

► BPE748380B
BPK748380M

UK Інструкція
Духова шафа

USER MANUAL



AEG

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим – це властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Прیدіліть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу. Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати приладдя, витратні матеріали і оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: Модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Інформацію можна знайти у таблиці з технічними даними.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

ℹ Загальна інформація й рекомендації

📄 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	5
1.2 Загальні правила безпеки.....	5
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	7
2.1 Встановлення.....	7
2.2 Під'єднання до електромережі.....	8
2.3 Користування.....	8
2.4 Догляд і чищення.....	9
2.5 Піролітична очистка.....	10
2.6 Внутрішня підсвітка.....	10
2.7 Сервіс.....	10
2.8 Утилізація.....	11
3. ОПИС ВИРОБУ.....	12
3.1 Загальний огляд.....	12
3.2 Аксесуари.....	12
4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	14
4.1 Панель керування.....	14
4.2 Дисплей.....	14
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	17
5.1 Первинне очищення.....	17
5.2 Перше підключення.....	17
5.3 Бездротове підключення.....	17
5.4 Попереднє прогрівання.....	18
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	19
6.1 Налаштування: Функції нагріву.....	19
6.2 Налаштування: Допомога при готуванні.....	19
6.3 Функції нагрівання.....	20
6.4 Примітки до: Волога конвекція.....	22
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	23
7.1 Опис функцій годинника.....	23
7.2 Налаштування: Функції годинника.....	23
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	26
8.1 Встановлення аксесуарів.....	26
8.2 Використання телескопічних напрямних.....	26
8.3 Термощуп.....	27
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	30
9.1 Як зберегти: Улюблене.....	30
9.2 Блокування функції.....	30
9.3 Автоматичне вимкнення.....	30
9.4 Охолоджувальний вентилятор.....	31
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	32
10.1 Рекомендації щодо приготування.....	32
10.2 Волога конвекція.....	32
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	33

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	33
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	36
11.1 Примітки щодо чищення.....	36
11.2 Як зняти: Опори полиць.....	36
11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	37
11.4 Нагадування про очищення.....	38
11.5 Як зняти та встановити: Дверцята.....	38
11.6 Як замінити: Лампа.....	39
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41
12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем.....	41
12.2 Як керувати: Код помилки.....	42
12.3 Експлуатаційні характеристики.....	43
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	44
13.1 Технічні дані.....	44
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	45
14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*.....	45
14.2 Енергозбереження.....	45
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	47
15.1 Меню.....	47
15.2 Підменю для: Очищення.....	47
15.3 Підменю для: Опції.....	47
15.4 Підменю для: З'єднання.....	48
15.5 Підменю для: Установка.....	48
15.6 Підменю для: Сервіс.....	49
16. ЦЕ ЛЕГКО!.....	50
17. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....	52

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків. Діти до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом і мобільними пристроями з My AEG Kitchen.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.
- Щоб зняти підставки для полиць, спочатку потягніть передню частину підставки для полиць, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам із безпеки стандарту DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

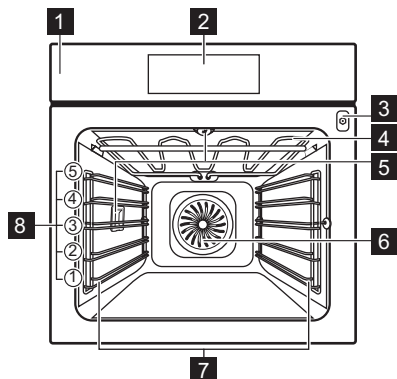
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

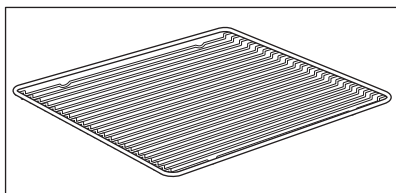


- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Гніздо термощупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

3.2 Аксесуари

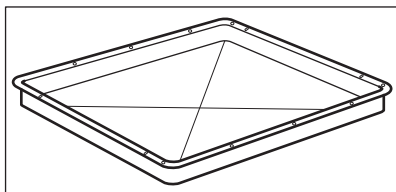
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



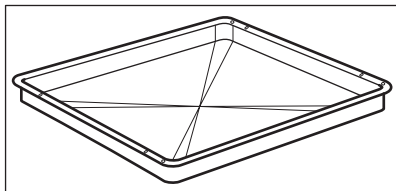
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



