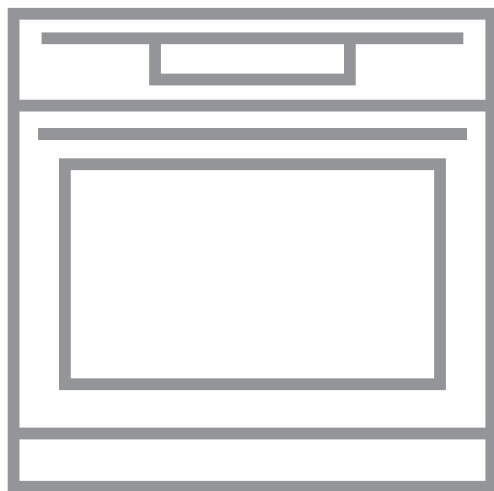


► BSK999330T

RU Инструкция по эксплуатации
Духового шкафа с функцией пара

USER MANUAL



AEG

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.aeg.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3	4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	12
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	4	4.1 Панель управления.....	12
1.2 Общая безопасность.....	5	4.2 Дисплей.....	13
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	14
2.1 Установка.....	6	5.1 Первая чистка	14
2.2 Подключение к электросети.....	7	5.2 Первое подключение.....	15
2.3 Использование.....	7	5.3 Беспроводное соединение	15
2.4 Уход и чистка.....	8	5.4 Лицензия на программное обеспечение.....	16
2.5 Приготовление на пару.....	9	5.5 Первый разогрев.....	16
2.6 Внутреннее освещение.....	9	5.6 Способ настройки: Жесткость воды.....	16
2.7 Сервис.....	9	6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
2.8 Утилизация.....	9	6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	17
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10		
3.1 Общий обзор.....	10		
3.2 Аксессуары.....	10		

6.2 Выдвижной резервуар для воды.....	18	11.3 Применение: Очистка паром.....	39
6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды.....	19	11.4 Напоминание О Чистке.....	39
6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром.....	19	11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды.....	40
6.5 Способ настройки: SousVide.....	21	11.6 Применение: Удаление накипи.....	40
6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	22	11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи.....	41
6.7 Режимы нагрева.....	22	11.8 Применение: Ополаскивание.....	42
6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	25	11.9 Напоминание о сушке.....	42
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	26	11.10 Применение: Сушка.....	42
7.1 Описание функций часов.....	26	11.11 Извлечение и установка: Стекланные дверцы.....	43
7.2 Способ настройки Функции часов.....	27	11.12 Замена лампы освещения.....	44
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	28	12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	45
8.1 Установка принадлежностей.....	28	12.1 Что делать, если.....	45
8.2 Термощуп.....	29	12.2 Управление: Коды ошибок.....	48
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	31	12.3 Данные о техническом обслуживании.....	49
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	31	13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	49
9.2 Автоматическое отключение.....	32	13.1 Технические данные.....	49
9.3 Вентилятор охлаждения.....	32	14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	50
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	32	14.1 Технический лист*.....	50
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	32	14.2 Экономия электроэнергии.....	51
10.2 Влажная конвекция.....	32	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	51
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....	33	15.1 Меню.....	51
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	34	15.2 Подменю для: Очистка.....	52
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	37	15.3 Подменю для: Опции.....	52
11.1 Примечание относительно очистки.....	37	15.4 Подменю для: Подключения.....	53
11.2 Снятие направляющих для противней.....	38	15.5 Подменю для: Настройка.....	54
		15.6 Подменю для: Сервис.....	54
		16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	55
		17. ПРОБУЙТЕ!.....	57
		18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	58

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My AEG Kitchen.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

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

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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - 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 эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



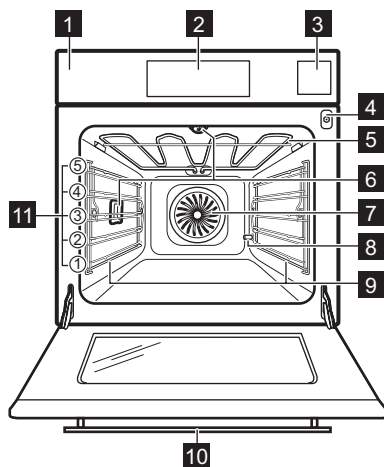
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

