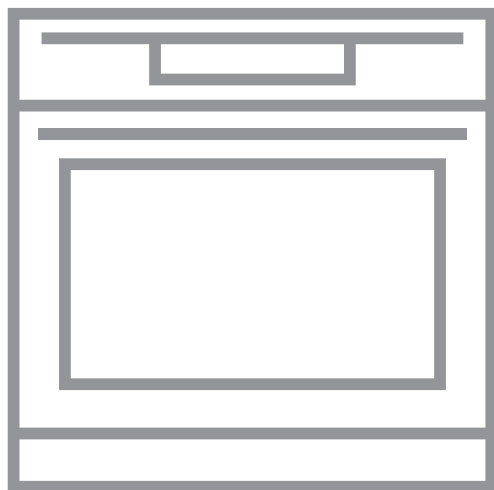


▶ BSE999330M
BSK999330M

UK Інструкція
Парова духовка

USER MANUAL



AEG

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Прیدіліть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоби:



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

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My AEG Kitchen**.



ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4	4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	12
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	4	4.1 Огляд панелі керування.....	12
1.2 Загальна безпека.....	5	4.2 Дисплей.....	13
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... ..	14
2.1 Встановлення.....	6	5.1 Первинне очищення	14
2.2 Під'єднання до електромережі.....	7	5.2 Перше підключення.....	14
2.3 Користування.....	8	5.3 Бездротове підключення 	15
2.4 Догляд і чищення.....	9	5.4 Ліцензії на програмне	
2.5 Приготування на парі.....	9	забезпечення.....	15
2.6 Внутрішня підсвітка.....	9	5.5 Попереднє прогрівання.....	15
2.7 Сервіс.....	10	5.6 Налаштування: Жорсткість	
2.8 Утилізація.....	10	води.....	16
3. ОПИС ВИРОБУ.....	10	6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	17
3.1 Загальний огляд.....	10	6.1 Налаштування: Функції нагріву... ..	17
3.2 Аксесуари.....	11	6.2 Лоток для води.....	18

6.3 Спосіб використання: Лоток для води.....	18	11.2 Як зняти: Опорні рейки	36
6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром.....	19	11.3 Як користуватися: Чищення паром.....	36
6.5 Налаштування: Готування SousVide.....	20	11.4 Нагадування про очищення.....	37
6.6 Налаштування: Допомога при готуванні.....	21	11.5 Як чистити: Лоток для води.....	37
6.7 Функції нагрівання.....	21	11.6 Спосіб використання: Видалення накипу.....	38
6.8 Примітки до: Волога конвекція.....	24	11.7 Нагадування про видалення накипу.....	39
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	25	11.8 Спосіб використання: Полоскання.....	39
7.1 Опис функцій годинника.....	25	11.9 Нагадування про сушіння.....	40
7.2 Налаштування: Функції годинника.....	26	11.10 Як користуватися: Сушіння.....	40
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	27	11.11 Як зняти та встановити: Скло дверцят.....	40
8.1 Встановлення аксесуарів.....	27	11.12 Як замінити: Лампа.....	41
8.2 Термощуп.....	28	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	42
8.3 Спосіб використання: Термощуп.....	28	12.1 Дії в разі виникнення проблем..	43
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	30	12.2 Як керувати: Коды помилок.....	45
9.1 Як зберегти: Улюблене.....	30	12.3 Дані щодо технічного обслуговування.....	46
9.2 Автоматичне вимикання.....	30	13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	47
9.3 Вентилятор охолодження.....	31	13.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*.....	47
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	31	13.2 Енергозбереження.....	47
10.1 Рекомендації щодо приготування.....	31	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	48
10.2 Волога конвекція.....	31	14.1 Меню.....	48
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	32	14.2 Підменю для: Очищення.....	49
10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	32	14.3 Підменю для: Опції.....	49
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	35	14.4 Підменю для: З'єднання.....	50
11.1 Примітки щодо чищення.....	35	14.5 Підменю для: Установка.....	50
		14.6 Підменю для: Сервіс.....	51
		15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	51
		16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	54



Може змінитися без оповіщення.

