

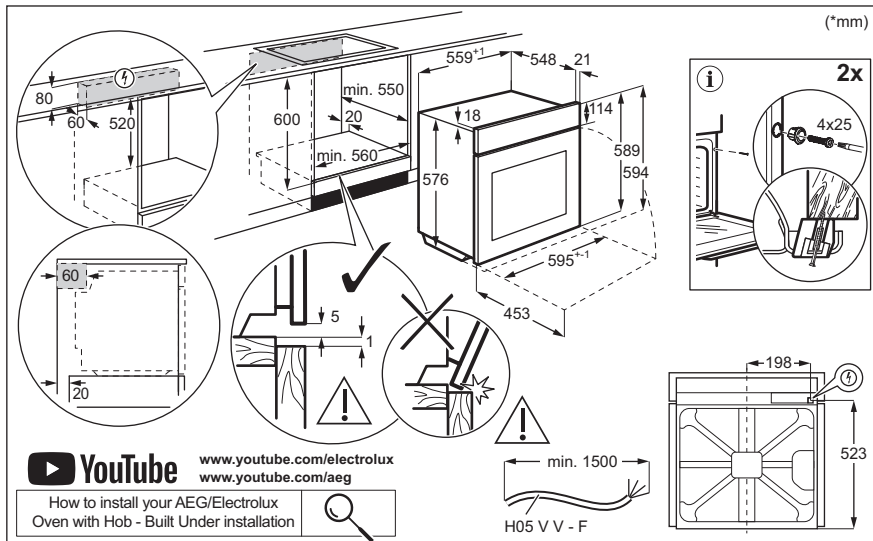


NBR7P731SB
NBR7P731ST

RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	3
UK	Інструкція Парова духовка	30



МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	18
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	20
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	28
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

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

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- 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. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- 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.

- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- 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 прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

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.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- 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.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- 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.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- 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 очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д.,

поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.7 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.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

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

2.9 Утилизация

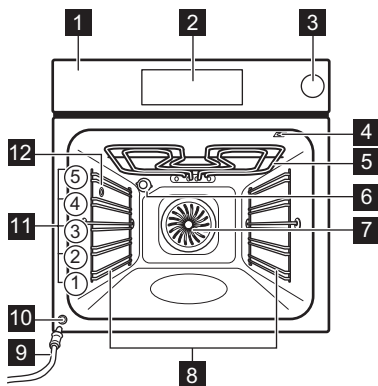
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

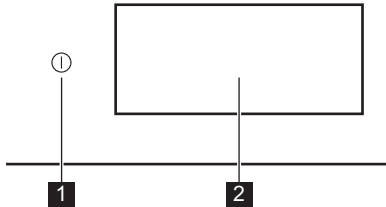
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Съёмная опора противня
- 9 Сливной шланг
- 10 Клапан для слива воды
- 11 Положения противня
- 12 Отверстие для выхода пара

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.

Панель управления обеспечивает доступ к различным режимам приготовления и блюдам. Кроме того, на ней отображается информация о текущем рабочем состоянии.

4.2 Дисплей

Дисплей прибора является полностью интерактивным, и его можно «прокручивать» для доступа к разным разделам. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.

OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
> <	Переход к следующему или предыдущему уровню меню.

	Доступ к дополнительным параметрам и их настройка.
	Сохранение текущих настроек в: Любимые программы.
	Удаление текущих настроек в: Любимые программы.
	Включение и выключение лампы освещения.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Функция Звуковой сигнал включена.
	Функция Звуковой сигнал и отключение включена.
	Только всплывающее окно включено.
	Функция Отложенный старт включена.
	Закрытие всплывающего сообщения или отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Подключение к сети Wi-Fi отменено.
	Удаленное управление включено.
	Резервуар для воды пустой.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды полон.
	Функция в режиме энергосбережения.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Вы можете выбрать, следует ли начать или пропустить процесс подключения.

Настройки можно пересматривать и изменять при необходимости.

Отрегулируйте настройки: Выбрать язык, Установка времени суток, Беспроводное соединение.

5.2 Беспроводное соединение

Прибор поддерживает подключение к сети Wi-Fi и подключение мобильных устройств. Вы сможете получать уведомления, управлять прибором и следить за ним с мобильного устройства.

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, расположенный на задней стороне обложки. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
 3. Включите прибор.
 4. Для входа в меню нажмите < и проведите пальцем влево. Выберите: Настройки / Подключения.
 5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth: EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты,

разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. AEG отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Войдите в меню и выберите: Функции.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Меню

Для входа в меню нажмите  и проведите пальцем влево.

- Блюда
- Функции
- Любимые программы
- Техническое обслуживание
- Настройки

6.2 Функции

Подменю включает список режимов приготовления.

Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите режим нагрева.
3. Отрегулируйте настройки.
4. Нажмите **START**. Термощуп можно подключить в любой момент как до начала, так и во время процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термощуп».
5.  — нажмите для настройки параметров во время приготовления.
6. Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.



Функция Быстрый Разогрев доступна только в ряде режимов нагрева. Дополнительные сведения о режимах предварительного разогрева см. в главе «Ежедневное использование», Настройки, Подменю: Предпочтения.



Верхний нагрев

Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.



