

BSE778380B
BSE778380M

ru Инструкция по эксплуатации
Паровая печь

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



AEG

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	7
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	8
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ	14
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
10. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ	16
11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	18
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	22
14. СТРУКТУРА МЕНЮ	23
15. ЭТО ПРОСТО!	25
16. ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЯРЛЫК!.....	25
17. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	26

ДЛЯ СОВЕРШЕННОГО ЭФФЕКТА

Благодарим вас за выбор продукции AEG. Мы спроектировали его на долгие годы безотказной работы и оснастили инновационными техническими решениями, облегчающими жизнь — не все из них можно найти в обычных устройствах. Пожалуйста, уделите несколько минут чтению данного руководства, чтобы максимально эффективно использовать ваше устройство.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС

Мы рекомендуем использовать оригинальные запасные части. При обращении в авторизованный сервисный центр подготовьте следующую информацию: информация о модели, номер продукта, серийный номер. Эту информацию можно найти на заводской табличке.

 Предупреждение/предостережение — информация по технике безопасности

 Общая информация и советы

 Информация об окружающей среде

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.

Перед установкой и использованием устройства внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, вызванные неправильной установкой или использованием продукта. Храните руководство по эксплуатации в надежном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

• Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети младше 8 лет и люди с тяжелыми формами инвалидности не должны находиться рядом с прибором, если они не находятся под постоянным присмотром.

- Не позволяйте детям играть с прибором или мобильными устройствами с приложением My AEG Kitchen.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Некоторые части устройства сильно нагреваются во время работы.
- Если машина оснащена замком от детей, рекомендуется активировать его.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

- Установку устройства и замену шнура питания может выполнять только лицо с соответствующей квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Устройство и его открытые части сильно нагреваются во время работы. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Всегда используйте прихватки для духовки, когда вынимаете и вставляете принадлежности или посуду.
- Перед началом любых операций по техническому обслуживанию отключите устройство от источника питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен.
- Не запускайте устройство, пока не установите его во встроенную.
- Не очищайте устройство пароочистителями.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические мочалки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
- Перед активацией функции пиролизической очистки удалите лишнюю грязь. Выньте все принадлежности из духовки.
- Чтобы снять направляющие полок, сначала потяните их переднюю часть, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установите направляющие из листового металла в обратном порядке.
- Используйте только термозонд, рекомендованный для вашей модели прибора.

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Только квалифицированный специалист может устанавливать устройство.

- Удалите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, так как оно тяжелое. Всегда используйте защитные перчатки и надевайте полную обувь.
- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Перед установкой устройства убедитесь, что дверь открывается без сопротивления.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Это требует электроэнергии.
- Мебель, используемая для изготовления прибора, должна соответствовать требованиям по устойчивости DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части устройства	594 мм
Высота задней части устройства	576 мм
Ширина передней части устройства	595 мм
Ширина задней части устройства	559 мм
Глубина устройства	567 мм
Глубина встраиваемой части прибора	546 мм

Глубина с открытой дверью	1027 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено в задней нижней части шкафа.	560 x 20 мм
Длина шнура питания. Провод расположен в правом заднем углу	1500 мм
Крепежные винты	4 x 25 мм

2.2 Подключение к электросети



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что характеристики на паспортной табличке соответствуют номиналам источника питания.
- Используйте только правильно установленную электрическую розетку с заземлением.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в нашем авторизованном сервисном центре.
- Не допускайте, чтобы шнуры питания касались или проходили рядом с дверцей прибора или углублением под ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Как для токоведущих, так и для изолированных частей устройство защиты от прикосновения должно быть закреплено таким образом, чтобы его нельзя было снять без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. Убедитесь, что вилка шнура питания легкодоступна после установки прибора.
- Если электрическая розетка плохо закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Должны использоваться соответствующие силовые автоматические выключатели: автоматические выключатели, плавкие предохранители (отвинчивающегося типа, снятые с держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке используйте автоматический выключатель, позволяющий отключить устройство от источника питания на всех полюсах. Выключатель должен иметь минимальное раскрытие контактов 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора перед тем, как вставить шнур питания в электрическую розетку.
- Устройство оснащено шнуром питания и вилок.

2.3 Способ использования



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте устройство включенным без присмотра.
- Выключайте устройство после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Возможен выброс горячего воздуха.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не прислоняйтесь к открытой дверце прибора.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
- Держите искры и открытое пламя подальше от прибора, когда открываете дверцу.
- Не кладите легковоспламеняющиеся вещества или предметы, пропитанные горючими веществами, внутрь, на устройство или рядом с ним.
- Не сообщайте свой пароль Wi-Fi другим людям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность повреждения оборудования.

- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
– Не ставьте посуду или другие предметы прямо на дно прибора.

- Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры печи.
- Не наливайте воду прямо в горячее устройство.
- Не оставляйте мокрую посуду или продукты в приборе после приготовления.
- Будьте осторожны при снятии и установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Используйте глубокую сковороду для выпечки влажных кексов. Фруктовый сок может надолго окрасить эмаль.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.
- Во время выпекания всегда держите дверцу духовки закрытой.
- Если устройство установлено за мебельной стенкой (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы устройства. Сочетание тепла и влаги внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет.

2.4 Обслуживание и чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травм, возгорания или повреждения устройства.

- Перед выполнением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините вилку шнура питания от электрической розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует опасность того, что стекло в дверце прибора разобьется.
- Если стекло разобьется, немедленно замените его. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Двери тяжелые!
- Во избежание повреждения поверхности устройства регулярно чистите его.
- Протрите устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по технике безопасности на упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В режиме пироллиза существует риск получения травмы/возгорания/выброса химических веществ (дымов).

