

BSE798380B
BSE798380M
BSE798380T
BSK798380M

RU Руководство пользователя
Духовой шкаф с пароваркой

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



AEG

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 2

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 3

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА 6

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 7

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 9

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 13

8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ 14

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 15

10. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ 16

11. УХОД И ЧИСТКА 18

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 21

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 24

14. СТРУКТУРА МЕНЮ 25

15. ЭТО ЛЕГКО! 26

16. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ 27

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор этого продукта AEG. Мы создали его, чтобы обеспечить вам безупречную работу на протяжении многих лет, используя инновационные технологии, которые упрощают жизнь — функции, которые вы не найдете в обычных приборах. Пожалуйста, потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от него максимум пользы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

- Всегда используйте оригинальные запасные части.
- При обращении в авторизованный сервисный центр убедитесь, что у вас есть следующие данные: модель, PNC, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.
-  Предупреждение/Внимание: информация по технике безопасности
 -  Общая информация и советы
 -  Экологическая информация

Возможны изменения без предварительного уведомления.



1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкции в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Детей младше 8 лет и лиц с очень тяжелыми и сложными нарушениями следует держать подальше от прибора без постоянного присмотра.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором и мобильными устройствами My AEG Kitchen.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее соответствующим образом.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
- Если прибор оснащен устройством безопасности для детей, его следует активировать.
- Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен для индивидуального домашнего использования в помещении.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, номерах типа «ночлег и завтрак», фермерских гостевых домах и других подобных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня домашнего использования.
- Только квалифицированный специалист должен устанавливать данное устройство и заменять кабель.
- Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию.
- Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого обслуживания.
- Если кабель сетевого питания поврежден, во избежание опасности поражения электрическим током он должен быть заменен производителем, его авторизованным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки, чтобы снять/вставить аксессуары или посуду.
- Используйте только датчик пищевых продуктов (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы снять опоры полки, сначала потяните переднюю часть опоры полки, а затем задний конец от боковых стенок. Установите опоры полок в обратной последовательности.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный специалист.

- Снимите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и агрегатов.
- Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Он должен работать от источника электропитания.
- Встроенный блок должен соответствовать требованиям стабильности DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (Шкаф под столешницей, минимальная высота)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части прибора	594 мм
Высота задней части прибора	576 мм
Ширина передней части прибора	595 мм
Ширина задней части прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Встроенный в глубину прибора	546 мм
Глубина с открытой дверью	1027 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено на нижней задней стороне	560x20 мм
Длина сетевого кабеля. Кабель размещен в правом углу задней стороны.	1500 мм
Монтажные винты	4x25 мм

2.2 Электрическое подключение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания.
- Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.
- Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Если необходимо заменить сетевой кабель, это должно быть выполнено в авторизованном сервисном центре.
- Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
- Защита от ударов токоведущих и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было снять без инструментов.
- Подключайте вилку сетевого шнура к сетевой розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ.
- Если сетевая розетка не закреплена, не подключайте вилку.
- Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели линии, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы.
- Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно иметь ширину контактного отверстия минимум 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевой вилкой и сетевым кабелем.

2.3 Использование



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не оказывайте давления на открытую дверь.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.

- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
- Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы.
- Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.
- Не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск повреждения прибора.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора.
 - не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - не оставляйте в приборе влажную посуду и продукты после завершения приготовления.
 - будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Для влажных пирогов используйте глубокую форму. Фруктовые соки вызывают пятна, которые могут остаться навсегда.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Уход и очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки.
- Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что стеклянные панели могут разбиться.
- Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности.
- Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы.
- Если вы используете спрей для духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожогов и повреждения прибора.

- Выпущенный пар может вызвать ожоги:
 - Будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти.
 - Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск поражения электрическим током.

- Что касается лампы(-й) внутри данного изделия и запасных частей лампы, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для сигнализации информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

2.7 Сервис

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

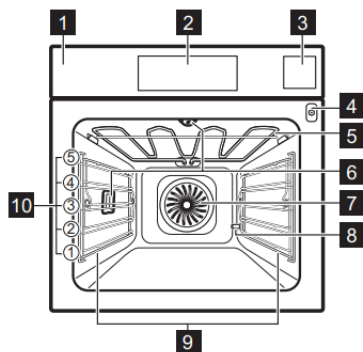
2.8 Утилизация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травмы или удушья.

- Свяжитесь с местными властями для получения информации о том, как утилизировать прибор.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Ящик для воды
- 4 Разъем для датчика пищевых продуктов
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Выходное отверстие для удаления накипи
- 9 Опора для полок, съемная
- 10 Позиции полок

3.2 Аксессуары

Проволочная полка

Для посуды, форм для тортов, жаркого.

Противень

Для пирожных и бисквитов.

Гриль/противень для запекания

Для запекания и жарения или в качестве сковороды для сбора жира.

Датчик пищевых продуктов

Для измерения температуры внутри продуктов питания.

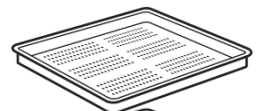
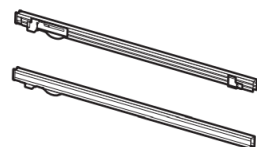
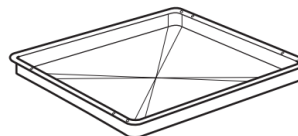
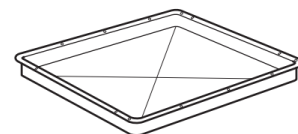
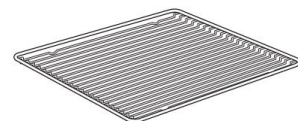
Телескопические направляющие

Для облегчения установки и удаления противней и решеток.

Паровой набор

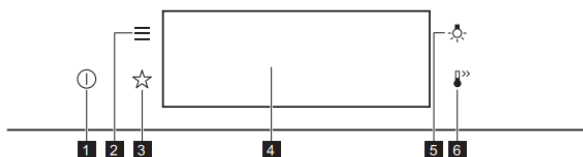
Один неперфорированный и один перфорированный контейнер для пищевых продуктов.

