



BS9900B

BS9900T

NBP9S831AB

NBP9S831AT

TP9SB83FAB

TP9SB83FAT

RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	3
UK	Інструкція Парова духовка	32



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.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	18
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	19
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	27
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	29
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	31

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.

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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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 непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.

- Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- 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. Стеклянные 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 Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может выходить пар.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях и 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.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

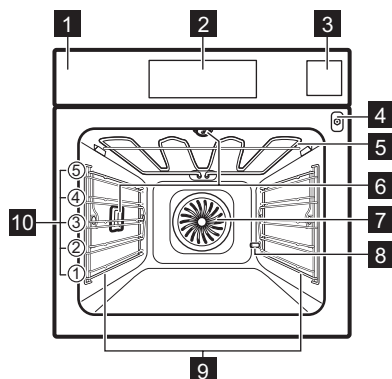
ВНИМАНИЕ!

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

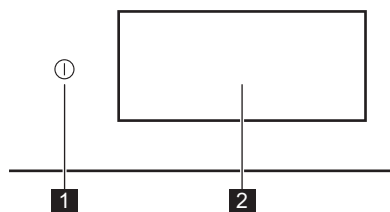
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термошупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

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. |
| ^ v | Доступ к дополнительным параметрам и их настройка. |
| ♥ | Сохранение текущих настроек в: Любимые программы. |
| ♡ | Удаление текущих настроек в: Любимые программы. |
| ⚙ | Переход в меню: Настройки. |
| 💡 | Включение и выключение лампы освещения. |
| 🔘 | Включение и выключение опций. |

	Прибор заблокирован.
	Функция Звуковой сигнал включена.
	Функция Звуковой сигнал и отключение включена.
	Только всплывающее окно включена.
	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.
	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, Жесткость воды, 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 скачать приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
 3. Включите прибор.

4. Нажмите на дисплей, чтобы войти в меню, и нажмите  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 применимыми условиями 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.

5.5 Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

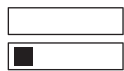


Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской

или обратитесь в водоснабжающую организацию.

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Установите уровень жесткости воды  Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

В таблице описывается диапазон жесткости воды с соответствующим уровнем классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Уровни жесткости воды	Индикаторная полоска
1 — мягкая	
2 — умеренно жесткая	
3 — жесткая	
4 — очень жесткая	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Меню

Нажмите дисплей или кнопку ВКЛ / ВЫКЛ для перехода в меню.

- Главная
- Функции

- Блюда
- Настройки

6.2 Главная

Подменю включает программы, режимы, блюда и настройки.

6.3 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**. Термошуп можно подключить в любой момент как до начала, так и во время процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термошуп».
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 птицу с костями с хрустящей корочкой.



Горячий воздух & нижний нагрев

Равномерно выпекайте тесто с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления пиццы, кишей, тартов или пирогов.



Горячий воздух, верхний и нижний нагрев

Эта функция идеально подходит для готовых блюд.



Steamify

Подбор нужной категории пара и температуры.



ProSteam

Готовьте нежные блюда с хрустящей корочкой благодаря сочетанию пара и тепла. Прекрасно подходит для приготовления овощей, запеканок и мяса.



Подогрев Сохранить Вентилятор

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



Пар

Приготовление на пару для здоровых и вкусных блюд.



Разогрев

Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.



Гриль

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



SousVide

Готовьте продукты в вакуумной упаковке при точной температуре для достижения наилучшего вкуса и текстуры.



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 °С.

6.4 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.

6.5 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: раздел Главная и переместите полосу прокрутки вправо.
2. Нажмите: Просматривайте Любимые программы. для проверки сохраненных настроек.
3. Выберите одну из сохраненных настроек.
4. Нажмите **START**, чтобы начать процесс приготовления.

Удаление: Любимые программы

1. Войдите в меню и выберите: раздел Главная и переместите полосу прокрутки вправо.
2. Нажмите: Просматривайте Любимые программы. для проверки сохраненных настроек.
3. Нажмите:  для удаления сохраненных настроек.

