

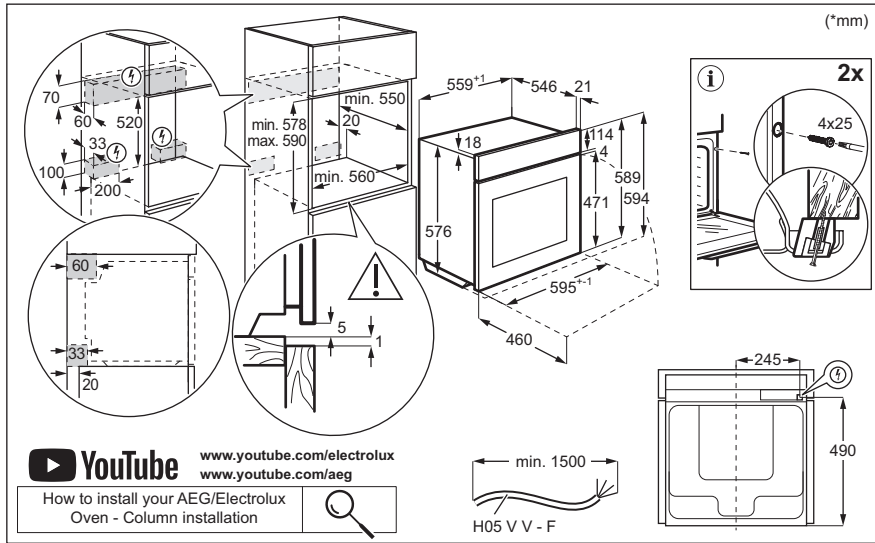
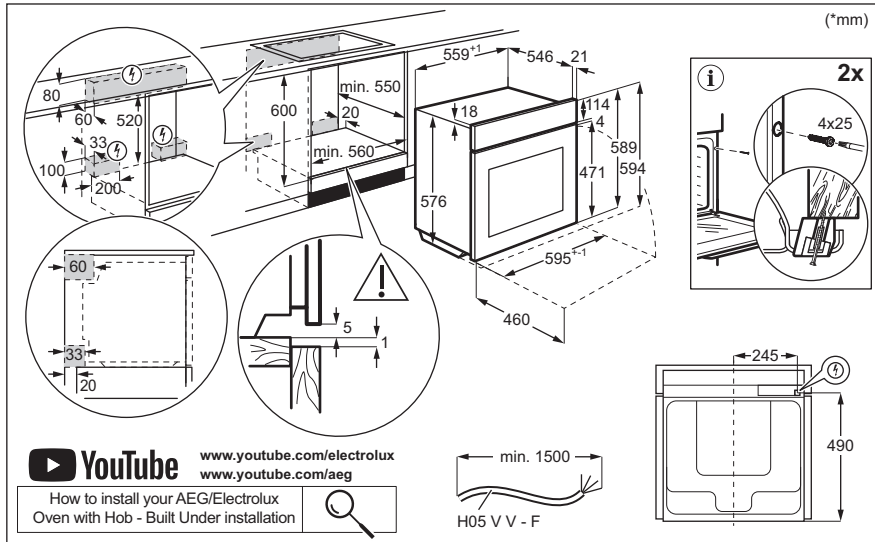


**NBP9S831AT**  
**TP9SB831AB**  
**TP9SB831AT**



|           |                                                                  |           |
|-----------|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>KK</b> | <b>Қолдану туралы нұсқаулары   Бу пеші</b>                       | <b>3</b>  |
| <b>RU</b> | <b>Инструкция по эксплуатации   Духовой шкаф с функцией пара</b> | <b>30</b> |

# OPHATY / MOHTAKH



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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:

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

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 30 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....           | 33 |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                   | 36 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                  | 36 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....        | 37 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....           | 38 |
| 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....             | 43 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                      | 44 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....          | 45 |
| 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....           | 46 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 50 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 54 |
| 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....      | 56 |
| 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....           | 58 |

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

## **1.2 Общая безопасность**

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

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.

- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.

- Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Приготовление на пару



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

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

## 2.6 Внутреннее освещение



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



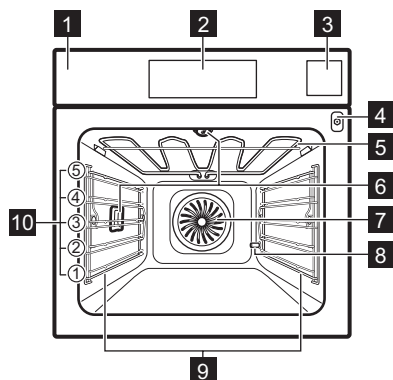
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

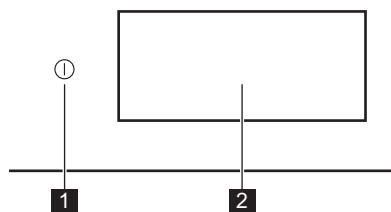
### 3.1 Общий обзор



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

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Общий вид панели управления



- |          |               |                                                                   |
|----------|---------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | ВКЛ /<br>ВЫКЛ | Нажмите и удерживайте для<br>включения и выключения при-<br>бора. |
| <b>2</b> | Дисплей       | Отображение текущих на-<br>строек прибора.                        |

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

### 4.2 Дисплей

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

- |     |                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------|
| OK  | Подтверждение выбора / параметра на-<br>стройки.       |
| > < | Переход к следующему или предыдущему<br>уровню меню.   |
| ^ v | Доступ к дополнительным параметрам и<br>их настройка.  |
| ♥   | Сохранение текущих настроек в: Люби-<br>мые программы. |
| ♡   | Удаление текущих настроек в: Любимые<br>программы.     |
| ⚙   | Переход в меню: Настройки.                             |
| 💡   | Включение и выключение лампы освеще-<br>ния.           |
| 🔘   | Включение и выключение опций.                          |

|                                                                                   |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | Прибор заблокирован.                           |
|  | Функция Звуковой сигнал включена.              |
|  | Функция Звуковой сигнал и отключение включена. |
|  | Только всплывающее окно включена.              |
|  | Функция Отложенный старт включена.             |

|                                                                                   |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Закрытие всплывающего сообщения или отмена настройки. |
|  | Подключение к сети Wi-Fi выполнено.                   |
|  | Подключение к сети Wi-Fi отменено.                    |
|  | Удаленное управление включено.                        |
|  | Функция в режиме энергосбережения.                    |

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Вы можете выбрать, следует ли начать или пропустить процесс подключения. Настройки можно пересматривать и изменять при необходимости.

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

### 5.2 Беспроводное соединение

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

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
  - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы скачать приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
  2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
  3. Включите прибор.

4. Нажмите на дисплей, чтобы войти в меню, и нажмите  Настройки / Подключения.

5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

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

### 5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. AEG отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

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

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

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

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

5.5 Установка: Жесткость воды

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

Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской

или обратитесь в водоснабжающую организацию.

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

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

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

| Уровни жесткости воды | Индикаторная полоска                                               |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1 — мягкая            | <div><div></div><div></div></div>                                  |
| 2 — умеренно жесткая  | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       |
| 3 — жесткая           | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            |
| 4 — очень жесткая     | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Меню

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

- Главная
- Функции

- Блюда
- Настройки

6.2 Главная

Подменю включает программы, режимы, блюда и настройки.

6.3 Функции

Подменю включает список режимов приготовления.

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

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



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



#### **Верхний нагрев**

Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.



#### **Нижний нагрев**

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



#### **Горячий воздух**

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



#### **Верхний и нижний**

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



#### **Горячий воздух & верхний нагрев**

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



#### **Горячий воздух & нижний нагрев**

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



#### **Горячий воздух, верхний и нижний нагрев**

Эта функция идеально подходит для готовых блюд.



#### **Steamify**

Подбор нужной категории пара и температуры.



#### **ProSteam**

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



#### **Подогрев Сохранить Вентилятор**

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



#### **Пар**

Приготовление на пару для здоровых и вкусных блюд.



#### **Разогрев**

Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.



#### **Гриль**

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



#### **SousVide**

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



#### **Подготовка теста**

Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.



#### **Освежить**

Придайте свежий запах и мягкость вчерашнему хлебу или выпечке.