Нижний нагрев

Равномерно подрумяньте низ продукта. Прекрасно подходит для приготовления пиццы или пирога и для окончательной обработки тортов или кишей. Предварительно разогрейте духовой шкаф и используйте самый нижний уровень.



Горячий воздух

Для ежедневного приготовления блюд на нескольких уровнях. Получайте равномерно приготовленные блюда без смешивания вкусов. Установите более низкую температуру, чем для Верхний и нижний.



Верхний и нижний

Для ежедневного приготовления блюд на одном уровне. Прекрасно подходит для приготовления любых блюд, например, запеканок и выпечки.



Горячий воздух & верхний нагрев

Обжаривайте большие куски мяса и птицы с костями с хрустящей корочкой.



Горячий воздух, верхний и нижний нагрев

Эта функция идеально подходит для готовых блюд.



Горячий воздух, нижний режим и пар

Лучше всего подходит для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



Низкий уровень пара

Данная функция подходит для приготовления мяса, запеченных блюд и запеканок. Сочетание пара и тепла создает нежную текстуру и хрустящую поверхность.



Подогрев Сохранить Вентилятор

Экономьте энергию, используя остаточное тепло для приготовления пищи. Идеально подходит для приготовления выпечки.



Разогрев

Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.

**Гриль**

Равномерно обжаривайте на гриле или поджаривайте овощи или мясо. Также прекрасно подходит для поджаривания хлеба.

**Подготовка теста**

Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.

**Освежить**

Придайте свежий запах и мягкость вчерашнему хлебу или выпечке.

**Размораживание**

Бережное размораживание для дальнейшего приготовления.

**Тушение**

Получите нежное и сочное тушеное мясо, готовя все ингредиенты вместе на медленном огне.

**Жаркое**

Приготовьте нежное мясо, птицу или овощи с хрустящей внешней корочкой.

**Хлеб**

Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

**Низкотемпературное приготовление**

При низкой температуре время увеличивается, но результат будет лучше. Прежде чем поместить мясо в духовой шкаф, обжарьте его.

**Консервирование**

Получайте сочные фрукты и овощи, законсервированные при низкой температуре. Поставьте термостойкие банки на эмалированный противень, наполненный водой.

**Подогрев тарелок**

Подогрев тарелок перед подачей.

**Поддержание тепла**

Поддержание тепла для подачи блюд. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.

**Высушивание**

Равномерно высушите фрукты, травы и овощи при низкой температуре. Периодически открывайте дверцу во время сушки, чтобы улучшить результат сушки.



Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

6.3 Блюда

Подменю Блюда состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Во время приготовления можно регулировать время и температуру.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп.

1. Войдите в меню и выберите: Блюда.
2. Выберите тип блюда или продукта.
3. Отрегулируйте настройки в соответствии с предпочтительным режимом приготовления пищи. Отрегулируйте вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.
4. Поместите блюдо в прибор в соответствии с инструкциями на экране.
5. Нажмите **START**.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

6.4 Любимые программы



Эта функция доступна только для некоторых моделей.

В памяти прибора можно сохранить до 20 избранных настроек, например: режим нагрева, блюдо или функцию очистки.

Чтобы сохранить настройку, выберите предпочтительную настройку и нажмите

Выберите: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: Любимые программы для проверки сохраненных настроек.

2. Выберите одну из сохраненных настроек.
3. Нажмите **START**, чтобы начать процесс приготовления.

Удаление: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: Любимые программы для проверки сохраненных настроек.
2. Нажмите:  для удаления сохраненных настроек.

6.5 Техническое обслуживание

Подменю содержит список программ очистки.

Пиролитическая очистка	При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Вы можете выбрать один из доступных уровней очистки. См. главу «Уход и очистка».
------------------------	--

6.6 Настройки

Это подменю содержит список настроек.

Подменю: Настройка

Выбрать язык	Установка языка прибора.
Установка времени суток	Установка текущего времени.
Яркость Дисплея	Установка яркости дисплея.
Звук кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Единица температуры	Отображение единицы измерения текущей температуры.

Подменю: Сервис

Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстановление заводских установок

Подменю: Предпочтения

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Блокировка от детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Предварительный разогрев/подогрев	Отсутств — обычный способ предварительного разогрева прибора. Он установлен по умолчанию и доступен для всех режимов приготовления. В качестве «Предпочтения» можно выбрать другой тип предварительного нагрева.
	Эко — предварительный разогрев прибора при меньшем энергопотреблении. Он доступен для всех режимов приготовления.
	Быстрый — уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов.
Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости очистки прибора.
Персон. экран в режиме ожидания	Настройка функций экрана и ярлыков.

Подменю: Подключения

Подключиться к Wi-Fi	Подключение прибора к беспроводной сети.
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.

Забывать сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.
Удаленное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия START. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.

6.7 Режимы нагрева с паром

Функции: Низкий уровень пара, Горячий воздух, нижний режим и пар позволяют выполнять нагрев и обработку паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите функцию режима нагрева с паром. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
5. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
6. Залейте холодную воду в резервуар для воды (около 900 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте деминерализованную или дистиллированную воду. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

7. Установите резервуар для воды на место.
Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
8. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.