6.6 Настройки


Это подменю содержит список настроек.

Нажмите дисплей или кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для входа в меню и нажмите  Настройки.

Подменю: Программы технического обслуживания

Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Сушка	Процесс удаления воды, образовавшейся в результате скопления конденсата после использования функций приготовления на пару.
Ополаскивание	Процесс ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования функций приготовления на пару.

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.
Жесткость воды	Установка жесткости воды.

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	Отсутв — 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.
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.


Забудь 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

В этих режимах выполняется нагрев и обработка паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов. Используйте их для приготовления на пару, тушения, создания нежной хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Существует два способа приготовления продуктов с использованием функций обработки паром: установка температуры или установка уровня подачи пара.

 **Steamify** /  **Пар** — установите температуру. Уровень пара будет отрегулирован автоматически.

 **ProSteam** — установите уровень подачи пара. На дисплее отобразится подходящая температура.

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 и снять ее.
6. Залейте холодную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл). Используйте шкалу на резервуаре для воды.

ВНИМАНИЕ!

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


7. При необходимости протрите наружную поверхность резервуара для воды влажной тряпкой. Установите резервуар для воды на место. Пар начнет поступать примерно через 2 мин. 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.
12. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

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

6.8 SousVide

Эта программа представляет собой технологию приготовления, при которой продукты в герметичном контейнере помещаются в насыщенный паром условия и готовятся при поддержании постоянной температуры. Более экологичный подход к приготовлению таких жидких блюд, как десертов и соусов, предусматривает приготовление в герметичных банках.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в герметичный контейнер. Поставьте контейнер на решетку.
2. Войдите в меню и выберите: Функции.
3. Нажмите  SousVide.
4. Задайте температуру и время приготовления.
5. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
6. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться в камере духового

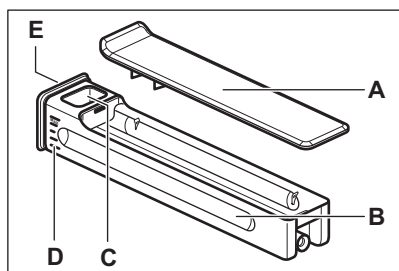
шкафа и поверхностях герметичных контейнеров.

7. Когда прибор остынет, удалите воду из нижней части камеры духового шкафа губкой. Вытрите камеру духового шкафа насухо мягкой тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны, когда вынимаете продукты из прибора.

6.9 Резервуар для воды



- A. Крышка
B. Резервуар для воды

- C. Наливное отверстие
D. Известковый налет
E. Передняя крышка

6.10 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 Указаниях и рекомендациях, Подогрев Сохранить Вентилятор. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

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  / 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
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел 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 настройки.
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  / 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.

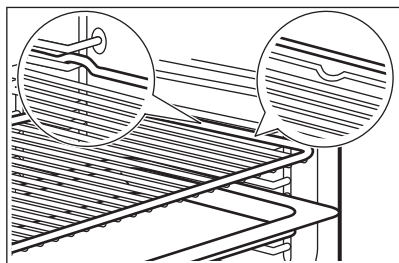
9.1 Установка принадлежностей

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 предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

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



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 Термощуп

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.

- \mathcal{R} - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

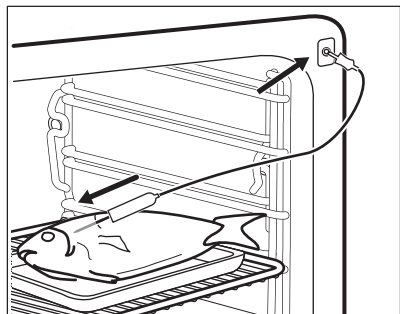
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

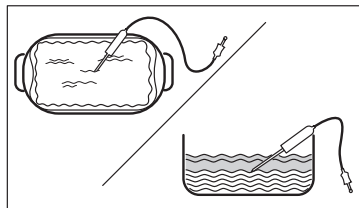
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

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 термощуп в блюдо:
Мясо, птица и рыба
Вставьте наконечник термощупа 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. ^ — 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 OK.
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.