#### **Размораживание**

Бережное размораживание для дальнейшего приготовления.



#### **Тушение**

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

**Жаркое**

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

**Хлеб**

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

**Низкотемпературное приготовление**

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

**Консервирование**

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

**Подогрев тарелок.**

Подогрев тарелок перед подачей.

**Поддержание тепла**

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

**Высушивание**

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



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

## 6.4 Блюда

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

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп.

1. Войдите в меню и выберите: Блюда.
2. Выберите тип блюда или продукта.

3. Отрегулируйте настройки в соответствии с предпочтительным режимом приготовления пищи. Отрегулируйте вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.

4. Поместите блюдо в прибор в соответствии с инструкциями на экране.

5. Нажмите **START**.

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

## 6.5 Любимые программы



Эта функция доступна только для некоторых моделей.

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

Чтобы сохранить настройку, выберите предпочтительную настройку и нажмите .

Выберите: Любимые программы

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

Удаление: Любимые программы

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

## 6.6 Настройки

Это подменю содержит список настроек.

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

### Подменю: Программы технического обслуживания

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

### Подменю: Настройка

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

### Подменю: Сервис

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

### Подменю: Предпочтения

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

### Подменю: Подключения

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

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

## 6.7 Режимы нагрева с паром

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

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

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

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

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите функцию режима нагрева с паром. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Нажмите **START** и следуйте указаниям на дисплее.
5. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть и снять ее.
6. Залейте холодную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл). Используйте шкалу на резервуаре для воды.

### **ВНИМАНИЕ!**

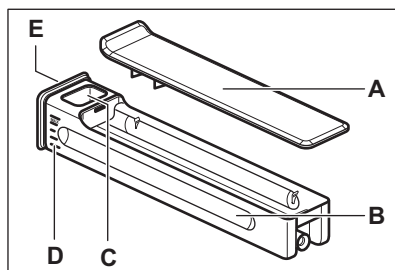
Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте деминерализованную или дистиллированную воду. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

7. При необходимости протрите наружную поверхность резервуара для воды влажной тряпкой. Установите резервуар для воды на место. Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
8. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
9. Выключите прибор.
10. Слейте воду из резервуара.
11. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.
12. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

### **ВНИМАНИЕ!**

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

## 6.8 Резервуар для воды



- A. Крышка  
B. Резервуар для воды  
C. Наливное отверстие  
D. Известковый налет  
E. Передняя крышка

## 6.9 Примечания к функции: Подогрев Сохранить Вентилятор

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в

соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указания и рекомендации, Подогрев Сохранить Вентилятор. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Блокировка от детей

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

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

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

### 7.2 Автоматическое выключение

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

|  (°C) |  (ч) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |

|  (°C) |  (ч) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

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

### 7.3 Вентилятор охлаждения

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

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов

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

### 8.2 Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

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

### 8.3 Отложенный старт

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

### 8.4 Установка времени суток

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

### 8.5 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

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

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

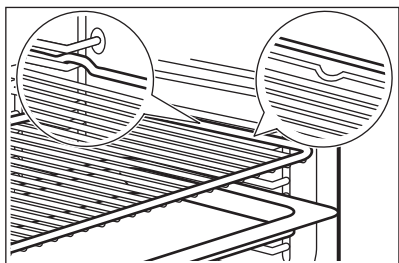
### 9.1 Установка принадлежностей

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



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

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



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

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

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

### 9.2 Термошуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

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

- $\text{R}$  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

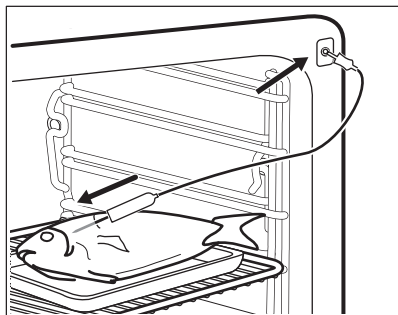
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термошупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

### Приготовление при помощи: Термошуп

#### ВНИМАНИЕ!

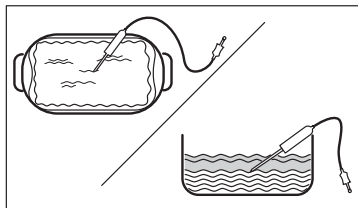
Присутствует опасность ожога, так как термошуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термошупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

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



### Запеканки

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



6. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».

