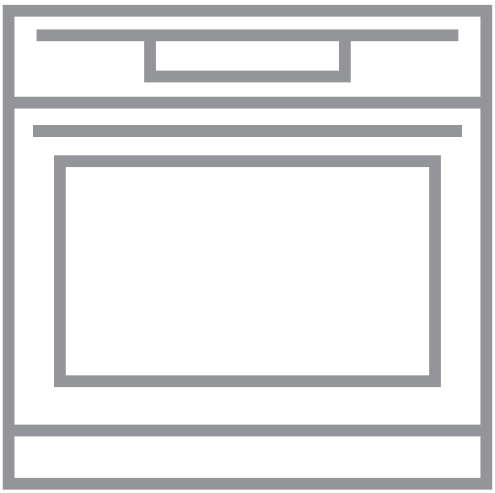
BCR748380B
BCR748380W

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.ru/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:
www.promo.electrolux.ru



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

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-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..... 5
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....5
1.2 Общие правила техники безопасности..... 6
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 8
2.1 Установка.....8
2.2 Подключение к сети.....9
2.3 Использование.....9
2.4 Уход и чистка.....10
2.5 Внутреннее освещение..... 11
2.6 Сервис.....11
2.7 Утилизация..... 11
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 12
3.1 Общий обзор..... 12
3.2 Аксессуары..... 12
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....14
4.1 Панель управления.....14
4.2 Дисплей.....14
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....17
5.1 Первая очистка 17
5.2 Первое подключение.....17
5.3 Беспроводное соединение 17
5.4 Лицензия на программное обеспечение.....18
5.5 Первый разогрев.....18
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 20
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева..... 20
6.2 Способ настройки: Помощь в приготовлении.....20
6.3 Режимы нагрева.....21
6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция..... 23
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....24
7.1 Описание функций часов..... 24
7.2 Способ настройки Функции часов.....24
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ..... 27
8.1 Установка аксессуаров.....27
8.2 Использование телескопических направляющих.....27
8.3 Термощуп..... 28
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... 31
9.1 Сохранение:Любимые программы..... 31
9.2 Блокировка кнопок..... 31
9.3 Автоматическое выключение.....31
9.4 Вентилятор охлаждения.....32
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....33
10.1 Рекомендации по приготовлению.....33
10.2 Влажная конвекция.....33
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....34

СОДЕРЖАНИЕ

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций..... 34
11. УХОД И ОЧИСТКА.....38
11.1 Примечание относительно очистки.....38
11.2 Снятие направляющих для противней 38
11.3 Применение: Каталитическая очистка 39
11.4 Извлечение и установка: Дверца.....39
11.5 Замена лампы освещения.....41
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 43
12.1 Что делать, если.....43
12.2 Управление: Коды ошибок.....44
12.3 Информация для обращения в сервис-центр.....45
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....46
13.1 Технические данные.....46
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 47
14.1 Технический лист*.....47
14.2 Экономия электроэнергии.....47
15. СТРУКТУРА МЕНЮ..... 49
15.1 Меню.....49
15.2 Подменю для: Очистка.....49
15.3 Подменю для: Опции.....49
15.4 Подменю для: Подключения.....50
15.5 Подменю для: Настройка.....50
15.6 Подменю для: Сервис.....51
16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....52
17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!..... 54

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560 x 20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 25 мм

2.2 Подключение к сети

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.3 Использование

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.

- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Сервис

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

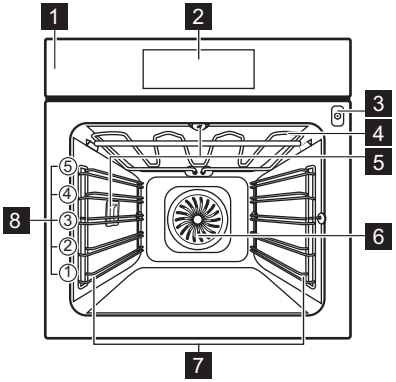
2.7 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

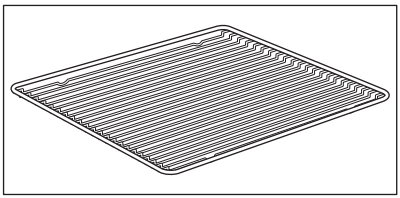
3.1 Общий обзор



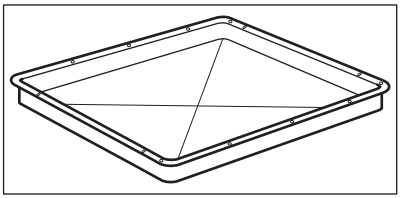
1. Панель управления
2. Дисплей
3. Гнездо для подключения термощупа
4. Нагревательный элемент
5. Лампа освещения
6. Вентилятор
7. Съемная опора противня
8. Положения противня