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.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	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 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

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

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне






			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Верхний и нижний	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог 1)	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог 1)	Верхний и нижний	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Верхний и нижний	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Верхний и нижний	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты 3)	Верхний нагрев	Решетка	макс.	1 - 2	5

1) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

2) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

3) Выполните предварительный разогрев прибора в течение 5 мин, используя следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 55	2 и 4
Яблочный пирог	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2 и 4






1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

10.5 Информация для испытательных организаций

Используйте следующую функцию: ProSteam, уровень: Влажный пар.

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.






Установите температуру на 100°C.

				
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11
Горох, замороженный 2)	Набор противней для приготовления на пару 2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85 С.

1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

2) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

				°C	
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции) 1)	ProSteam, уровень: Влажный пар	Гастроемкость перфорированная 1/2 (картофель и брокколи) и неперфорированная (лосось)	2 (лосось) 4 (брокколи и картофель)	100	40 (картофель) 18–20 (лосось) 10–12 (брокколи)
Карамельный пудинг (6 порций)	ProSteam, уровень: Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45
Белковый крем	ProSteam, уровень: Влажный пар	Гастроемкость 1/2 неперфорированная	2	85	35 - 45
Белый хлеб	Хлеб, тип блюда: Хлеб ProSteam, уровень: Горячий пар (25%) 3)	Эмалированный противень 2)	2	180	40 - 50 40 - 50



Цыпленок ⁴⁾

ProSteam, упр-
вень: Горячий
пар (25%)

Решетка

2

200

60 - 70

- 1) Помещайте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты были приготовлены одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.
- 2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 3) Используйте ProSteam только в том случае, если функция Хлеб недоступна.
- 4) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

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.
- При очистке дна камеры используйте пару капель уксуса или лимонной кислоты для удаления накипи.
- 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.
- 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

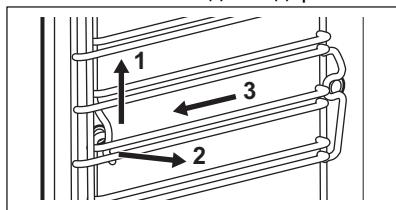
с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- 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. Осторожно приподнимите направляющие для противня вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.




Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Очистка паром

Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки. При использовании этой программы прибор потребляет меньше электроэнергии.

1. Нажмите  Настройки / Техническое обслуживание / Очистка паром или Очистка паром плюс.

Режим	Описание
Очистка паром	Легкая очистка Продолжительность: 30 мин
Очистка паром плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. Продолжительность: 75 мин

2. Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
4. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
5. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Напоминание о чистке

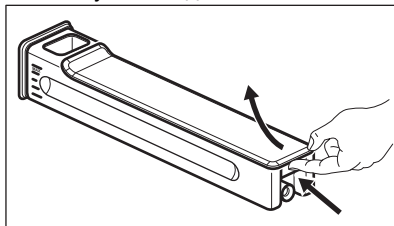
Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром плюс.

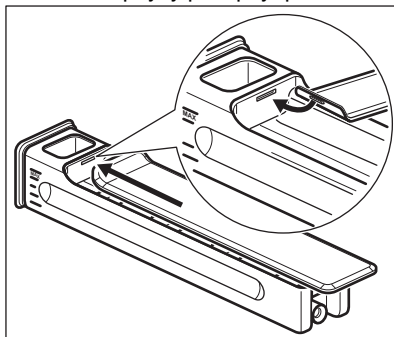
11.5 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.

2. Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.




3. Вымойте детали резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
4. Соберите резервуар для воды.
5. Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.



6. Вставьте резервуар для воды.
7. Задвиньте резервуар для воды в прибор до фиксации на месте со щелчком.

11.6 Удаление накипи

Эта программа удаляет накипь и предотвращает ее образование в системе обработки паром. Она обеспечивает правильную работу системы обработки пара и улучшает качество воды в вашем приборе.

1. Нажмите  Настройки / Техническое обслуживание / Удаление накипи.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.

Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.

3. По окончании работы функции выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
5. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Прибор отображает два напоминания о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи нельзя отключить.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.
- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

11.8 Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Нажмите Настройки / Техническое обслуживание / Ополаскивание.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании процедуры раздается звуковой сигнал.
4. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Сушка

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

1. Нажмите Настройки / Техническое обслуживание / Сушка.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании фазы сушки раздастся звуковой сигнал.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.10 Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.11 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.

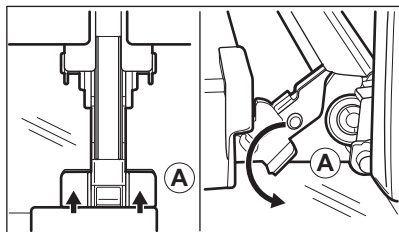
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

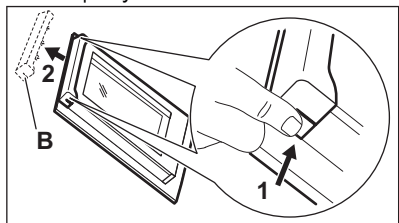
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

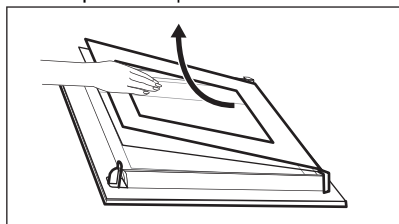
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



4. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



10. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

11.12 Замена лампы

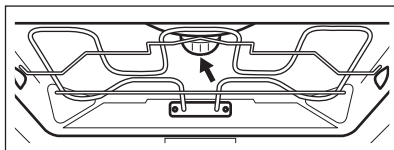
⚠ ВНИМАНИЕ!

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.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300°C .
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20 .
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300°C .

5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.

6. Установите левую направляющую для противня.

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. Информация об установке часов представлена в 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. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
Установленный резервуар для воды не зафиксирован в приборе.	Вы не нажали до упора на корпус резервуара для воды. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
Из резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка резервуара для воды.
Резервуар для воды сложно очистить.	Перед началом очистки необходимо снять крышку.
После процедуры удаления накипи в противне отсутствует вода.	Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Выбран неверный уровень для установки противня. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз установите противень на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.	Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Неудовлетворительные результаты очистки.	Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки. Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности. Извлеките все аксессуары и повторите процедуру очистки.
i 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.	Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».
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 — Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термошуп 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.
F131 — превышение температуры датчика парогенератора. 1)2)	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.
F144 — датчику Резервуар для воды не удается измерить уровень воды. 1)2)	Влейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.
F508 — ошибка функционирования Резервуар для воды. 1)2)	Включите и выключите прибор.

Код и описание	Способ устранения
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	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Индекс энергоэффективности	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме	0.99 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)	70 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса (М)	BS9900B	39.0 кг
	BS9900T	39.0 кг
	NBP9S831AB	39.0 кг
	NBP9S831AT	39.0 кг
	TP9SB83FAB	39.0 кг
	TP9SB83FAT	39.5 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 в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

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 подключения см. в разделе 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 закреплен 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 сведите 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.

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.....	32
2. THIS OBJECT IS NOT AVAILABLE IN THE REPOSITORY.....	34
3. ОПИС ВИРОБУ.....	35
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	35
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	36
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	37
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	41
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	42
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	43
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	44
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	48
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	51
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 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 пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дзерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

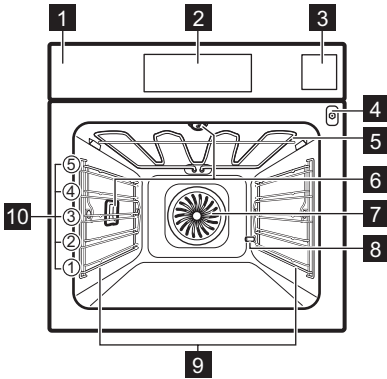
2. THIS OBJECT IS NOT AVAILABLE IN THE REPOSITORY.