На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.

7. ^ — нажмите для настройки параметров.
8. Выберите карту Термощуп, чтобы установить температуру внутри продукта для датчика, или выберите нужную опцию:
  - Звуковой сигнал — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
  - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
  - Только всплывающее окно — когда температура внутри продукта достигнет заданной, на дисплее появится соответствующее сообщение.
9. Нажмите OK.
10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
11. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
12. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

## 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся

рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

|                                                                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Тип блюда                 |
|  | Режим нагрева             |
|  | Температура               |
|  | Аксессуар                 |
|  | Контейнер (Gastronorm)    |
|  | Вес (кг)                  |
|  | Положение противня        |
|  | Время приготовления (мин) |

10.2 Подогрев Сохранить Вентилятор — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

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

10.3 Подогрев Сохранить Вентилятор

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

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

## 10.4 Информация для испытательных организаций

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

### Выпекание на одном уровне

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

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

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

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

### Выпекание на нескольких уровнях

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

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

## 10.5 Информация для испытательных организаций

Используйте следующую функцию: ProSteam, уровень: Влажный пар.

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

Установите температуру на 100°C.

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

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

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

### Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

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

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Цыпленок <sup>4)</sup>                                                            | ProSteam, уловень: Горячий пар (25%)                                              | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 200                                                                               | 60 - 70                                                                           |

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

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- При очистке дна камеры используйте пару капель уксуса или лимонной кислоты для удаления накипи.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

#### Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

#### Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде

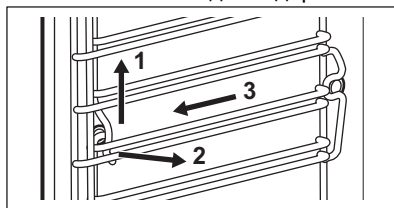
с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

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

## 11.3 Очистка паром

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

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

| Режим              | Описание                                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Очистка паром      | Легкая очистка<br><b>Продолжительность:</b><br>30 мин                                             |
| Очистка паром плюс | Нормальная очистка<br>Обработайте камеру очищающим спреем.<br><b>Продолжительность:</b><br>75 мин |

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



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.4 Напоминание о чистке

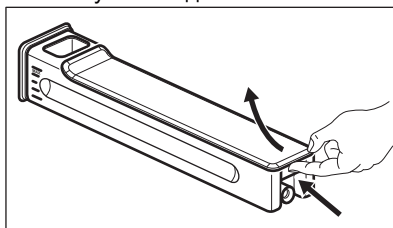
Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром плюс.

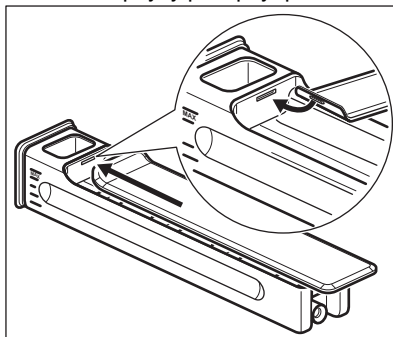
## 11.5 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.

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



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



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

## 11.6 Удаление накипи

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

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

Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.

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



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

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

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

## 11.8 Ополаскивание

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

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



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.9 Сушка

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

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



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.10 Напоминание о сушке

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

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

## 11.11 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



### ВНИМАНИЕ!

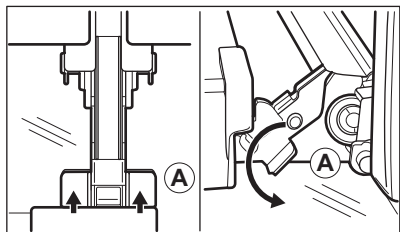
Дверца имеет большой вес.



