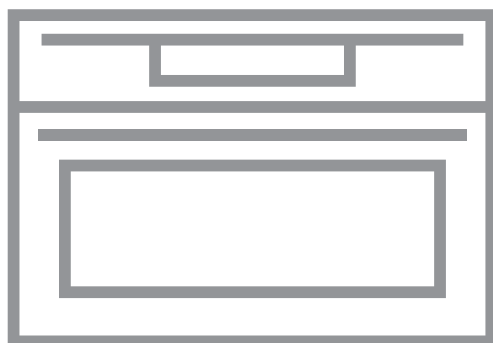


► KSK998230T

RU Инструкция по эксплуатации  
Духовой шкаф с функцией пара

# USER MANUAL



**AEG**

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

Thank you for choosing this AEG product. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

которая приведена на табличке с техническими данными:



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>5</b>
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	5
1.2 Общие правила техники безопасности.....	6
<b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>8</b>
2.1 Установка.....	8
2.2 Подключение к электросети.....	9
2.3 Эксплуатация.....	9
2.4 Уход и чистка.....	10
2.5 Приготовление на пару.....	11
2.6 Внутреннее освещение.....	11
2.7 Сервис.....	11
2.8 Утилизация.....	11
<b>3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....</b>	<b>12</b>
3.1 Общий обзор.....	12
3.2 Аксессуары.....	12
<b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>14</b>
4.1 Панель управления.....	14
4.2 Дисплей.....	14
<b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>17</b>
5.1 Первая очистка .....	17
5.2 Первое подключение.....	17
5.3 Беспроводное соединение.....	17
5.4 Лицензия на программное обеспечение.....	18
5.5 Способ настройки Жест. воды.....	18
<b>6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>20</b>
6.1 Способ настройки Режимы нагрева.....	20
6.2 Выдвижной резервуар для воды.....	21
6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды.....	21
6.4 Способ настройки Steamify - Приготовление на пару.....	22
6.5 Способ настройки SousVide.....	23
6.6 Способ настройки Помощь в приготовлении.....	24
6.7 Режимы нагрева.....	25
6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	28
<b>7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>29</b>
7.1 Описание функций часов.....	29
7.2 Способ настройки Функции часов.....	29
<b>8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>32</b>
8.1 Установка аксессуаров.....	32
8.2 Термошуп.....	32
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>36</b>
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	36
9.2 Автоматическое выключение.....	36
9.3 Вентилятор охлаждения.....	36

<b>10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>37</b>
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	37
10.2 Влажная конвекция.....	37
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....	38
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	38
<b>11. УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>40</b>
11.1 Примечание относительно очистки.....	40
11.2 Извлечение: Направляющие для противня .....	40
11.3 Применение: Очистка паром.....	41
11.4 Напоминание об очистке.....	42
11.5 Применение: Удаление накипи.....	42
11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи.....	43
11.7 Применение: Ополаскивание.....	43
11.8 Напоминание о сушке.....	44
11.9 Применение: Сушка.....	44
11.10 Извлечение и установка: Дверца.....	44
11.11 Замена Лампа освещения.....	46
<b>12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>48</b>
12.1 Что делать, если.....	48
12.2 Управление: Коды ошибок.....	50
12.3 Информация для обращения в сервис-центр.....	51
<b>13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>53</b>
13.1 Технические данные.....	53
<b>14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>54</b>
14.1 Технический лист*.....	54
14.2 Экономия электроэнергии.....	54
<b>15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>56</b>
15.1 Меню.....	56
15.2 Подменю для: Очистка.....	56
15.3 Подменю для: Опции.....	57
15.4 Подменю для меню: Подключения.....	57
15.5 Подменю для: Настройка.....	57
15.6 Подменю для: Сервис.....	58
<b>16. ВСЕ ПРОСТО!.....</b>	<b>59</b>
<b>17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!.....</b>	<b>62</b>

## **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**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и мобильными устройствами с My AEG Kitchen.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

# 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## 2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм



Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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 Эксплуатация

### ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.

- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



## **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении 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. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка



## **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Приготовление на пару

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация

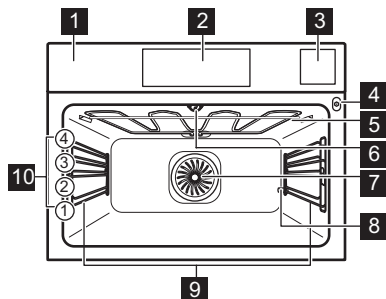
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор

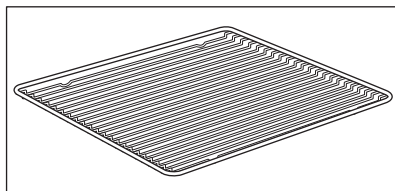


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выпускное отверстие трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

### 3.2 Аксессуары

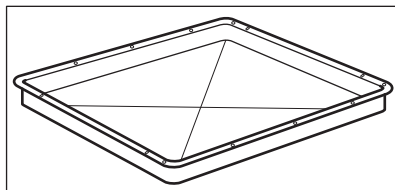
#### Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



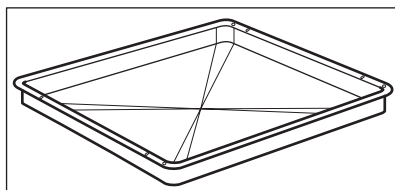
#### Стандартный противень

Для тортов и печенья.



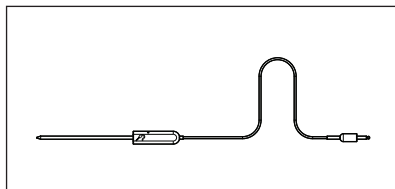
#### Глубокий эмалированный противень для гриля

Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.



#### Термощуп

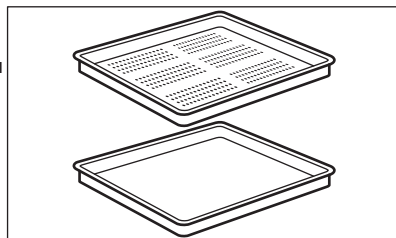
Измерение температуры внутри продукта.



### Набор противней для приготовления на пару

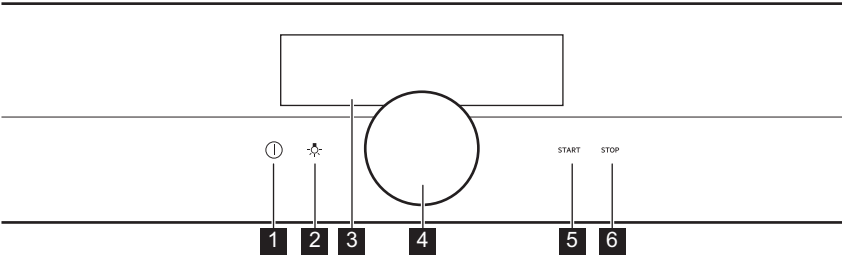
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.



# 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

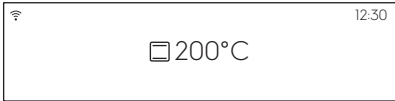
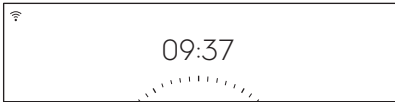
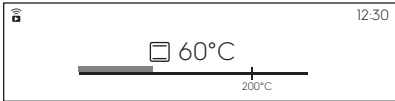
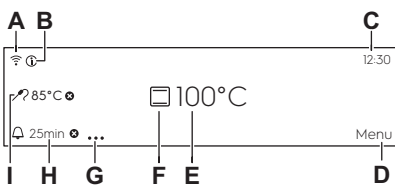
## 4.1 Панель управления






1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
3	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
4	Вращающаяся ручка	Эксплуатация духового шкафа.
5	START	Включение выбранной функции.
6	STOP	Выключение выбранной функции.








 Удерживайте	 Нажмите	 Удерживайте и поверните
Включение основного экрана.	Подтверждение настройки или вход в выбранное под-меню.	Настройка режимов и прокрутка меню.

## 4.2 Дисплей

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


Индикация дисплея		
Индикаторы функции <b>Звуковой сигнал</b> - по истечении времени приготовления выдается сигнал.		
 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.
Индикация таймеров		

# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.



Индикация дисплея				
 Таймер начинает ра- ботать позднее.	 Таймер начи- нает отсчет по- сле закрывания дверцы духово- го шкафа.	 Отмена на- стройки.	 Таймер начи- нает работу по достиже- нии заданной температуры духового шка- фа.	 Таймер запу- скается, как только начи- нается при- готовление.
Индикация функции дверцы				
 Дверца духового шкафа заблокирована.				
Индикация <b>Wi-Fi</b> - возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.				
 Произведено подключение Wi-Fi.				



# 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

## 5.1 Первая очистка

		
<b>Пункт 1</b>	<b>Пункт 2</b>	<b>Пункт 3</b>
Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Протрите духовой шкаф и аксессуары мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.	Поместите в духовой шкаф все аксессуары и съемные направляющие для противней.