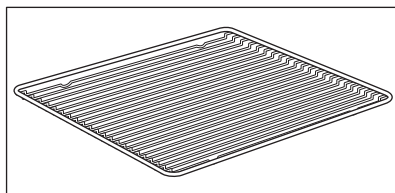


- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термощупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Выход трубки для удаления накипи
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Камера в ручке
- 11** Положения противня

3.2 Аксессуары

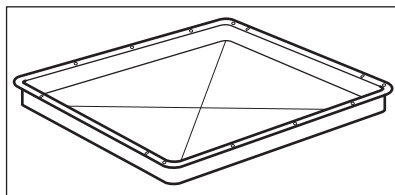
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



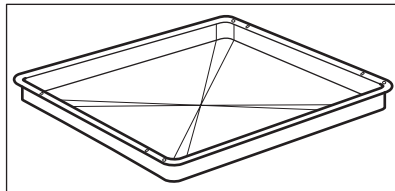
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



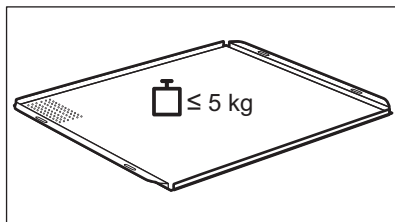
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



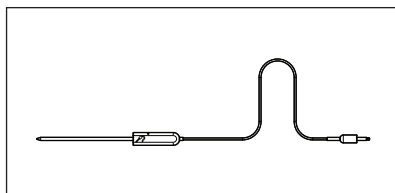
Противень для выпечки

Для приготовления рулетов, кренделей и пирожных. Подходит для приготовления на пару. Изменение цвета не влияет на работоспособность прибора.



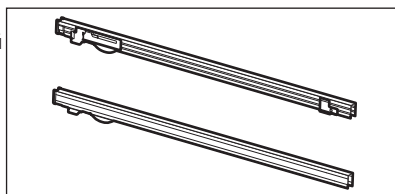
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

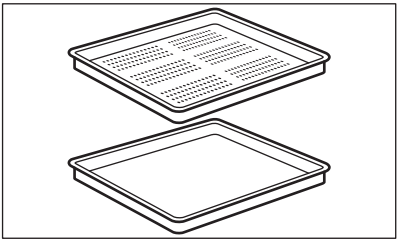


ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

Набор противней для приготовления на пару

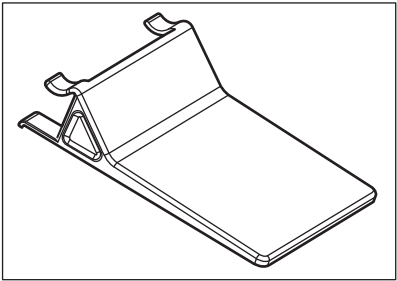
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



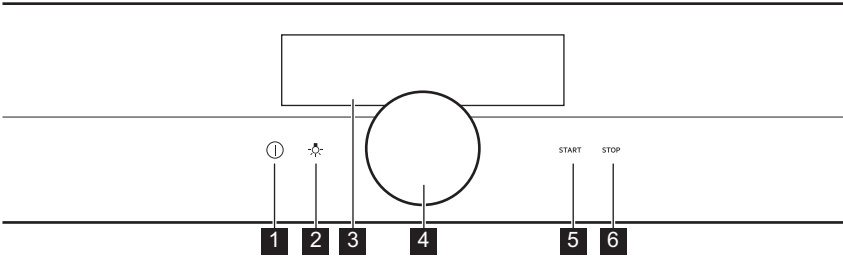
Фильтр для камеры

Предотвращает образование бликов на фотографиях.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления

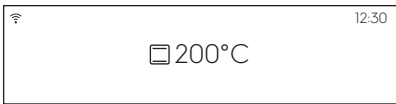
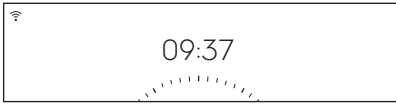
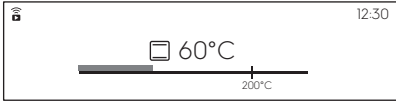
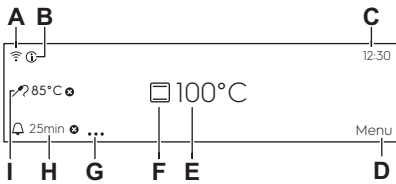


1	ВКП / ВЫКП	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
3	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.

