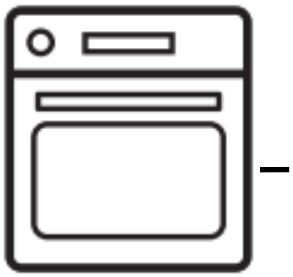
BCE546360M
BCK546360M
BPE546360M



RU Инструкция по эксплуатации

AEG

Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 3
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 6
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ 7
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 8
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 12
8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ 14
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 15
10. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ 16
11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА 17
12. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК 19
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 20
14. СТРУКТУРА МЕНЮ 21
15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 22

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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 этого руководства, чтобы получить максимальную отдачу от вашего устройства.

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запасные части. Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер. 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 вносить изменения без предварительного уведомления.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ 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.

• Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.

• Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части устройства сильно нагреваются во время работы. Держите детей и домашних животных подальше от работающего или охлаждающего устройства.

• Если ваше устройство оснащено защитой от детей, рекомендуется активировать ее.

• Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

• Прибор предназначен только для использования на кухне.

• Этот прибор предназначен для домашнего использования в помещении.

• Это устройство можно использовать в офисах, гостиничных номерах, пансионатах, фермерских гостевых домах и других подобных местах, где уровень использования ниже среднего уровня использования в домашних условиях.

• Установку устройства и замену шнура питания может выполнять только лицо с соответствующей квалификацией.

• Не запускайте устройство, пока не установите его.

• Перед началом любых операций по техническому обслуживанию отключите устройство от источника питания.

• Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.

• ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен во избежание поражения электрическим током.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части устройства сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны, чтобы не прикасаться к нагревателям или поверхности камеры печи.

• Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снимать или ставить принадлежности и посуду.

• Используйте только термощуп, рекомендованный для вашей модели прибора.

• Чтобы снять направляющие полок, сначала потяните их за переднюю часть, а затем потяните за заднюю часть в сторону от боковых стенок. Установите направляющие из листового металла в обратном порядке.

• Не используйте пароочистители для очистки устройства.

• Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические мочалки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

• Удалите все компоненты 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. Система питается от электричества.
• Встраиваемый прибор должен соответствовать требованиям стабильности DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594мм
Высота задней стороны прибора	576мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.
• Все электрические 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 авторизованном сервисном центре.
• Не допускайте, чтобы шнуры питания касались или проходили рядом с дверцей прибора или полостью 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.
• Устройство оснащено шнуром питания и вилкой.

2.3 Использование

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

• Не изменяйте технические параметры устройства.
• Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
• Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
• 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 давите на открытую дверь.
• Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
• Осторожно откройте дверцу прибора. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к смешиванию алкоголя и воздуха.
• Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы прибора.
• Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с устройством или на нем.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.
Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
– Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
– Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
– Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
– Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
• Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
• Используйте глубокую сковороду для выпечки влажных кексов. Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
• Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
• 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 Техническое обслуживание и очистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.
• 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 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ!** 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.
• В данное изделие встроен источник света с классом энергоэффективности G.
• Используйте только лампы одного типа.

2.6 Сервис

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

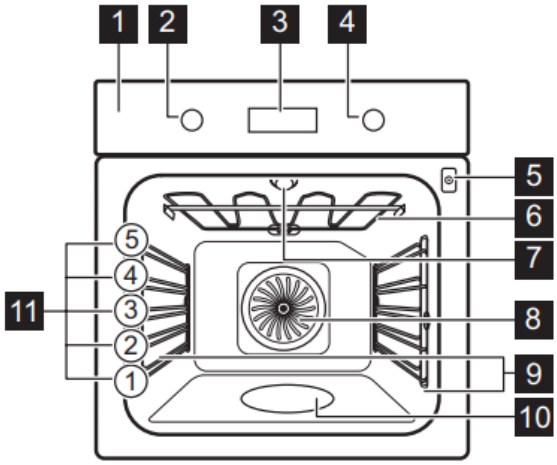
2.7 Утилизация

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы или удушья.