## 5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо задать Выбрать Язык, Яркость дисплея, Громкость Звук. Сигнала, Жест. воды, Установка Времени Суток, беспроводное соединение.

## 5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.

<b>Пункт 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Пункт 2</b>	Выберите Меню / Настройки / Подключения.
<b>Пункт 3</b>	Выберите Wi-Fi. Нажмите на ручку для включения.
<b>Пункт 4</b>	Выберите беспроводную сеть с подключением к интернету. В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.
Для дальнейших действия следуйте инструкциям, приведенным в брошюре «Mobile App».	
Для настройки беспроводного соединения в любой другой момент времени выберите  на дисплее.	

Срежьте путь!



Частота	2412 - 2472 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 100 мВт

5.4 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном духовом шкафу ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других авторов.
Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Настройки / Сервис / Лицензия.
Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.
Модель духового шкафа и версию модуля программного обеспечения Wi-Fi можно найти на ресурсе <a href="http://aeg.opensoftwarerepository.com">http://aeg.opensoftwarerepository.com</a> в папке «NIUX».

5.5 Способ настройки Жест. воды

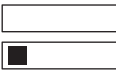



При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.  
Используйте лакмусовую бумагу из комплекта для пара.

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3	Пункт 4
Погрузите лакмусовую бумагу в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску в проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице выше.	Задайте жесткость воды: Жест. воды / Меню / Настройки / Настройка.


❗ Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню Настройки / Настройка / Жест. воды.

В таблице ниже описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и качеством воды. Если вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жест. воды		Лакмусовая бумага	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	всмятку
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умеренно жесткая
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	вкрутую
4	22 - 28		3.9 - 5	151 - 200	очень жесткая

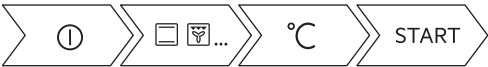
# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

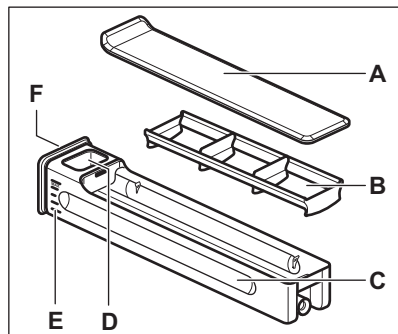
## 6.1 Способ настройки Режимы нагрева

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Нажмите на ручку. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию.
Пункт 3	Выберите символ режим нагрева и нажмите ручку для вызова подменю.
Пункт 4	Выберите режим нагрева и нажмите ручку.
Пункт 5	Выберите °C. Нажмите на ручку. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Пункт 6	Вращение и нажатие на ручку задает температуру.
Пункт 7	Нажмите START . Термошуп - датчик можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Пункт 8	Выключите духовой шкаф.

Срежьте путь!



## 6.2 Выдвижной резервуар для воды



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

## 6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды


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



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.

## 6.4 Способ настройки Steamify - Приготовление на пару

<b>Пункт 1</b>	Включите духовой шкаф.								
<b>Пункт 2</b>	Выберите  . Нажмите на ручку, чтобы установить режим нагрева с паром.								
<b>Пункт 3</b>	Выберите °C. Нажмите на ручку для установки температуры. На дисплее отобразятся настройки температуры.								
<b>Пункт 4</b>	Выберите температуру, а затем нажмите на ручку для подтверждения. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.								
<table border="1"> <tr> <td><b>Пар для приготовления на пару</b> 50 - 100 °C</td><td>Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.</td></tr> <tr> <td><b>Пар для тушения</b> 105–130°C</td><td>Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.</td></tr> <tr> <td><b>Пар для создания нежной хрустящей корочки</b> 135°C - 150 °C</td><td>Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.</td></tr> <tr> <td><b>Пар для выпечки и жарки</b> 155°C - 230°C</td><td>Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.</td></tr> </table>		<b>Пар для приготовления на пару</b> 50 - 100 °C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.	<b>Пар для тушения</b> 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.	<b>Пар для создания нежной хрустящей корочки</b> 135°C - 150 °C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.	<b>Пар для выпечки и жарки</b> 155°C - 230°C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.
<b>Пар для приготовления на пару</b> 50 - 100 °C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.								
<b>Пар для тушения</b> 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.								
<b>Пар для создания нежной хрустящей корочки</b> 135°C - 150 °C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.								
<b>Пар для выпечки и жарки</b> 155°C - 230°C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.								
<b>Пункт 5</b>	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть и извлечь ее.								