4	Вращающаяся ручка	Эксплуатация духового шкафа.
5	START	Включение выбранной функции.
6	STOP	Выключение выбранной функции.

 Удерживайте	 Нажимайте кнопку	 Удерживайте и поверните
Включите главный экран.	Подтверждение настройки или вход в выбранное под-меню.	Настройка параметров и навигация по пунктам меню.

4.2 Дисплей

	После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.
	В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным набором функций. A. Wi-Fi (только в ряде моделей) B. Информация C. Установка Времени Суток D. Меню E. Температура F. Режимы нагрева G. Опции таймера H. Таймер I. Термощуп (только в ряде моделей)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Индикаторы, отображаемые на дисплее				
Индикаторы функции Звуковой сигнал . — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.				
 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.		
Индикаторы таймеров				
 Таймер начинает работать позднее.	 Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы духового шкафа.	 Отмена настройки.	 Таймер начинает отсчет по достижении заданной температуры духового шкафа.	 Таймер начинает отсчет, как только начинается приготовление.
Индикатор Wi-Fi — возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.				
 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.				

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

5.1 Первая чистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.
--	---	--

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток, беспроводное соединение.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My AEG Kitchen, а затем следуйте приводимым в нем указаниям.
Шаг 2	Включите духовой шкаф.
Шаг 3	Выберите: Меню / Настройки / Подключения.
Шаг 4	Выберите: Wi-Fi. Нажмите на ручку.
Шаг 5	Выберите беспроводную сеть с подключением к Интернету. В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.

Пробуйте!



Частота	2,4 ГГц WLAN
	2412–2484 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)

5.4 Лицензия на программное обеспечение

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

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов, основанных на свободном ПО с открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, и чтобы просмотреть полную информацию об авторском праве и применимых условиях лицензии, посетите: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка GTM3).

5.5 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Пункт 2 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

Пункт 3 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

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

5.6 Способ настройки: Жесткость воды

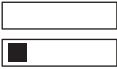
При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4

Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.
❗ Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.			
Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.			

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1.	0–7		0–1,3	0–50	мягкая
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умеренно жесткая
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жесткая
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

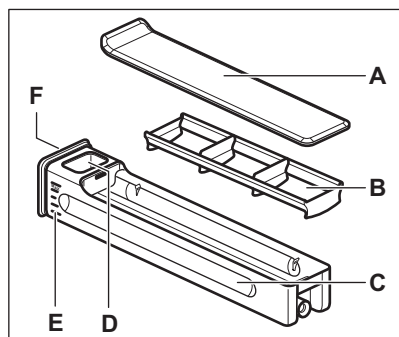
Шаг 1	Включите духовой шкаф.
-------	------------------------

Шаг 2	Нажмите на ручку. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию.
Шаг 3	Выберите символ режима нагрева и нажмите на ручку для вызова подменю.
Шаг 4	Выберите режим нагрева и нажмите на ручку.
Шаг 5	Выберите: °C. Нажмите на ручку. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 6	Задайте температуру поворотом ручки и нажмите
Шаг 7	Нажмите: START . Термошуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 8	Выключите духовой шкаф.

Пробуйте!