• Для получения информации о правильной утилизации данного продукта обратитесь в местные органы власти.
• 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 ПРИБОРА

3.1 Общая информация

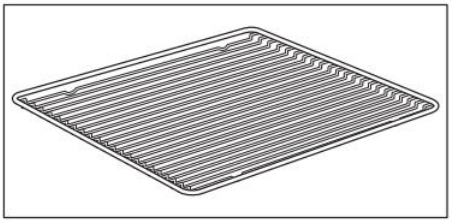


1. Панель управления
2. Ручка выбора функций приготовления
3. Дисплей
4. Ручка управления
5. Гнездо для термощупа
6. Нагреватель
7. Лампа
8. Вентилятор
9. Направляющие для противней, съемные
10. Полость камеры
11. Уровни размещения еды

3.2 Аксессуары

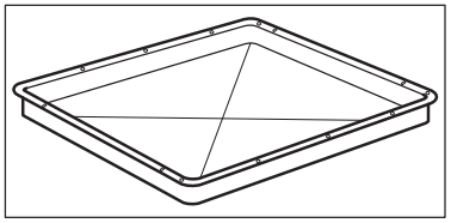
Решетка

Для посуды, форм для тортов, выпечки.

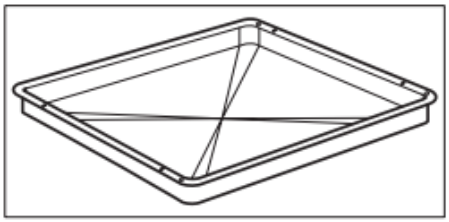


Противень для выпечки

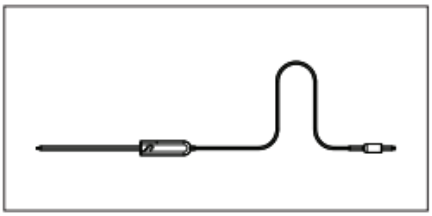
Для тортов и печенья.



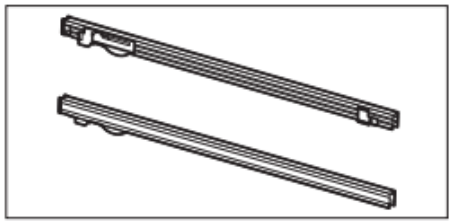
Глубокая противень
Для жарки мяса и мяса или для сбора жира.



Термозонд
Для измерения температуры внутри продукта.



Телескопические направляющие
Они облегчают установку и извлечение стеллажей и лотков.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Выдвижные ручки управления

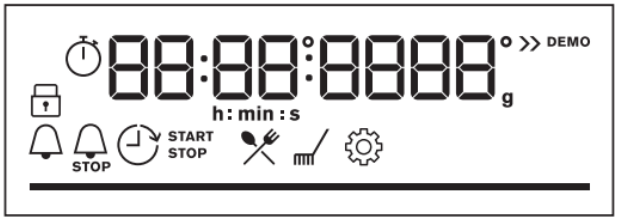
Чтобы использовать устройство, нажмите ручку. Ручка выскочит.

4.2 Вид панели управления

Выберите функцию приготовления, чтобы включить устройство. Поверните переключатель режимов приготовления в положение «Выкл.», чтобы выключить прибор.

				OK
Таймер	Быстрый нагрев	Освещение духовки	Термощуп	Подтвердите настройку

4.3 Дисплей



Дисплей с ключевыми функциями.

Индикаторы на дисплее

Основные показатели				
Блокировка	Помощь в приготовлении пищи	Очистка	Настройки	Быстрый нагрев

Индикаторы таймера			
Таймер	STOP Окончание	Отсрочка запуска	Секундомер
Полоса прогресса - для температуры или времени. Полоса становится полностью красной, когда устройство достигает заданной температуры.			
Индикатор термощупа			

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Начальная очистка

Перед первым использованием очистите пустое устройство и установите время:			
			00:00 Установить время. Нажать на кнопку **OK**.