<p><b>Пункт 6</b></p>	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Этого количества достаточно примерно на 50 минут работы. Воспользуйтесь шкалой на выдвижном резервуаре для воды.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>⚠ ВНИМАНИЕ!</b></p> <p>Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p> </div>
<p><b>Пункт 7</b></p>	<p>При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.</p>
<p><b>Пункт 8</b></p>	<p>Нажмите <b>START</b>.</p> <p>Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал.</p>
<p><b>Пункт 9</b></p>	<p>Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.</p> <p>По окончании приготовления на пару вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара.</p> <p>После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.</p>
<p><b>Пункт 10</b></p>	<p>Выключите духовой шкаф.</p>
<p><b>Пункт 11</b></p>	<p>По окончании приготовления на пару опорожните выдвижной резервуар для воды.</p>
<p><b>Пункт 12</b></p>	<p>Может иметь место конденсация воды во внутренней камере. После приготовления осторожно откройте дверцу. После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.</p>

**Срежьте путь!**



## 6.5 Способ настройки SousVide

<p><b>Пункт 1</b></p>	<p>Включите духовой шкаф.</p>
-----------------------	-------------------------------

Пункт 2	Выберите символ режим нагрева и нажмите ручку для вызова подменю.
Пункт 3	Выберите  . Нажмите на ручку.
Пункт 4	Выберите Таймер. Нажмите на ручку.
Пункт 5	Для установки времени поверните и нажмите ручку.
Пункт 6	Выберите °C. Нажмите на ручку.
Пункт 7	Вращение и нажатие на ручку задает температуру.
Пункт 8	Нажмите START .
Пункт 9	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.

Срежьте путь!



6.6 Способ настройки Помощь в приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Вес, автоматич.
- Термощуп

Степень готовности, до которой будет доведено блюдо:

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

Пункт 1	Выберите Меню. Нажмите на ручку.
Пункт 2	Выберите Помощь в приготовлении. Нажмите на ручку.
Пункт 3	Выберите блюдо или вид продукта и нажмите ручку для подтверждения.









Пункт 4	Нажмите START .
---------	-----------------



**Срежьте пути!**










## 6.7 Режимы нагрева



### Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Назначение
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.






Режим нагрева	Назначение
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 <b>Steamify</b>	Пар используется для обработки паром, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.




## Особые режимы нагрева

Режим нагрева	Назначение
 <b>Консервирование</b>	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 <b>Высушивание</b>	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 <b>Йогурт</b>	Приготовление йогурта. При использовании данной функции лампа освещения выключена.
 <b>Подогрев Тарелок</b>	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 <b>Размораживание</b>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 <b>Гратен</b>	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Низкотемпературное приготовление</b>	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.

Режим нагрева	Назначение
 Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».

## Режимы нагрева с паром

Режим нагрева	Назначение
 SousVide	Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. Раздел «Низкотемпературное приготовление ниже, а также Главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы.

Режим нагрева	Назначение
 <b>Интенсивный пар</b>	Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.
 <b>Средняя влажность</b>	Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста приобретает хрустящую и блестящую поверхность.
 <b>Низкая влажность</b>	Данная функция подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

## 6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.



Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».

# 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 7.1 Описание функций часов

Часы	Назначение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч. 59 мин.
Критерий таймера за-пуска	Установка момента начала отсчета таймера.
Действие по оконча-нии отсчета	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала / или окончания приготовления.
Продление времени приготовления	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка времени обратного отсчета. Максимум 23 ч. 59 мин. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

## 7.2 Способ настройки Функции часов





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

Установка времени приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Выберите Таймер.
Пункт 3	Вращайте ручку, чтобы задать время. Нажмите ручку для подтверждения. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Срежьте путь!



Как выбрать опцию начала / окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Выберите Таймер.
Пункт 3	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Пункт 4	Выберите Критерий таймера запуска / Действие по окончании отсчета..
Пункт 5	Выберите необходимые: Критерий таймера запуска / Действие по окончании отсчета.
Пункт 6	Нажмите ручку для подтверждения.

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

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите Таймер. Установка времени приготовления.
Пункт 2	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Пункт 3	Выберите Критерий таймера запуска / Отсрочка .
Пункт 4	Вращая поворотную ручку, задайте время начала. Нажмите ручку для подтверждения.

## Установка отсрочки пуска без установки окончания приготовления


Пункт 1	Выберите ● ● ● . Нажмите на ручку.
Пункт 2	Выберите Критерий таймера запуска / Отсрочка ..
Пункт 3	Вращая поворотную ручку, задайте время начала. Нажмите ручку для подтверждения.

