предмета (например, чайной ложки) снимите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 4	Замените лампочку на подходящую с температурой 300 °C.	
Шаг 5	Установите стеклянную крышку.	
Шаг 6	Установите левую опору для направляющей.	

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

12.1. Неисправности и пути их устранения

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Возможная причина	Устранение
Прибор не подключёна к сети электро-питания или подключён неправильно.	Проверьте правильность подключения прибора к сети электропитания.
Часы не отображаются.	Установите часы (см. разд. 7).
Дверца закрыта неправильно.	Полностью закройте дверцу.
Перегорел предохранитель.	Убедитесь, что причиной неисправности является предохранитель. Если проблема повторяется, обратитесь к специалисту.
Защита для детей включена	Отключите блокировку прибора с помощью опций.

Составные части	
Проблема	Устранение
Лампочка перегорела.	Замените лампочку (см. подразд. 11.6 разд. 11).

Отключение питания всегда останавливает очистку. Повторите очистку, если она была прервана из-за отключения питания.

Проблемы с сигналом Wi-Fi	
Возможная причина	Устранение
Проблемы с сигналом беспроводной сети.	Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезапустите маршрутизатор.
Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация.	Для повторной настройки прибора и мобильного устройства обратитесь к подразд. 5.3 разд. 5.
Сигнал беспроводной сети слабый.	Установите маршрутизатор как можно ближе к прибору.
Беспроводной сигнал нарушается расположенной рядом микроволновой печью.	Выключите микроволновую печь.

12.2. Коды ошибок

При возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об этом. В данном разделе приведен список проблем, с которыми можно справиться самостоятельно.

Код и описание	Устранение
C2 – во время пиролитической очистки термометр для мяса находится в полости печи.	Извлеките термометр для мяса.
C3 – во время пиролитической очистки дверца закрыта не полностью.	Закройте дверцу прибора.
F111 – Термометр для мяса неправильно вставлен в разъём.	Полностью вставьте термометр для мяса в разъём.
F601 – проблема с сигналом Wi-Fi.	Проверьте сетевое подключение (см. подразд. 5.3 разд. 5).
F604 – при первом подключении к Wi-Fi произошёл сбой.	Выключите и включите прибор и повторите попытку (см. подразд. 5.3 разд. 5).
F908 – система прибора не может соединиться с панелью управления.	Выключите и включите прибор.

Если одно из этих сообщений об ошибке продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема могла быть отключена. В этом случае обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. При возникновении одной из этих ошибок остальные функции прибора продолжают работать в обычном режиме.

Код и описание	Устранение
F254 – камера не подключена к духовому шкафу.	Выключите и включите прибор.
F602, F603 – Wi-Fi не доступен.	Выключите и включите прибор.

12.3. Сервисные данные

Если Вы не можете самостоятельно найти решение проблемы, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. Необходимые данные для сервисного центра указаны на заводской табличке, которая находится на передней раме рабочей камеры. Не вынимайте табличку из рабочей камеры.

Мы рекомендуем записывать данные сюда:	
Модель (MOD.)	.....
Номер продукта (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1. Информация о продукте и информационный лист продукта[1]

Поставщик	AEG
Идентификационный номер	BPK949330T 944188584
Индекс энергоэффективности	61,2
Класс энергоэффективности	A++
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	1,09 кВт/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке, режим принудительной работы вентилятора	0,52 кВт/цикл

[1]Для Европейского Союза в соответствии с Регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014. Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478–2017, приложение Г.

Количество рабочих камер	1
Источник тепловой энергии	Электричество
Объём	71 l
Тип духового шкафа	Встраиваемый
Масса	35,5 кг

13.2. Энергосбережение

Духовой шкаф оснащен функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневном приготовлении пищи.

- Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы.
- Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления блюд.
- Содержите уплотнитель дверцы в чистоте и следите за тем, чтобы он был хорошо закреплён на своем месте.
- Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
- По возможности не разогревайте духовку перед приготовлением блюд.
- При одновременном приготовлении нескольких блюд делайте перерывы между ними как можно короче.

Приготовление блюд с вентилятором

По возможности используйте функции приготовления с вентилятором для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если активирована программа с выбором длительности или времени окончания и время приготовления превышает 30 мин, то в некоторых функциях духового шкафа нагревательные элементы автоматически выключаются раньше. Вентилятор и освещение продолжают работать. При выключении прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Его можно использовать для поддержания пищи в тёплом состоянии.

Если время приготовления превышает 30 мин, за 3–10 мин до окончания приготовления блюда уменьшите температуру в приборе до минимальной. Блюдо будет продолжать готовиться за счёт остаточного тепла, которое также можно использовать для разогрева других блюд.

Поддержание блюда в тёплом состоянии

Для использования остаточного тепла и поддержания блюд в тёплом состоянии установите минимально возможную температуру. На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу во время приготовления блюда. Включайте её только при необходимости.

Влажная выпечка с вентилятором

Данная функция предназначена для экономии электроэнергии во время приготовления блюда. При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 с. Вы можете включить лампу снова, но это приведёт к снижению ожидаемой экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1. Меню

Выберите раздел «Меню» и нажмите на ручку.