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, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My AEG Kitchen .
- 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, напів-готелях, 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.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- **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 термощуп (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.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці 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.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- 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.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

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.
- 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 розігрітій 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.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- 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 і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

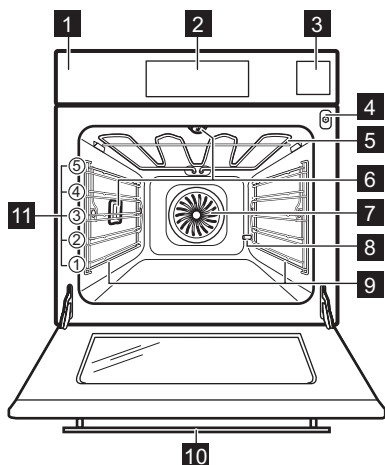
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

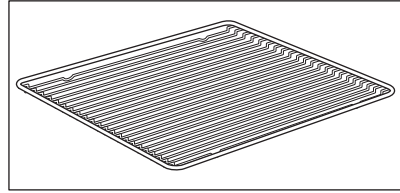


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накопу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Камера в ручці
- 11 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

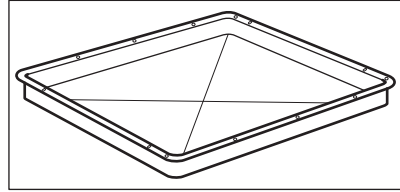
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



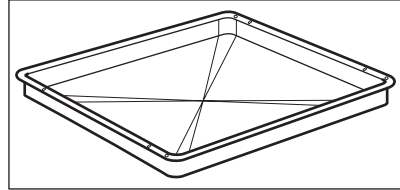
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



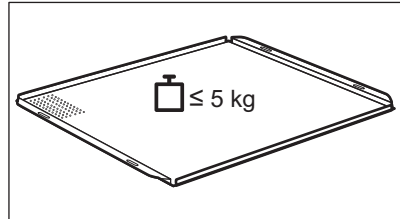
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



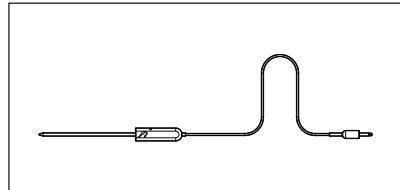
Деко для випічки

Для булочок, кренделів та дрібного печива. Підходить для функцій пари. Знебарвлення поверхні не впливає на функціональність.



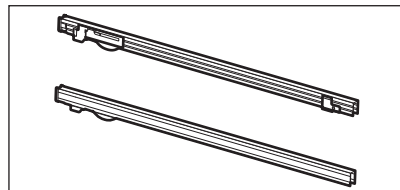
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.

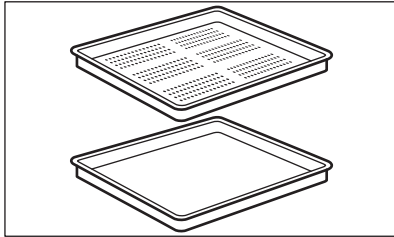


ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Паровий комплект

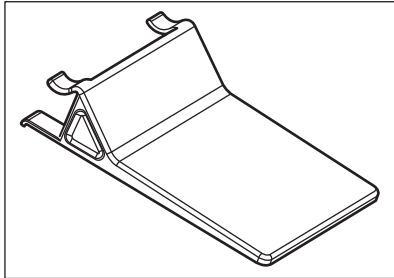
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



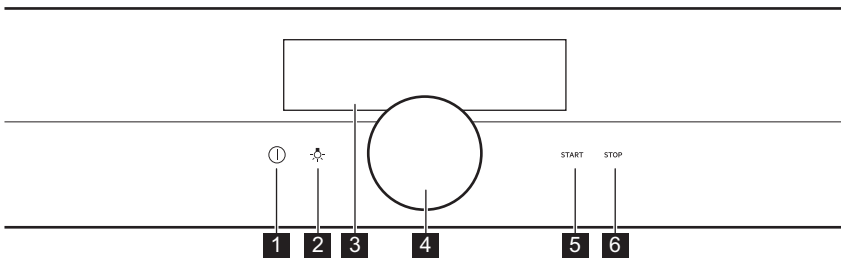
Щит для фотокамери

Запобігає відбиванню світла на фотографіях.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисність і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
3	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
4	Регулятор	Керування приладом.
5	START	Увімкнення обраної функції.