## Увеличение времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим духового шкафа.

Пункт 1	Выберите Таймер.
Пункт 2	Для увеличения времени приготовления выберите ярлык с желаемым значением времени и нажмите ручку для подтверждения.
Пункт 3	Также можно выбрать требуемый режим нагрева и нажать на ручку, чтобы его изменить.

## Отмена уже установленного таймера

Пункт 1	Выберите  .
Пункт 2	Нажмите ручку для подтверждения.

**Срежьте путь!**



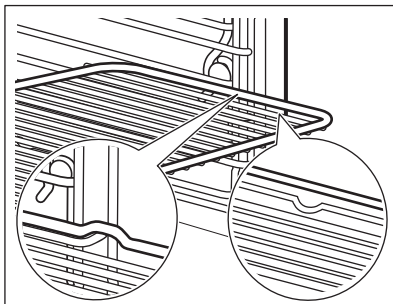
## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

### 8.1 Установка аксессуаров

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

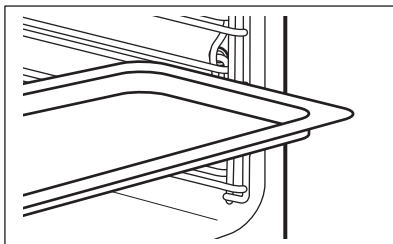
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



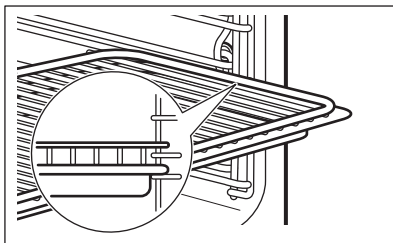
#### Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими планками.



#### Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



### 8.2 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Термощуп можно использовать совместно с любым режимом приготовления.




#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.



## Необходимо задать два значения температуры:

<p>°C</p> <p>Температура духового шкафа (минимум 120°C).</p>	<p></p> <p>Температура внутри продукта.</p>
--	--

## Для получения наилучших результатов:

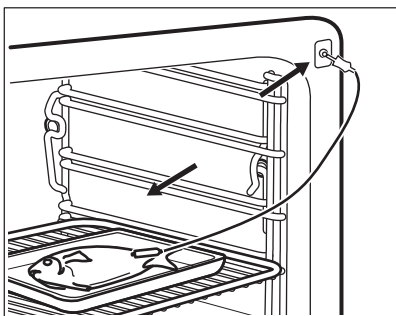
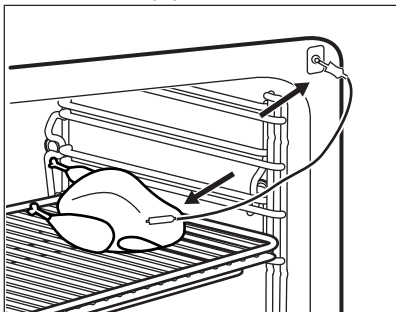
Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Термошуп не подходит для использования с жидкими блюдами.	В ходе приготовления термошуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.	Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. «Книгу рецептов».
---	---	--	--

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

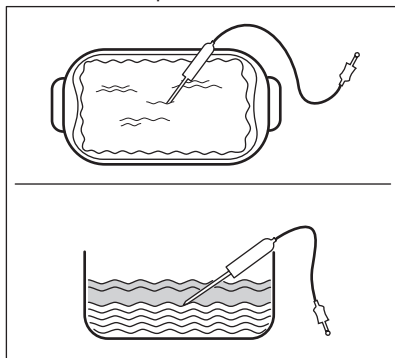
## Применение: Термошуп


Пункт 1	Включите духовой шкаф.		
Пункт 2	Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.		
Пункт 3	Вставьте Термошуп.		
Мясо, птица и рыба		Тушеная говядина	


Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.



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



Пункт 4	Вставьте штекер термощупа в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура Термощуп.
Пункт 5	Для установки температуры внутри продукта выберите  и нажмите на ручку.
Пункт 6	<p>Нажмите на ручку для выбора нужной опции датчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Звуковой сигнал - по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.</li> <li>Звуковой сигнал и прекращение приготовления - по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.</li> </ul>
Пункт 7	Для выбора опции поверните ручку. Нажмите ручку для подтверждения.