- Перед активацией функции пиролитической очистки или перед первым использованием прибора выньте из камеры духовки:
 - крупные частицы пищи, пролитое масло или жир.
 - все съемные предметы (решетки, направляющие и т. д., входящие в комплект поставки прибора), в частности кастрюли, сковороды, подносы и другие кухонные принадлежности с антипригарным покрытием.
- Внимательно прочитайте инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору во время работы функции пиролитической очистки. Устройство сильно нагревается, и из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка – это высокотемпературный процесс, во время которого остатки пищи и материалы прибора могут выделять пары. В связи с:
 - во время и после пиролитической очистки тщательно проветривать помещение.
 - при первом нагреве устройства до максимальной температуры и после окончания нагрева обеспечить хорошую вентиляцию помещения.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии очень чувствительны к дыму, который может выделяться при очистке пиролитической печи.
- Не подпускайте домашних животных (особенно птиц) к прибору во время и после пиролитической очистки; сначала выберите самую высокую температуру, не забывая обеспечить хорошую вентиляцию помещения.
- Кроме того, маленькие домашние животные могут быть чувствительны к локальным изменениям температуры, происходящим рядом с пиролитическими печами во время работы этой функции.
- Высокие температуры при пиролитической очистке могут повредить поверхности кастрюль, сковородок, подносов и других кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием; кроме того, эти покрытия могут выделять малотоксичные пары.
- Пары, выделяющиеся при пиролитической очистке или варке, классифицируются как безвредные для человека, в том числе для детей и людей с проблемами со здоровьем.

2.6 Приготовление на пару



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожогов и повреждения устройства.

* Выходящий пар может вызвать ожоги:

- Когда функция включена, будьте осторожны при открытии дверцы устройства. Может произойти выброс пара.
- После того, как вы закончите паровую выпечку, откройте дверь с осторожностью.

2.7 Внутреннее освещение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током.

• Информация об освещении в устройстве и элементах освещения, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: Используемые элементы освещения адаптированы для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или предназначены для сигнализации о рабочем состоянии устройства. Они не предназначены для других целей и не подходят для бытового освещения.

- Используйте лампочки только одного типа.

2.8 Сервис

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

2.9 Утилизация

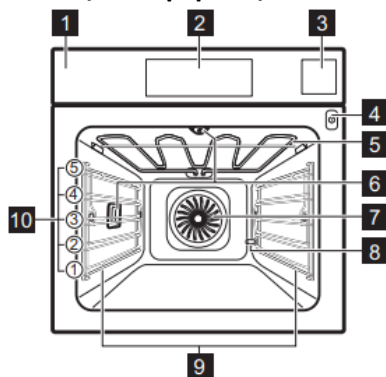


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы или удушья.

- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не закрылись в приборе.

3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

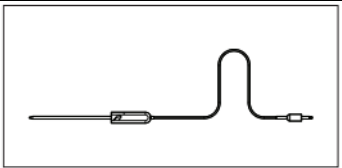
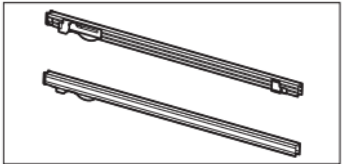
3.1 Общая информация



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Ящик для воды
- 4 Разъем для термозонда
- 5 Нагреватель
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отверстие трубки для удаления накипи
- 9 Направляющие для листов, съемные
- 10 Уровни размещения блюд

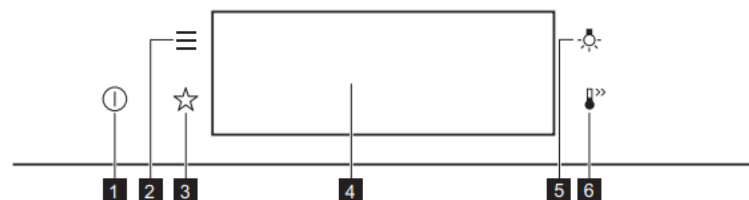
3.2 Аксессуары

Решетка Для тарелок, форм для тортов, жаркого.	
Противень для выпечки Для тортов и печенья.	
Глубокий противень Для жарки мяса или для сбора жира.	

Термозонд Для измерения температуры внутри продукта.	
Телескопические направляющие Они облегчают вставку и удаление решеток и металлических листов.	

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

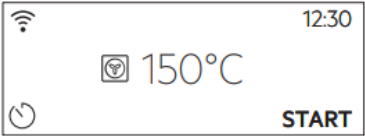
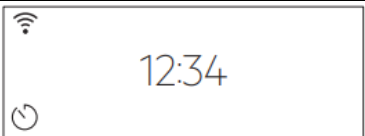
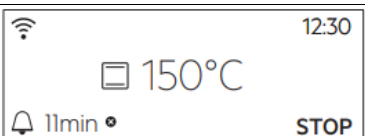
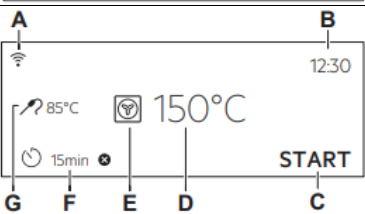
4.1 Панель управления



1	Вкл./Выкл.	Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить духовку.
2	Меню	Отображение списка функций печи.
3	Избранное	Отображение списка избранных настроек.
4	Дисплей	Показывает текущие настройки духовки.
5	Переключатель освещения	Включение и выключение освещения.

 Нажмите кнопку	 Переключение	 Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности пальцем.	Проведите пальцем по поверхности.	Коснитесь поверхности в течение 3 секунд.

4.2 Дисплей

	После включения устройства на дисплее появляется главный экран с функцией приготовления и температурой по умолчанию.
	При отсутствии действий пользователя в течение 2 минут дисплей переходит в режим ожидания.
	Во время приготовления на дисплее отображаются установленные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным количеством установленных функций. А. Wi-Fi Б. Текущее время В. СТАРТ/СТОП Г. Температура Д. Функции выпечки

	F. Таймер G. Датчик внутренней температуры (только в некоторых моделях)
--	--

Индикаторы на дисплее			
Основные индикаторы - используются для работы с дисплеем.			
 Подтверждение выбора или настройки.	 Вернуться к предыдущему уровню меню.	 Отменить последнее действие.	 Включить или отключить параметры.
Индикаторы Звуковой сигнал – звуковой сигнал раздается по истечении установленного времени приготовления.			
 Функция включена.	 Функция включена. Выпечка автоматически завершается.		 Звуковой сигнал отключен.
Индикаторы таймера			
 Чтобы установить функцию: Отложенный старт.		 Отмена настройки.	
Индикатор Wi-Fi - печь не может подключиться к сети Wi-Fi.			
 Wi-Fi соединение включено.			