9. Выключите прибор.
10. Слейте воду из резервуара.
11. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа. По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 мин, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

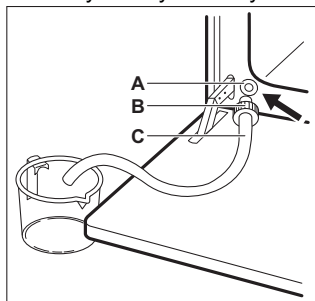
ВНИМАНИЕ!

Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

6.8 Опорожнение резервуара для воды

Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

1. Выключите прибор. Оставьте дверцу духового шкафа открытой, чтобы дать прибору остыть.
2. Подсоедините сливной шланг **С** к выпускному клапану **А** через разъем **В**.



3. Удерживайте конец шланга под уровнем **А** и нажмите кнопку **В**, чтобы собрать оставшуюся воду.
4. Отсоедините **С** и **В**, а затем насухо протрите камеру духового шкафа мягкой губкой.



Не используйте слитую воду для повторного заполнения резервуара для воды.

6.9 Примечания к функции: Подогрев Сохранить Вентилятор

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/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 разделе Подогрев Сохранить Вентилятор главы «Указания и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Советы по энергосбережению» главы «Энергетическая эффективность».

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Блокировка от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора. Ее можно включить в любое время.

1. Войдите в меню.
2. Выберите: Настройки / Предпочтения / Блокировка от детей.

Блокировка от детей включена. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. главу «Функции часов».

7.3 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Установите одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие. Таймер можно использовать независимо от того, работает ли духовой шкаф или нет.
Завершить действие	 Звуковой сигнал По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	 Звуковой сигнал и отключение По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	 Только всплывающее окно По истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Данная функция не влияет на работу прибора.
Отложенный старт	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Он запускается автоматически после начала работы духового шкафа и останавливается по завершении процесса. Он отображается на главном экране в случае, если другой таймер не установлен. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Нажмите: Таймер.
3. Установите продолжительность. Вы можете выбрать предпочтительное конечное действие, нажав на один из символов.
4. Нажмите **OK** для подтверждения и возврата на главный экран.

8.3 Отложенный старт

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите **...**.
3. Нажмите: Отложенный старт.
4. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и нажмите **OK**.
5. Теперь можно установить нужное Окончание или нажмите **OK**, чтобы пропустить этот шаг.
6. Нажмите **OK**, чтобы вернуться на главный экран.

8.4 Установка времени суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Настройки / Настройка / Установка времени суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

8.5 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите **^** / Таймер.
2. Установите новое значение таймера. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

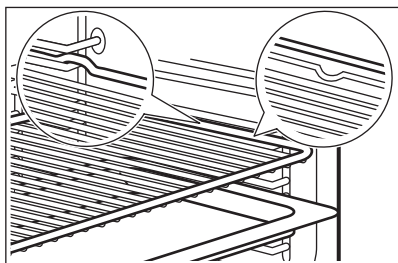
9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики по периметру решетки предотвращают соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

9.2 Термошуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25°C выше температуры внутри продукта.

-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

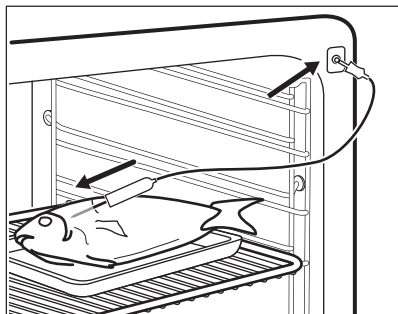
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термошупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термошуп

ВНИМАНИЕ!

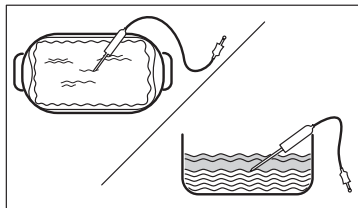
Присутствует опасность ожога, так как термошуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термошупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Выберите режим нагрева в меню: Функции или блюдо из меню: Блюда.
2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Нажмите OK.
4. Нажмите START.
5. Вставьте термошуп в блюдо:
Мясо, птица и рыба
Вставьте наконечник термошупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



6. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».
- На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.
7. $\wedge$ — нажмите для настройки параметров.
 8. Выберите карту Термощуп, чтобы установить температуру внутри продукта для датчика, или выберите нужную опцию:
 - 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 процесс приготовления завершается.

- Только всплывающее окно — когда температура внутри продукта достигнет заданной, на дисплее появится соответствующее сообщение.

9. Нажмите ОК.
10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
11. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
12. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

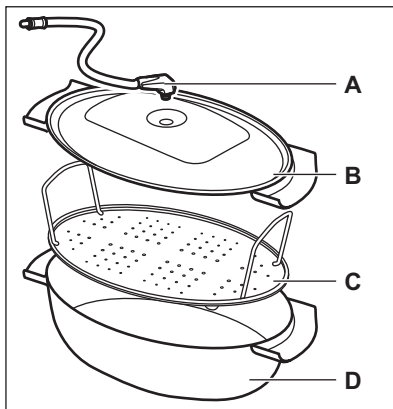
9.3 Пароварка для приготовления на пару



Пароварка не входит в комплект поставки прибора. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Пароварка состоит из следующих компонентов:

- A. Трубка форсунки - для приготовления на пару,
- B. Крышка,
- C. Стальная решетка,
- D. Стеклянная миска.