5.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Выньте из печи все принадлежности 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.	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Настройка: функции приготовления

Шаг 1	Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать режим приготовления.
Шаг 2	Поверните ручку управления, чтобы установить температуру.
- нажмите и удерживайте, чтобы активировать функцию: Быстрый нагрев. Настройка доступна для некоторых функций духовки.	

6.2 Функции приготовления

Функция выпечки	Применение
Конвекция	Для выпечки на трех уровнях одновременно и для сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже, чем в режиме Верхний/Нижний нагрев.
Верхний/нижний нагрев	Для выпечки пирогов на одном уровне и для сушки продуктов.

Функция выпечки	Применение
Замороженные продукты	Готовить готовые продукты (например, картофель фри, запеченный картофель на четвертинки, блинчики с начинкой и т. д.), чтобы они стали хрустящими.
Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей корочкой.
Нижний нагрев	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
Разморозка	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
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.
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 гратенов и подрумянивания.
Меню	Для доступа к меню: Помощь в приготовлении, Очистка, Настройки.

6.3 Указания по функции: влажная конвекция

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Правил энергоэффективности и экодизайна (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытано в соответствии со стандартом: IEC/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 использованию функции «Влажный вентилятор» см. в главе «Советы и подсказки».

6.4 Как настроить: Помощь в приготовлении

Каждому блюду в этом подменю назначается рекомендуемая функция духового шкафа и температура. С помощью этой функции можно быстро приготовить блюдо, используя настройки по умолчанию. Время и температуру также можно регулировать во время выпечки. По окончании функции проверьте, готово ли блюдо.

Вы также можете использовать эту функцию для приготовления определенных блюд:	Степень готовности блюда:
• Термощуп	• Слегка прожаренный • Средняя прожарка • Сильная прожарка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4

		P1 - P...	OK
Откройте меню	Выберите Помощь в приготовлении. Нажмите **OK**.	Выберите блюдо. Нажмите кнопку **OK**.	Поставьте блюдо в духовку. Подтвердите настройку.

6.5 Помощь в приготовлении пищи

Значения	
	Доступен термощуп. Поместите термощуп в самую толстую часть продукта. Устройство выключается при достижении температуры, установленной термощупе.
	Разогрейте устройство перед началом приготовления.
	Уровень размещения еды.

На дисплее появится **P** и **номер блюда**, который можно проверить в таблице.

	Блюдо	**Вес**	**Уровень полки/аксессуары**
1	Ростбиф, с кровью	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4-5 см.	**2;** противень для выпечки Обжариваем мясо на сковороде несколько минут. Поместите в устройство.
2	Ростбиф, средней прожарки		
3	Ростбиф, сильная прожарка		
4	Стейк средней прожарки	180 - 220 г за штуку; ломтики толщиной 3 см	**3;** противень на решетке Обжариваем мясо на сковороде несколько минут. Поместите в устройство.
5	Ростбиф/тушеный (ребрышки, круглый, толстая поверхность)	1,5 - 2 кг	**2;** противень на решетке Обжариваем мясо на сковороде несколько минут. Добавьте жидкость. Поместите в устройство.
6	Ростбиф, слегка прожаренный (медленное приготовление)	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4-5 см.	**2;** противень для выпечки Используйте ваши любимые специи или просто соль и свежемолотый перец. Обжариваем мясо на сковороде несколько минут. Поместите в устройство.
7	Ростбиф, средний (медленное приготовление)		
8	Ростбиф, хорошо прожаренный (медленное приготовление)		
9	Филе, слегка прожаренное (медленное приготовление)	0,5-1,5 кг; кусочки толщиной 5-6 см.	**2;** противень для выпечки Используйте ваши любимые специи или просто соль и свежемолотый перец. Обжариваем мясо на сковороде несколько минут. Поместите в устройство.
10	Филе, среднее (медленное приготовление)		
11	Филе, готовое (медленное приготовление)		
12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4 см	**2;** противень на решетке Вы можете использовать свои любимые специи. Добавьте жидкость. Жаркое закрыто.
13	Свиная шея или лопатка	1,5 - 2 кг	**2;** противень на решетке