3.2 Аксессуары

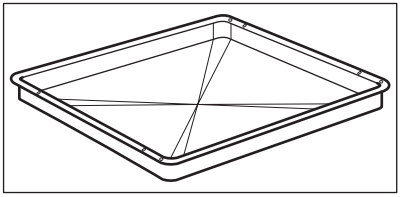
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



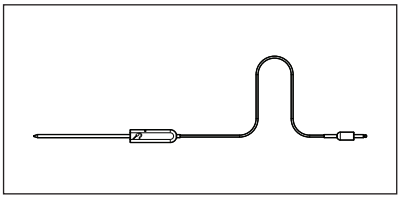
Эмалированный противень
Для тортов и печенья.



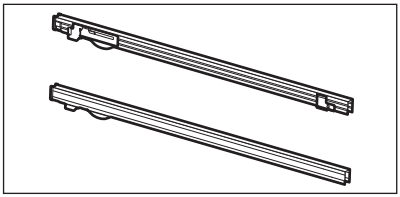
Глубокий эмалированный противень для гриля
Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп
Измерение температуры внутри продукта.

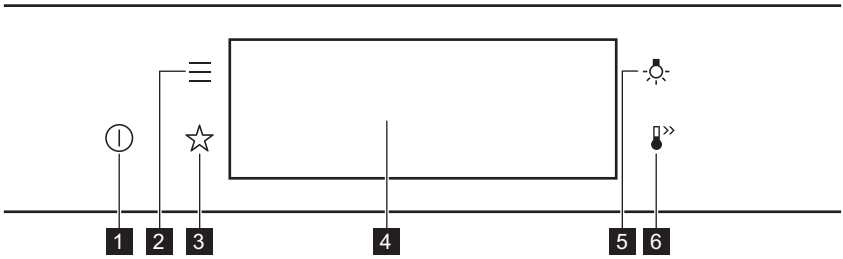


Телескопические направляющие
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

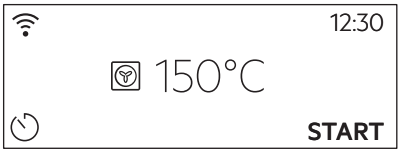
4.1 Панель управления

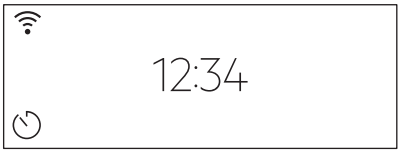
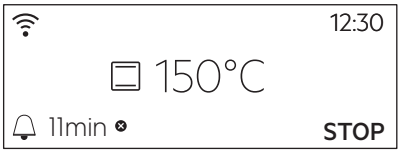
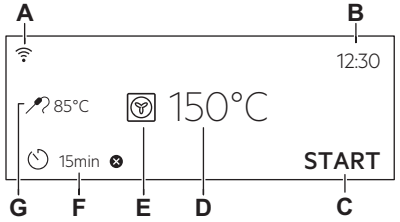


1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Меню	Вывод списка функций духового шкафа.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	ВВключение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

		
Нажмите	**Переместите**	**Нажмите и удерживайте**
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей

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

	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.
	В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным набором функций. A. Wi-Fi B. Время суток C. ПУСК/СТОП D. Температура E. Режимы нагрева F. Таймер G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

°C Установка температуры.	OK Подтверждение выбора / параметра настройки.	< Возврат на один уровень в меню.	↩ Отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.

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

Индикаторы таймеров

Установка функции: Отложенный запуск..	Отмена настройки.
Wi-Fi индикатор – возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.	
Wi-Fi подключение произведено.	

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

5.1 Первая очистка

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

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Время суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:
- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My AEG Kitchen, а затем следуйте приводимым в нем указаниям.
Шаг 2	Включите духовой шкаф.
Шаг 3	Нажмите: ☰. Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 4	Сдвиньте или нажмите для включения. Wi-Fi.
Шаг 5	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.

Частота	2,4 ГГц WLAN	5 ГГц WLAN
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)	ЭИИМ < 23 дБм (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400–2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Макс. мощность	ЭИИМ < 4 Дбм (2,5 мВт)

Государства-члены ЕС, подпадающие под действие Директивы 2014/53/EU: Бельгия, Болгария, Чешская Республика, Дания, Германия, Эстония, Ирландия, Греция, Испания, Хорватия, Италия, Кипр, Латвия, Литва, Люксембург, Венгрия, Мальта, Нидерланды, Австрия, Польша, Португалия, Румыния, Словения, Словакия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Великобритания, Турция.