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

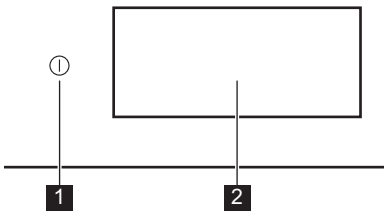
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

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.

- | | |
|-----|---|
| OK | Підтвердження вибору/налаштування. |
| > < | Щоб перейти до наступного або попереднього рівня в меню. |
| ^ v | Для доступу до додаткових налаштувань і їх регулювання. |
| ♥ | Щоб зберегти поточні налаштування в: Улюблене. |
| ♡ | Щоб видалити поточні налаштування в: Улюблене. |
| ⚙️ | Щоб перейти до меню: Налаштування. |
| 🔦 | 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.
	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, Жорсткість води, 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 слідувати 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 інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 3. Увімкніть прилад.

4. Натисніть на дисплей, щоб увійти в меню, і натисніть  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. Провітрійте 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.

5.5 Налаштування: Жорсткість води





Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не розміщуйте тест під проточною водою.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
4. Встановіть рівень жорсткості води  Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте жорсткість води в межах 1 хв після тестування.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем класифікації води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Рівень жорсткості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	
2 – помірно жорстка	
3 – жорстка	
4 – дуже жорстка	

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Меню

Натисніть дисплей або кнопку Вкл / Вимк для входу в меню.

- Головна
- Функції
- Страви
- Налаштування

6.2 Головна

Підменю містить програми, функції, страви та налаштування.

6.3 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнятись 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

Рівномірно 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. однорівнений. Підходить для будь-якої їжі, як-от страви із сир. скоринкою та випічка.



Гаряче повітря & верх

Запікайте м'ясо та птицю з кістками для ніжного м'яса й хрусткої скоринки.



Гаряче повітря & низ

Рівномірно запікає тісто й утворює хрустку скоринку. Добре підходить для піци, кішу, тартів або пирогів.



Гаряче повітря, верх і низ

Ця функція ідеально підходить для готових страв.



Steamify

Кількість пари відповідно до обраної температури.



ProSteam

Отримуйте ніжну текстуру та хрустку скоринку завдяки поєднанню пари й тепла. Добре підходить для овочів, страв із сирною скоринкою та м'яса.



Теплозберігаючий Вентилятор

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



ПАРА

Постійний пар для здорової та запашної їжі.



Розігріти

Ця функція м'яко розігріває залишки їжі парю.



Гриль

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



SousVide

Готуйте запечатані під вакуумом продукти за точної температури для отримання найкращого смаку й текстури.



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.



Печеня

Отримуйте ніжне соковите рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.



Печеня

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.

6.4 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 Термошуп.

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.

6.5 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: Розділ Головна і перемістіть смугу прокрутки вправо.
2. Натисніть: Переглянути улюблене., щоб перевірити збережені налаштування.
3. Виберіть одне зі збережених налаштувань.
4. Натисніть **START**, щоб розпочати готування.

Видаліть: Улюблене

1. Увійдіть у меню та виберіть: Розділ Головна і перемістіть смугу прокрутки вправо.
2. Натисніть: Переглянути улюблене., щоб перевірити збережені налаштування.
3. Натисніть: , щоб видалити збережені налаштування.

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань.

Натисніть дисплей або кнопку Вкл /Вимк для входу в меню та натисніть  Налаштування.

Підменю: Програми обслуговування

Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Сушіння	Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Полоскання	Процес полоскання та очищення системи парогенерації після частого використання парових функцій.

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.
Жорсткість води	Встановлення жорсткості води.

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.
Нагадування про очищення	Швидко — скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій. Нагадує про необхідність очищення приладу.
Персоналіз. екрана в режимі очікув.	Налаштування функцій та ярликів екрана.

Підменю: З'єднання

Підключення до WiFi	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 Object Missing

This object is not available in the repository.