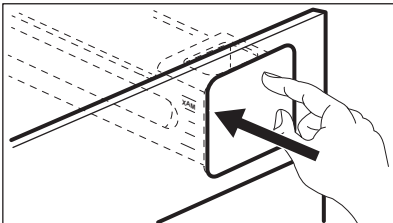
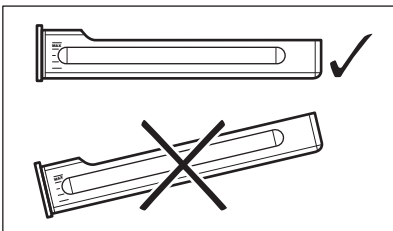


6.2 Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Шкала
- F. Передняя крышка

6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1	Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.	
Пункт 2	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:	
	А Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.	В: Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана.
Пункт 3	Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.	
Пункт 4	Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.	
Пункт 5	Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.		

6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите:  Нажмите на ручку для выбора режима нагрева с паром.
Шаг 3	Выберите: °C. Нажмите на ручку для установки температуры. На дисплее отобразятся настройки температуры.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Шаг 4	Задайте температуру и нажмите ручку для подтверждения. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.	
На пару 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.	
Тушение (с паром) 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.	
Запекание (с паром) 135–150°C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.	
Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.	
Шаг 5	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.	
Шаг 6	Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Это количество рассчитано примерно на 50 мин. Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды. ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.	
Шаг 7	При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.	

Шаг 8	Нажмите: START . Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигает заданной температуры, выдается звуковой сигнал.
Шаг 9	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. По окончании приготовления вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Выключите духовой шкаф.
Шаг 11	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.
Шаг 12	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу. После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Пробуйте!



6.5 Способ настройки: SousVide

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите символ режима нагрева и нажмите на ручку для вызова подменю.
Шаг 3	Выберите:  . Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите: Таймер. Нажмите на ручку.
Шаг 5	Вращая и нажимая на ручку, установите время.
Шаг 6	Выберите: °C. Нажмите на ручку.
Шаг 7	- задайте температуру поворотом ручки и нажмите.
Шаг 8	Нажмите: START .

Шаг 9	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.
-------	--

Срежьте путь!



6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

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

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите: Меню. Нажмите на ручку.
Шаг 3	Выберите: Помощь в Приготовлении. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта и нажмите ручку для подтверждения.
Шаг 5	Нажмите: START .

Пробуйте!



6.7 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Steamify	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Йогурт	Приготовление йогурта. Лампа освещения данной функции выключена.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

ПАР

Режим нагрева	Применение
 SousVide	Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Горячий пар (35%)	Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста — хрустящую и блестящую поверхность.
 Горячий пар (25%)	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

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

Критерий таймера за-пуска	Комментарий
-	Таймер начинает отсчет, как только вы его включите.
	Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы.
	Таймер начинает отсчет, как только начинается приготовление.
	Таймер начинает отсчет по достижении заданной температуры духового шкафа.
	Таймер начинает отсчет в указанное время.

7.2 Способ настройки Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Выберите Установка Времени Суток. Нажмите на ручку.
Шаг 2	Вращая ручку, задайте время суток. Нажмите на ручку.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Выберите Таймер.
Шаг 3	Вращайте ручку, чтобы задать время. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите Завершить действи. Нажмите на ручку. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Срежьте путь!



Как выбрать опцию начала / окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Шаг 3	Выберите Критерий таймера запуска. Нажмите на ручку.
Шаг 4	Выберите Завершить действи. Нажмите на ручку.

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Шаг 2	Выберите Критерий таймера запуска / Отсрочка. Нажмите на ручку.
Шаг 3	Вращая поворотную ручку, задайте время начала. Нажмите на ручку.

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Шаг 4	Вращая поворотную ручку, задайте время окончания приготовления. Нажмите на ручку.
Шаг 5	Выберите Завершить действи. Нажмите на ручку.