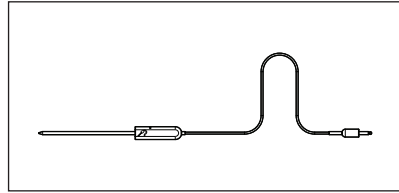
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



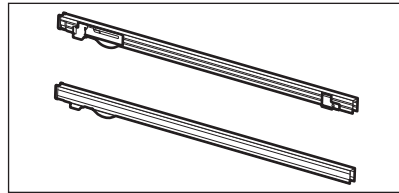
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



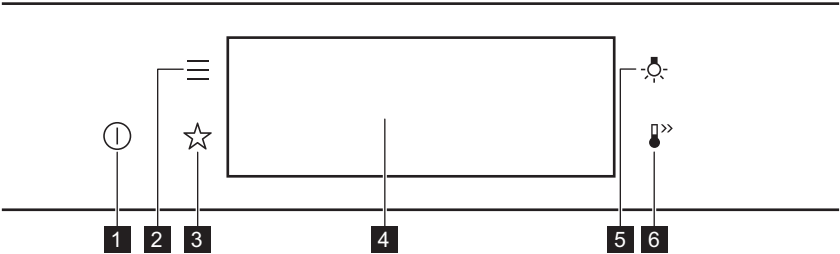
Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

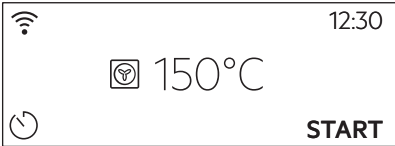
4.1 Панель керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи.
2	Меню	Перелік функцій духової шафи.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.

 Натисніть	 Перемістіть	 Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець по верхню.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей

	Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.
---	--

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

 12:34 	Якщо духова шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.
 12:30 150°C 11min STOP	Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.
A B 12:30 85°C 150°C 15min START G F E D C	Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій. A. Wi-Fi B. Час доби C. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА D. Температура E. Функції нагріву F. Таймер G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

OK Підтвердження вибору/налаштування.	 Перехід на один рівень назад у меню.	 Скасування останньої дії.	 Вимкнення та ввімкнення опцій.
---	--	---	--

Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.

 Функцію ввімкнено.	 Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.	 Звуковий сигнал вимкнено.
---	---	--

Індикатори таймера

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.	 Скасування налаштування.
Wi-Fi індикатор — духову шафу можна підключити до мережі Wi-Fi.	
 Wi-Fi підключення увімкнено.	

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари і знімні опори полиць у духову шафу.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

Для підключення духової шафи потрібні:

- Бездротова мережа з Інтернет-зв'язком.
- Мобільний пристрій, підключений до вашої бездротової мережі.

Скачайте мобільний додаток та дотримуйтеся інструкцій для виконання наступних кроків.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  . Виберіть: Налаштування / З'єднання.
Крок 3	 - торкніться або натисніть, щоб увімкнути: Wi-Fi.
Крок 4	Модуль бездротового зв'язку духової шафи увімкнеться протягом 90 секунд.

Оберіть найлегший спосіб!



Частота	2,4 ГГц WLAN	5 ГГц WLAN
	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
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)	EIRP < 22 дБм (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400 - 2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Максимальна потужність	EIRP < 4 дБм (5 мВт)

Держави-члени ЄС, на які поширюється дія Директиви 2014/53/EU: Бельгія, Болгарія, Чехія, Данія, Німеччина, Естонія, Ірландія, Греція, Іспанія, Франція, Хорватія, Італія, Кіпр, Латвія, Литва, Люксембург, Угорщина, Мальта, Нідерланди, Австрія, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Словаччина, Фінляндія, Швеція, Норвегія, Швейцарія, Великобританія, Туреччина.

5.4 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

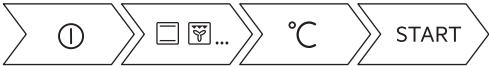
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
Крок 2	Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї відображається: температура .
Крок 4	Установіть: температуру . Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термощуп — термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Помірно просмажений
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  .

Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .

Оберіть найлегший спосіб!



6.3 Функції нагрівання

Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

Функція нагріву	Додаток
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.