6.8 SousVide

Ця програма являє собою метод готування, коли їжа у вакуумному герметичному контейнері поміщається у насичене парою середовище, яке

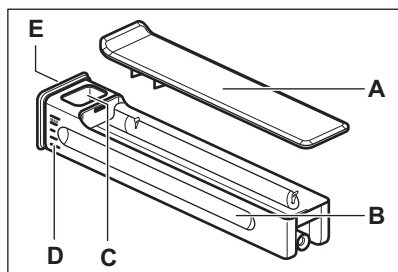
підтримується за постійної температури. Для більш екологічного способу приготування рідкі типи страв, наприклад, десерти та соуси, можна також готувати в герметичних банках для консервації.

1. Підготуйте інгредієнти у вакуумному контейнері та покладіть їх на комбіновану решітку.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Натисніть  SousVide.
4. Встановіть температуру та час готування.
5. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
6. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи та у вакуумних контейнерах.
7. Коли прилад охолоне, за допомогою губки видаліть воду з дна всередині духової шафи. Висушіть внутрішню поверхню духової шафи м'якою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, виймаючи їжу з приладу.

6.9 Резервуар для води



- A. Кришка
- B. Резервуар для води (Резервуар)
- C. Впускний отвір для води
- D. Шкала
- E. Передня кришка

6.10 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

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 готування див. у Поради та рекомендації, Теплозберігаючий Вентилятор. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у 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 / Захист від доступу дітей. Захист від доступу дітей увімкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду у 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
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




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 шафа 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.

Функція	Опис
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 параметри.
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  / 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 \wedge / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера.
Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

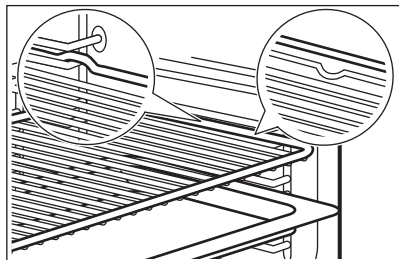
9.1 Встановлення аксесуарів

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, .



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 Термоцуп

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.
- \mathcal{R} - температура всередині продукту.
Рекомендації:

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

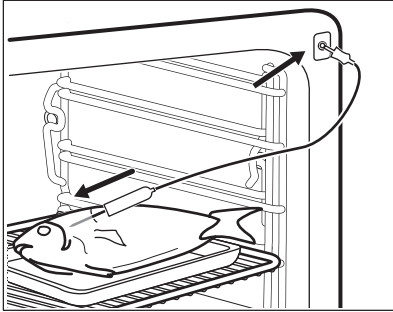
Готування з: Термоцуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

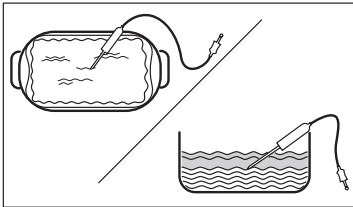
1. Виберіть функцію нагріву в меню: Функції або страву з меню: Страви.

2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.
3. Натисніть **OK**.
4. Натисніть **START**.
5. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа 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 **OK**.
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.

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 відрізнитися 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 Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)

 Рівень полицки

 Час готування (хв)





10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - рекомендовані акcesуари

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 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
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

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Випікання на одному рівні






			°C		
Нежирний бісквіт	Гаряче повітря	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Верх і низ	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг ¹⁾	Гаряче повітря	Комбінована решітка	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг ¹⁾	Верх і низ	Комбінована решітка	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Гаряче повітря	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Верх і низ	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ²⁾	Гаряче повітря	Деко для випічки	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ²⁾	Верх і низ	Деко для випічки	170	20 - 30	3
Тост ³⁾	Верх	Комбінована решітка	макс.	1 - 2	5

¹⁾ 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

²⁾ Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

³⁾ Попередньо прогрійте прилад протягом 5 хв за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

Випікання на декількох рівнях

			°C		
Пісочні хлібобулочні вироби	Гаряче повітря	Деко для випічки	140	25 - 45	2 та 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Гаряче повітря	Деко для випічки	150	25 - 35	2 та 4
Нежирний бісквіт	Гаряче повітря	Комбінована решітка	160	45 - 55	2 та 4
Яблучний пиріг	Гаряче повітря	Комбінована решітка	160	55 - 65	2 та 4






¹⁾ Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

10.5 Інформація для дослідницьких установ

Використовуйте функцію: ProSteam, рів.: Повна пара.