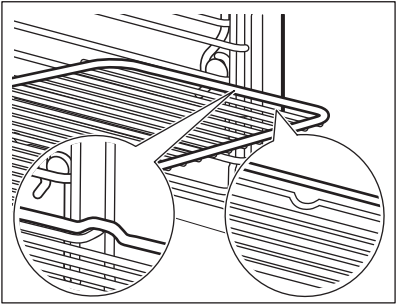
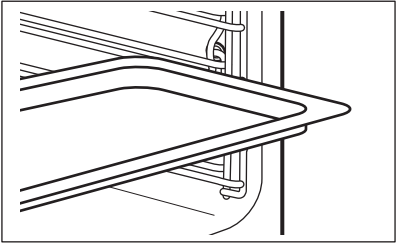
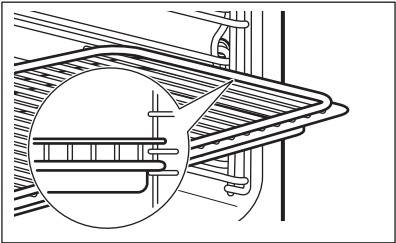
Установка отсрочки пуска без установки окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Шаг 2	Выберите Критерий таймера запуска / Отсрочка.
Шаг 3	Вращая поворотную ручку, задайте время начала. Дважды нажмите ручку для подтверждения.

Увеличение времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим духового шкафа.	
Шаг 1	Выберите Таймер.
Шаг 2	Для увеличения времени приготовления выберите ярлык с желаемым значением времени и нажмите ручку для подтверждения.
Шаг 3	Также можно выбрать требуемый режим нагрева и нажать на ручку, чтобы его изменить.

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

8.1 Установка принадлежностей

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

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

8.2 Термощуп

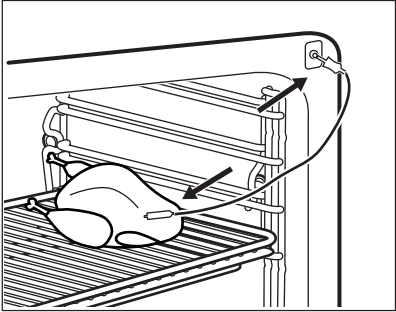
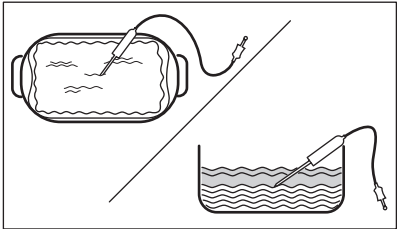
Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:	
°C Температура духового шкафа: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта.

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

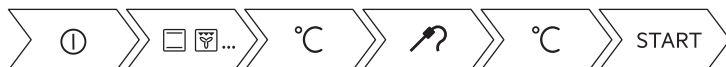
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.	
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.	
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.	
Мясо, птица и рыба		Запеканки
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.		Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться днища посуды для запекания.
		
Шаг 4	Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.	
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта выберите  и нажмите на ручку.	

Шаг 6	Нажмите на ручку для выбора нужной опции датчика: - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. - Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.
Шаг 7	Для выбора опции поверните ручку. Нажмите на ручку для подтверждения.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 9	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Действуйте аккуратно!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Сохраненные настройки доступны для выбора в меню: Любимые программы.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку и нажмите ручку.
Шаг 3	Выберите: Меню/Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки. Для выбора настройки поверните ручку, установив ее в соответствующее положение.
Шаг 5	Нажмите ручку, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.

9.2 Автоматическое отключение

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

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.3 Вентилятор охлаждения

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

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

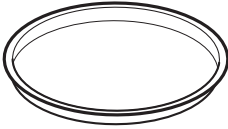
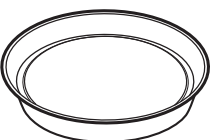
10.2 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана

Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см
---------------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквит	Традиционное при- готовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовление	180	70 - 90	1

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит			
 Используйте третье положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Поло- ски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	160	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ			
 Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.			
 При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры			
		 (мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

Информация для тестирующих организаций

Испытания для этой функции: Влажный пар.
Испытания согласно IEC 60350.

 Установите температуру 100°C.					
	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)		 (мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.

 Установите температуру 100°C.					
	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)		 (мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1,5	2 и 4	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

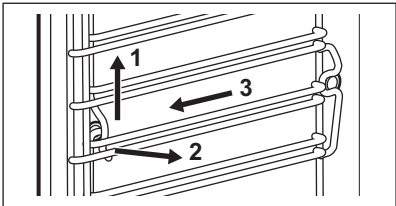
11.1 Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.
 Аксессуары	После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.	
Шаг 3	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.	
Шаг 4	Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.	
Установка направляющих для противней производится в обратном порядке.		