	Блюдо	Вес	Уровень полки/аксессуары
			В середине приготовления переверните мясо.
14	Вяленая свинина (медленное приготовление)	1,5 - 2 кг	**2;** противень для выпечки Вы можете использовать свои любимые специи. В середине приготовления переверните мясо, чтобы оно равномерно подрумянилось.
15	Корейка свиная, свежая	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 5-6 см.	**2;** противень на решетке Вы можете использовать свои любимые специи.
16	Ребра	2 - 3кг; используйте сырые ребра толщиной 2-3 см	**3;** глубокий противень Добавьте жидкость, чтобы покрыть дно формы. В середине приготовления переверните мясо.
17	Баранья нога с костью	1,5 - 2 кг; кусочки толщиной 7-9 см.	**2;** противень для запекания Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
18	Целая курица	1 - 1,5 кг; свежий	**2;** форма для запекания на противне Вы можете использовать свои любимые специи. В середине приготовления переверните курицу, чтобы она подрумянилась.
19	Половинки курицы	0,5 - 0,8 кг	**3;** противень для выпечки Вы можете использовать свои любимые специи.
20	Куриная грудка	180 - 200 г за штуку	**2;** жаропрочное блюдо на решетке Вы можете использовать свои любимые специи. Обжариваем мясо на сковороде несколько минут.
21	Куриные бедра, свежие	-	**3;** противень для выпечки Если вы сначала маринуете куриные ножки, установите более низкую температуру и готовьте их дольше.
22	Утка, целая	2 - 3 кг	**2;** противень на решетке Вы можете использовать свои любимые специи. Поместите мясо на противень для запекания. Переверните утку в середине приготовления.
23	Гусь, целый	4 - 5 кг	**2;** глубокий противень Вы можете использовать свои любимые специи. Выложите мясо на глубокий противень. В середине приготовления переверните гуся.
24	Мясной рулет	1 кг	**2;** решетка Вы можете использовать свои любимые специи.
25	Целая рыба, приготовленная на гриле	0,5 - 1 кг на рыбу	**2;** противень для выпечки Наполните рыбу сливочным маслом и используйте ваши любимые специи и травы.
26	Рыбное филе	-	**3;** жаропрочное блюдо на решетке

	Блюдо	Вес	Уровень полки/аксессуары
			Вы можете использовать свои любимые специи.
27	Чизкейк	-	**2;** ∅ Форма для торта диаметром 28 см на решетке.
28	Яблочный пирог	-	**3;** форма для выпечки
29	Яблочный тарт	-	**2;** форма для торта на решетке
30	Шарлотка	-	**1;** ∅ форма для торта 22 см на решетке
31	Брауни	2 кг теста	**3;** глубокий противень
32	Шоколадные кексы	-	**3;** противень для маффинов на решетке
33	Торт из хлеба	-	**2;** сковорода для хлеба на гриле
34	Печеный картофель	1 кг	**2;** форма для выпечки Выложить целый картофель на противень
35	Картофель четвертинками	1 кг	**3;** противень, застеленный пекарской бумагой Вы можете использовать свои любимые специи. Картофель нарезать кусочками.
36	Смешанные овощи на гриле	1 - 1,5 кг	**3;** противень, застеленный пекарской бумагой Вы можете использовать свои любимые специи. Нарежьте овощи кусочками.
37	Крокеты, замороженные	0,5 кг	**3;** противень для выпечки
38	Яблоки, замороженные	0,75 кг	**3;** противень для выпечки
39	Мясно-овощная лазанья с листами сухой пасты	1 - 1,5 кг	**2;** жаропрочное блюдо на решетке
40	Картофельный гратен (сырой картофель)	1 - 1,5 кг	**1;** жаропрочное блюдо на решетке По истечении половины времени приготовления переверните блюдо.
41	Свежая, тонкая пицца	-	**2;** противень застеленный пекарской бумагой
42	Свежая, толстая пицца	-	**2;** противень застеленный пекарской бумагой
43	Киш	-	**2;** форма для запекания на гриле
44	Багет / Чиабатта / Белый хлеб	0,8 кг	**2;** противень, застеленный пекарской бумагой Белый хлеб требует больше времени.
45	Цельнозерновой/ржаной/темный цельнозерновой хлеб в виде хлеба	1 кг	**2;** противень, застеленный пекарской бумагой/решетка