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

5.1 Предварительная очистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выньте из печи все принадлежности и направляющие для полок.	Очищайте духовку и аксессуары мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.	Поместите принадлежности и съемные направляющие для противней в печь.

5.2 Первое соединение

При первом подключении устройства к сети на дисплее появится приветственное сообщение. Вам необходимо установить: Язык, Яркость дисплея, Звуки кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Текущее время.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духовки нужно:

- беспроводная сеть с подключением к Интернету,
- мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Загрузите приложение для смартфона и следуйте инструкциям.

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Нажмите:  Выберите: Настройки / Соединения.
Шаг 3	 - сдвиньте или нажмите, чтобы включить: Wi-Fi.
Шаг 4	Беспроводной модуль духовки включится автоматически в течение 90 секунд.

Вы можете использовать ярлык!



Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400-2483,5 МГц	5150-5350 МГц 5470-5725 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)	EIRP < 22 дБм (200 мВт)
Wi-Fi модуль	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400-2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Макс. мощность	EIRP < 4 дБм (5 мВт)

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

5.4 Предварительный нагрев



Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Выньте из печи все аксессуары и направляющие для полок.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для функции:  Оставьте духовку включенной на 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для функции:  Оставьте духовку включенной на 15 минут.

 Во время нагревания из духовки могут выходить запахи и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.

5.5 Как настроить: Жесткость воды

После подключения духовки к электрической розетке установите жесткость воды.

Вы можете проверить жесткость воды с помощью тест-полоски или обратиться в компанию по водоснабжению.

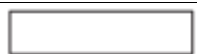
			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Опустите тест-полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте тест-полоску под проточную воду.	Стряхните лишнюю воду с тест-полоски.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Установите жесткость воды: Меню/Настройки/Конфигурация/Жесткость воды.

 Цвета на тест-полоске будут продолжать меняться. Не проверяйте твердость позже, чем через 1 минуту после проведения теста.

Настройку жесткости воды можно изменить в меню: Настройки/Конфигурация/Жесткость воды.

В таблице указан диапазон жесткости воды (dH), соответствующий содержанию кальция и классификации воды.

Установите жесткость воды в соответствии с таблицей.

Жесткость воды		Тест-полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1	0–7	 	0–1,3	0–50	мягкая

Жесткость воды		Тест-полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
2	8–14		1,4–2,5	51–100	средней жесткости
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жесткая
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если жесткость воды равна 4, наполните выдвижной ящик бутилированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

6.1 Как установить: Функция приготовления

Шаг 1	Включите духовку. На дисплее отображается функция приготовления по умолчанию.
Шаг 2	Нажмите символ функции приготовления, чтобы войти в подменю.
Шаг 3	Выберите функцию приготовления и нажмите: ОК . Дисплей показывает температуру.
Шаг 4	Установить: температура. Нажмите: ОК .
Шаг 5	Нажмите START . Зонд внутренней температуры - термозонд можно подключить в любой момент до или после начала приготовления.
STOP - нажмите, чтобы выключить функцию приготовления.	
Шаг 6	Выключите духовку.

Вы можете использовать ярлык!



6.2 Как установить: Функция приготовления на пару

Шаг 1	Включите духовку. Выберите символ функции приготовления и нажмите его, чтобы войти в подменю.
Шаг 2	Нажмите . Установите функцию пара.
Шаг 3	Нажмите: ОК . На дисплее появятся настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру.
Шаг 5	Нажмите: ОК .
Шаг 6	Нажмите на крышку отсека для воды, чтобы открыть его.
Шаг 7	Наполняйте лоток для воды холодной водой до максимального уровня (около 950 мл) до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал или не появится сообщение на дисплее. Не превышайте максимальную вместимость выдвижного ящика для воды. Существует риск протечки воды, разлива и повреждения мебели. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости или жидкости, содержащие спирт, в отсек для воды.
Шаг 8	Верните лоток для воды в исходное положение.
Шаг 9	Нажмите START . Примерно через 2 минуты появится пар. Когда духовка достигнет установленной температуры, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда вода в ящике закончится, раздастся звуковой сигнал. Наполните ящик.
Шаг 11	Выключите духовку.
Шаг 12	Опорожните резервуар для воды после приготовления. См. «Техническое обслуживание и очистка», Опорожнение бака.
Шаг 13	В камере может образоваться конденсат. По окончании приготовления осторожно откройте дверцу духовки. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю часть мягкой тканью.

Вы можете использовать ярлык!



6.3 Как установить: Вспомогательное приготовление пищи

Каждому блюду в этом подменю назначается рекомендуемая функция духового шкафа и температура.

Вы можете изменить время и температуру.

Вы также можете использовать эту функцию для приготовления определенных блюд:

- Автоматизация веса
- Термозонд

Степень готовности блюда:

- Слегка готово или меньше
- Средняя прожарка
- Хорошая прожарка или больше

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Нажмите:
Шаг 3	Нажимать: . Введите: помощь в приготовлении пищи.
Шаг 4	Выберите блюдо или тип продукта.
Шаг 5	Нажмите START .

Вы можете использовать ярлык!



6.4 Функции приготовления

Стандартные функции приготовления

Функция приготовления	Применение
 Гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для приготовления больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления гратена и подрумянивания.
 Конвекция	Для выпечки на трех уровнях одновременно и для сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже температуры верхнего/нижнего жара.
 Замороженные продукты	Готовить готовые продукты (например, картофель фри, запеченный картофель на четвертинки, блинчики с начинкой и т. д.), чтобы они стали хрустящими.
 Верхний/нижний жар	Для запекания и поджаривания продуктов на одном уровне.
 Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей корочкой.
 Нижний жар	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и пастеризации продуктов.