Паровой набор удаляет конденсат с продуктов во время приготовления на пару. Используйте его для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Набор не подходит для продуктов, которые необходимо замачивать в воде, например, рис, полента, макароны.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

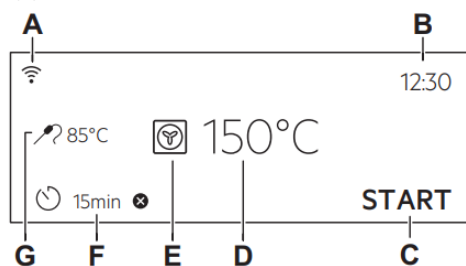
4.1 Обзор панели управления



1	ВКЛ./ВЫКЛ. (ON/OFF)	Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить прибор.
2	Меню (Menu)	Перечисляет функции прибора.
3	Избранное (Favourites)	Перечисляет избранные настройки.
4	Дисплей (Display)	Показывает текущие настройки прибора.
5	Выключатель лампы (Lamp switch)	Для включения и выключения лампы.
6	Быстрый нагрев (Fast Heat Up)	Для включения и выключения функции: Быстрый нагрев.

Нажмите	Проведите	Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Прикоснитесь к поверхности на 3 секунды.

4.2 Дисплей



Дисплей с набором ключевых функций.

- A. Wi-Fi
- B. Время суток
- C. СТАРТ/СТОП
- D. Температура
- E. Функции нагрева
- F. Таймер
- G. Датчик пищевых продуктов (только в некоторых моделях)

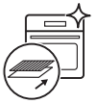
Индикаторы дисплея

Основные индикаторы – для навигации по дисплею.			
			
Для подтверждения выбора/настройки.	Чтобы вернуться на один уровень назад в меню.	Чтобы отменить последнее действие.	Для включения и выключения опций.
Функциональные индикаторы звуковой сигнализации – когда заданное время приготовления заканчивается, раздается звуковой сигнал.			
			
Функция включена.	Функция включена. Приготовление прекращается автоматически.	Звуковая сигнализация отключена.	
Индикаторы таймера			
			
Чтобы установить функцию: Отсрочка старта.	Чтобы отменить настройку.		
Индикатор Wi-Fi — прибор можно подключить к Wi-Fi.			
			
Соединение Wi-Fi включено.			
Индикатор дистанционного управления – прибором можно управлять дистанционно.			
			
Дистанционное управление включено.			

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

5.1 Первоначальная очистка

 Шаг 1	 Шаг 2	 Шаг 3
Снимите с устройства все аксессуары и съемные полки.	Очищайте прибор и аксессуары только тканью из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством.	Поместите аксессуары и съемные полки в прибор.

5.2 Первое подключение

На дисплее отображается приветственное сообщение после первого подключения.

Вам необходимо настроить: Язык, Яркость дисплея, Звуки клавиш, Громкость зуммера, Жесткость воды, Время суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

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

Шаг 1	Чтобы загрузить приложение My AEG Kitchen: отсканируйте QR-код на паспортной табличке с помощью камеры мобильного устройства, чтобы перейти на домашнюю страницу AEG. Заводская табличка находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете загрузить приложение прямо из магазина приложений.
Шаг 2	Следуйте инструкциям по регистрации приложения.
Шаг 3	Включите прибор.
Шаг 4	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 5	 - проведите или нажмите, чтобы включить: Wi-Fi.
Шаг 6	Беспроводной модуль прибора запускается в течение 90 секунд.

Частота	2,4 ГГц WLAN 2400–2483,5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальная мощность	EIRP <20 дБм (100 мВт)
Wi-Fi-модуль	NIUS-50

5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом продукте содержит компоненты, основанные на бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом. AEG признает вклад сообществ открытого программного обеспечения и робототехники в проект разработки.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих бесплатных компонентов программного обеспечения с открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также просмотреть полную информацию об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите: <http://aeg.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Первоначальный предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Удалите из духовки все аксессуары и съемные полки.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для функции:  . Дайте духовке поработать 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для функции:  . Дайте духовке поработать 15 мин.
 Во время предварительного нагрева из духовки может исходить запах и дым. Убедитесь, что помещение проветривается.	

5.6 Как настроить: жесткость воды

При подключении духовки к электросети необходимо установить уровень жесткости воды.

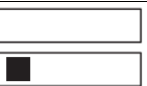
Используйте тестовую бумагу, входящую в комплект парового набора.

 Шаг 1	 Шаг 2	 Шаг 3	 Шаг 4
Поместите тестовую бумагу в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте тестовую бумагу под проточную воду.	Встряхните тестовую бумагу, чтобы удалить излишки воды.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Установите уровень жесткости воды: Меню/Настройки/Настройка/Жесткость воды.

 Цвета тестовой бумаги продолжают меняться. Не проверяйте жесткость воды позднее, чем через 1 минуту после испытания.

Изменить уровень жесткости воды можно в меню: Настройки/Настройка/Жесткость воды.

В таблице указан диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем отложений кальция и классификацией воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Тестовая бумага	Отложение кальция (ммоль/л)	Отложение кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мягкая
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умеренно жесткая
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	жесткая
4	≥22		≥ 3.9	≥151	очень жесткая

Когда уровень жесткости водопроводной воды достигнет 4, наполните резервуар для воды негазированной бутилированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

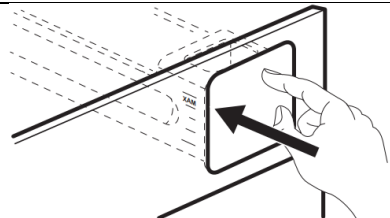
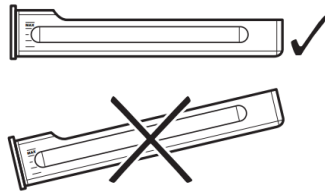
6.1 Как настроить: Функции нагрева

Шаг 1	Включите духовку. На дисплее отображается функция нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Нажмите символ функции нагрева, чтобы войти в подменю.
Шаг 3	Выберите функцию нагрева и нажмите: OK . На дисплее отображается: температура.
Шаг 4	Установите: температура. Нажмите: OK .
Шаг 5	Нажмите: START . Датчик пищевых продуктов — вы можете подключить датчик в любое время до или во время приготовления.
STOP - нажмите, чтобы выключить функцию нагрева.	
Шаг 6	Выключите духовку.