6	STOP	Вимкнення обраної функції.
---	------	----------------------------

 <p>Утримуйте</p>	 <p>Натисніть</p>	 <p>Утримуйте й поверніть</p>
Увімкніть основний екран.	Підтвердьте налаштування або увійдіть до обраного підменю.	Регулювання налаштувань та навігація в меню.

4.2 Дисплей

	<p>Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (лише окремі моделі) B. Інформація C. Час доби D. Меню E. Температура F. Функції нагріву G. Налаштування таймеру H. Таймер I. Термощуп (лише окремі моделі)
---	---


Індикатори дисплея

<p>Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.</p>		
 <p>Функцію ввімкнено.</p>	 <p>Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p>	 <p>Звуковий сигнал вимкнено.</p>
<p>Індикатори таймера</p>		




ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 Таймер запускається пізніше.	 Таймер запускається після закриття дверцят приладу.	 Скасування налаштування.	 Таймер запускається, коли прилад досягає встановленої температури.	 Таймер запускається, коли починається готування.
Wi-Fi індикатор — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.				
 Wi-Fi підключення ввімкнено.				
Дистанційна робота індикатор — керувати приладом можна дистанційно.				
 Дистанційна робота увімкнено.				

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби, бездротове підключення.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

Крок 1	Завантажте мобільний додаток My AEG Kitchen та виконайте наступні кроки згідно з інструкціями.
Крок 2	Увімкніть прилад.
Крок 3	Виберіть: Меню / Налаштування / З'єднання.
Крок 4	Виберіть: Wi-Fi. Натисніть ручку керування.
Крок 5	Оберіть бездротову мережу з підключенням до мережі Інтернет. Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота	WLAN 2,4 ГГц
	2412–2484 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)


5.4 Ліцензії на програмне забезпечення


Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. AEG висловлює щирю 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 GTM3).

5.5 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.



Крок 1	Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.
<p>i З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.</p>	

5.6 Налаштування: Жорсткість води


Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під точною водою.	Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.	Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.	Встановіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.
<p>i Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.</p>			
Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.			

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	м'яка
2	8 - 14	<input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	1.4 - 2.5	51 - 100	помірно жорстка
3	15 - 21	<input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	2.6 - 3.8	101 - 150	жорстка

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



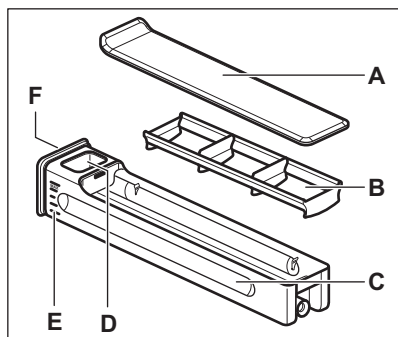
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Утримуйте ручку керування. На дисплеї відображаються функції нагріву за промовчанням.
Крок 3	Виберіть символ функції нагріву й натисніть ручку керування, щоб увійти в підменю.
Крок 4	Виберіть функцію нагріву й натисніть ручку керування.
Крок 5	Виберіть: °C. Натисніть ручку керування. На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 6	Поверніть та натисніть ручку для встановлення температури.
Крок 7	Натисніть: START. Термошуп — датчик можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 8	Вимкніть духову шафу.

6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.3 Спосіб використання: Лоток для води


<p>Крок 1</p>	<p>Натисніть передню кришку лотка для води.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити це двома способами:</p>	<p>В: Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.</p>
<p>Крок 3</p>	<p>Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натискайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.</p>	




УВАГА

Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.


6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Виберіть:  . Натисніть ручку регулювання, щоб встановити функцію нагрівання на парі.	
Крок 3	Виберіть: °C. Натисніть ручку регулювання, щоб встановити температуру. На дисплеї відображаються налаштування температури.	
Крок 4	Встановіть температуру і натисніть ручку регулювання для підтвердження. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.	
Пара для пароварки 50–100 °C	Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.	
Пара для тушкування 105–130 °C	Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.	
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C	Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.	
Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C	Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.	
Крок 5	Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.	