Специальные функции приготовления

Функция приготовления	Применение
 Пастеризация	Для пастеризации овощей (например, солений).
	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.

Сушка	
 Подогрев тарелок	Для подогрева тарелок перед подачей на стол.
 Разморозка	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и толщины замороженных продуктов.
 Запеканки	Для приготовления таких блюд, как лазанья или картофельный гратен. Для приготовления гратена и подрумянивания.
 Конвекция (низкая темп.)	Для приготовления нежных, сочных блюд.
 Поддержание темп.	Для сохранения пищи в горячем состоянии.
 Влажная конвекция	Функция экономит электроэнергию во время выпечки. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от установленной температуры. Остаточное тепло используется. Мощность нагрева может быть снижена. Дополнительную информацию можно найти в главе «Ежедневное использование», примечания к функции: влажная конвекция.

Функции приготовления на пару

Функция приготовления	Применение
 Регенерация	Разогрев пищи паром предотвращает высыхание поверхности. Тепло распределяется мягко и равномерно, благодаря чему вкус и аромат пищи остаются такими же, как у свежеприготовленной пищи. Эту функцию можно использовать для разогрева пищи прямо на тарелке. Вы можете разогревать более одной тарелки одновременно на разных уровнях духовки.
 Хлеб	Эту функцию можно использовать для выпечки очень хорошего хлеба и булочек, благодаря чему они приобретут хрустящую корочку, блеск и цвет, как у хлеба из профессиональной пекарни.
 Расстойка теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Предотвращает высыхание поверхности теста и сохраняет его эластичность.
 Низкая влажность	Эта функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных в духовке блюд и блюд в запеканках. Благодаря сочетанию пара и горячего воздуха мясо получается нежным и сочным, а снаружи хрустящим.

6.5 Примечания по функции: Влажная конвекция.

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Регламентов ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014 в отношении класса энергоэффективности и экодизайна. Испытания проводились в соответствии с EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы функции не прерывались, а духовой шкаф работал с максимально возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд. Советы по выпечке см. в разделе «Советы и подсказки», Приготовление с конвекцией во влажной среде. Общие рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергоэффективность», «Энергосбережение».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Функция часов	Применение
Время выпекания	Установка времени приготовления Максимальное значение: 23 часа и 59 минут
Закончить действие	Установите действие после окончания обратного отсчета таймера
Отложенный старт	Задержка начала и/или окончания приготовления

Функция часов	Применение
Продление времени	Увеличение времени выпекания
Напоминание	Настройка обратного отсчета Максимальное значение: 23 часа и 59 минут. Эта функция не влияет на работу духовки.

7.2 Как установить: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите: Текущее время.
Шаг 2	Установите время. Нажмите: ОК .

Как установить время выпечки	
Шаг 1	Выберите функцию приготовления и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите: ОК .

Вы можете использовать ярлык!



Выбор варианта завершения приготовления	
Шаг 1	Выберите функцию приготовления и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время выпекания.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите: Завершить действие.
Шаг 6	Выберите предпочтительный вариант: Завершить действие.
Шаг 7	Нажмите: ОК . Повторяйте этот шаг, пока не отобразится главный экран.

Как установить задержку начала приготовления	
Шаг 1	Выберите функцию приготовления и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время выпекания.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите: Отложенный старт.
Шаг 6	Выберите значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК . Повторяйте этот шаг, пока не отобразится главный экран.

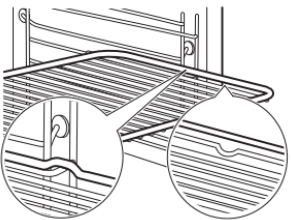
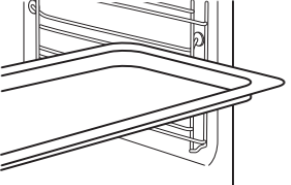
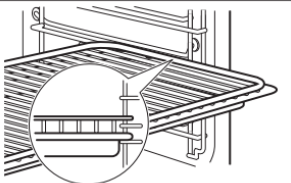
Как увеличить время выпекания	
По прошествии 90 % времени приготовления, если пища еще не готова, вы можете увеличить время приготовления. Вы также можете изменить функцию приготовления.	
Нажмите +1 мин , чтобы увеличить время приготовления.	

Как изменить настройки таймера	
Шаг 1	Нажмите:  .
Шаг 2	Установите значение для таймера.
Шаг 3	Нажмите: ОК .
Вы можете изменить настройку времени в любой момент во время приготовления.	

8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ

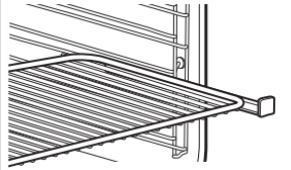
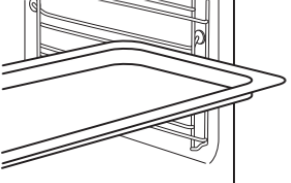
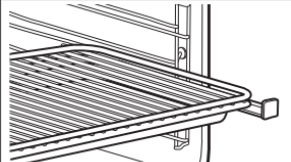
8.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ в верхней части служит для дополнительной безопасности. Ушки также служат защитой от падения. Высокий бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка: Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полки.	
Противень/глубокий противень: Вставьте лист между направляющими листового металла.	
Решётка, Противень/ Глубокий противень: Вставьте листовой металл между направляющими листового металла и решетку между направляющими на более высоком уровне.	

8.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие. Прежде чем закрыть дверцу, убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в печь.

Решетка: Установите решетку на телескопические направляющие.	
Глубокий противень: Установите глубокий противень на телескопические направляющие.	
Решетка вместе с глубоким противнем: Установите решетку с глубоким противнем на телескопическую направляющую.	

8.3 Термозонд

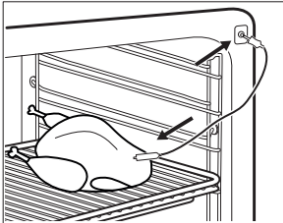
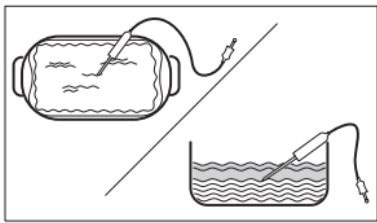
Зонд для мяса - измеряет температуру внутри продукта. Его можно использовать с любой функцией приготовления пищи.