Нельзя:

- ставить горячую пароварку на холодную/влажную поверхность.

- заливать холодные жидкости в разогретую пароварку.
- использовать пароварку на горячей варочной поверхности.
- использовать для очистки пароварки абразивные средства, металлические мочалки и порошки.

9.4 Приготовление на пару в пароварке

1. Выложите продукты на стальную решетку в пароварке и накройте ее крышкой.

2. Вставьте трубку форсунки в отверстие в крышке.
3. Поместите пароварку на второй уровень снизу.
4. Подсоедините трубку форсунки к входному отверстию для пара. См. главу «Описание прибора».
5. Выберите режим приготовления на пару.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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 прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура

	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Подогрев Сохранить Вентилятор — рекомендуемые аксессуары

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

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

10.3 Подогрев Сохранить Вентилятор

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

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30

		°C		
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Стандартное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Стандартное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Стандартное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Стандартное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

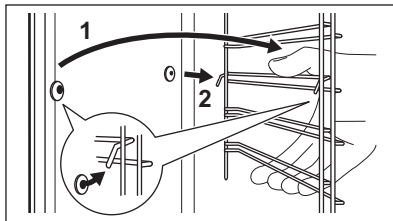
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, 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 очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. После завершения цикла очистки и остывания прибора вытрите золу. Используйте его всякий раз, когда прибор нуждается в глубокой чистке.

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если над духовым шкафом установлена варочная панель, или если в той же мебелиной нише или шкафу имеются другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением этой функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.

2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы, чтобы удалить остатки пищи. Используйте для этого мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого средства для очистки.
4. Нажмите: Техническое обслуживание / Пиролитическая очистка.
5. Выберите режим очистки и нажмите START . Следуйте инструкциям на дисплее.

Опция	Продолжительность
Пиролитическая очистка, короткий	1 h
Пиролитическая очистка, нормальный	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	3 h

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

6. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
7. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Очистка резервуара для воды

1. Выключите прибор.
2. Подставьте сотейник под входное отверстие для пара.
3. Налейте воду в резервуар для воды: 850 мл. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин.
4. Включите прибор и выберите функцию: Низкий уровень пара. Установите температуру 230 °C.
5. Выключите прибор через 25 мин и подождите, пока он остынет.

6. Включите прибор и выберите функцию: Низкий уровень пара. Установите температуру в диапазоне от 130 до 230 °C.
7. Выключите прибор через 10 мин и дайте ему остыть.
8. Слейте воду из резервуара. См. раздел «Опорожнение резервуара для воды» главы «Ежедневное использование».
9. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
10. Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

Для проверки уровня жесткости воды обратитесь в водоснабжающую организацию.

Классификация воды:	Производите очистку резервуара для воды каждые:
мягкая	75 циклов - 2,5 мес.
умеренно жесткая	50 циклов - 2 месяца
жесткая	40 циклов - 1,5 мес.
очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

11.5 Напоминание о чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

11.6 Снятие и установка дверцы

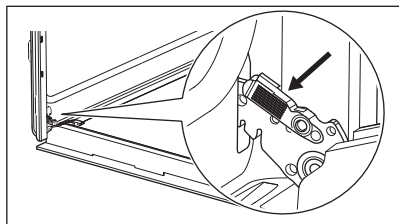
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



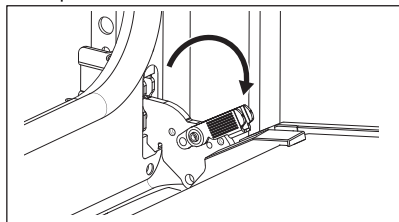
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

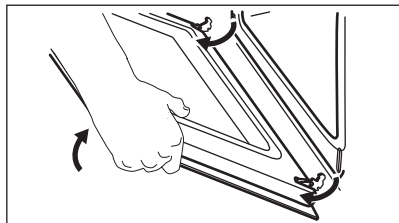
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



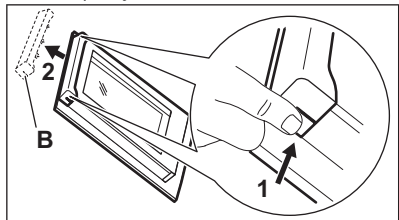
2. Поднимите и потяните защелку до щелчка.



3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.

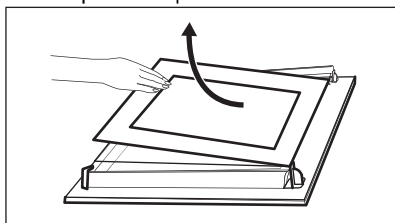


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку В на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытяните их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

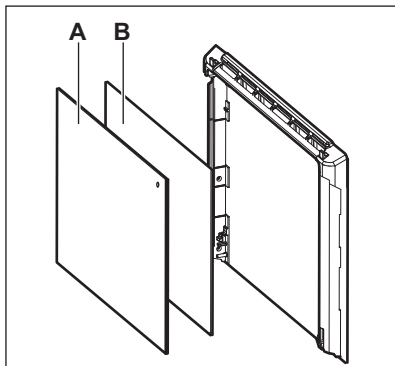


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

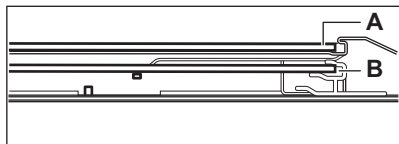
9. После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (А и В) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Средняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



11.7 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.