Пункт меню		Описание
Избранное		Список избранных настроек.
Assisted Cooking		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ для очистки.
Опции		Настройка конфигурации прибора.
Настройки	Сетевое подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройки	Настройка конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение версии ПО и конфигурации.

14.2. Очистка

Пункт подменю	Описание
Пиролитическая очистка, быстрая	Продолжительность: 1 ч.
Пиролитическая очистка, обычная	Продолжительность: 1 ч 30 мин.
Пиролитическая очистка, интенсивная	Продолжительность: 3 ч.
Напоминание об очистке	Напоминание о необходимости очистки духовки.

14.3. Опции

Пункт подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы.
Отображение индикатора лампы	Отображение на дисплее индикатора лампы.
Защита от детей	Предотвращение случайного включения прибора. Если опция включена, при включении прибора на дисплее появляется текст Child Lock. Чтобы разрешить использование прибора, выберите кодовые буквы в алфавитном порядке. Если защита от детей включена и прибор выключен, дверца прибора блокируется.
Быстрый нагрев	Сокращение времени разогрева. Опция доступна только для некоторых функций прибора.

14.4. Сетевое подключение

Пункт подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi.
Дистанционное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только после включения Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и мощности сигнала.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматический запуск дистанционного управления после нажатия кнопки START. Опция доступна только после включения Wi-Fi.
Отсутствие сети	Отключение автоматического подключения прибора к сети Интернет.

14.5. Настройки

Пункт подменю	Описание
Язык	Установка языка духового шкафа.
Время и дата	Установка текущего времени и даты.
Индикатор времени	Включение и выключение часов.
Стиль цифровых часов	Изменение формата отображаемой индикации времени.
Напоминание об очистке	Включение и выключение напоминания.
Основные сигналы	Включение и выключение звукового сигнала сенсорных полей. Невозможно отключить звуковые сигналы для ⏻ и STOP.
Звуковые сигналы ошибки	Включение и выключение звукового сигнала.
Громкость сигнала тревоги	Установка громкости тональных сигналов и сигналов клавиш.
Яркость дисплея	Установка яркости дисплея.

14.6. Сервис

Пункт подменю	Описание
Демонстрационный режим	Код активации / деактивации: 2468
Лицензия	Информация о лицензиях.
Версия программного обеспечения	Информация о версии программного обеспечения.
Сброс всех настроек	Восстановление заводских настроек.
Сброс всех всплывающих окон	Восстановление исходных настроек всех всплывающих окон.

15. КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Перед первым использованием необходимо выполнить настройки:			
Язык	Яркость дисплея	Громкость сигнала тревоги	Время и дата

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:				
⏻ Вкл. / Выкл.	ⓘ Информация	● ● ● Опции таймера	Термометр	START / STOP

Начало использования духового шкафа				
Быстрый старт	Включите прибор и начните приготовление с температурой и временем, установленными по умолчанию для данной функции.	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
		Нажмите и удерживайте ⏻.	▭ ... – нажмите на функцию духового шкафа, а затем нажмите на ручку.	Нажмите START .
Быстрое выключение	Выключите прибор в любой момент, при любом состоянии экрана или сообщении.	⏻ – нажмите и удерживайте, пока прибор не выключится.		

Начало приготовления			
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**
⏻ – нажмите для включения прибора.	▭ ... – выберите вид нагрева и нажмите на ручку.	℃ – поверните ручку для установки температуры и нажмите кнопку.	START – нажмите для начала приготовления.

Способы быстрого приготовления				
Используйте автоматические программы для быстрого приготовления блюда с настройками по умолчанию:				
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**	**Шаг 5**
Нажмите ⏻.	Выберите меню. Нажмите на ручку.	Выберите Assisted Cooking. Нажмите на ручку.	Выберите категорию продуктов.	Выберите блюдо и нажмите на ручку.

Используйте быстрые функции для установки времени приготовления или изменения функции приготовления		
Быстрая настройка таймера Чтобы установить наиболее часто используемые настройки таймера, можно применить сочетания клавиш.	**Шаг 1**	**Шаг 2**
	Выберите таймер. Нажмите на ручку.	Выберите желаемое значение таймера и нажмите на ручку.
10% Finish assist Используйте функцию 10% Finish assist для добавления дополнительного времени или изменения функции приготовления, когда остается 10% времени приготовления.	+1 min | +5 min | +10 min – нажмите значок желаемого времени, чтобы увеличить время приготовления.	
	Изменение функции: Выберите нужную функцию … . Нажмите на ручку.	

16. КОРОТКИЙ ПУТЬ

Здесь представлены все полезные сочетания клавиш. Их также можно найти в специальных разделах руководства пользователя.

Беспроводное соединение MENU ON	***Cooking time*** … ℃ START
Выбор вида нагрева … ℃ START	***Начало и окончание приготовления***
Assisted cooking MENU START	***Установка таймера***
Термометр для мяса … ℃ ℃ START	

17. УТИЛИЗАЦИЯ

Материалы, обозначенные символом , должны быть утилизированы. Поместите упаковку прибора в соответствующий контейнер для переработки. Позаботьтесь о переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека. Запрещается выбрасывать приборы, обозначенные символом , вместе с бытовыми отходами. Вы должны вернуть продукт в местный пункт переработки или связаться с соответствующими городскими властями.