Есть две настройки температуры:	
°C Температура духовки: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта

Для достижения наилучших результатов выпекания:		
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте для жидких продуктов.	Он должен оставаться в продукте во время выпечки.

Духовка вычисляет приблизительное время окончания приготовления. Это зависит от количества продуктов, выбранной функции духового шкафа и температуры.

Работа устройства: Термозонд

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Установите режим приготовления и, при необходимости, температуру духового шкафа.
Шаг 3	Место: Термозонд.
Мясо, птица и рыба Вставьте сердцевину термозонда в центр мяса или рыбы – как можно толще. Убедитесь, что как минимум 3/4 термозонда находится в еде.  Запеканки Поместите наконечник термозонда точно в центр запеканки. Датчик внутренней температуры должен работать стабильно во время приготовления. Для этой цели можно использовать твердый пищевой ингредиент. Прижмите силиконовую ручку термозонда к краю кастрюли. Наконечник термозонда не должен касаться дна кастрюли. Накройте термозонд оставшимися ингредиентами. 	
Шаг 4	Подсоедините термозонд к разъему на передней панели духовки. На дисплее отображается текущая температура: Термозонд для мяса.
Шаг 5	 - нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру для термозонда.
Шаг 6	● ● ● - нажмите, чтобы выбрать нужный вариант: • Звуковой сигнал – когда температура внутри продукта достигает установленного значения, раздается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и отключение – когда температура внутри продукта достигает установленного значения, раздается звуковой сигнал и духовка выключается.
Шаг 7	Выберите вариант и несколько раз нажмите: OK , чтобы перейти на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда еда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете выключить духовку или продолжить приготовление, чтобы довести пищу до нужной степени готовности.
Шаг 9	Отключите термозонд от розетки, затем достаньте продукты из духовки.  ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячий термозонд может обжечь вас. Будьте осторожны при извлечении его из розетки и от продуктов питания.

Вы можете использовать ярлык!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

9.1 Как сохранить настройки: Избранное

Вы можете сохранить свои любимые настройки, такие как: функция приготовления, время приготовления, температура или функция очистки. 3 любимых настройки могут быть сохранены в памяти.

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Выберите предпочтительный параметр.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Избранное.
Шаг 4	Выберите один из вариантов: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить параметр в список: Избранное. Нажмите кнопку OK .

 - нажмите, чтобы сбросить настройку.

 - нажмите, чтобы отменить настройку.

9.2 Блокировка панели

Эта функция предотвращает случайное изменение режима приготовления.

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Установите функцию приготовления.
Шаг 3	  - нажмите одновременно, чтобы активировать функцию.
Чтобы отключить функцию, повторите шаг 3.	

9.3 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности духовой шкаф выключается через определенное время, если функция приготовления работает и настройки не изменены.

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

Функция автоотключения не работает с функциями: Освещение в духовке, Датчик Термозонда, Окончание, Конвекция (Низкая температура).

9.4 Охлаждающий вентилятор

Когда духовка работает, охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности духовки. После выключения печи охлаждающий вентилятор работает до тех пор, пока печь не остынет.

10. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

10.1 Рекомендации по выпеканию



Температура и время приготовления в таблицах являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов. Новая духовка может готовить не так, как та, которую вы использовали раньше. В приведенных ниже таблицах указаны рекомендуемая температура, время приготовления и уровень духового шкафа для определенных видов продуктов. Если нет настроек для конкретного рецепта, найдите настройки для похожего блюда. Дополнительные рекомендации по выпечке доступны на нашем сайте. Чтобы найти правильные инструкции по приготовлению пищи, проверьте номер продукта (PNC) на заводской табличке, расположенной на раме камеры печи.

10.2 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	противень или глубокий противень	180	2	25 - 35
Бисквитный рулет	противень или глубокий противень	180	2	15 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	противень или глубокий противень	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	противень или глубокий противень	160	2	25 - 35
Кексы, 12 шт.	противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Тесто соленое, 20 шт.	противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Песочное печенье, 20 шт.	противень или глубокий противень	140	2	15 - 25
Кексы, 8 шт.	противень или глубокий противень	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темную посуду и емкости с матовой поверхностью. Они лучше поглощают тепло, чем посуда светлых тонов с блестящей поверхностью.

			
Противень для пиццы	Форма для выпечки	Формочки	Форма для пирога
Темного цвета, матовый диаметр: 28 см.	Темного цвета, матовый диаметр: 26 см.	Диаметр стекла: 8 см, высота: 5 см	Темного цвета, матовый диаметр: 28 см.

10.4 Таблицы выпечки для центров тестирования

Информация для центров тестирования

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах				
		 (°C)	 (мин)	
Бисквит обезжиренный	Конвекция	140 - 150	35 - 50	2
Бисквит обезжиренный	Верхний/нижний жар	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, 2 формы Ø 20 см	Конвекция	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, 2 формы Ø 20 см	Верхний/нижний жар	180	70 - 90	1

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Печенье				
 Используйте третий уровень духовки.				
		 (°C)	 (мин)	
Печенье сдобное / Слоеные пироги	Конвекция	140	25 - 40	
Сливочное печенье / Слоеные пироги, предварительно разогреть пустую духовку	Верхний/нижний жар	160	20 - 30	
Маленькое печенье, 20 штук на противне, предварительно разогрейте пустую духовку.	Конвекция	150	20 - 35	
Маленькое печенье, 20 штук на противне, предварительно разогрейте пустую духовку.	Верхний/нижний жар	170	20 - 30	

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Печенье				
		 (°C)	 (мин)	
Сдобное печенье / Слоеные пироги	Конвекция	140	25 - 45	1 / 4
Маленькое печенье, 20 штук на противне, предварительно разогрейте пустую духовку.	Конвекция	150	23 - 40	1 / 4
Бисквит обезжиренный	Конвекция	160	35 - 50	1 / 4

 ГРИЛЬ				
 Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут.				
 Гриль с установкой максимальной температуры.				
		 (мин)		
Тосты	Гриль	1 - 3	5	
Биштекс, перевернуть через половину времени	Гриль	24 - 30	4	

11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

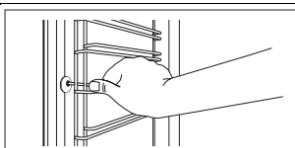
11.1 Примечания по чистке

 Чистящие средства	Очистите переднюю часть духовки мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удалите пятна мягким моющим средством.