Спеціальні функції нагріву

Функція нагрівання	Додаток
 Консервування	Консервування овочів (напр., огірків).
 Дегідратації	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція нагрівання	Додаток
 Страви у пані-ровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

6.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: Час доби.
Крок 2	Задайте час. Натисніть: OK.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Задайте час. Натисніть: OK.

Оберіть найлегший спосіб!



Як вибрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагрівання та встановіть температуру.

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Як вибрати опцію закінчення	
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Оберіть бажані: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного початку готування	
Крок 1	Встановіть функцію нагрівання та температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 6	Оберіть значення.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як продовжити час приготування	
Коли залишається 10% часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагрівання.	
Натисніть +1min , щоб продовжити час приготування.	

Зміна налаштувань таймера	
Крок 1	Натисніть:  .
Крок 2	Встановіть значення таймера.
Крок 3	Натисніть: OK.
Встановлений час можна змінити у будь-який момент процесу готування.	

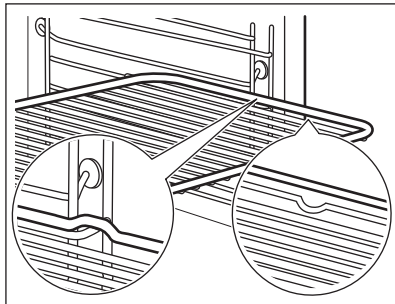
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

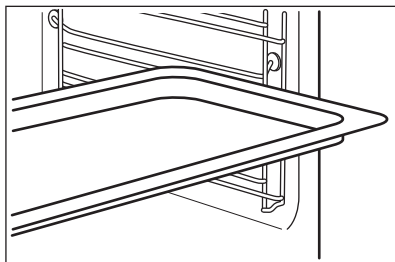
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



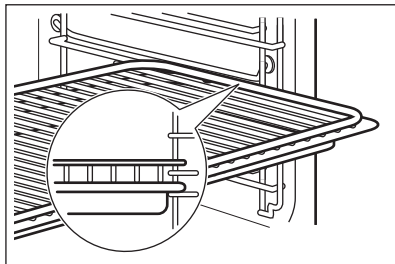
Деко для випічки /Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Деко для випічки /Глибоке деко:

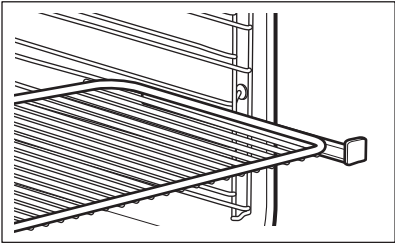
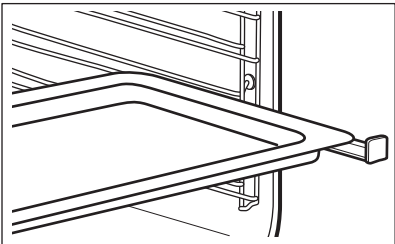
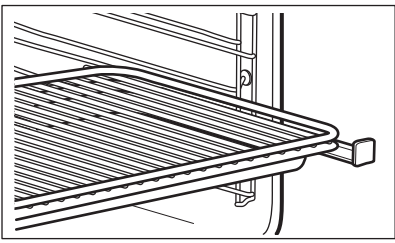
Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



8.2 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні напрямні.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні напрямні повністю зайшли всередину духової шафи.

Решітка: Поставте комбіновану решітку на телескопічні напрямні.	
Глибоке деко: Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.	
Решітка та глибоке деко разом: Покладіть решітку та глибоке деко разом на телескопічні напрямні.	

8.3 Термощуп

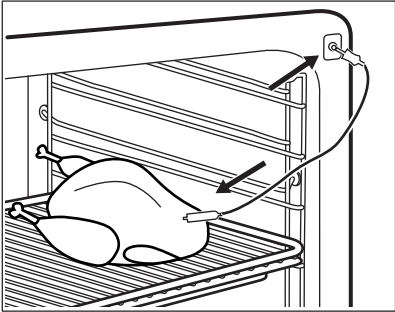
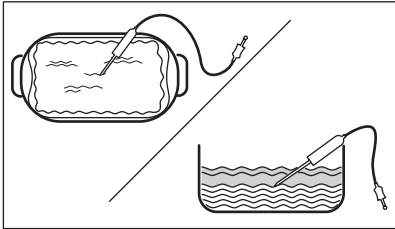
Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Його можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Налаштовується два значення температури:	
°C Температура духовки: мінімум 120 °C.	 Температура всередині продукту.
Для найкращого результату готування:	
Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв. Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраних функцій духової шафи та температури.

Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.	
Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба		Запіканка
Уставте кінчик термощупа в центр шматка м'яса, риби (у найтовстішу частину, якщо можливо). Переконайтеся, що термощуп увійшов у страву не менше ніж на 3/4 довжини.		Уставте кінчик термощупа точно в центр запіканки. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання. Накрийте термощуп іншими інгредієнтами.
		
Крок 4	Уставте термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.	
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.	
Крок 6	● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духову шафу припиняє роботу.	

Крок 7	Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK , щоб перейти на головний екран.
Крок 8	Натисніть: START . Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
Крок 9	Витягніть штекер термощупа з гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

Оберіть найлегший спосіб!



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.
 — натисніть, щоби скинути налаштування.  — натисніть, щоби скасувати налаштування.	

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагрівання.
Крок 3	 ,  - натисніть одночасно для увімкнення функції.
Щоб вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

9.3 Автоматичне вимкнення

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (год.)
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

10.2 Волога конвекція

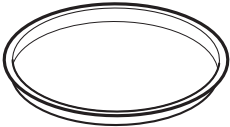
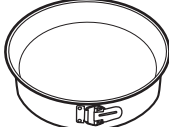
Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Макаруни, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2

 ВІПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

 ВІПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	20 - 35	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 30	



ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

		 (хв.)	
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

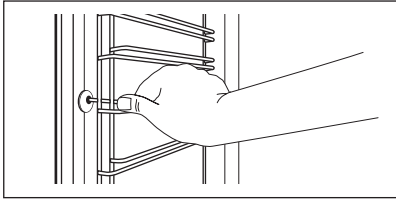
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

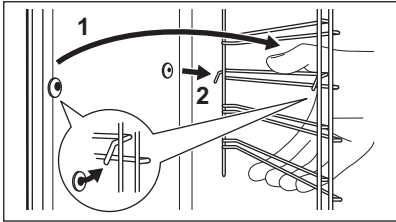
11.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.
 Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.
 Акcesуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
	Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опори полиць

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу и зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	

Крок 3	Потягніть задню частину на- правляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.	
Крок 4	Для вставлення опор вико- найте наведену вище проце- дуру у зворотній послідовно- сті. Фіксуючі штифти на телеско- пічних напрямних полиць по- винні бути спрямовані вперед.	

11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Проведіть процедуру піролітичного очищення духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед піролітичним очищенням виконайте наведені нижче дії.		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ган- чірки та м'якого засобу для чи- щення.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу.	Натисніть:  / Очищення.	Виберіть режим очищення.
Опція	Режим очищення	Тривалість
Швидкий	Легке очищення	1 h
Норма	Звичайне очищення	1 h 30 min
Інтенсивний	Ретельне очищення	3 h



Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.
Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

11.4 Нагадування про очищення

Якщо відобразилося нагадування, потрібно виконати очищення.

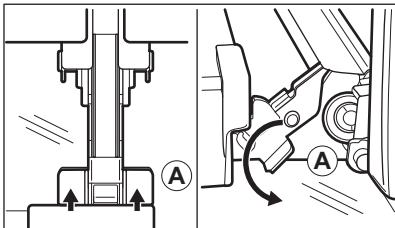
Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

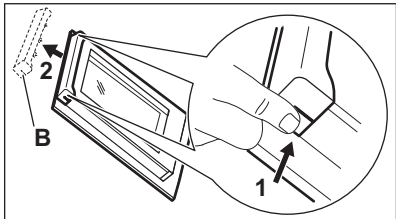
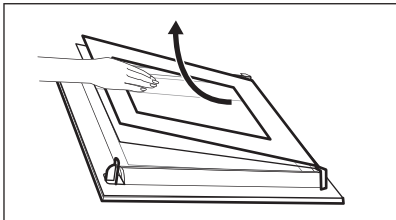
11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Дверцята важкі.

⚠ УВАГА
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцят.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкося вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	

Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.	