6.2 Ящик для воды



6.3 Как использовать: Ящик для воды

Шаг 1	Нажмите на переднюю крышку ящика для воды.	
Шаг 2	Наполните резервуар для воды до максимального уровня. Вы можете сделать это двумя способами:	
	А: Оставьте резервуар для воды внутри духовки и налейте воду из контейнера.	В: Достаньте резервуар для воды из духовки и наполните его водой из-под крана.
Шаг 3	Переносите резервуар для воды в горизонтальном положении, чтобы избежать проливания воды.	
Шаг 4	Когда вы наполните резервуар для воды, вставьте его в то же положение. Нажимайте на переднюю крышку так, чтобы резервуар для воды оказался внутри духовки.	
Шаг 5	Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования.	

 **ОСТОРОЖНО!** Держите резервуар для воды вдали от горячих поверхностей.

6.4 Как настроить: Steamify — функция нагрева паром

Шаг 1	Включите духовку. Выберите символ функции нагрева и нажмите его, чтобы войти в подменю.	
Шаг 2	Нажмите:  . Установите функцию нагрева паром.	
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отображаются настройки температуры.	
Шаг 4	Установите температуру. Тип функции парового нагрева зависит от установленной температуры.	
Пар для приготовления на пару 50–100 °C		Для приготовления на пару овощей, круп, бобовых, морепродуктов и десертов.
Пар для тушения 105–130 °C		Для приготовления тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также сырников и запеканок.
Пар для нежной хрустящей корочки 135–150 °C		Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и запеканки. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо приобретает сочную и нежную текстуру, а поверхность становится хрустящей. Если вы установите таймер, функция гриля включится автоматически в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
Пар для выпечки и жарения 155–230 °C		Для жареных и запеченных блюд из мяса, рыбы, птицы, слоеного теста с начинкой, тартов, кексов, запеканок, овощей и выпечки. Если вы установите таймер и поставите продукты на первый уровень, функция нижнего нагрева включится автоматически в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую корочку.
Шаг 5	Нажмите: OK .	
Шаг 6	Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее, и снимите ее.	
Шаг 7	Наполните резервуар для воды холодной водой до максимального уровня (около 950 мл). Запаса воды хватает приблизительно на 50 минут. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не наливайте легковоспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости в резервуар для воды. Используйте весы на ящике для воды.	
Шаг 8	При необходимости протрите резервуар для воды снаружи мягкой тканью. Установите резервуар для воды в исходное положение.	
Шаг 9	Нажмите: START .	

	Пар появляется примерно через 2 минуты. Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда в ящике для воды заканчивается вода, раздается звуковой сигнал. Наполните резервуар для воды. По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает быстрее, удаляя пар.
Шаг 11	Выключите духовку.
Шаг 12	Опорожните резервуар для воды после окончания приготовления.
Шаг 13	Остаточная вода может конденсироваться в полости. После приготовления осторожно откройте дверцу духовки. Когда духовка остынет, вытрите ее внутреннюю часть мягкой тканью.

6.5 Как настроить: Приготовление в режиме SousVide

Шаг 1	Включите духовку. Выберите символ функции нагрева и нажмите его, чтобы войти в подменю.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Нажмите: OK. На дисплее отображаются настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру и нажмите: OK.
Шаг 5	Нажмите  . На дисплее отображаются настройки таймера.
Шаг 6	Установите таймер и нажмите: OK.
Шаг 7	Нажмите: START.
Шаг 8	Остаточная вода может скапливаться на вакуумных пакетах и в их полости. После приготовления осторожно откройте дверцу духовки. Используйте тарелку и полотенце, чтобы вынуть вакуумные пакеты. Когда духовка остынет, удалите воду со дна духовки губкой. Просушите полость мягкой тканью.

6.6 Как настроить: Помощь в приготовлении пищи

Каждое блюдо в этом подменю имеет рекомендуемую функцию и температуру.

Вы можете регулировать время и температуру.

Некоторые блюда также можно приготовить с:

- Автоматическим весом
- Датчиком пищевых продуктов

Степень готовности блюда:

- Прожарка или менее
- Средняя прожарка
- Хорошая прожарка или более

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Нажмите:  . Введите: Помощь в приготовлении пищи.
Шаг 4	Выберите блюдо или тип еды.
Шаг 5	Нажмите: START.

6.7 Функции нагрева

СТАНДАРТ

Функции нагрева	Применение
 Гриль	Для приготовления на гриле тонких кусков пищи и поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканки и подрумянивания.
 Конвекционная выпечка	Выпекание на трех уровнях одновременно и сушка продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для традиционного приготовления.
 Замороженные продукты	Чтобы полуфабрикаты (например, картофель фри, картофельные дольки или блинчики с начинкой) стали хрустящими.

Функции нагрева	Применение
 Традиционная кулинария	Для выпекания и жарения продуктов на одном уровне.
 Функция пиццы	Чтобы испечь пиццу. Для интенсивного подрумянивания и хрустящей корочки.
 Нижний нагрев	Для выпечки тортов с хрустящим дном и консервирования продуктов.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

Функции нагрева	Применение
 Сохранение	Для консервирования овощей (например, соленых огурцов).
 Обезвоживание	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.
 Функция йогурта	Для приготовления йогурта. Лампа в этой функции выключена.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
 Запеканка	Для таких блюд, как лазанья или картофельный гратен. Для приготовления запеканки и подрумянивания.
 Медленное приготовление	Для приготовления нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Чтобы еда оставалась теплой.
 Влажная конвекционная выпечка	Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть уменьшена. Для получения дополнительной информации см. главу «Ежедневное использование», «Примечания к: Влажная конвекционная выпечка».

ПАР

Функции нагрева	Применение
 Steamify	Используйте пар для приготовления на пару, тушения, нежной хрустящей корочки, запекания и жарения.
 SousVide	Название функции относится к методу приготовления пищи в вакуумных пластиковых пакетах при низких температурах. Дополнительную информацию см. в разделе «Приготовление в режиме SousVide» ниже и в главе «Советы и рекомендации» с таблицами приготовления.
 Регенерация паром	Разогревание продуктов паром предотвращает высыхание поверхности. Тепло распределяется мягко и равномерно, что позволяет восстановить вкус и аромат только что приготовленной пищи. Эту функцию можно использовать для разогрева блюд прямо на тарелке. Вы можете разогревать несколько тарелок одновременно, используя разные положения полок.