5.4 Лицензия на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. AEG с благодарностью отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов, основанных на свободном ПО с открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, и чтобы просмотреть полную информацию об авторском праве и применимых условиях лицензии, посетите: http://aeg.opensoftwarerepository.com (папка NIU5).

5.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

ⓘ Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK. На дисплее отобразится: температура .
Шаг 4	Установите: температуру . Нажмите: OK.
Шаг 5	Нажмите: START . Термощуп – щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

Пробуйте!



6.2 Способ настройки: Помощь в приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.
Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:
- Вес, автоматич.
- Термощуп

Степень готовности блюда:
- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо Прожаренная или Больше

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите ☰.

Шаг 3	Нажмите . Введите: Помощь в приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите START .

Срежьте путь!



6.3 Режимы нагрева

Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовление.
Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

Режим нагрева	Применение
 **Функция Пицца**	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 **Нижний нагрев**	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 **Хлеб**	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 **Подготовка теста**	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

Особые режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 **Консервирование**	Консервирование овощей (например, огурцов).
 **Высушивание**	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 **Подогрев тарелок**	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 **Размораживание**	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 **Гратен**	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 **Низкотемпературное приготовление**	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 **Поддержание тепла**	Для сохранения пищи в теплом виде.
 **Влажная конвекция**	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».

6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.
Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.
При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск.	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Способ настройки Функции часов

Настройка часов	
Пункт 1	Нажмите Время суток.
Пункт 2	Задайте время. Нажмите OK.

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

Срежьте путь!



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

Выбор опции окончания приготовления	
Пункт 2	Нажмите ⏲.
Пункт 3	Установка времени приготовления.
Пункт 4	Нажмите ● ● ●.
Пункт 5	Нажмите Завершить действи.
Пункт 6	Выберите требуемое значения параметра Завершить действи.
Пункт 7	Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отсрочки начала и окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите ⏲.
Пункт 3	Установка времени приготовления.
Пункт 4	Нажмите ● ● ●.
Пункт 5	Нажмите Отложенный запуск..
Пункт 6	Выберите требуемое значение.
Пункт 7	Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

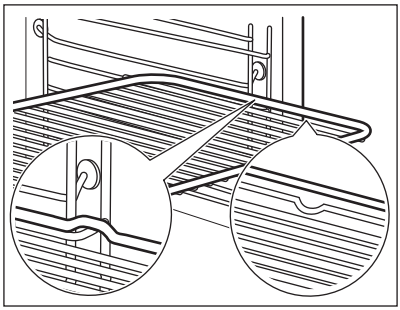
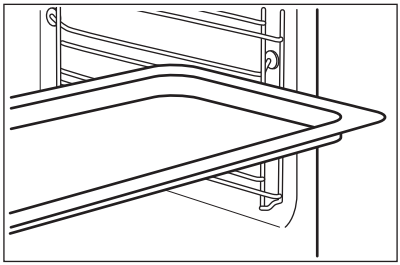
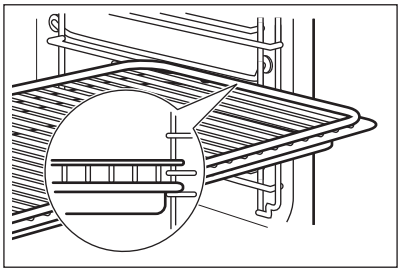
Увеличение времени приготовления
Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.
Нажмите **+1мин** для увеличения времени приготовления.

Изменение настроек таймера	
Пункт 1	Нажмите ⏲.
Пункт 2	Задайте значение таймера.
Пункт 3	Нажмите OK.
В ходе приготовления можно изменить значение температуры.	