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

Крок 6	<p>Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв. Скористайтеся шкалою на лотку для води.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займісті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p></div>
Крок 7	<p>За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.</p>
Крок 8	<p>Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури звучить сигнал.</p>
Крок 9	<p>Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари. Після завершення готування лунає звуковий сигнал.</p>
Крок 10	<p>Вимкніть духову шафу.</p>
Крок 11	<p>Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.</p>
Крок 12	<p>У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.</p>

6.5 Налаштування: Готування SousVide

Крок 1	<p>Увімкніть духову шафу.</p>
Крок 2	<p>Виберіть символ функції нагріву й натисніть ручку керування, щоб увійти в підменю.</p>
Крок 3	<p>Виберіть: . Натисніть ручку керування.</p>
Крок 4	<p>Виберіть: Таймер. Натисніть ручку керування.</p>
Крок 5	<p>Поверніть і натисніть ручку регулювання, щоб встановити час.</p>
Крок 6	<p>Виберіть: °C. Натисніть ручку керування.</p>

Крок 7	Поверніть і натисніть ручку регулювання, щоб встановити температуру.
Крок 8	Натисніть: START .
Крок 9	У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовка шафа охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

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

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп


Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше








Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Виберіть: Меню. Натисніть ручку керування.
Крок 3	Виберіть: Допомога при готуванні. Натисніть ручку керування.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту й натисніть ручку керування, щоб підтвердити.
Крок 5	Натисніть: START .

6.7 Функції нагрівання



СТАНДАРТНА








Функція нагріву	Додаток
 <p>Гриль</p>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ









Функція нагріву	Додаток
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.

Функція нагріву	Додаток
 <p>Функція йогурту</p>	<p>Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.</p>
 <p>Підігрівання тарілок</p>	<p>Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.</p>
 <p>Розморожування</p>	<p>Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.</p>
 <p>Страви у паніровці</p>	<p>Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.</p>
 <p>Повільне готування</p>	<p>Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.</p>
 <p>Підтримання теплим</p>	<p>Підтримання страви теплою.</p>
 <p>Волога конвекція</p>	<p>Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.</p>

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Готування SousVide	<p>Назва функції стосується способу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках при низьких температурах. Див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями готування для отримання додаткової інформації.</p>
 Регенерація паром	<p>Підігрівання їжі паром запобігає висиханню поверхні. Тепло розподіляється лагідно та рівномірно, що дозволяє відновити смак та аромат їжі, як щойно приготовано. Цю функцію можна використовувати для розігрівання страв безпосередньо на тарілці. Можна одночасно розігріти кілька тарілок, використовуючи різні рівні полицок.</p>
 Випікання хлібу	<p>Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.</p>
 Вистоювання тіста	<p>Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.</p>
 Повна пара	<p>Приготування на парі овочів, гарнірів або риби</p>
 Висока вологість	<p>Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.</p>
 Середня вологість	<p>Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває соковитої і ніжної текстури, а пекарні з дріжджового тіста отримують хрустку блискучу поверхню.</p>
 Низька вологість	<p>Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв у духовій шафі та запіканок. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної і соковитої текстури разом з скоринкою.</p>

6.8 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 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», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

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

Початк. час	Коментар
-	Таймер запускається після його ввімкнення.
	Таймер запускається після закриття дверцят.
	Таймер запускається, коли починається готування.
	Таймер запускається, коли прилад досягає встановленої температури.
	Таймер запускається в певний час.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Виберіть: Час доби. Натисніть ручку керування.
Крок 2	Поверніть ручку регулювання, щоб встановити годинник. Натисніть ручку керування.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.
Крок 2	Виберіть: Таймер.
Крок 3	Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час. Натисніть ручку керування.
Крок 4	Виберіть: Закінчення дії. Натисніть ручку керування. Таймер відразу починає відлік.

Як вибрати опцію початку/закінчення готування	
Крок 1	Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.
Крок 2	Виберіть: ● ● ● . Натисніть ручку керування.
Крок 3	Виберіть: Початк.час. Натисніть ручку керування.
Крок 4	Виберіть: Закінчення дії. Натисніть ручку керування.

Встановлення відкладеного пуску та часу завершення готування	
Крок 1	Виберіть: ● ● ● . Натисніть ручку керування.
Крок 2	Виберіть: Початк.час / Пізніше. Натисніть ручку керування.
Крок 3	Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час початку. Натисніть ручку керування.
Крок 4	Поверніть ручку регулювання, щоб налаштувати час завершення готування. Натисніть ручку керування.
Крок 5	Виберіть: Закінчення дії. Натисніть ручку керування.