Функции нагрева	Применение
 Выпечка хлеба	Используйте эту функцию для приготовления хлеба и булочек с очень хорошим профессиональным результатом с точки зрения хрустящей корочки, цвета и блеска корочки.
 Расстойка теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Это предотвращает высыхание поверхности теста и сохраняет тесто эластичным.
 Full Steam	Для приготовления на пару овощей, гарниров, рыбы
 Высокая влажность	Функция подходит для приготовления деликатных блюд, таких как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Средняя влажность	Функция подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и сладкого дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо приобретает сочную и нежную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста – хрустящую и блестящую поверхность.
 Низкая влажность	Функция подходит для приготовления мяса, птицы, блюд в духовке и запеканок. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо приобретает нежную и сочную текстуру с хрустящей поверхностью.

6.8. Примечания по теме: Влажная конвекционная выпечка

Эта функция была использована для соответствия требованиям класса энергоэффективности и Экодизайна (согласно ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления, чтобы работа не прерывалась, и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации» «Влажная конвекционная выпечка». Общие рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергоэффективность» «Энергосбережение».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Функции часов	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 часа 59 минут.
Завершение действия	Чтобы задать, что произойдет, когда таймер закончит отсчет.
Отложенный старт	Отложить начало и/или окончание приготовления.
Продление времени	Чтобы продлить время приготовления.
Напоминание	Чтобы установить обратный отсчет. Максимум 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу прибора.
Рабочее время	Отслеживает продолжительность работы функции. Uptimer — можно включать и выключать.

7.2 Как настроить: Функции часов

Как настроить часы	
Шаг 1	Нажмите: Время суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите: ОК.

Как установить время приготовления	
Шаг 1	Выберите функцию нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите: ОК.

Как выбрать окончательный вариант	
Шаг 1	Выберите функцию нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время приготовления.
Шаг 4	Нажмите:  .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действие.
Шаг 6	Выберите предпочтительный вариант: Завершить действие.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте действие, пока на дисплее не появится главный экран.

Как выбрать окончательный вариант	
Шаг 1	Как отложить начало приготовления
Шаг 2	Установите функцию нагрева и температуру.
Шаг 3	Нажмите:  .
Шаг 4	Установите время приготовления.
Шаг 5	Нажмите: Отложенный старт.
Шаг 6	Выберите значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте действие, пока на дисплее не появится главный экран.

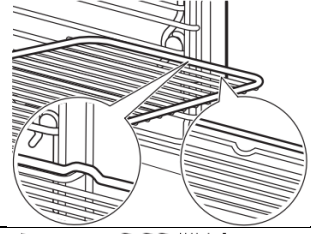
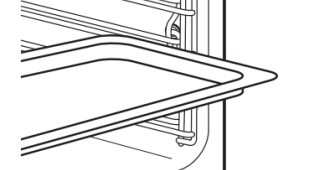
Как продлить время приготовления	
Когда осталось 10% времени приготовления и кажется, что блюдо еще не готово, можно продлить время приготовления. Вы также можете изменить функцию нагрева.	
Нажмите + 1мин, чтобы продлить время приготовления.	

Как изменить настройки таймера	
Шаг 1	Нажмите:  .
Шаг 2	Установите значение таймера.
Шаг 3	Нажмите: ОК.
Вы можете изменить установленное время во время приготовления в любой момент.	

8. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка аксессуаров

Небольшое углубление вверху повышает безопасность. Выемки также являются противоопрокидывающими устройствами. Высокий бортик вокруг полки предотвращает соскальзывание посуды с полки.

Проволочная решетка: Протолкните решетку между направляющими опоры.	
Противень/ Глубокий противень: Протолкните противень между направляющими опоры.	

8.2 Датчик пищевых продуктов

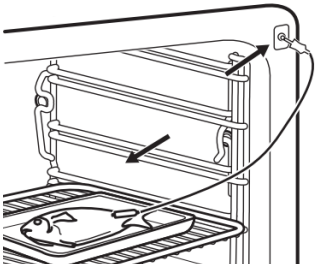
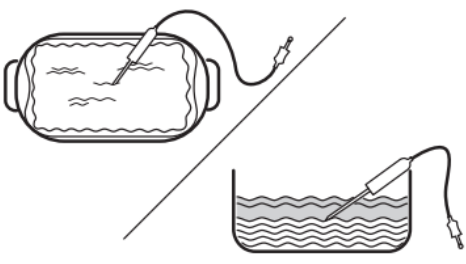
Датчик пищевых продуктов – измеряет температуру внутри еды. Вы можете использовать его со всеми функциями обогрева.

Можно установить две температуры:	
$^{\circ}\text{C}$ Температура духовки: минимум 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Внутренняя температура.

Для достижения наилучших результатов приготовления:		
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте его для приготовления жидких блюд.	Во время приготовления он должен оставаться в блюде.

Духовка рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Это зависит от количества продуктов, установленной функции духовки и температуры.

Как использовать: Датчик пищевых продуктов

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Установите режим нагрева и, при необходимости, температуру духовки.
Шаг 3	Вставьте: Датчик пищевых продуктов.
Мясо, птица и рыба	
Вставьте кончик датчика в центр мяса или рыбы, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что по крайней мере 3/4 датчика находится внутри блюда.	
	
Запеканка	
Вставьте кончик датчика точно в центр запеканки. Датчик во время выпечки должен быть стабилизирован в одном месте. Для этого используйте твердый ингредиент. Используйте край формы для выпечки, чтобы поддержать силиконовую ручку датчика. Кончик датчика не должен касаться дна формы для выпечки.	
	