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

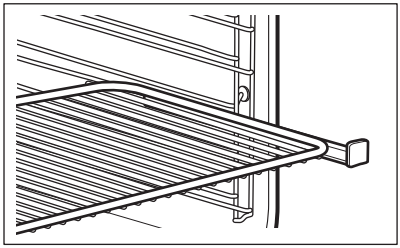
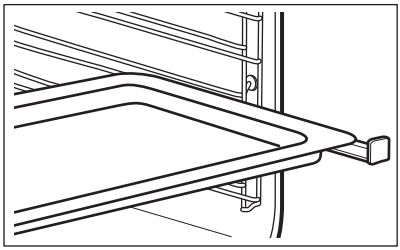
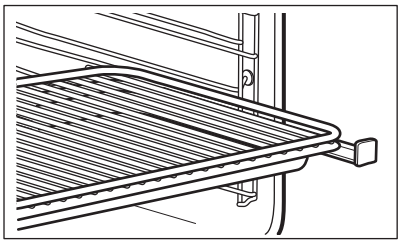
8.1 Установка аксессуаров

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

Решетка: Вставьте решетку между направляющими, .	
Эмалированный противень /Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.	
Решетка, Эмалированный противень /Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.	

8.2 Использование телескопических направляющих

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

Решетка: Установите решетку на телескопические направляющие.	
Противень для жарки: Установите эмалированный противень на телескопические направляющие.	
Одновременная установка решетки и эмалированного противня: Установите решетку и эмалированный противень на телескопические направляющие.	

8.3 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

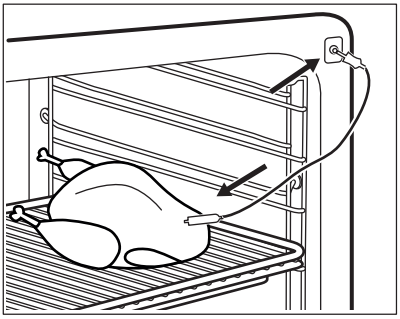
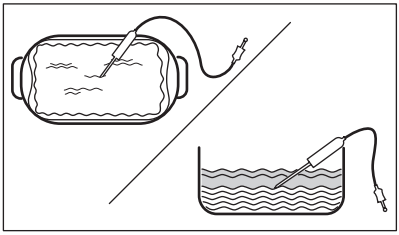
Необходимо задать два значения температуры:	
°C температуру духового шкафа: не менее 120°C.	Температура внутри продукта.

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

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

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.

Мясо, птица и рыба	**Запеканки**
Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.	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 для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться днища посуды для запекания. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
	

Шаг 4	Вставьте штекер термощупа в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6	Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: • Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK для перехода на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 9	Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Срежьте путь!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение:Любимые программы

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

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Выберите желаемую настройку.
Пункт 3	Нажмите ☰. Выберите Любимые программы.
Пункт 4	Выберите Сохранить текущие настройки.
Пункт 5	Нажмите **+** для того, чтобы добавить настройку в список «Любимые программы». Нажмите OK.
Нажмите ↩ для сброса настройки. Нажмите ⊗ для отмены настройки.	

9.2 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева.

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Установите режим нагрева духового шкафа.
Пункт 3	Для включения данной функции одновременно нажмите ☆ и 🌡».
Для выключения функции повторите действие 3.	

9.3 Автоматическое выключение

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

(°C)	(час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

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

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

9.4 Вентилятор охлаждения

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

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

10.1 Рекомендации по приготовлению

ⓘ

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.
Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

10.2 Влажная конвекция

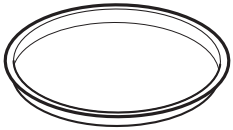
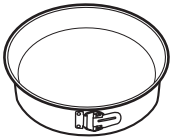
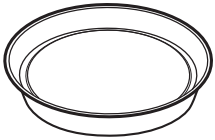
Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

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

		(°C)		(мин)
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

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

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах

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

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

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

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

		(°C)	(мин)
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление	170	20 - 30

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

		(мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ОЧИСТКА

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

11.1 Примечание относительно очистки

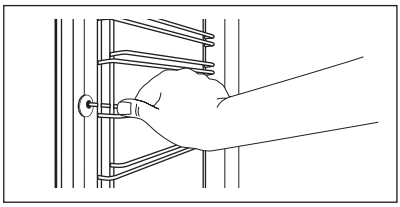
 **Чистящие средства**	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

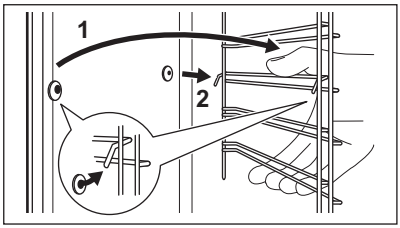
 **Ежедневное использование**	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

 **Аксессуары**	После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

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

11.3 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.
Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической 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.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Включите духовой шкаф. Установите функцию: Очистка в меню: Очистка.	По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится.	Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.
Продолжительность: 1 час.		