Встановлення відкладеного пуску без налаштування часу завершення готування

Крок 1	Виберіть: ● ● ● . Натисніть ручку керування.
Крок 2	Виберіть: Початк. час / Пізніше.
Крок 3	Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час початку. Натисніть ручку регулювання двічі для підтвердження.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію духовки.

Крок 1	Виберіть: Таймер.
Крок 2	Виберіть бажаний символ часу, щоб подовжити час готування, і натисніть ручку регулювання для підтвердження.
Крок 3	Також можна вибрати бажану функцію нагрівання та натиснути ручку регулювання, щоб змінити її.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

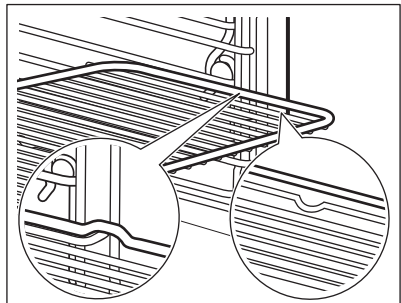
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка:

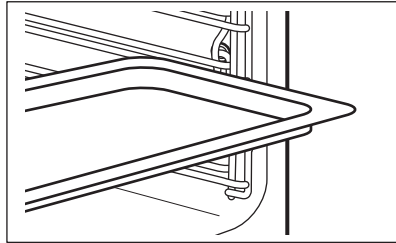
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

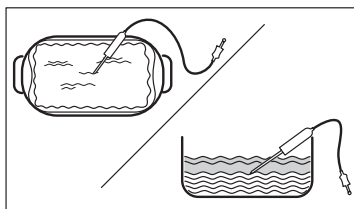
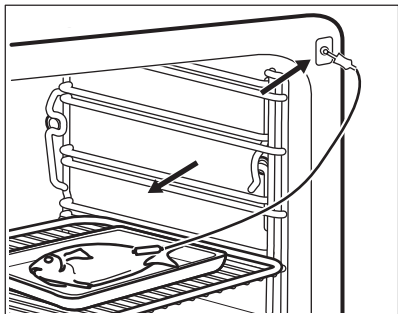
Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

8.3 Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



Крок 4

Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5

 — виберіть і натисніть ручку керування, щоб установити температуру всередині продукту.

Крок 6

Натисніть ручку керування, щоб установити бажану опцію термощупа:

- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.


Крок 7

Поверніть ручку керування, щоб вибрати опцію. Натисніть ручку керування, щоб підтвердити.

Крок 8

Натисніть: **START** .
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Крок 9	Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.
---------------	--

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене



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

Збережені налаштування доступні в меню: Улюблене.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Виберіть бажане налаштування й натисніть ручку регулювання.
Крок 3	Виберіть: Меню / Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування. Поверніть перемикач, щоб вибрати положення налаштування.
Крок 5	Натисніть перемикач, щоб додати налаштування у список: Улюблене.

9.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

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

9.3 Вентилятор охолодження

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

10. ПОРАДИ І 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 та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту. Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

10.2 Волога конвекція

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

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

		 (°C)		 (хв.)
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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






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

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ





Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах






		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2






Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30

Випікання на декількох рівнях — бісквіт





		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

		 °C	 ХВ	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.
Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.







		 ХВ	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тести згідно до IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100°C.

	 Ємність (Gastronorm))	 кг		 ХВ	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	3	8 - 9	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

	 Ємність (Gastronorm))	 кг		 хв	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	3	10 - 11	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Горошок, заморожений	2 x 2/3, перфоровані	2 x 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

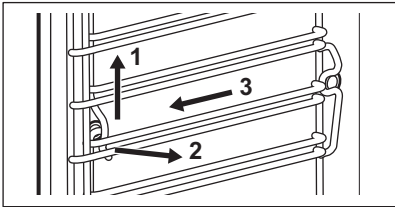
 <p>Засоби для чищення</p>	<p>Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p> <p>Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.</p>
	<p>Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.</p>
	<p>Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.</p>
 <p>Щоденне користування</p>	<p>Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.</p>
	<p>Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.</p>

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

 Аксесуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.
	Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
Крок 3	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
Крок 4	Витягніть опори із заднього кріплення.	

Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Як користуватися: Чищення паром

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.	Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

Крок 1	Заповніть лоток для води до максимального рівня.	
Крок 2	Виберіть: Меню / Очищення.	
Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення паром	Легке очищення	30 хв

Чищення парюю плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв
Крок 3	Увімкніть функцію. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	
Крок 4	Натисніть на поворотну ручку, щоб вимкнути сигнал.	
<p>i Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.</p>		

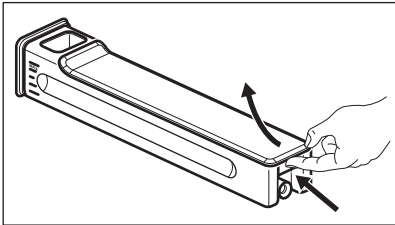
Після завершення очищення:

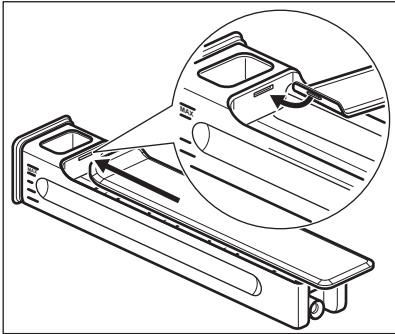
Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть з лотка для води залишки води.	Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
-----------------------	---	--

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.
Використовуйте функцію: Чищення парюю плюс.
Ви можете активувати/деактивувати нагадування в меню: Установка.

11.5 Як чистити: Лоток для води

Крок 1	Вийміть лоток для води з духової шафи.	
Крок 2	Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.	
Крок 3	Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.	
Крок 4	Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.	

Крок 5	Знову зберіть лоток для води.	
Крок 6	Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.	
Крок 7	Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.	
Крок 8	Вставте лоток для води.	
Крок 9	Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.	

11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини: приблизно 100 хв	
Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
Крок 3	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.
Крок 4	Виберіть: Меню / Очищення.
Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	
Крок 7	Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

i Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.

Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.
Видаліть залишки води з лотка для води.

Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

i Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

i Ці нагадування активуються щоразу після вимкнення приладу.


11.8 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте воду в лоток для води.
Крок 3	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв

Крок 4	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Крок 5	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу.
Натисніть ТАК, щоб висушити духовку.


11.10 Як користуватися: Сушіння


Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парою, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1	Переконайтеся, що духовка шафа холодна.
Крок 2	Вийміть усі аксесуари.
Крок 3	Виберіть меню: Очищення / Сушіння.
Крок 4	Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

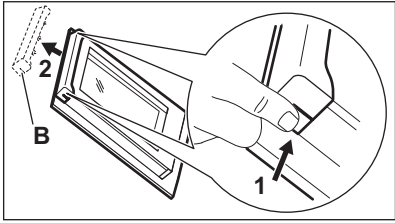
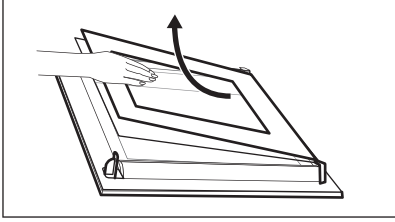
11.11 Як зняти та встановити: Скло дверцят

Внутрішні скляні панелі можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

	Модуль камери розташовано в ручці дверцят. Будьте обережні, щоб не пошкодити чи не розчавити кабель камери, який з'єднує дверцята та камеру духової шафи. Обережно очистіть об'єкти камери м'якою тканиною.
---	---

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

Крок 1	Відкрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°).
---------------	---

<p>Крок 2</p>	<p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 3</p>	<p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p>Крок 6</p>	<p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p>	
<p>Крок 7</p>	<p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p>	

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

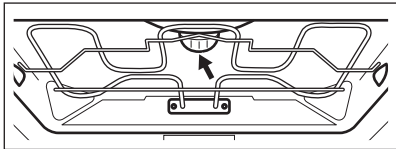
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.</p>	<p>Відключіть духову шафу від електромережі.</p>	<p>Покладіть рушник на дно камери духової шафи.</p>

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.	

Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.
Крок 2	Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
Крок 3	Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
Крок 4	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 5	Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
Крок 6	Установіть ліву опору для полицок.











12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ







ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем




 Прилад не вмикається або не розігрівається		
 Можлива причина	 Спосіб вирішення	
Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.	
Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.	
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.	
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.	
Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.	
 Компоненти		
 Опис	 Спосіб вирішення	
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.	
 Лоток для води не працює належним чином		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.	Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.	Повністю вставте лоток для води в прилад.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

 Лоток для води не працює належним чином		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Із лотка для води витікає вода.	Ви неправильно зібрали кришку лотка для води або хвилегасник.	Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.