3. Положите ткань на дно духового шкафа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Порядок установки часов см. в главе «Функции часов». Дверца не закрыта как следует. Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. Блокировка от детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка».
В камере прибора есть вода.	В резервуар для воды было добавлено слишком большое количество воды.
Не работает функция приготовления на пару.	Во входном отверстии для пара имеется накипь. В резервуаре для воды нет воды.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Опорожните резервуар для воды. Этот процесс займет более 3 мин. В противном случае из входного отверстия для пара будет вытекать вода.	Во входном отверстии для пара имеется накипь. Очистите резервуар для воды.
❗ Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. ¹⁾	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F239 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾²⁾	Включите и выключите прибор.

¹⁾ Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

²⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

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 прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :
Продуктовый номер (PNC):
Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	AEG	
Модель	NBR7P731SB 949494902 NBR7P731ST 949494903	
Индекс энергоэффективности	61.2	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	NBR7P731SB	36.4 кг
	NBR7P731ST	36.4 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения.

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за

3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Таймер активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

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

Подогрев Сохранить Вентилятор

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.

Режим ожидания

Через 2 минуты дисплей переключается в режим ожидания.

14. 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.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	30
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	32
3. ОПИС ВИРОБУ.....	36
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	36
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	37
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	38
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	42
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	43
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	44
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	48
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	52
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	53
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	55

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте

меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полиць, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.

- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня безпеки.

2.6 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.

- Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.8 Сервіс

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

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

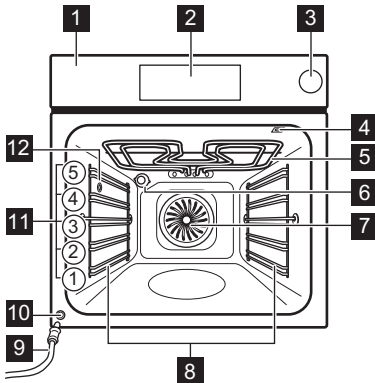
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

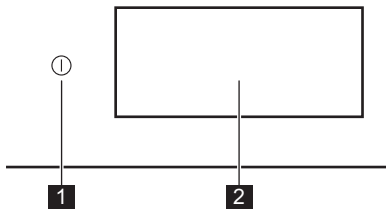
3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Резервуар для води
- 4** Гніздо термошупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Опорна рейка, знімна
- 9** Зливна труба
- 10** Клапан вихідного отвору для води
- 11** Рівні полиць
- 12** Випускний отвір для пари

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



- | | | |
|----------|------------|--|
| 1 | Вкл / Вимк | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| 2 | Дисплей | Показує поточні налаштування приладу. |

Панель керування надає доступ до різних функцій готування та страв. На ній також відображається інформація про поточний робочий стан.

4.2 Дисплей

Дисплей є повністю інтерактивним, його можна прокручувати і він розділений на визначені розділи. Ви можете провести по

екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.

- | | |
|--|---|
| | Підтвердження вибору/налаштування. |
| | Щоб перейти до наступного або попереднього рівня в меню. |
| | Для доступу до додаткових налаштувань і їх регулювання. |
| | Щоб зберегти поточні налаштування в: Улюблене. |
| | Щоб видалити поточні налаштування в: Улюблене. |
| | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| | Вимкнення та ввімкнення опцій. |
| | Прилад заблоковано. |
| | Звуковий сигнал функція активована. |
| | Звуковий сигнал та зупинка приготування функція активована. |
| | Тільки спливаюче повідомлення увімкнено. |

	Відкладений запуск функція активована.
	Щоб закрити спливаюче повідомлення або скасувати налаштування.
	Wi-Fi підключення увімкнено.
	Wi-Fi підключення вимкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.

	Резервуар для води порожній.
	Резервуар для води заповнений наполовину.
	Резервуар для води заповнено.
	Функція з режимом енергозбереження.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Ви можете вибрати розпочати або пропустити процес приєднання. Налаштування можна переглядати та змінювати, коли це необхідно.

Відрегулюйте налаштування: Мова, Час доби, Бездротове підключення.

5.2 Бездротове підключення

Прилад забезпечує підключення до мережі Wi-Fi і з'єднання з мобільним пристроєм. Можна отримувати сповіщення, а також керувати приладом і слідкувати за ним із мобільного пристрою.

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
 - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 3. Увімкніть прилад.

4. Натисніть  та проведіть вліво для входу в меню. Виберіть: Налаштування / З'єднання.

5. Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу ввімкнеться протягом 90 сек.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Максимальна потужність	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth: EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. AEG висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.

4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Меню

Натисніть  та проведіть вліво для входу в меню.

- Страви
- Функції
- Улюблене
- Обслуговування
- Налаштування

6.2 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнитися залежно від версії програмного забезпечення.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію нагрівання.
3. Відрегулюйте налаштування.
4. Натисніть **START**. Термощуп можна вставити в будь-який момент до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
5.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.

6. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.



Швидко Поперед. прогрівання доступно лише для деяких функцій нагріву. Для отримання додаткової інформації про опції попереднього прогрівання див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.



Верх

Інтенсивний підігрів для швидкого підрум'янювання зверху.



Низ

Рівномірне коричневе дно страви. Добре підходить для піци або пирога, а також для оздоблення тортів або кішів. Попередньо прогрійте духову шафу та використовуйте найнижчий рівень полицки.



Гаряче повітря

Для щоденного приготування на кількох рівнях. Отримуйте рівномірно приготовлені страви без змішування смаків. Встановіть більш низьку температуру, ніж для Верх і низ.



Верх і низ

Для щоденного приготування Увімк. однорівневий. Підходить для будь-якої їжі, як-от страви із сир. скоринкою та випічка.



Гаряче повітря & верх

Запикайте м'ясо та птицю з кістками для ніжнього м'яса й хрусткої скоринки.



Гаряче повітря, верх і низ

Ця функція ідеально підходить для готових страв.



Гаряче повітря, нижній рівень та пар

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Низький рівень пари

Ця функція підходить для м'яса, страв у духовій шафі та страв із сирною скоринкою. Поєднання пари та тепла створює ніжну текстуру та хрустку поверхню.



Теплозберігаючий Вентилятор

Заощаджуйте енергію, використовуючи для приготування залишкове тепло. Найкраще підходить для випічки.



Розігріти

Ця функція м'яко розігріває залишки їжі паром.



Гриль

Рівномірно обсмажуйте на грилі або підрум'янюйте овочі чи м'ясо. Також добре підходить для підсмажування хліба.



Вистоювання тіста

Оптимізована температура для швидкого вистоювання тіста.



Освіження

Поверніть свіжий запах і м'якість всередині хліба або випічки, приготованих один день тому.



Розморожування

Делікатне розморожування перед подальшим готуванням.



Печення

Отримуйте ніжне соковите рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.



Печення

Отримайте хрусткі зовні та ніжні всередині м'ясо, птицю й овочі.



Випікання хлібу

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.



Повільне готування

Повільне готування збільшує час готування, але забезпечує кращий результат. Перш ніж покласти м'ясо в духову шафу, обсмажте його.



Консервування

Отримуйте соковиті овочі та фрукти, законсервовані за низької температури. Поставте термостійкі банки на деко для випікання, наповнене водою.



Підігрівання тарілок.

Для підігріву тарілок перед сервуванням страв.



Підтримання теплим

Тримайте страви теплими перед подачею. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Дегідратація

Рівномірно сушіть фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

6.3 Страви

Підменю Страви складається з набору програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати під час готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Страви.
2. Виберіть страву чи тип продукту.
3. Змініть налаштування відповідно до кулінарних вподобань. Налаштуйте вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть OK.
4. Покладіть продукти всередину приладу відповідно до інструкцій, наведених на екрані.
5. Натисніть START.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

6.4 Улюблене



Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функцію нагріву, страву або функцію очищення.

Щоб зберегти налаштування, виберіть бажане налаштування та натисніть .

Виберіть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Улюблене, щоб перевірити збережені налаштування.
2. Виберіть одне зі збережених налаштувань.
3. Натисніть **START**, щоб розпочати готування.

Видаліть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Улюблене, щоб перевірити збережені налаштування.
2. Натисніть: , щоб видалити збережені налаштування.

6.5 Обслуговування

Підменю містить перелік програм очищення.

Піролітичне очищення	Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Ви можете обирати з наявних рівнів очищення. Див. розділ «Догляд та очищення».
----------------------	---

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань.

Підменю: Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Час доби	Встановлення поточного часу.

Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління	Увімкнення та вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звуки для ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Одиниця температури	Відображення одиниці поточної температури.

Підменю: Сервіс

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

Підменю: Налаштування

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Попереднє прогрівання/розігрівання	Жоден — традиційний спосіб попереднього прогрівання приладу. Встановлено за промовчанням і доступно для всіх функцій готування. Налаштування можна змінити на інший тип попереднього прогрівання. Еко — попереднє прогрівання приладу з меншим споживанням електроенергії. Доступно для всіх функцій готування. Швидко — скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій.
Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення приладу.
Персоналіз. екрана в режимі очікув	Налаштування функцій та ярликів екрана.

Підменю: З'єднання

Підключення до Wi-Fi	Підключення приладу до бездротової мережі.
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.
Дистанційна робота	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення START. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.

6.7 Парові функції нагріву

Функції:  Низький рівень пари,  Гаряче повітря, нижній рівень та пар дозволяють використовувати тепло та пару для збереження страв хрусткими та соковитими.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Встановіть функцію нагрівання з паром. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
6. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте демінералізовану або дистильовану воду. Не заливайте займісті або спиртовмісні рідини у резервуар для води.

7. Вставте резервуар для води в початкове положення.

При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.

8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
9. Вимкніть прилад.
10. Спорожніть резервуар для води.
11. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи. Зачекайте принаймні 60 хв після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.