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Функции часов	Применение
Таймер	Когда таймер заканчивает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал
STOP **Время выпечки**	Когда таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал, и функция приготовления остановится.
Отложенный старт	Задержка начала и/или окончания приготовления
Секундомер	Максимальное значение: 23 часа и 59 минут. Эта функция не влияет на работу духовки. Чтобы включить или выключить секундомер, выберите: Меню, Настройки.

7.2 Как настроить: Функции часов

Как установить: Текущее время		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Чтобы изменить текущее время, перейдите в меню и выберите «Настройки», «Текущее время».	Установка часов	Нажмите: OK.

Как установить: Таймер			
Шаг 1	На дисплее отображается: 00:00	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Нажмите:		Настройка функции таймера	Нажмите: OK.

Как установить: Таймер
Таймер сразу начнет обратный отсчет

Как установить: Время выпечки				
Шаг 1	**Шаг 2**	На дисплее отображается: 00:00 STOP	**Шаг 3**	**Шаг 4**
Выберите функцию приготовления и установите температуру.	Нажмите несколько раз:		Установите время выпечки.	Нажмите: OK.
Таймер сразу же начнет обратный отсчет.				

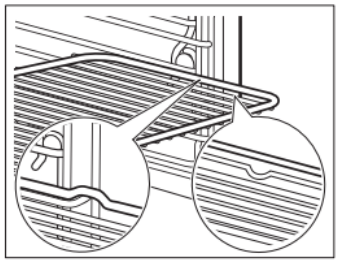
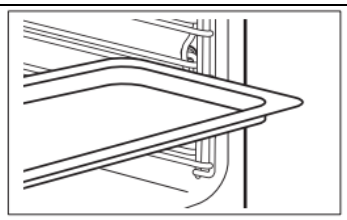
Как установить: Задержка

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится текущее время START	Шаг 3	Шаг 4	На дисплее отображается: --:-- STOP	Шаг 5	Шаг 6
Выберите функцию приготовления.	Нажмите несколько раз:		Установите время начала.	Нажмите: OK.		Установите время окончания.	Нажмите: OK.
Таймер начнет обратный отсчет установленного времени запуска программы.							

8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ

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

8.1 Установка принадлежностей

Решетка: Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полки.	
Противень/глубокий противень: Вставьте противень между направляющими листового металла.	

8.2 Термощуп

Термощуп - измеряет температуру внутри продукта. Его можно использовать с любой функцией приготовления пищи.

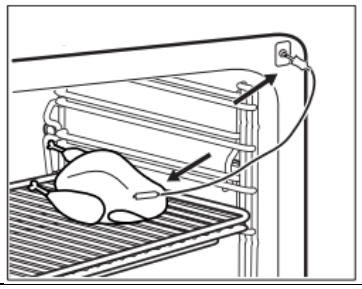
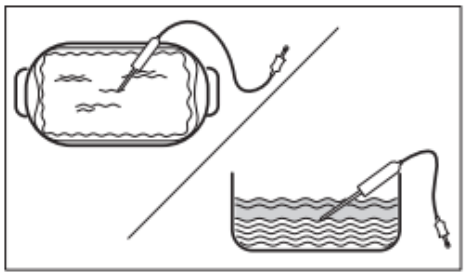
Есть две настройки температуры:	
°C Температура духовки: минимум 120°C.	Температура внутри продукта

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

8.3 Работа устройства: Термощуп

Шаг 1	Включите духовку
Шаг 2	Установите режим приготовления и, при необходимости, температуру духового шкафа.
Шаг 3	Место: датчик внутренней температуры.