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.






Встановіть температуру на 100 °C.

				
Броколі 1) 2)	2/3 Паровий комплект перфорований	0.3	3	8 - 9
Броколі 1) 2)	2/3 Паровий комплект перфорований	макс.	3	10 - 11
Горошок, заморожений 2)	2 x 2/3 Паровий комплект перфорований	2 × 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

1) Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

2) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Додаткові рецепти з використанням пари

				°C	
Комбінована страва на парі (2 порції) 1)	ProSteam, рівень: Повна пара	Перфорований Gastronorm 1/2 (картопля та броколі) і неперфорований (лосось)	2 (лосось) 4 (броколі й картопля)	100	40 (картопля) 18–20 (лосось) 10–12 (броколі)
Карамельний пудинг (6 порцій)	ProSteam, рівень: Висока вологість	Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці	2	90	35 - 45
Заварний крем	ProSteam, рівень: Повна пара	Gastronorm 1/2 неперфорований	2	85	35 - 45
Білий хліб	Випікання хлібу, тип їжі: Хліб				40 - 50
	ProSteam, рів.: Низька вологість 3)	Деко для випічки 2)	2	180	40 - 50
Курка 4)	ProSteam, рівень: Низька вологість	Комбінована решітка	2	200	60 - 70

1) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.

2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки всередині духової шафи.

3) Використовуйте ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.

4) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

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.
- Для очищення дна внутрішньої камери від накипу використовуйте декілька крапель оцту або лимонної кислоти.
- 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.
- 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.

Акcesуари

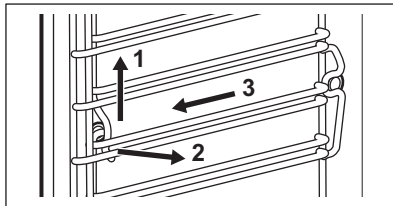
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів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

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.




Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Чищення парою

Ця програма очищує прилад, коли він злегка забруднений. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення. Ця програма споживає менше електроенергії.

1. Натисніть  Налаштування / Обслуговування / Чищення парою або Чищення парою плюс.

Режим	Опис
Чищення парою	Легке очищення Тривалість: 30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Поблизкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. Тривалість: 75 хв

2. Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Перш ніж виймати акcesуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
4. Видаліть залишки води з резервуару для води.

- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

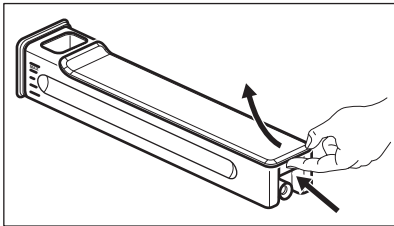
11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

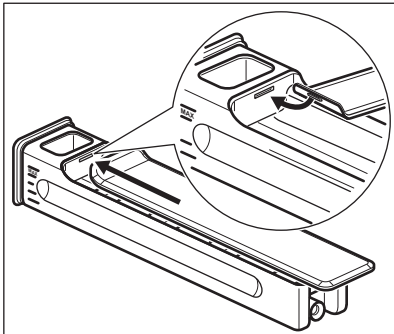
Використовуйте функцію: Чищення парю плюс.

11.5 Очищення резервуару для води

- Вийміть резервуар для води з приладу.
- Зніміть кришку резервуару для води. Підніміть кришку відповідно до виступу на задній панелі.



- Помийте частини резервуару для води водою з милом. Не використовуйте абразивні губки та не мийте резервуар для води у посудомийній машині.
- Знову зберіть резервуар для води.
- Помістіть назад кришку. Спочатку вставте передню засувку, а потім притисніть її до корпусу резервуару.



- Вставте резервуар для води.

- Штовхніть резервуар для води у напрямку до приладу, доки він не зафіксується.