 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.
	Не оставляйте готовые блюда в духовке более чем на 20 минут. Протирайте камеру мягкой тканью после каждого использования.

 Оснащение	Очищайте аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для очистки используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

11.2 Способ снятия: Направляющие листового металла

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Осторожно потяните направляющие полку вверх и снимите их с передней защелки.	
Шаг 3	Оттяните переднюю часть направляющих полки от боковой стены.	
Шаг 4	Выдвиньте направляющие из задней сцепки.	
Установите направляющие из листового металла в обратном порядке.		

11.3 Обращение с прибором: Пиролитическая очистка

Очистите духовку, используя функцию пиролитической очистки.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск получения ожогов.

! **ВНИМАНИЕ!** Если в том же шкафу установлены другие устройства, не используйте их во время работы этой функции. Это может повредить печь.

Перед пиролитической очисткой:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.

Не наполняйте резервуар для воды во время очистки. Это перезапускает цикл очистки.

Шаг 1	Включите духовку.	
Шаг 2	Нажмите:  / Очистка.	
Шаг 3	Поместите противень на первый уровень, чтобы собрать воду в резервуаре. ОК - нажмите, чтобы начать опорожнение резервуара для воды.	
Шаг 4	После опорожнения емкости снимите противень и съемные направляющие противня. Протрите камеру духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью. Нажмите: ОК .	
Шаг 5	Выберите режим очистки.	
Опция		Режим очистки
Короткий		Легкая очистка
Нормальный		Стандартная очистка
Интенсивный		Глубокая очистка
		Время
Короткий		1 час
Нормальный		1 час 30 мин
Интенсивный		3 часа

 Когда начинается очистка, освещение в духовке гаснет, а охлаждающий вентилятор работает с большей скоростью.

OK - нажмите, чтобы прервать процедуру очистки до ее завершения. Не используйте духовку, пока с дисплея не исчезнет символ блокировки дверцы.

После очистки:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Очистите камеру мягкой тканью.	Удалите мусор со дна камеры.

11.4 Напоминание об очистке

При появлении напоминания требуется очистка.
Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

11.5 Эксплуатация устройства: Удаление накипи

Перед началом:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.	Убедитесь, что резервуар для воды пуст.

Продолжительность первой части: примерно 100 минут.	
Шаг 1	Поместите глубокий противень на первый уровень духовки.
Шаг 2	Налейте 250 мл средства для удаления накипи в резервуар для воды.
Шаг 3	Наполняйте оставшуюся часть отсека для воды до максимального уровня, пока не прозвучит звуковой сигнал или не появится сообщение на дисплее.
Шаг 4	Выберите опцию: Меню / Очистка.
Шаг 5	Активируйте функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начинается первая часть процедуры удаления накипи.
Шаг 6	В конце первой части процедуры опорожните противень и поставьте его обратно на первый уровень духового шкафа.
Продолжительность второй части: примерно 35 минут.	
Шаг 7	Наполняйте оставшуюся часть отсека для воды до максимального уровня, пока не прозвучит звуковой сигнал или не появится сообщение на дисплее.
Шаг 8	Когда функция будет завершена, удалите глубокий противень.
 Когда функция работает, освещение выключено.	

После удаления накипи:		
Выключите духовку.	Когда духовка остынет, вытрите внутреннюю часть мягкой тканью.	Оставьте дверцу духовки открытой, пока камера не высохнет.
 Если после процедуры удаления накипи в печи останется накипь, на дисплее появится сообщение о необходимости повторить процедуру.		

11.6 Напоминание об удалении накипи

Духовой шкаф отображает два типа напоминаний о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи отключить нельзя.

Тип	Описание
Первоначальное напоминание	Сообщает о рекомендуемом удалении накипи в духовке.
Правильное напоминание	Сообщает о необходимости удаления накипи в духовке. Если при отображении правильного напоминания духовка не очищается от накипи, функция пара отключается.

11.7 Эксплуатация устройства: Полоскание

Перед началом:	
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.

Шаг 1	Поместите глубокий противень на первый уровень духовки.
Шаг 2	Наполняйте резервуар для воды до максимального уровня, пока не прозвучит звуковой сигнал или не появится сообщение на дисплее.
Шаг 3	Выберите опцию: Меню / Очистка / Полоскание. Продолжительность: примерно 30 минут
Шаг 4	Активируйте функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	Когда функция будет завершена, удалите глубокий противень.
 Когда функция работает, освещение выключено.	

11.8 Эксплуатация устройства: Опорожнение резервуара

Используйте эту функцию после приготовления на пару, чтобы удалить остатки воды из резервуара для воды.

Перед началом:	
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.

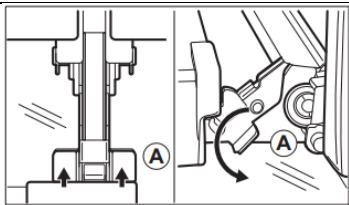
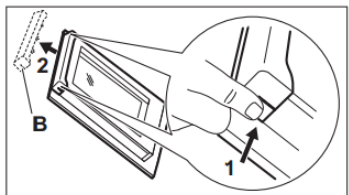
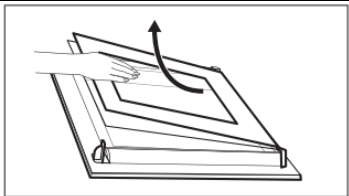
Шаг 1	Поместите глубокий противень на первый уровень духовки.
Шаг 2	Выберите опцию: Меню/Очистка/Опорожнение резервуара. Продолжительность: 6 минут
Шаг 3	Активируйте функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 4	Когда функция будет завершена, удалите глубокий противень.
 Когда функция работает, освещение выключено.	