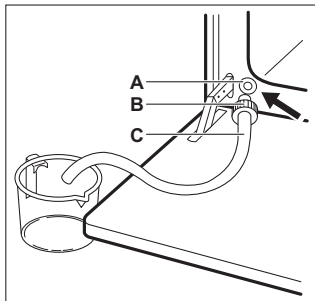
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, спорожняючи резервуар для води.

6.8 Спуск води з резервуару

Для запобігання вапняним відкладенням спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.

1. Вимкніть прилад. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки прилад охолоне.
2. Приєднайте зливну трубу **C** до випускного клапана **A** через з'єднувач **B**.



3. Тримавши кінець труби нижче рівня **A**, ритмічно натискайте **B**, щоб зібрати залишки води.
4. Від'єднайте **C** та **B** і витріть внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.



Не використовуйте зливу воду, щоб повторно наповнити резервуар.

6.9 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура

не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Теплозберігаючий Вентилятор. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу. Її можна увімкнути в будь-який момент.

1. Увійдіть у меню.
2. Виберіть: Налаштування / Налаштування / Захист від доступу дітей.

Захист від доступу дітей увімкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (год)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Встановлення тривалості готування. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Щоб установити, що відбувається після закінчення встановленого часу, виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духовка не працює.
Закінчення дії	 Звуковий сигнал Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.  Звуковий сигнал та зупинка приготування Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагріву вимкнеться.  Тільки спливаюче повідомлення Після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Він запускається автоматично після початку процесу готування і зупиняється після завершення процесу. Він відображається на головному екрані, якщо інший таймер не встановлено. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши один із символів.
4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити та повернутися до головного екрана.

8.3 Відкладений запуск

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть *******.
3. Натисніть: Відкладений запуск.
4. Прокрутіть, щоб встановити потрібний час початку, і натисніть **OK**.
5. Тепер можна встановити потрібну функцію Час закінчення або натиснути **OK**, щоб пропустити цей крок.
6. Натисніть **OK**, щоб повернутися до головного екрана.

8.4 Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Налаштування / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

8.5 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть **^** / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера.
Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

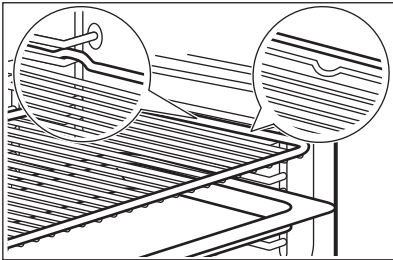
9.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термошуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.

-  - температура всередині продукту. Рекомендації:

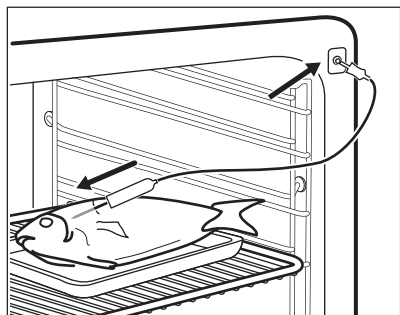
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термошупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування 3: Термошуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

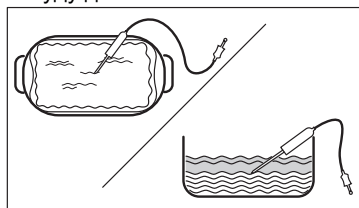
Існує ризик опіків, оскільки термошуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термошупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Виберіть функцію нагріву в меню: Функції або страву з меню: Страви.
2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.
3. Натисніть OK.
4. Натисніть START.
5. Вставте термошуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термошупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».
- На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.
7. ^ — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.
8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
 - Тільки спливаюче повідомлення — коли страва досягає встановленої

внутрішньої температури, на дисплеї з'являється повідомлення.

9. Натисніть ОК.
10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
11. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
12. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

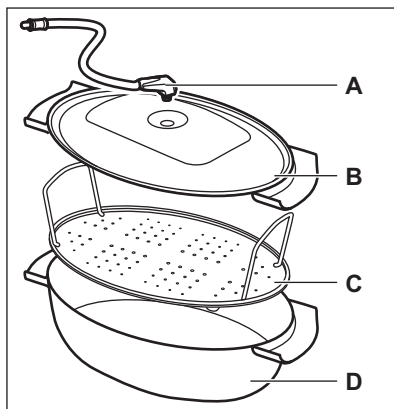
9.3 Пароварка для приготування на парі



Пароварка не постачається разом із приладом. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

Пароварка складається з:

- A. інжекторна трубка — для приготування на парі;
- B. кришка;
- C. сталевий гриль;
- D. скляна ємність.



Що не слід робити:

- Не ставте гарячу пароварку на холодні/мокрі поверхні.
- Не наливайте холодні рідини в пароварку, коли вона гаряча.
- Не використовуйте пароварку на гарячій варильній поверхні.

- Не використовуйте для чищення пароварки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

9.4 Приготування на парі в пароварці

1. Помістіть продукти на сталевий гриль у пароварці та накрийте її кришкою.
2. Вставте інжекторну трубку в отвір у кришці.