 Проблеми з процедурою очищення		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Лоток для води важко очищувати.	Кришку та хвилегасник не вийнято.	Зніміть кришку та хвилегасник.
Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.	Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення.	Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.
Результат очищення незадовільний.	Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим.	Зачекайте, доки прилад охолоне. Повторіть очищення.
	Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення.	Вийміть усі аксесуари з приладу. Повторіть очищення.



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

 Проблеми із сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
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 користуванням», «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 іншої мікрохвильової печі й пульта дистанційного керування приладу. Мікрохвилі перешкоджають передачі Wi-Fi-сигналу.

12.2 Як керувати: Коді помилок

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



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

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте вилку в Термошуп розетку повністю.
F601 — виникла проблема зі Wi-Fi сигналом.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 — перше з'єднання з Wi-Fi не вдалося.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

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

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик на Лоток для води не може виміряти рівень води.	Спорожніть Лоток для води і наповніть.
F254 — камера не підключена до приладу.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F508 — Лоток для води не працює належним чином.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний.	Вимкніть і увімкніть прилад.

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. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)
Код виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BSE999330M 944188304 BSK999330M 944188309	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	70л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BSE999330M	41.5кг
	BSK999330M	41.5кг

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 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

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.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

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

СТРУКТУРА МЕНЮ

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

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 розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

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

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення духової шафи.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Значок лампи	Символ лампи з'являється на екрані.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагрів + утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення готування. Коли цю функцію увімкнено, на дисплеї з'являється повідомлення «Keep warm started» (Підтримання теплим розпочато). Ця функція доступна лише для деяких функцій нагріву та за умови встановлення Тривалості.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку.

14.4 Підменю для: З'єднання

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

14.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Сигнали кнопок уп-равл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Невозможно вимкнути звуки для: Ⓛ, STOP .
Тривога / Сигнал помилки	Увімкнення та вимкнення сигналів попередження.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.

Підменю	Опис
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Одиниця температури	Встановлює температурний блок до °C/°F.

14.6 Підменю для: Сервіс





Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Ліцензія	Інформація про ліцензії.
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.
Скидання всіх спливаючих вікон	Відновлює всі спливаючі вікна до початкових налаштувань.


15. ЦЕ ЛЕГКО!


Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Рівень гучності	Жорсткість води	Час доби
------	--------------------	-----------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Інформація	 Налаштування таймери	 Термоцуп	START / STOP
---	---	---	---	--------------

Початок роботи з приладом				
Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте: ①.	 ... — натисніть функцію приладу, а потім натисніть ручку керування.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
① — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву й натисніть ручку керування.	°C — поверніть ручку керування, щоб установити температуру, і натисніть ручку.	START — натисніть, щоб розпочати готування.




Приготування на парі — Steamify			
Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленої температури.			
Пара для пароварки	Пара для тушкування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

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

Дізнайтеся, як готувати швидко

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
Натисніть: ①.	Виберіть: Меню. Натисніть ручку керування.	Виберіть: Допомога при готуванні . Натисніть ручку керування.	Виберіть категорію продуктів.	Виберіть страву й натисніть ручку керування.



Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування або зміни функції готування.

Швидке налаштування таймера Застосуйте найчастіше використовувані налаштування таймера, натиснувши відповідний ярлик.	Крок 1	Крок 2
	Виберіть: Таймер . Натисніть ручку керування.	Виберіть потрібне значення таймера й натисніть ручку керування.
Допомога за 10% до завершення Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час або змінити функцію готування, коли залишилося 10% часу готування.	+1 min +5 min +10 min — натисніть потрібний ярлик часу, щоб продовжити час готування.	
	Змінити функцію: Виберіть потрібну функцію    ... — виберіть потрібну функцію. Натисніть ручку керування.	

Очищення приладу парю

Крок 1 Виберіть: Меню. Натисніть ручку керування.	Крок 2 Виберіть: Очищення. Натисніть ручку керування.	Крок 3 Виберіть режим:
Чищення парю	Для легкого очищення.	
Чищення парю плюс	Для ретельного очищення.	
Видалення накипу	Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.	
Полоскання	Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функції приготування на парі.	

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

www.aeg.com/shop



867361182-E-082023



AEG