11.6 Видалення накипу

Ця програма видаляє вапняний наліт і запобігає його накопиченню в паровій системі. Це забезпечує належну роботу функцій пари та підвищує якість води у вашому приладі.

- Натисніть Налаштування / Обслуговування / Видалення накипу.
- Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення роботи функції вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Видаліть залишки води з резервуару для води.
- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Прилад робить два нагадування про видалення накипу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накіп із приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накіп із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Полоскання

Використовуйте цю функцію для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

- Натисніть Налаштування / Обслуговування / Полоскання.


2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.
4. Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Сушіння

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

1. Натисніть  Налаштування / Обслуговування / Сушіння.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Після завершення сушіння лунає звуковий сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.10 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть ТАК, щоб просушити прилад.

11.11 Знімання та встановлення дверцят

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



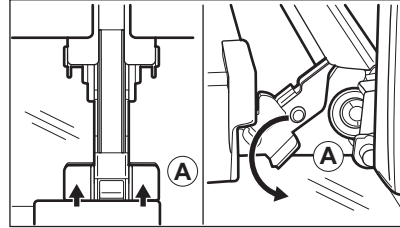
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

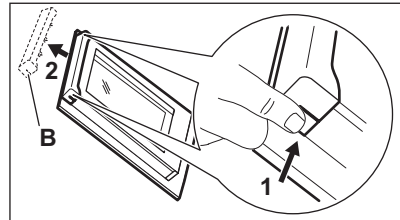
⚠ УВАГА

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

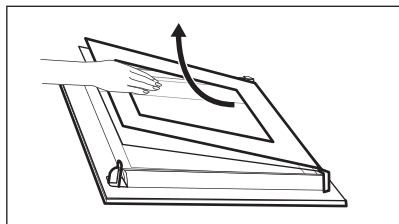
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох задніх дверцятах.



4. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
5. Тримавши дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навкоси вгору.
6. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
7. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
9. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



- 10.** Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлені правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

11.12 Заміна лампи

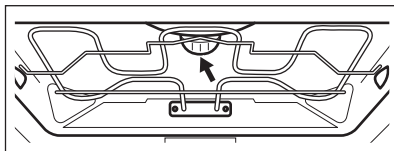
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 С.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

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

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.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	<p>Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.</p> <hr/> <p>Дверцята зачинено неправильно.</p> <hr/> <p>Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.</p> <hr/> <p>Захист від доступу дітей увімкнено.</p>
Лампа вимкнена.	<p>Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.</p>
Прилад не утримує резервуар для води після його вставлення.	<p>Ви не до кінця натиснули на корпус резервуара для води. Повністю вставте резервуар для води в прилад.</p>
Вода виходить із резервуара для води.	<p>Ви неправильно встановили кришку резервуара для води.</p>
Важко очистити резервуар для води.	<p>Переконайтеся, що перед початком очищення кришка знята.</p>
Після видалення накипу в деко немає води.	<p>Резервуар для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу / вода в корпусі резервуара для води.</p>
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	<p>Деко знаходиться на неправильному рівні полицки. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко на рівні першої полиці.</p>
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	<p>Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.</p>
Результат очищення незадовільний.	<p>Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення.</p> <hr/> <p>Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення. Вийміть усі аксесуари й повторіть очищення.</p>
<p>i Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.</p>	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	<p>Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.</p>
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	<p>Щоб налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, див. Перед першим використанням, «Бездротове підключення».</p>
Слабкий сигнал бездротової мережі.	<p>Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.</p>
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	<p>Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.</p>

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.
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока. 1)2)	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик у Резервуар для води не вимірює рівень води. 1)2)	Спорожніть Резервуар для води і наповніть його знову.
F508 — Резервуар для води не працює належним чином. 1)2)	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	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Об'єм	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BS9900B	39.0 кг
	BS9900T	39.0 кг
	NBP9S831AB	39.0 кг
	NBP9S831AT	39.0 кг
	TP9SB83FAB	39.0 кг
	TP9SB83FAT	39.5 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 низької потужності

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 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.

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.