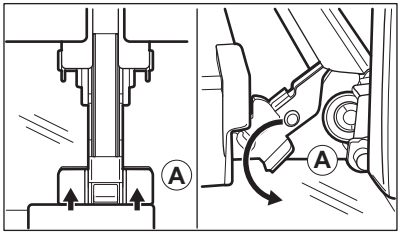
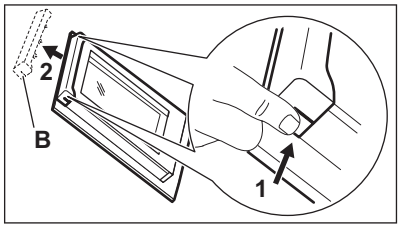
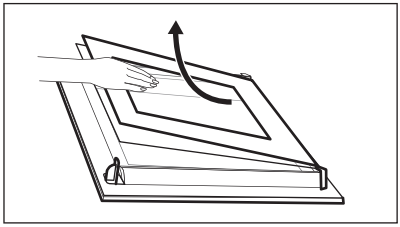
11.4 Извлечение и установка: Дверца

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Дверца имеет большой вес.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

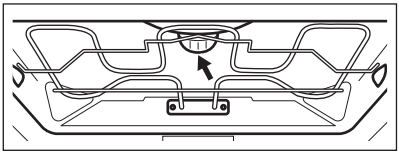
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.	

11.5 Замена лампы освещения

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

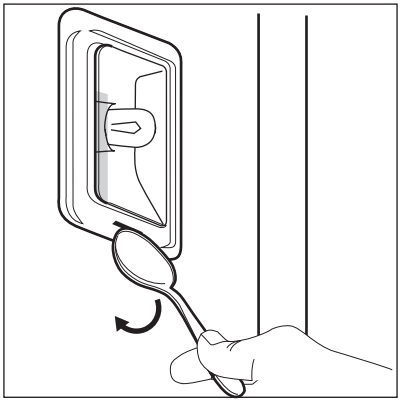
Перед заменой лампы:		
Пункт 1	**Пункт 2**	**Пункт 3**
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

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

Лампа бокового освещения

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



12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

12.1 Что делать, если...

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Возможная причина	**Решение**
Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети.
Не установлено текущее время.	Задайте время суток. Подробнее см. главу «Функции часов», «Установка функции Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция духового шкафа «Защита от детей».	См. главу «Меню», подменю Опции.

Необходимо заменить определенные компоненты	
Описание	**Решение**
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка, «Замена лампы».

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

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

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.
В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

Код и описание	**решение**
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

Код и описание	решение
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

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

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

12.3 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.
Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Технический лист*

Торговый знак	AEG	
Модель	BCR748380B 944188493 BCR748380W 944188494	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.2	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	BCR748380B	34.5 кг
	BCR748380W	34.5 кг

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

Класс энергетической эффективности не применим для России.

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

14.2 Экономия электроэнергии

Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..
При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.
Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.
Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.
Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.
Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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

Приготовление с выключенной лампой освещения

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

Влажная конвекция

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

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Нажмите ☰, чтобы открыть Меню.

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

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Очистка	Каталитическая очистка.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Назначение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита от детей	Предотвращает случайное включение духового шкафа. Если выбрана данная опция, при включении духового шкафа на дисплей выводится текст «Защита от детей». Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите кодовые буквы в следующем порядке:
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.

Подменю	Назначение
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

15.4 Подменю для: Подключения

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

15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Язык	Выбор языка духового шкафа.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звучания при касании сенсорных полей. Выключение звучания ⓘ невозможно.
Громкость сигнала	Выбор громкости звучания кнопок и звуковых сигналов.
Время суток	Установка текущего времени и даты.

15.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:				
Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Время суток

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:						
⏻ Вкл / Выкл	☰ Меню	☆ Любимые программы	Wi-Fi	Таймер	Термощуп	START / STOP

Приступите к использованию духового шкафа				
Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
		Нажмите и удерживайте: ⏻.	▭ ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте ⏻ до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление				
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**	**Шаг 5**
⏻ - нажмите для включения духового шкафа.	▭ ... - выберите режим нагрева.	℃ - установите температуру.	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Быстро освойте приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:				
Помощь в приготовлении	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**
	Нажмите: ⏻.	Нажмите: ☰.	Нажмите: ✕ Помощь в приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.	
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!

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

Беспроводное соединение



Способ настройки Режимы нагрева



Способ настройки Помощь в приготовлении



Способ настройки Время приготовления



Установка отсрочки пуска и окончания приготовления



Отмена уже установленного таймера



Применение: Термощуп



18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция
Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8
Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867362305-C-172021