11.6 Як замінити: Лампа



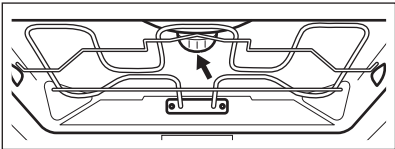
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

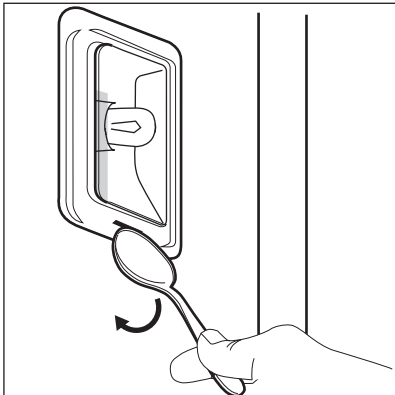
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Помийте скляний плафон.	
Крок 3	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 4	Установіть скляний плафон.	

Бічна лампочка

Крок 1	Зніміть ліве кріплення полицки, щоб дістатися лампочки.	
Крок 2	Зніміть плафон за допомогою вузького тупого предмета (наприклад, чайної ложки).	
Крок 3	Помийте скляний плафон.	
Крок 4	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 5	Установіть скляний плафон.	
Крок 6	Встановіть ліву полицку на місце.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

 Духова шафа не вмикається або не нагрівається	
 Можлива причина	 Вирішення
Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб духову шафу було правильно під'єднано до мережі.
Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник, для отримання детальної інформації див. розділ «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника.
Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.

 Необхідно замінити компоненти	
 Опис	 Вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: лампа.

Відключення електроенергії зупиняє процес чищення. Повторіть процес чищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

 Проблеми з сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Вирішення
Проблеми з сигналом бездротової мережі.	Перевірте свою бездротову мережу і маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоб налаштувати духову шафу та мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», Бездротовий зв'язок.
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до духової шафи.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильовий прилад, розташований поруч з духовою шафою.	Вимкніть мікрохвильовий прилад.

12.2 Як керувати: Коді помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Вирішення
C2 - Термощуп знаходиться всередині духовки під час Піролітичне очищення.	Вийміть Термощуп.
C3 - дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення.	Зачиніть дверцята.
F111 - Термощуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

 Код і опис	 Вирішення
F601 - проблема з сигналом Wi-Fi.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 - помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть та увімкніть духовку і спробуйте знову. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть та увімкніть духовку.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції духовки продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Вирішення
F602, F603 - Wi-Fi недоступно.	Вимкніть та увімкніть духовку.

12.3 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BRE748380B 944188489 BPK748380M 944188372, 944188490	
Індекс енергоефективності	61.2	
Клас енергетичної ефективності	A++	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•г/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BRE748380B	36.0 кг
	BPK748380M	36.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014. Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б. Для України відповідно до 568/32020.		
Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.		
EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.		

14.2 Енергозбереження

	Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.
--	---

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований. Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження. Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням. Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінець часу) і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи. Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Натисніть , щоб відкрити Меню.

Пункт меню		Додаток
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації духової шафи.
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

15.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Швидкий	Тривалість: 1 h.
Норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Інтенсивний	Тривалість: 3 h.

15.3 Підменю для: Опції

Підменю	Використання
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.

Підменю	Використання
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню духовки. Після активації цієї опції при увімкненні духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. При увімкненій функції захисту від доступу дітей та вимкненій духовій шафі дверцята духовки заблоковані.
Швидкий нагрів	Скорочується час нагрівання. Доступно лише для деяких функцій духовки.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Вмикання і вимикання годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

15.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення духової шафи до поточної мережі.

15.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови духової шафи.

Підменю	Опис
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

15.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

16. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:				
Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Час доби

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:						
 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP

Початок користування духовою шафою				
Швидкий запуск	Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте:  .	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 — натисніть, щоб увімкнути духову шафу.	 ... — виберіть функцію нагріву.	°C — установіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Дізнайтеся, як готувати швидко
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: ①.	Натисніть: ≡.	Натисніть: ✕. Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування	
Допомога за 10% до завершення Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.	Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хв.

17. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлені усі корисні символи. Також вони наведені у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Бездротове підключення



Налаштування: Функції нагрівання



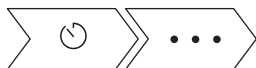
Налаштування: Допомога при готуванні



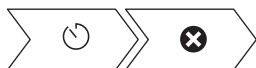
Налаштування: Час готування



Як відкласти: Пуск та час завершення готування



Як скасувати: Встановлений таймер



Як користуватися: Термощуп



18. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867361070-C-452020