Шаг 4	Подключите датчик пищевых продуктов к розетке на передней панели духовки. На дисплее отображается текущая температура: Датчика пищевых продуктов.
Шаг 5	 - нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру датчика.
Шаг 6	• • • - нажмите, чтобы установить предпочтительный вариант: • Звуковой сигнал – когда температура продукта достигает внутренней температуры, раздается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и остановка приготовления – когда температура продукта достигнет внутренней температуры, раздается звуковой сигнал и духовка остановится.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK для перехода на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда еда достигнет заданной температуры, раздается звуковой сигнал. Вы можете остановить или продолжить приготовление, чтобы убедиться, что еда хорошо прожарилась.
Шаг 9	Выньте вилку датчика пищевых продуктов из розетки и достаньте блюдо из духовки.  ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Существует риск ожога, поскольку датчик пищевых продуктов нагревается. Будьте осторожны, отсоединяя его от сети и удаляя из пищи.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Как сохранить: Избранное

Вы можете сохранить свои избранные настройки, такие как функция нагрева, время приготовления, температура или функция очистки. Вы можете сохранить 3 избранных настройки.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите предпочтительную настройку.

Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Избранное.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Избранное. Нажмите OK.
	- нажмите для сброса настроек.
	- нажмите для отмены настройки.

9.2 Функциональная блокировка

Эта функция предотвращает случайное изменение функции нагрева.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Установите функцию нагрева.
Шаг 3	  - нажмите одновременно, чтобы включить функцию.
Чтобы отключить функцию, повторите шаг 3.	

9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через некоторое время, если функция нагрева работает, и вы не меняете никаких настроек.

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

Автоматическое выключение не работает с функциями: Свет, Датчик пищевых продуктов, Время окончания, Медленное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Когда прибор работает, охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать прохладу поверхностей прибора. Если вы выключите прибор, охлаждающий вентилятор сможет продолжать работать, пока прибор не остынет.

10. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

 Температура и время приготовления, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может печь или жарить иначе, чем тот, который у вас был раньше. В приведенных ниже советах показаны рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения полки для конкретных типов продуктов. Если вы не можете найти настройки для особого рецепта, поищите аналогичный. Дополнительные рекомендации по приготовлению смотрите в кулинарных таблицах на сайте. Чтобы найти советы по приготовлению, проверьте номер PNC на паспортной табличке на передней рамке камеры прибора.

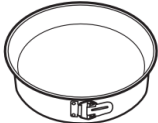
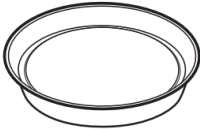
10.2 Влажная конвекционная выпечка

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, перечисленным в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	противень или противень для сбора капель	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	противень или противень для сбора капель	180	2	15 - 25
Рыба целиком, 0,2 кг	противень или противень для сбора капель	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	противень или противень для сбора капель	180	2	20 - 30
Макаруны, 24 шт.	противень или противень для сбора капель	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	противень или противень для сбора капель	180	2	20 - 30
Пикантное тесто, 20 шт.	противень или противень для сбора капель	180	2	20 - 30
Печенье песочное, 20 шт.	противень или противень для сбора капель	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	противень или противень для сбора капель	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекционная выпечка – рекомендуемые аксессуары

Используйте темные банки и контейнеры с антибликовым покрытием. Они лучше поглощают тепло, чем светлые и светоотражающие блюда.

			
Форма для пиццы	Форма для выпечки	Формочки для запекания	Форма для флана
Темный, антибликовый, диаметр 28 см.	Темный, антибликовый, диаметр 26 см.	Керамика Диаметр 8 см, высота 5 см.	Темный, антибликовый, диаметр 28 см.

10.4 Таблицы приготовления пищи для испытательных институтов

Информация для испытательных институтов

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпечка на одном уровне – выпечка в формах

		 (°C)	 (мин)	
Обезжиренный бисквит	Конвекционная выпечка	160	45 - 60	2
Обезжиренный бисквит	Традиционная кулинария	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см.	Конвекционная выпечка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см.	Традиционная кулинария	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Конвекционная выпечка	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционная кулинария	140	25 - 35	2

Выпечка на одном уровне – печенье

Используйте третье положение полки.

		 (°C)	 (мин)
Небольшие пирожные, по 20 штук на противень, предварительно разогрейте пустую духовку.	Конвекционная выпечка	150	20 - 30
Небольшие пирожные, по 20 штук на противень, предварительно разогрейте пустую духовку.	Традиционная кулинария	170	20 - 30

Многоуровневая выпечка – бисквиты

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Конвекционная выпечка	140	25 - 45	2 / 4
Небольшие пирожные, по 20 штук на противень, предварительно разогрейте пустую духовку.	Конвекционная выпечка	150	25 - 35	1 / 4
Обезжиренный бисквит	Конвекционная выпечка	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, по 1 форме на решетку (Ø 20 см)	Конвекционная выпечка	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут.

Гриль с максимальной температурой.

		 (мин)	
Тост	Гриль	1 - 2	5
Стейк из говядины, перевернуть в середине приготовления	Гриль	24 - 30	4

Информация для испытательных институтов

Тесты функции: Full Steam.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

	 Контейнер (Гастронорм)	 (кг)		 (мин)	
Брокколи, разогрейте пустую духовку.	1 x 2/3 перфорированный	0.3	3	8 - 9	Поставьте противень на первое положение полки.
Брокколи, разогрейте пустую духовку.	1 x 2/3 перфорированный	макс.	3	10 – 11	Поставьте противень на первое положение полки.
Горошек, замороженный	2 x 2/3 перфорированный	2 x 1.5	2 и 4	Пока температура в самом холодном месте не достигнет 85°C.	Поставьте противень на первое положение полки.

11. УХОД И ЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

11.1 Указания по очистке

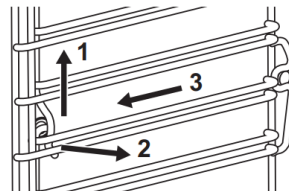
 Чистящие средства	Очищайте переднюю часть прибора только тканью из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Очистите дно камеры несколькими каплями уксуса, чтобы удалить остатки известняка.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Очистите пятна с помощью мягкого моющего средства.

 Ежедневное использование	Очищайте полость после каждого использования. Скопление жира или других остатков может стать причиной возгорания.
	Не храните продукты в приборе более 20 минут. Протирайте полость только тканью из микрофибры после каждого использования.

 Аксессуары	Очищайте все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не чистите аксессуары с антипригарным покрытием абразивными чистящими средствами или предметами с острыми краями.

11.2 Как снять: Опоры для полок.

Снимите опоры полок, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Осторожно вытяните опоры полок вверх и из передней защелки.	
Шаг 3	Оттяните передний конец полки от боковой стенки.	
Шаг 4	Вытащите опоры из задней защелки.	
Установите опоры полок в обратной последовательности.		