Мясо, птица и рыба	Запеканки
Вставьте зонд для мяса в центр мяса или рыбы; по возможности в самой толстой части. Убедитесь, что не	Поместите наконечник щупа для мяса точно в центр запеканки. Датчик внутренней температуры должен работать стабильно во время приготовления. Для этой

менее 3/4 внутреннего температурного датчика находится в пище.	цели можно использовать твердый пищевой ингредиент. Поддержите край формы для выпечки силиконовым держателем мясного щупа. Наконечник щупа для мяса не должен касаться дна посуды.
	

Шаг 4	Подсоедините щуп для мяса к разъему на передней панели духовки. На дисплее отображается текущая температура: Термощуп для мяса.
Шаг 5	- нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру для термозонда.
Шаг 6	OK - нажмите для подтверждения. Когда еда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете выключить духовку или продолжить приготовление, чтобы довести пищу до нужной степени прожарки.
Шаг 7	Вытащите вилку зонда для мяса из розетки и достаньте продукты из духовки. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Существует риск ожога, когда зонд для мяса нагревается. Будьте осторожны при извлечении его из розетки и от продуктов питания.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Блокировка панели

Эта функция предотвращает случайное изменение режима приготовления.		
Активируйте функцию при работающем устройстве – установленное время приготовления продолжается, а панель управления заблокирована.		
OK	OK - нажмите и удерживайте, чтобы активировать функцию. Прозвучит звуковой сигнал.	OK - нажмите и удерживайте, чтобы выключить его.
3 x - мигает при включенном замке		

9.2 Автоматическое отключение

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

(°C)	часы
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 термощупа, Окончание, Конвекция (Низкая температура).

9.3 Охлаждающий вентилятор

Во время работы устройства охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру поверхности устройства. После выключения устройства охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока устройство не остынет.

10. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ

10.1 Рекомендации по выпечке

ⓘ Температура и время приготовления в таблицах являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

Новая духовка может готовить не так, как та, которую вы использовали раньше. В следующих рекомендациях приведены рекомендуемая температура, время приготовления и настройки уровня 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.

Используйте третье положение полки.

	(°C)	(мин.)
Запеканка из макарон	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Канеллони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблочный пирог на бисквите (круглая форма)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

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.

Поднос для пиццы	**Форма для выпечки**	**формочки**	**Форма для тарталеток**
В темном цвете, матовый диаметр: 28 см	В темном цвете, матовый диаметр: 26 см	Диаметр керамики: 8 см, высота: 5 см.	В темном цвете, матовый диаметр: 28 см

10.4 Пекарские столы для испытательных центров

Информация для тест-центров

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах

		(°C)	(мин.)	
Обезжиренный бисквит	Конвекция	160	45 - 60	2
Обезжиренный бисквит	Верхний/нижний нагрев	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Конвекция	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Верхний/нижний нагрев	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Конвекция	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Верхний/нижний нагрев	140	25 - 35	2

Выпечка на одном уровне – печенье. Используйте третье положение противня			
		(°C)	(мин.)
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Конвекция	150	20 - 30
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Верхний/нижний нагрев	170	20 - 30

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Печенье				
		(°C)	(мин.)	
Песочное печенье / Тесто полоски	Конвекция	140	25 - 45	2 / 4
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Конвекция	150	25 - 35	1 / 4
Обезжиренный бисквит	Конвекция	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 форма для торта с решеткой (Ø 20 см)	Конвекция	160	55 - 65	2 / 4

ГРИЛЬ. Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут. Гриль с установкой максимальной температуры			
		(мин.)	
Тост	Гриль	1 - 3	5
Стейк, перевернуть на полпути	Гриль	24 - 30	4

11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

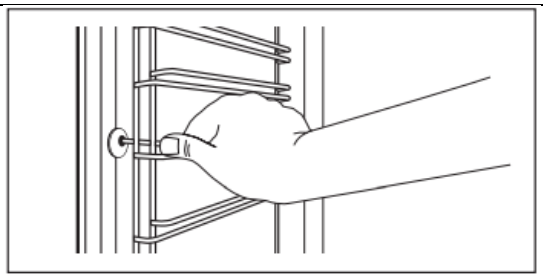
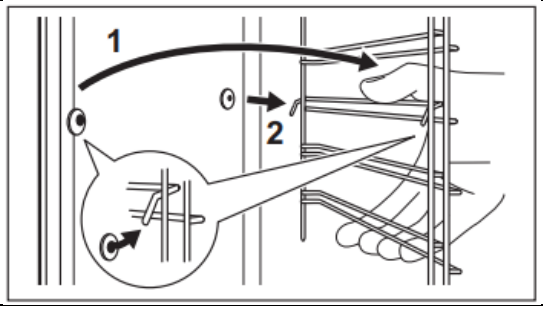
11.1 Примечания по чистке