<p><b>Пункт 8</b></p>	<p>Нажмите <b>START</b> . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.</p>
<p><b>Пункт 9</b></p>	<p>Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div data-bbox="213 363 1028 491"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p> </div>

**Срежьте путь!**



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



### 9.1 Сохранение:Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, режим нагрева, время приготовления, температура, а также блюдо из меню «Помощь в приготовлении» или функцию очистки. Можно записать в память три избранные программы. Сохраненные настройки можно выбирать в меню Любимые программы..

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Выберите желаемую настройку и нажмите ручку.
Пункт 3	Выберите: Меню / Любимые программы.
Пункт 4	Выберите: Сохранить текущее. Нажмите ручку и добавьте настройку в список Любимые программы.

### 9.2 Автоматическое выключение

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

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

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


### 9.3 Вентилятор охлаждения

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

# 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ






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

## 10.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов. Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

## 10.2 Влажная конвекция

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	1	20 - 30
Бискв. осн. для отпр. пир.	форма для осн. отпр. пир. на решетке	180	1	25 - 35
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	30 - 40
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	15 - 25
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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



			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.


Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350 и IEC 60350.




**Использование функции: Влажный пар.**  
**Используйте второе положение противня.**  
**Установите эмалированный противень на первый уровень.**  
**Установите температуру 100°C.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)	 (мин)
Брокколи, предвари- тельно разогрейте пу- стой духовой шкаф	1 x 2/3 с перфора- цией	0.3	8 - 9
Брокколи, предвари- тельно разогрейте пу- стой духовой шкаф	1 x 2/3 с перфора- цией	макс	10 - 11
Горох, замороженный	1 x 2/3 с перфора- цией	2	Пока температу- ра в самой хо- лодной области не достигнет 85 °C.

# 11. УХОД И ОЧИСТКА

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

## 11.1 Примечание относительно очистки

<div> Чистящие средства</div>	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
<div> Ежедневное использование</div>	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.
<div> Аксессуары</div>	После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 11.2 Извлечение: Направляющие для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл. Существует риск получения ожогов.  
Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.



<b>Шаг 1</b>	 <p>Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.</p>
<b>Шаг 2</b>	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
<b>Шаг 3</b>	Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 11.3 Применение: Очистка паром

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

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

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## По истечении времени очистки:

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

## 11.4 Напоминание об очистке

Появление напоминания говорит о необходимости произвести очистку.

Использование функции: Очистка паром, плюс.

Напоминание можно включить / выключить в меню Настройка.


## 11.5 Применение: Удаление накипи


### Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Убедитесь, что выдвижной резервуар для воды пуст.
--	--	---

**Продолжительность первого этапа - около 100 мин**


<b>Пункт 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Пункт 2</b>	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
<b>Пункт 3</b>	Долейте в выдвижной резервуар воду до максимальной отметки.
<b>Пункт 4</b>	Выберите Меню / Очистка.
<b>Пункт 5</b>	Включите функцию и воспользуйтесь инструкциями на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
<b>Пункт 6</b>	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.

<b>Продолжительность второго этапа - около 35 мин</b>	
<b>Пункт 7</b>	Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства от накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.
<b>Пункт 8</b>	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

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

## 11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

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

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

## 11.7 Применение: Ополаскивание

## Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.

**Пункт 1** Установите сотейник на первый уровень.

**Пункт 2** Залейте воду в выдвижной резервуар для воды.

**Пункт 3** Выберите Меню / Очистка / Ополаскивание.  
Продолжительность: примерно на 30 мин

**Пункт 4** Включите функцию и воспользуйтесь инструкциями на дисплее.

**Пункт 5** По окончании работы функции извлеките сотейник.

**i** Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.8 Напоминание о сушке

После приготовления на пару на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

## 11.9 Применение: Сушка

Данной функцией можно воспользоваться для просушки внутренней камеры после приготовления на пару или очистки паром.

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

**Пункт 2** Извлеките все аксессуары.

**Пункт 3** Выберите меню Очистка / Сушка.

**Пункт 4** Следуйте экранным инструкциям.

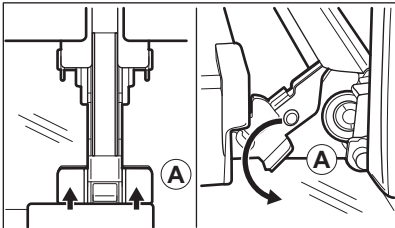
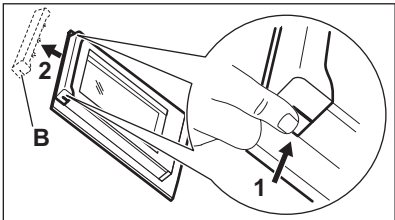
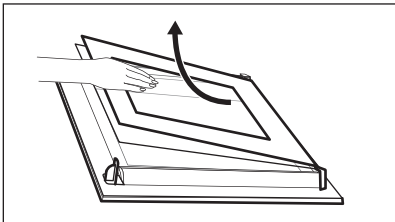
## 11.10 Извлечение и установка: Дверца

Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Число стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

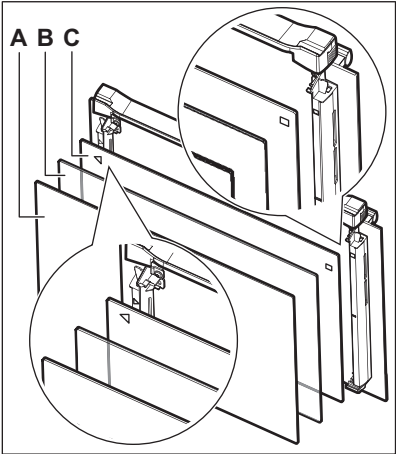
Дверца имеет большой вес.

**Шаг 1**


Полностью откройте дверцу.

Шаг 2	 <p>Нажмите до упора стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.</p>
Шаг 3	<p>Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).</p>
Шаг 4	 <p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>
Шаг 5	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>
Шаг 6	 <p>Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.</p>
Шаг 7	<p>Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.</p>
Шаг 8	<p>По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности.</p>
Шаг 9	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.</p>

Шаг 10



Убедитесь, что стекла (С, В и А) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель С: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.

**ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

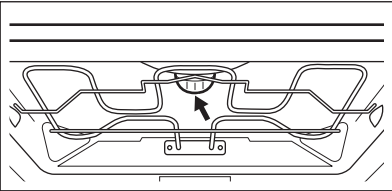
11.11 Замена Лампа освещения

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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




Верхняя лампа




<b>Шаг 1</b>	 <p>Чтобы снять плафон, поверните его.</p>
<b>Шаг 2</b>	Очистите стеклянный плафон от грязи.
<b>Шаг 3</b>	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
<b>Шаг 4</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
<b>Шаг 5</b>	Установите на плафон металлическое кольцо.
<b>Шаг 6</b>	Установите стеклянный плафон.

# 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

## 12.1 Что делать, если...




 Духовой шкаф не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Решение
Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети.
Не установлено текущее время.	Задайте время суток. Подробнее см. главу «Функции часов», «Установка функции Функции часов».
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция духового шкафа «Защита от детей».	См. главу «Меню», подменю Опции.

 Необходимо заменить определенные компоненты	
 Описание	 Решение
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка, «Замена лампы».












## Резервуар для воды не работает надлежащим образом

 Описание	 Возможная причина	 Решение
Вставленный выдвижной резервуар для воды не фиксируется в духовом шкафу.	Вы не нажали как следует на корпус выдвижного резервуара для воды.	Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель не установлены надлежащим образом.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.






## Неисправности, связанные с процедурой очистки

 Описание	 Возможная причина	 Решение
Выдвижной резервуар для воды трудно мыть.	Не была снята крышка и волногаситель.	Снимите крышку и волногаситель.
После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимального уровня.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после цикла удаления накипи.	Перед началом очистки в духовой шкаф было помещено слишком много моющего средства.	В следующий раз распределите моющее средство по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

 <b>Неисправности, связанные с процедурой очистки</b>		
 <b>Описание</b>	 <b>Возможная причина</b>	 <b>Решение</b>
Неудовлетворительное качество очистки.	Очистка была начата, когда духовой шкаф был слишком горячим.	Дождитесь остывания духового шкафа. Повторите очистку.
	Перед очисткой из духового шкафа не были удалены все аксессуары.	Выньте из духового шкафа все аксессуары. Повторите очистку.



Перебои в электропитании всегда прерывают процедуры очистки. Повторите процедуру очистки, если она была прервана перебоем в электропитании.

 <b>Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi.</b>	
 <b>Возможная причина</b>	 <b>Решение</b>
Перебои беспроводного сигнала.	Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите маршрутизатор.
Был установлен новый роутер или были изменены настройки роутера.	Для повторной настройки духового шкафа и мобильного устройства см. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к духовому шкафу.
Беспроводной сети мешают помехи от микроволновой печи, размещенной рядом с духовым шкафом.	Выключите микроволновую печь.