11.9 Способ демонтажа и монтажа: Дверь

Двери и внутренние стекла можно снять для очистки. Количество стекол зависит от модели.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Двери тяжелые.

 **ВНИМАНИЕ!** Аккуратно обращайтесь со стеклами, уделяя особое внимание краям ветрового стекла. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверь.	
Шаг 2	Поднимите и затяните зажимные рычаги (А) на обеих дверных петлях.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения первого открытия (примерно 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духовки. Положите дверь лицевой стороной вниз на мягкую и устойчивую поверхность.	
Шаг 4	Возьмитесь за обшивку двери (В) за верхний край двери с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 5	Потяните обшивку двери (В) вперед, чтобы снять ее	
Шаг 6	Удерживая окна по отдельности за верхний край, вытяните их из направляющих.	
Шаг 7	Вымойте стекло мыльной водой. Тщательно протрите стекло насухо. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	
Шаг 8	После очистки выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.	
Шаг 9	Сначала установите меньшее стекло, затем большее и дверь.	

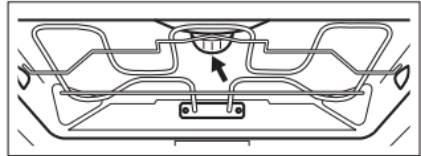
11.10 Способ замены: Освещение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

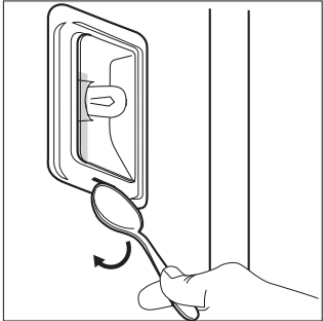
Перед заменой лампочки:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

Перед заменой лампочки:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

Освещение

Шаг 1	Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо, а затем очистите стеклянный колпак.	
Шаг 3	Замените лампочку на новую, подходящую для духовки и устойчивую к высоким температурам (до 300°C).	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к стеклянному колпаку и установите его.	

Боковое освещение

Шаг 1	Снимите левую направляющую листового металла, чтобы получить доступ к освещению.	
Шаг 2	Снимите стеклянный колпак, поддев его узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
Шаг 3	Очистите стеклянный колпак.	
Шаг 4	Замените лампочку на новую, подходящую для духовки и устойчивую к высоким температурам (до 300°C).	
Шаг 5	Установите колпак.	
Шаг 6	Установите направляющие листового металла с левой стороны.	

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

12.1 Что делать, если...

 Духовка не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Устранение неисправности
Духовка не подключена к электросети или подключена неправильно.	Убедитесь, что печь правильно подключена к источнику питания.
Текущее время не установлено.	Установите текущее время. Подробнее см. в главе «Функции часов». Как установить: Функции часов.
Дверь не закрыта должным образом.	Закройте дверь.
Сработал предохранитель.	Убедитесь, что проблема не связана с предохранителем. Если проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.
Блокировка запуска духовки активирована.	См. главу «Меню», подменю опций: Опции.



Компоненты

 Описание	 Устранение неисправности
Перегорела лампочка.	Замените лампочку освещения; подробности см. в разделе «Техническое обслуживание и чистка». Как заменить: Лампа.

Сбой питания всегда прерывает очистку. Повторите очистку, если она была прервана из-за сбоя питания.

 Проблемы с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Устранение неисправности
Проблема с беспроводным сигналом.	Проверьте свою беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.
Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация.	Для повторной настройки духовки и мобильного устройства см. раздел «Перед первым использованием», Беспроводное подключение.
Беспроводной сигнал слабый.	Переместите маршрутизатор так, чтобы он находился как можно ближе к печи.
Беспроводному сигналу мешает микроволновое устройство рядом с духовкой.	Выключите микроволновое устройство.

12.2 Как действовать: Коды ошибок

При возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об ошибке. В таблице ниже показаны проблемы, которые вы можете устранить самостоятельно.

 Код и описание	 Устранение неисправности
C2 - Датчик внутренней температуры остался в духовке во время пиролизической очистки.	Удалите термозонд.
C3 - Дверца не полностью закрыта во время работы функции пиролизической очистки.	Закройте дверь.
F111 - Термозонд неправильно подключен к розетке.	Точно подключите Термозонд к розетке.
F240, F439 - некорректно работают сенсорные поля на дисплее.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорных панелях нет грязи.
F601 - Проблема с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. «Перед первым использованием» — Беспроводное подключение.
F604 - Первая попытка подключения к сети Wi-Fi не удалась.	Выключите и снова включите духовку, а затем повторите попытку. См. «Перед первым использованием» — Беспроводное подключение.
F908 - Электроника духовки не может установить связь с панелью управления.	Выключите духовку и включите снова.

Если одно из вышеперечисленных сообщений по-прежнему отображается на дисплее, возможно, неисправный компонент был отключен. В этом случае обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр. При возникновении одной из перечисленных ошибок другие функции печи будут работать нормально.

 Код и описание	 Устранение неисправности
F602, F603 - Функция Wi-Fi недоступна.	Выключите духовку и включите снова.

12.3 Сервисная информация

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Паспортная табличка расположена на передней раме камеры печи. Не вынимайте заводскую табличку из камеры печи.

Мы рекомендуем ввести свои данные здесь:	
Модель (MOD.)	
Номер продукта (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация о продукте и описание продукта*

Имя поставщика	AEG
Обозначение модели	BSE778380B 944188488 BSE778380M 944188504
Индекс энергоэффективности	61.2

Класс энергоэффективности	A++	
Энергопотребление при стандартной нагрузке в традиционном режиме	1,09 кВтч/цикл	
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме конвекции	0,52 кВтч/цикл	
Количество камер	1	
Источники тепла	Электроэнергия	
Емкость	71 л	
Тип печи	Встраиваемая печь	
Масса	BSE778380B	37,0 кг
	BSE778380M	38,0 кг

* Для Европейского Союза в соответствии с Регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014.