11.3 Как использовать: Очистка паром

Прежде чем начать:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары и съемные опоры полок.	Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.

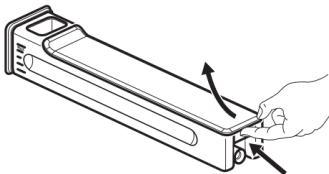
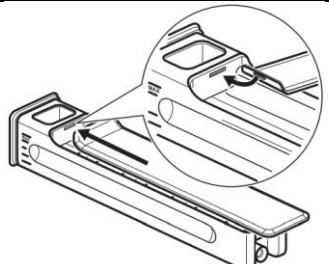
Шаг 1	Заполните резервуар для воды до максимального уровня.		
Шаг 2	Выберите: Меню / Очистка.		
	Функция	Описание	Продолжительность
	Очистка паром	Легкая уборка	30 мин
	Очистка паром Plus	Обычная уборка	75 мин
		Опрыскивайте полость моющим средством.	
Шаг 3	Нажмите START. Следуйте инструкциям на дисплее. Сигнал звучит, когда уборка заканчивается.		
Шаг 4	Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал.		
 Когда эта функция работает, лампа выключена.			

По окончании уборки:		
Выключите духовку.	Когда духовка остынет, вытрите ее внутреннюю часть мягкой тканью. Удалите остатки воды из резервуара для воды.	Оставьте дверцу духовки открытой и подождите, пока камера высохнет.

11.4 Напоминание об очистке

При появлении напоминания рекомендуется выполнить очистку.
Используйте функцию: Очистка паром Plus.

11.5 Как очистить: Ящик для воды

Шаг 1	Выньте резервуар для воды из духовки.	
Шаг 2	Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку согласно выступу сзади.	
Шаг 3	Снимите волнорез. Потяните его из корпуса ящика, пока он не выскочит.	
Шаг 4	Промойте детали резервуара для воды водой с мылом. Не используйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.	
Шаг 5	Соберите резервуар для воды.	
Шаг 6	Включите волнорез. Вставьте его в корпус ящика.	
Шаг 7	Соберите крышку. Сначала вставьте переднюю защелку, а затем прижмите ее к корпусу ящика.	
Шаг 8	Вставьте резервуар для воды.	
Шаг 9	Придвиньте резервуар для воды к духовке, пока он не защелкнется.	

11.6 Как использовать: Удаление накипи

Прежде чем начать:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.	Убедитесь, что резервуар для воды пуст.

Продолжительность первой части: около 100 мин.	
Шаг 1	Поместите глубокий противень на первую позицию.
Шаг 2	Налейте 250 мл средства для удаления накипи в резервуар для воды.
Шаг 3	Заполните оставшуюся часть резервуара для воды водой до максимального уровня.
Шаг 4	Выберите: Меню / Очистка.
Шаг 5	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начинается первая часть процесса удаления накипи.
Шаг 6	После того, как первая часть будет завершена, опорожните глубокий противень и поставьте его на первую позицию.
Продолжительность второй части: около 35 мин.	

Шаг 7	Наполните резервуар для воды водой. Убедитесь, что внутри резервуара для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте резервуар для воды.
Шаг 8	Когда функция закончится, снимите глубокий противень.
i Когда эта функция работает, лампа не горит.	

По окончании удаления накипи:		
Выключите духовку.	Когда духовка остынет, вытрите ее внутреннюю часть мягкой тканью. Удалите остатки воды из резервуара для воды.	Оставьте дверцу духовки открытой и подождите, пока камера высохнет.
i Если после удаления накипи в духовке остаются остатки известняка, на дисплее появится предложение повторить процедуру.		

11.7 Напоминание об удалении накипи

Есть два напоминания, предлагающие удалить накипь из духовки. Напоминание об удалении накипи отключить невозможно.

Тип	Описание
Легкое напоминание	Рекомендует очистить духовку от накипи.
Жесткое напоминание	Обязывает вас очистить духовку от накипи. Если вы не очистите духовку от накипи при включенном жестком напоминании, функции пара отключаются.

11.8 Как использовать: Полоскание

Прежде чем начать:	
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.

Шаг 1	Поставьте глубокий противень на первую позицию.
Шаг 2	Наполните резервуар для воды водой.
Шаг 3	Выберите: Меню / Очистка / Полоскание. Продолжительность: около 30 минут
Шаг 4	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	Когда функция закончится, снимите глубокий противень.
i Когда эта функция работает, лампа не горит.	

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления с использованием функции нагрева паром на дисплее появится сообщение о необходимости высушить духовку.

Нажмите YES, чтобы высушить духовку.

11.10 Как использовать: Сушка

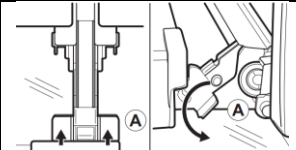
Используйте после приготовления пищи с функцией парового нагрева или очистки паром, чтобы высушить внутреннюю камеру.

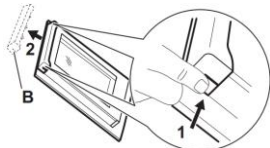
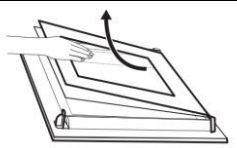
Шаг 1	Убедитесь, что духовка холодная.
Шаг 2	Снимите все аксессуары.
Шаг 3	Выберите меню: Очистка / Сушка.
Шаг 4	Следуйте инструкциям на экране.

11.11 Как снять и установить: Дверь

Вы можете снять дверцу и внутренние стеклянные панели, чтобы очистить их. Количество стеклянных панелей у разных моделей разное.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дверь тяжелая.

Шаг 1	Полностью откройте дверь.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите зажимные рычаги (A) на двух дверных петлях.	