3. Поставте пароварку на другу полицку знизу.
4. Приєднайте інжекторну трубку до отвору для виходу пари. Див. розділ «Опис виробу».
5. Переключіть прилад у режим приготування на парі.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

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

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву

°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - рекомендовані аксесуари

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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Теплозберігаючий Вентилятор

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

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	180	2	20 - 30

		°C		
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Стандартне приготування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Стандартне приготування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Стандартне приготування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Стандартне приготування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

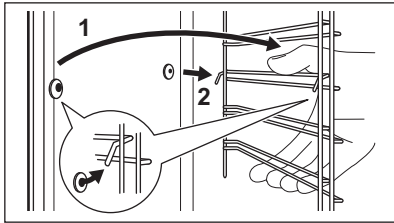
Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.3 Піролітичне очищення

Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Після завершення циклу очищення та охолодження приладу витріть попіл. Використовуйте її, коли прилад потребує ретельного очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо варильну поверхню встановлено над духовою шафою або поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Очистіть дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят, щоб видалити залишки їжі. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного мийного засобу.
4. Натисніть: Обслуговування / Піролітичне очищення.
5. Виберіть режим очищення та натисніть START. Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

опція	Тривалість
Піролітичне очищення, швидке	1 h
Піролітичне очищення, норма	1 h 30 min
Піролітичне очищення, Інтенсив	3 h

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

6. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
7. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.4 Очищення резервуару для води

1. Вимкніть прилад.
2. Помістіть глибоку посудину під отвором для виходу пари.
3. Налийте воду в резервуар для води: 850 мл. Додайте лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хв.
4. Увімкніть прилад і встановіть функцію: Низький рівень пари. Встановіть температуру на 230 °С.
5. Вимкніть прилад через 25 хв і зачекайте, доки він охолоне.
6. Увімкніть прилад і встановіть функцію: Низький рівень пари. Встановіть температуру між 130 до 230 °С.
7. Вимкніть прилад через 10 хв і зачекайте, доки він охолоне.
8. Спорожніть резервуар для води. Див. пункт «Спорожнення резервуара для води» в розділі «Щоденне користування».
9. Промийте резервуар для води та видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої ганчірки.
10. Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу. Щоб перевірити рівень жорсткості води, зверніться до постачальника води.

Класифікація води: **Очищуйте резервуар для води кожні:**

м'яка	75 циклів — 2,5 місяці
помірно жорстка	50 циклів — 2 місяці
жорстка	40 циклів — 1,5 місяці
дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

11.5 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

11.6 Зняття та встановлення дверцят

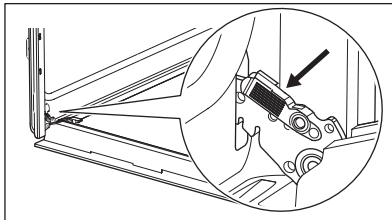
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати

скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

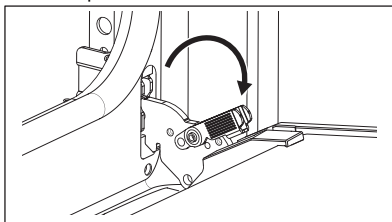
⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

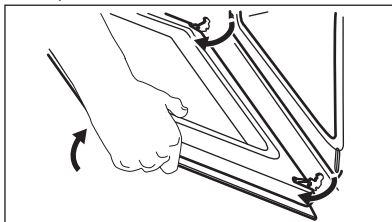
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



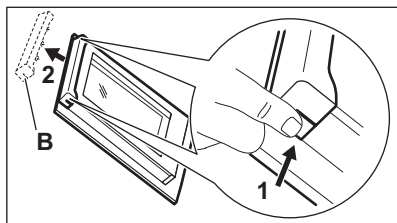
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



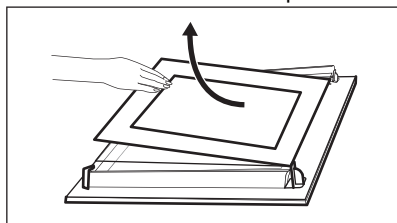
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

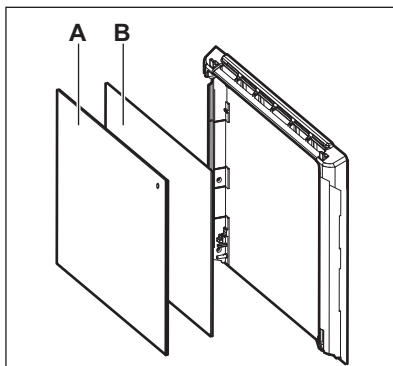


6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.

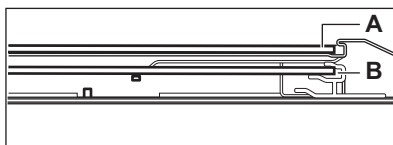


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
 9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.
- Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (A та B) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



11.7 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».
	Дверцята зачищено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та очищення».
У камері приладу є вода.	Резервуар для води заповнено зовеликою кількістю води.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень.
	У резервуарі для води немає вода.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше 3 хв, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.
 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим використанням», «Бездротовий зв'язок».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. 1)	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термошуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.
F240, F239 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний. 1)2)	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

2) Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	NBR7P731SB 949494902 NBR7P731ST 949494903
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A ++
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл

Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духові шафа	
Маса	NBR7P731SB	36.4 кг
	NBR7P731ST	36.4 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у розділі «Перед першим використанням».

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Таймер активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

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

Теплозберігаючий Вентилятор

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

Режим очікування

Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