Для Беларуси в соответствии с СТБ 2478-2017, приложение G и СТБ 2477-2017, приложения A и B.

Для Украины согласно норме 568/32020.

Класс энергоэффективности не распространяется на Россию.

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи - Часть 1: Электрические плиты, духовки, паровые печи и грили для сэндвичей - Методы испытаний функциональных характеристик.

13.2 Экономия энергии



Духовка оснащена функциями, позволяющими экономить энергию во время ежедневного использования.

Убедитесь, что дверца печи плотно закрыта во время работы печи. Не открывайте дверцу духовки слишком часто во время приготовления. Содержите уплотнение дверцы в чистоте и на правильном месте.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Если нет необходимости, не разогревайте духовку перед приготовлением.

При приготовлении нескольких блюд максимально сокращайте интервалы между выпеканием.

Выпечка с конвекцией

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

В некоторых функциях духового шкафа, если выбрана временная программа (Продолжительность или Окончание) и время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы выключаются раньше. Вентилятор и освещение все еще работают. Когда печь выключена, дисплей показывает наличие остаточного тепла. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи.

Если время выпекания превышает 30 минут, уменьшите температуру духовки до минимума за 3-10 минут до окончания выпекания. Накопившееся в духовке остаточное тепло позволит завершить приготовление пищи.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Поддержание температуры пищи

Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранить пищу теплой. На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температура.

Выпечка при выключенном свете

Выключите свет во время приготовления пищи. Освещение должно включаться только тогда, когда это необходимо.

Влажная конвекция

Функция экономит электроэнергию во время выпечки.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Освещение можно снова включить, но это увеличит энергопотребление.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Нажмите , чтобы открыть меню.

Пункт меню	Применение
Помощь в приготовлении пищи	Отображение списка автоматических программ.
Очистка	Отображает список программ очистки.
Избранное	Отображает список избранных настроек.
Опции	Настройка конфигурации печи.

Настройки	Соединения	Настройка конфигурации сетевого подключения.
	Конфигурация	Настройка конфигурации печи.
	Сервис	Просмотр версии программного обеспечения и информации о конфигурации.

14.2 Подменю: Очистка

Подменю	Применение
Опорожнение резервуара	Процедура удаления остаточной воды из резервуара для воды после использования функций подачи пара.
Короткий	Продолжительность: 1 час
Нормальный	Продолжительность: 1 час 30 мин.
Интенсивный	Продолжительность: 3 часа
Удаление накипи	Порядок очистки контура парогенератора от остатков накипи.
Полоскание	Процедура очистки контура парогенератора после регулярного использования паровых функций.

14.3 Подменю: Опции

Подменю	Описание
Освещение печи	Включение и выключение освещения.
Блокировка запуска	Предотвращает случайное включение духовки. Когда эта опция активирована, при включении духовки на дисплее появляется надпись: «Блокировка запуска». Для использования печи необходимо выбрать буквы кода в алфавитном порядке. Когда активирована блокировка от детей и духовка выключена, дверца духовки будет заблокирована.
Напоминание об очистке	Включите или выключите напоминание.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Часы в цифровом стиле	Изменение формата отображения времени.

14.4 Подменю: Соединения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение: Wi-Fi.
Дистанционные операции	Включает или отключает функцию дистанционного управления. Видно только при включении: Wi-Fi.
Автоматическая работа в режиме дистанционного управления	Автоматическая активация функции дистанционного управления после нажатия кнопки START. Видно только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забыть сети	Отключение автоматического подключения печи к сохраненной в данный момент сети.

14.5 Подменю: Конфигурация

Подменю	Описание
Язык	Устанавливает язык духовки.
Яркость дисплея	Устанавливает яркость дисплея.
Звуки кнопок	Включает и выключает звук сенсорной панели. Невозможно отключить звуковую сигнализацию для: ①.
Громкость сигнала	Регулирует громкость звуков кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Устанавливает жесткость воды.
Текущее время	Устанавливает текущее время и дату.

14.6 Подменю: Сервис

Подменю	Описание
Демонстрационный режим	Код включения/выключения: 2468
Версия программного обеспечения	Информация о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстанавливает заводские настройки.

15. ЭТО ПРОСТО!

Перед первым использованием установите:					
Язык	Яркость дисплея	Звуки кнопок	Громкость сигнала	Жесткость воды	Текущее время

Начало использования печи				
Быстрый запуск	Включите духовку и начните приготовление с настройками температуры и времени по умолчанию для этой функции.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: ①	☐ ... — выберите предпочитаемую функцию.	Нажмите START .
Быстрое отключение	Выключение духовки при появлении любого экрана или сообщения	① — нажмите и удерживайте, пока духовка не выключится.		

Начало выпекания				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
① - нажмите, чтобы включить духовку.	☐ ... - выберите функцию приготовления.	°C - задайте температуру.	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Использование быстрых функций для установки времени приготовления	
10% - готовое блюдо Функция 10% - Готово позволяет увеличить время приготовления, когда остается 10% от установленного времени.	Чтобы увеличить время приготовления, нажмите +1 мин.

16. ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЯРЛЫКИ!

Вот все полезные ярлыки. Их также можно найти в соответствующих разделах руководства пользователя.

Беспроводное соединение



Как установить: особенности приготовления



Как установить: - функция паровой выпечки



Как установить: Время выпекания



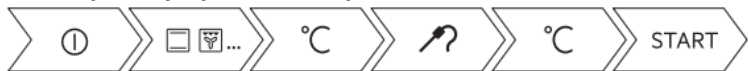
Как установить задержку: Начало и окончание выпечки



Как отменить: Установка таймера



Поддержка устройства: Термозонд



17. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , должны быть переработаны. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Следует соблюдать осторожность при переработке электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека. Устройства, отмеченные символом , нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие в местный центр утилизации или свяжитесь с местными властями.

Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden

AEG