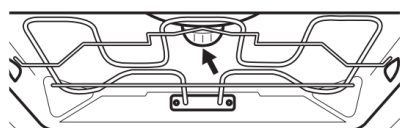
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до первого положения открытия (угол примерно 70°). Возьмите дверцу с обеих сторон и потяните ее от духовки под углом вверх. Положите дверцу внешней стороной вниз на мягкую ткань, лежащую на устойчивой поверхности.	
Шаг 4	Возьмитесь за накладку двери (В) на верхнем крае двери с двух сторон и надавите внутрь, чтобы снять фиксатор.	
Шаг 5	Потяните накладку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 6	Удерживая дверные стекла поочередно за верхний край, вытяните их из направляющих.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите стеклянную панель. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	После очистки проделайте вышеуказанные действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Сначала установите меньшую панель, затем большую и дверь. Следите за тем, чтобы стекла были вставлены в правильном положении, иначе поверхность дверцы может перегреться.	

11.12 Как заменить: Лампа

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от сети.	Положите ткань на дно камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее.		
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите стеклянную крышку.		
Шаг 3	Замените лампу подходящей термостойкой лампой, выдерживающей температуру 300 °С.		
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к стеклянной крышке и установите его.		

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую опору полки, чтобы получить доступ к лампе.
Шаг 2	Для снятия крышки используйте отвертку Torx 20.
Шаг 3	Снимите и очистите металлическую раму и уплотнитель.
Шаг 4	Замените лампу подходящей термостойкой лампой, выдерживающей температуру 300 °С.
Шаг 5	Установите металлическую раму и уплотнитель. Затяните винты.
Шаг 6	Установите левую опору полки.

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

12.1 Что делать, если...

 Прибор не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Решение
Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.	Проверьте, правильно ли подключен прибор к электросети.
Часы не установлены.	Установите часы. Подробную информацию см. в главе «Функции часов», «Как настроить: Функции часов».
Дверь закрыта неправильно.	Полностью закройте дверь.
Предохранитель перегорел.	Убедитесь, что предохранитель является причиной проблемы. Если проблема повторится, обратитесь к квалифицированному электрику.

 Прибор не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Решение
Включена функция блокировки от детей.	См. главу «Меню», подменю: «Параметры».

 Компоненты	
 Возможная причина	 Решение
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и чистка». Как заменить лампу.

 Ящик для воды не работает должным образом		
 Описание	 Возможная причина	 Решение
Прибор не удерживает резервуар для воды после того, как вы его вставили.	Вы не полностью нажали на корпус резервуара для воды.	Полностью вставьте резервуар для воды в прибор.
Вода вытекает из резервуара для воды.	Вы неправильно собрали крышку резервуара для воды или волнореза.	Соберите крышку выдвижного ящика для воды и волнореза.

 Проблемы с процедурой очистки		
 Описание	 Возможная причина	 Решение
Ящик для воды трудно мыть.	Крышку и волнорез не снимали.	Снимите крышку и волнорез.
После удаления накипи внутри гриля/противни нет воды.	Ящик для воды не был заполнен до максимального уровня.	Проверьте, есть ли в корпусе резервуара для воды средство для удаления накипи/вода.
После удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Гриль/противень находится на неправильном месте.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна прибора. В следующий раз поставьте гриль/противень на первую позицию.
После очистки на дне камеры осталось слишком много воды.	Вы заложили в прибор слишком много моющего средства перед началом чистки.	В следующий раз равномерно нанесите тонкий слой моющего средства на стенки камеры.
Качество очистки неудовлетворительное.	Вы начали чистку, когда прибор был слишком горячим.	Подождите, пока прибор остынет. Повторите очистку.
	Вы не сняли все аксессуары из прибора перед чисткой.	Снимите с прибора все аксессуары. Повторите очистку.

Отключение электроэнергии всегда останавливает уборку.

Повторите очистку, если она была прервана из-за сбоя питания.

 Проблемы с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Решение
Проблемы с сигналом беспроводной сети.	Проверьте, подключено ли ваше мобильное устройство к беспроводной сети. Проверьте свою беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Установлен новый роутер или изменена конфигурация роутера.	Чтобы заново настроить устройство и мобильное устройство, обратитесь к главе «Перед первым использованием», Беспроводное соединение.
Слабый сигнал беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к устройству.

 Проблемы с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Решение
Беспроводной сигнал прерывается другой микроволновой печью, расположенной рядом с устройством.	Выключите микроволновую печь. Не используйте одновременно другую микроволновую печь и пульт дистанционного управления прибором. Микроволновые печи нарушают сигнал Wi-Fi.

12.2 Как управлять: Коды ошибок

При возникновении ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В этом разделе вы найдете список проблем, с которыми вы можете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Решение
F111 — Датчик пищевых продуктов неправильно вставлен в розетку.	Полностью вставьте датчик пищевых продуктов в розетку.
F240, F439 — сенсорные поля на дисплее работают неправильно.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорных полях нет грязи.
F601 — проблема с сигналом Wi-Fi.	Проверьте сетевое соединение. См. главу «Перед первым использованием», Беспроводное подключение.
F604 — первое подключение к Wi-Fi не удалось.	Выключите и снова включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», Беспроводное подключение.
F908 — система прибора не может соединиться с панелью управления.	Выключите и включите прибор.

Если одно из этих сообщений об ошибке продолжает появляться на дисплее, это означает, что, возможно, неисправная подсистема была отключена. В таком случае обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр. При возникновении одной из этих ошибок остальные функции устройства продолжают работать в обычном режиме.

 Код и описание	 Решение
F131 — температура датчика пара слишком высокая.	Выключите прибор и подождите, пока он остынет. Включите прибор снова.
F144 — датчик в ящике для воды не может измерить уровень воды.	Опорожните резервуар для воды и наполните его заново.
F508 — Выдвижной ящик для воды работает неправильно.	Выключите и включите прибор.
F602, F603 — Wi-Fi недоступен.	Выключите и включите прибор.

12.3 Сервисные данные

Если вы не можете найти решение проблемы самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Необходимые данные для сервисного центра указаны на заводской табличке. Заводская табличка находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте паспортную табличку из полости прибора.

Рекомендуем записать данные сюда:	
Модель (MOD.)	
Номер продукта (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация о продукте и информационный листок о продукте

Наименование поставщика	AEG	
Идентификация модели	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергоэффективности	A++	
Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0,99 кВтч/цикл	
Потребление энергии при стандартной нагрузке, принудительный режим вентилятора	0,52 кВтч/цикл	
Количество полостей	1	
Источник тепла	Электричество	
Объем	70 л	
Тип духовки	Встраиваемая духовка	
Масса	BSE798380B	39.5 кг
	BSE798380M	39.5 кг
	BSE798380T	39.5 кг
	BSK798380M	39.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 1. Плиты, духовки, пароварки и грили.
Методы измерения производительности.