Чистящие средства	Протрите переднюю часть духовки мягкой тканью, смоченной в теплой воде и мягком моющем средстве.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Удалите пятна с помощью мягкого моющего средства.
Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или другой грязи может привести к возгоранию. Аккуратно очистите верхнюю стенку духовки от грязи и жира.
	Не оставляйте готовые блюда в духовке более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру мягкой тканью.
Оснащение	Очищайте аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для чистки используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой с 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 противня

Снимите направляющие противней, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Осторожно потяните направляющие полок вверх и снимите их с передней защелки.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих полок от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие из листового металла в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	

11.3 Обращение с устройством: каталитическая очистка

Камера покрыта каталитической эмалью. Поглощает жир в процессе катализа. Пятна или обесцвечивание каталитического покрытия не влияют на функцию очистки.

Очистка духовки каталитической очисткой		
Снимите все принадлежности перед каталитической очисткой.		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выберите Меню ☰/Очистка и нажмите **OK** три раза.	Когда очистка будет завершена, прозвучит звуковой сигнал. Духовка выключится.	Когда духовка остынет, протрите дно духовки влажной мягкой тканью.
Продолжительность: 1 час. Каталитическая эмаль самоочищается, ее нельзя протирать тряпкой.		

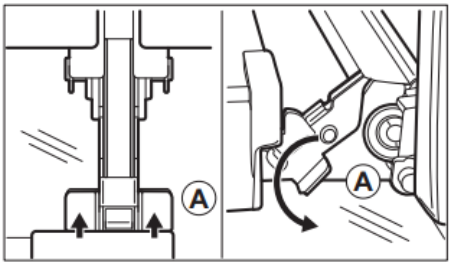
11.4 Метод разборки и сборки: дверь

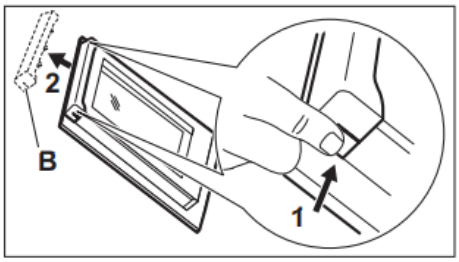
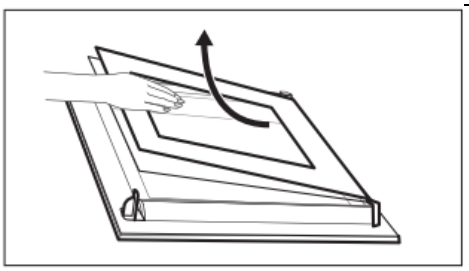
Двери и внутреннее стекло можно снять для очистки. Количество стекол зависит от модели.

Двери и внутреннее стекло 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 открыть дверь	
Шаг 2	Поднимите и затяните зажимные рычаги (A) на обеих дверных петлях.	

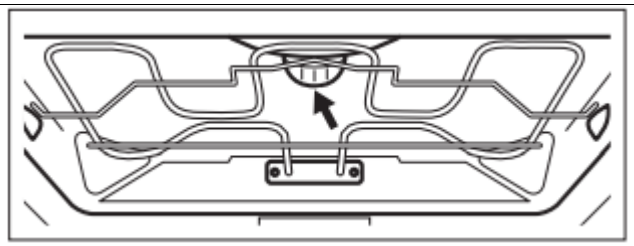
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения первого открытия (примерно 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духовки. Положите дверь лицевой стороной вниз на мягкую и устойчивую поверхность.	
Шаг 4	Возьмитесь за обивку дверей (B) за верхний край дверей с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 5	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 6	Удерживая стекла по отдельности за верхний край, вытащите их из направляющей.	
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. Вставляя стеклянные панели, убедитесь, что они находятся в правильном положении, иначе дверца духовки может перегреться.	