12.2 Управление: Коды ошибок

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

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

 Код и описание	 решение
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

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

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

## 12.3 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

# 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

## 13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Технический лист\*

Торговый знак	AEG
Модель	KSK998230T 944066778
Индекс энергетической эффективности (EEI <sub>cavity</sub> )	61.6
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.89 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.45 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	43 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	36.6 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.  
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.  
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

### 14.2 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

## **Приготовление с использованием вентилятора**

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

## **Остаточное тепло**

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

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

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

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

## **Сохранение продуктов теплыми**

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

## **Приготовление с выключенной лампой освещения**

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

## **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

# 15. СТРУКТУРА МЕНЮ

## 15.1 Меню

Выберите: Меню и нажмите ручку.		
Элемент меню		Применение
Любимые программы		Список любимых настроек.
Помощь в приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

## 15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Назначение
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Очистка системы парогенератора от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.
Сушка	Процедура для удаления воды, оставшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Напоминание об очистке	Напоминание о необходимости проведения очистки духового шкафа.



### 15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Назначение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Показать значок лампы	На экране появится значок лампы.
Защита от детей	Предотвращает случайное включение духового шкафа. Если выбрана данная опция, при включении духового шкафа на дисплей выводится текст «Защита от детей». Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите кодовые буквы в следующем порядке:
Быстрый нагрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.

### 15.4 Подменю для меню: Подключения

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

### 15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка духового шкафа.
Установка Времени Суток	Установка текущего времени и даты.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.






Подменю	Описание
Напоминание об очистке	Включение и выключение таймера.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звучания при касании сенсорных полей. Выключение звучания ① и STOP невозможно.
Сигналы оповещения	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость Звук. Сигнала	Выбор громкости звучания кнопок и звуковых сигналов.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Жест. воды	Задайте жесткость воды.




15.6 Подменю для: Сервис

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

# 16. ВСЕ ПРОСТО!

Перед первым использованием необходимо установить следующие настройки:					
Выбрать Язык	Яркость дисплея	Громкость Звук. Сигнала	Жест. воды	Установка Времени Суток	Беспроводное соединение




Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:					
 Вкл / Выкл	 Wi-Fi	 Информация	 Функции таймера	 Термощуп	START / STOP

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

Начните приготовление			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 Включите духовой шкаф.	 ... Выберите режим нагрева и нажмите ручку.	 Вращайте ручку, чтобы задать температуру и нажмите.	START Нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару – Steamify			
установка температуры Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.			
Пар для пригото-вления на пару	Пар для тушения	Пар для создания нежной хрустящей корочки	Пар для выпечки и жарки
50–100°C	105–130°C	135–150°C	155–230°C

Быстро освоите приготовление			
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Выберите: Меню и затем нажмите ручку.	Выберите: Помощь в приготовлении и затем нажмите ручку.	Выберите категорию продуктов.	Выберите блюдо и нажмите ручку.

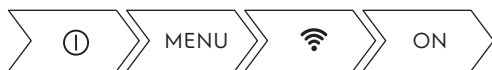
При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления		
<b>Настройки функции «Быстрый таймер»</b> Воспользуйтесь ярлыками для выбора наиболее часто используемых настроек таймера.	Шаг 1	Шаг 2
	Выберите Таймер, а затем нажмите ручку.	Выберите необходимое значение времени и нажмите ручку.
<b>Последний штрих 10%</b> Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени или смены режима приготовления, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите необходимый значок времени. +1 min   +5 min   +10 min	
	Смена режима: Выберите необходимый режим    ... и нажмите ручку.	

Очистка духового шкафа при помощи пара		
<b>Шаг 1</b> Выберите Меню, а затем нажмите ручку.	<b>Шаг 2</b> Выберите Очистка, а затем нажмите ручку.	<b>Шаг 3</b> Выберите режим:
<b>Очистка паром</b>		Для легкой очистки.
<b>Очистка паром, плюс</b>		Для тщательной очистки.
<b>Удаление накипи</b>		Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.
<b>Ополаскивание</b>		Для промывки и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

## 17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!

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

### Беспроводное соединение



### Способ настройки Режимы нагрева



### Способ настройки Функция Steamify — приготовление на пару



### Способ настройки SousVide



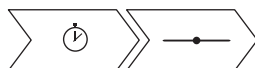
### Способ настройки Помощь в приготовлении



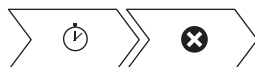
### Способ настройки Время приготовления



### Установка отсрочки пуска и окончания приготовления



### Отмена уже установленного таймера





Применение: Термощуп



## 18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

---

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



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Польше









www.aeg.com/shop



867361675-A-092020