13.2 Энергосбережение



Прибор оснащен функциями, которые помогают сэкономить электроэнергию во время повседневного приготовления пищи.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта, когда прибор работает. Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления.

Содержите дверную прокладку в чистоте и убедитесь, что она хорошо зафиксирована на своем месте.

Используйте металлическую посуду для экономии энергии.

По возможности не разогревайте прибор перед приготовлением.

Делайте перерывы между выпечкой как можно короче, если готовите несколько блюд одновременно.

Готовим с вентилятором

По возможности используйте функции приготовления с вентилятором для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если активирована программа с параметром «Продолжительность» и время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях прибора нагревательные элементы автоматически выключаются раньше.

Вентилятор и лампа продолжают работать. При выключении прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Вы можете использовать это тепло, чтобы сохранить еду теплой.

Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора минимум за 3–10 минут до окончания приготовления. Остаточное тепло внутри прибора будет продолжать готовить.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Держите еду теплой

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой. На дисплее появляется индикатор остаточного тепла или температуры.

Готовим с выключенной лампой

Выключайте лампу во время приготовления. Включайте его только тогда, когда вам это нужно.

Влажная конвекционная выпечка

Функция предназначена для экономии энергии во время приготовления.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Вы можете снова включить лампу, но это действие снизит ожидаемую экономию энергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Пункт меню		Применение
Помощь в приготовлении пищи		Перечисляет автоматические программы.
Очистка		Перечисляет программы очистки.
Избранное		Перечисляет избранные настройки.
Параметры		Для настройки конфигурации устройства.
Настройки	Соединения	Для настройки конфигурации сети.
	Установка	Для настройки конфигурации устройства.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

14.2 Подменю: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура сушки полости от конденсата, оставшегося после использования паровых функций.
Очистка паром	Легкая уборка.
Очистка паром Plus	Тщательная уборка.
Удаление накипи	Очистка контура парообразования от остатков известняка.
Полоскание	Очистка контура парообразования. Используйте ополаскиватель после частого приготовления на пару.

14.3 Подменю: Опции

Подменю	Применение
Свет	Включает и выключает лампу.
Блокировка от детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если эта опция включена, при включении прибора на дисплее появляется надпись: «Блокировка от детей». Чтобы разрешить использование прибора, выберите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, дистанционному управлению и лампе возможен при включенной опции.
Быстрый нагрев	Сокращает время нагрева. Она доступна только для некоторых функций прибора.
Напоминание об очистке	Включает и выключает напоминание.
Индикация времени	Включает и выключает часы.
Стиль цифровых часов	Изменяет формат отображаемого времени.

14.4 Подменю: Соединения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Для включения и отключения: Wi-Fi.
Дистанционное управление	Для включения и отключения дистанционного управления. Опция видна только после включения: Wi-Fi.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматический запуск дистанционного управления после нажатия кнопки START. Опция видна только после включения: Wi-Fi.
Сеть	Чтобы проверить состояние сети и мощность сигнала: Wi-Fi.
Забыть сеть	Чтобы отключить автоматическое соединение текущей сети с устройством.

14.5 Подменю: Настройка

Подменю	Описание
Язык	Устанавливает язык устройства.
Яркость дисплея	Устанавливает яркость дисплея.
Ключевые тона	Включает и выключает тон сенсорных полей. Невозможно отключить звуковой сигнал для: ①.
Громкость зуммера	Устанавливает громкость тонов и сигналов клавиш.
Жесткость воды	Устанавливает жесткость воды.
Время суток	Устанавливает текущее время и дату.

14.6 Подменю: Сервис

Подменю	Описание
Демонстрационный режим	Код активации/деактивации: 2468
Версия ПО	Информация о версии программного обеспечения.
Сброс всех настроек	Восстанавливает заводские настройки.

15. ЭТО ЛЕГКО!

Перед первым использованием необходимо установить:					
Язык	Яркость дисплея	Ключевые тона	Громкость зуммера	Жесткость воды	Время суток

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:					
					START / STOP СТАРТ / СТОП
ВКЛ / ВЫКЛ	Меню	Избранное	Таймер	Датчик пищевых продуктов	

Начните использовать прибор				
Быстрый старт	Включите прибор и начните приготовление с температурой и временем, установленными по умолчанию для функции.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте:  .	 ... - выберите предпочтительную функцию.	Нажмите: START.
Быстрое выключение	В любой момент выключите прибор, любой экран или сообщение.	 - нажмите и удерживайте, пока прибор не выключится.		

Начать готовить				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите, чтобы включить прибор.	 ... - выберите функцию нагрева.	°C - установите температуру.	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару — Steamify			
Установите температуру. Тип функции парового нагрева зависит от установленной температуры.			
Пар для приготовления на пару	Пар для тушения	Пар для нежной хрустящей корочки	Пар для выпечки и жарки
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научитесь готовить быстро				
Используйте автоматические программы для быстрого приготовления блюда с настройками по умолчанию:				
Помощь в приготовлении пищи	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите:  .	Нажмите:  .	Нажмите:  Помощь в приготовлении пищи.	Выберите блюдо.

Используйте быстрые функции для установки времени приготовления	
10% Помощь на финише Используйте 10% помощи при завершении, чтобы добавить дополнительное время, когда до конца приготовления осталось 10%.	Чтобы продлить время приготовления, нажмите +1 мин.

Очистите прибор с помощью очистки паром		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Нажмите:  .	Нажмите:  .	Выберите режим:
Очистка паром	Для легкой очистки.	
Очистка паром Plus	Для тщательной очистки.	
Удаление накипи	Для очистки контура парообразования от остатков известняка.	
Полоскание	Для промывки и очистки контура парообразования после частого использования функций подачи пара.	

16. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Перерабатывайте материалы, отмеченные символом . Поместите упаковку в соответствующие контейнеры для ее переработки. Помогите защитить окружающую среду и здоровье людей, перерабатывая отходы электрических и электронных приборов. Не выбрасывайте приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие на местный пункт переработки или обратитесь в муниципальный офис.

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