11.5 Как заменить: Освещение

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.
Во избежание попадания жира на галогенную лампу придерживайте ее тканью.

Прежде чем заменить лампочку:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг3**
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

Освещение

Шаг 1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо, а затем очистите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Замените лампочку на новую, термостойкую до 300°C.	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к стеклянной крышке и установите его.	

12. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

12.1 Что делать, если...

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.
В случаях, не включенных в таблицу, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Духовка не включается или не нагревается	
Возможная причина	**Исправить…**
Духовка не подключена к электросети или подключена неправильно.	Убедитесь, что печь правильно подключена к электросети.
Текущее время не установлено.	Установите текущее время. Подробнее см. в главе «Функции часов».
Дверь не закрыта должным образом.	Закройте дверь
Сработал предохранитель.	Убедитесь, что проблема не связана с предохранителем. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
Активирована блокировка запуска печи.	См. главу «Меню», подменю опций: Опции

Компоненты	
Описание	**Исправить…**
Освещение не работает.	Влажная конвекция - включена
Освещение не работает	Лампочка перегорела.
Датчик термощупа не работает.	Вилка термощупа полностью вставлена в гнездо.

Коды ошибок	
На дисплее отображается…	**Исправить…**
00:00	Питание было прервано. Установка текущего времени
Если на дисплее отображается код ошибки, не указанный в таблице, выключите и снова включите предохранитель, чтобы перезапустить прибор. Если код ошибки появляется снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.	

12.2 Служебные данные

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

Рекомендуем сохранять данные здесь:	
Модель (МОД.)	.....
Номер продукта (PNC)	.....
Серийный номер (SN)	.....

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация о продукте и описание продукта в соответствии с правилами ЕС по экодизайну и энергетической маркировке

Наименование поставщика	AEG
Идентификационные данные модели	BCE546360M 944188622 BCK546360M 944188623
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	1,09 кВтч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл

Количество камер	1
Источники тепла	Электричество
Объем	71 л
Тип печи	Встроенная духовка
Вес	BCE546360M 32.5 кг BCK546360M 32.5 кг

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи - Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи и грили - Методы измерения производительности.

13.2 Экономия энергии

Духовка оснащена функциями энергосбережения для ежедневной выпечки.

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 правильном положении.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию. Если нет необходимости, не разогревайте духовку перед приготовлением.

При приготовлении нескольких блюд интервалы между выпеканием нужно максимально сократить.

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 продолжат работать. Остаточное тепло появляется на дисплее, когда духовка выключена. 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. Благодаря остаточному теплу внутри духовки пища будет продолжать готовиться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Сохранение еды теплой

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 включить обратно, но это негативно скажется на энергосбережении.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
☰ – выберите, чтобы перейти в Меню.	Выберите параметр в структуре меню и нажмите **OK**.	Выберите настройку	**OK** – нажмите, чтобы подтвердить настройку.	Установите значение и нажмите кнопку **OK**.
Поверните ручку выбора режима приготовления в положение «Выкл.», чтобы выйти из меню.				

Структура меню		
Помощь в приготовлении пищи	Очистка	Настройки

Настройки					
01	Текущее время	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Звуки кнопок	1 - Звуковой сигнал 2 - Щелчок 3 - Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Эксплуатация	1 - Сигнализация и остановка 2 - Предупреждение	06	Секундомер	Вкл/Выкл.
07	Освещение духовки	Вкл/Выкл.	08	Быстрый нагрев	Вкл/Выкл.
09	Демонстрационный режим	Код активации: 2468	10	Версия ПО	Верификация
11	Сбросить все настройки	Да/Нет			

15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные этим символом , подлежат переработке. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для вторичной 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 обратитесь в муниципальные органы власти.

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