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.

Пункт 1	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.	
Пункт 2	Выберите Меню / Очистка.	
Функция	Описание	Продолжительность
Очистка паром	Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин
Пункт 3	Включите функцию. Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.	
Пункт 4	Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.	
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.		

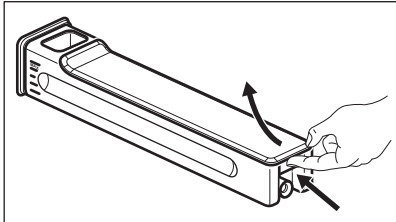
По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

Включить или выключить напоминание можно в меню: Настройка.

11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 2	Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.	
Пункт 3	Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.	
Пункт 4	Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине.	
Пункт 5	Соберите выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 6	Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.	
Пункт 7	Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.	
Пункт 8	Вставьте выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 9	Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.	

11.6 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

Продолжительность первого этапа — около 100 мин	
Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
Шаг 3	Долейте воду в выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.
Шаг 4	Выберите: Меню / Очистка.
Шаг 5	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
Шаг 6	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.
Продолжительность второго этапа — около 35 мин	
Шаг 7	Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.
Шаг 8	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

По окончании удаления накипи:		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
 Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.		

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.
 Эти напоминания появляются при каждом выключении духового шкафа.	

11.8 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Залейте воду в выдвижной резервуар для воды.
Шаг 3	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
Шаг 4	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.
Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.10 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

Пункт 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
----------------	------------------------------------

Пункт 2	Извлеките все аксессуары.
Пункт 3	Выберите меню Очистка / Сушка.
Пункт 4	Следуйте экранным инструкциям.

11.11 Извлечение и установка: Стеклопанные дверцы

Можно снимать внутренние стеклопанные панели для очистки. Количество стеклопанных панелей зависит от модели.



Модуль камеры встроен в дверную ручку. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы не повредить или не раздавить кабель камеры между дверцей и внутренней камерой духового шкафа. Осторожно протрите линзу камеры мягкой тканью.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).	
Шаг 2	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 3	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 4	Берясь за верхний край каждой стеклопальной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 5	Очистите стеклопальную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклопальную панель досуха. Не мойте стеклопальные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 6	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	

Шаг 7	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.
--------------	--

11.12 Замена лампы освещения

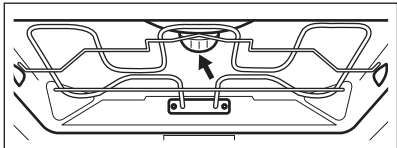


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите стеклянный плафон.	
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.	

Лампа бокового освещения

Пункт 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Пункт 2	С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
Пункт 3	Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.

Пункт 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
Пункт 5	Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
Пункт 6	Установите левую направляющую полок.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...



Духовой шкаф не включается или не нагревается



Возможная причина



Способ устранения

Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно.

Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания.

Не установлено время.

Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов.

Дверца не закрыта как следует.

Полностью закройте дверцу.

Сработал предохранитель.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

Включена функция духового шкафа «Защита от детей».

См. главу «Меню», подменю: Опции.

 Компоненты	
 Описание	 Способ устранения
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

 Выдвижной резервуар для воды не работает надлежащим образом		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в духовом шкафу.	Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды.	Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.

 Неисправности, связанные с процедурой очистки		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.	Не сняты крышка и волногаситель.	Снимите крышку и волногаситель.
После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/добавлено средство для удаления накипи.



Неисправности, связанные с процедурой очистки

 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры духового шкафа. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.	Для очистки камеры духового шкафа использовано слишком большое количество моющего средства.	В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.
Неудовлетворительные результаты очистки.	Процедура очистки была начата, когда духовой шкаф был слишком горячим.	Дождитесь остывания духового шкафа. Повторите процедуру очистки.
	Перед проведением очистки из духового шкафа не были извлечены все принадлежности.	Извлеките все принадлежности из духового шкафа. Повторите процедуру очистки.

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.



Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi

 Возможная причина	 Способ устранения
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.



Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi



Возможная причина



Способ устранения

Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.

Выполните повторную настройку параметров духового шкафа и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».

Слабый уровень сигнала беспроводной сети.

Переместите роутер как можно ближе к духовому шкафу.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с духовым шкафом, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.

Выключите микроволновую печь.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



Код и описание



решение

F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.

Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.

Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F908 - не удастся установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.

Выключите и снова включите духовой шкаф.

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

 Код и описание	 решение
F131 - превышение температуры датчика парогенератора.	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Снова включите духовой шкаф.
F144 - датчику Выдвижной резервуар для воды не удается измерить уровень воды.	Вылейте воду из Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.
F254 - камера не подключена к духовому шкафу.	Выключите и снова включите духовой шкаф.
F508 - ошибка функционирования Выдвижной резервуар для воды.	Выключите и снова включите духовой шкаф.
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
------------	-------

Частота	50 Гц
---------	-------

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Технический лист*

Торговый знак	AEG
Модель	BSK999330T 944188332
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.99 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	70 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Масса (M)	40.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014. Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г и СТБ 2477-2017, Приложения А и В. Для Украины в соответствии с 568/32020.
Класс энергетической эффективности не применим для России.
EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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

Приготовление с выключенной лампой освещения

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

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Выберите: Меню и нажмите на ручку.

Элемент меню	Применение
Любимые программы	Список любимых настроек.
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.

Элемент меню		Применение
Очистка		Список программ очистки.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Напоминание О Чистке	Напоминание о необходимости очистки духового шкафа.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.

Подменю	Применение
Иконка освещения	На экране появится значок лампы.
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа.
Защита детей	Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке.
Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления. При включении данной функции на дисплее появляется сообщение «Поддержание тепла включено». Эта функция доступна только в ряде режимов нагрева и только если задана опция «Продолжительность».

15.4 Подменю для: Подключения

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

15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка для духового шкафа.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①, STOP .
Сигналы тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Единица температуры	Установка температуры в °C / °F.

15.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Лицензия	Сведения о лицензиях.
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок
Сброс всплывающих окон	Приведение всех всплывающих окон к изначальным установкам

16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Громкость сигнала	Жесткость воды	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------------	----------------	-------------------------

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ	 Информация	 Опции таймера	 Термощуп	START / STOP
---	---	--	---	--------------

Приступите к использованию духового шкафа

Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте:  .	Выберите режим духового шкафа  ... и нажмите ручку.	Нажмите START.
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 - нажмите для включения духового шкафа.	 ... - выберите режим нагрева и нажмите ручку.	°C - задайте температуру поворотом ручки и нажмите.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару — Steamify			
Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.			
На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50–100°C	105–130°C	135–150°C	155–230°C

Быстро освоите приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
Нажмите: ①.	Выберите: Меню. Нажмите на ручку.	Выберите: Мощность в Приготовлении. Нажмите на ручку.	Выберите категорию блюда.	Выберите блюдо и нажмите ручку.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления		
Настройки функции «Быстрый таймер» Воспользуйтесь ярлыками для выбора наиболее часто используемых настроек таймера.	Шаг 1	Шаг 2
	Выберите: Таймер. Нажмите на ручку.	Выберите необходимое значение времени и нажмите ручку.
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени или смены режима приготовления, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Нажмите один из имеющихся значков со значением времени +1 min +5 min +10 min, чтобы увеличить время приготовления.	
	Смена режима: Выберите требуемый режим    ... — выберите требуемый режим. Нажмите на ручку.	

Очистка паром духового шкафа		
Шаг 1 Выберите: Меню. Нажмите на ручку.	Шаг 2 Выберите: Очистка. Нажмите на ручку.	Шаг 3 Выберите режим:
Очистка паром		Для легкой очистки.
Очистка паром, плюс		Для тщательной очистки.
Удаление накипи		Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.
Ополаскивание		Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

17. ПРОБУЙТЕ!

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

Беспроводное соединение



Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: Steamify — приготовление с использованием режима нагрева с паром



Способ настройки: SousVide



Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления



Отмена установленного таймера



Применение: Термощуп



18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8.
Изготовлено в Германии.

www.aeg.com/shop



EAC CE

867361208-B-232022

AEG