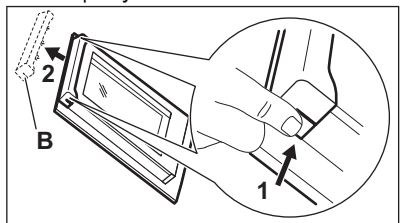
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

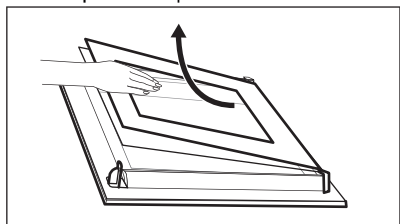
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



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



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



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

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

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

## 11.12 Замена лампы

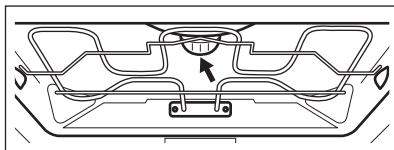
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



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

### Боковая лампа

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

5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

12.1 Что делать, если...

| Описание проблемы                                                | Причина и способ ее устранения                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается или не работает.                            | Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.                                                                                                                 |
| Прибор не выполняет нагрев.                                      | Не установлено время.<br>Информация об установке часов представлена в Функции часов.                                                                                                       |
|                                                                  | Дверца не закрыта как следует.                                                                                                                                                             |
|                                                                  | Сработал предохранитель.<br>Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.    |
|                                                                  | Блокировка от детей включена.                                                                                                                                                              |
| Не горит лампа освещения.                                        | Лампа перегорела. Замените лампу.<br>Подробная информация представлена в Уход и очистка.                                                                                                   |
| Установленный резервуар для воды не зафиксирован в приборе.      | Вы не нажали до упора на корпус резервуара для воды.<br>Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.                                                                                   |
| Из резервуара для воды вытекает вода.                            | Неправильно установлена крышка резервуара для воды.                                                                                                                                        |
| Резервуар для воды сложно очистить.                              | Перед началом очистки необходимо снять крышку.                                                                                                                                             |
| После процедуры удаления накипи в противне отсутствует вода.     | Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.<br>Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.                                 |
| После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода. | Выбран неверный уровень для установки противня.<br>Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз установите противень на первый уровень.      |
| Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.        | Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства.<br>В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем. |

| Описание проблемы                                                                                                                                                                     | Причина и способ ее устранения                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неудовлетворительные результаты очистки.                                                                                                                                              | Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки.<br><br>Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности.<br>Извлеките все аксессуары и повторите процедуру очистки. |
| <p><b>i</b> Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Проблема с сигналом беспроводной сети.                                                                                                                                                | Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.                                                                                                                                  |
| Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.                                                                                                                          | Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».                                                                                                              |
| Слабый уровень сигнала беспроводной сети.                                                                                                                                             | Переместите роутер как можно ближе к прибору.                                                                                                                                                                                                                    |
| Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.                                              | Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.                                                                                  |

## 12.2 Коды ошибок

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

| Код и описание                                                                              | Способ устранения                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. <b>1)</b>       | Закройте дверцу.<br>Включите и выключите прибор.                            |
| <b>F111</b> — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.                                       | Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.                                |
| <b>F240, F239</b> — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.                     | Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи. |
| <b>F908</b> — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора. | Включите и выключите прибор.                                                |
| <b>F131</b> — превышение температуры датчика парогенератора. <b>1)2)</b>                    | Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.    |
| <b>F144</b> — датчику Резервуар для воды не удастся измерить уровень воды. <b>1)2)</b>      | Влейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.                    |
| <b>F508</b> — ошибка функционирования Резервуар для воды. <b>1)2)</b>                       | Включите и выключите прибор.                                                |

| Код и описание                                                   | Способ устранения            |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>F602, F603</b> — подключение по Wi-Fi недоступно. <b>1)2)</b> | Включите и выключите прибор. |

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

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

### 12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

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

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

|                                                                                 |                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Название поставщика                                                             | AEG                                                                  |
| Модель                                                                          | NBP9S831AT 944035127<br>TP9SB831AB 944035112<br>TP9SB831AT 944035111 |
| Индекс энергоэффективности                                                      | 61.9                                                                 |
| Класс энергетической эффективности                                              | A++                                                                  |
| Потребление энергии в стандартном режиме                                        | 0.99 кВт·ч/цикл                                                      |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется | 0.52 кВт·ч/цикл                                                      |
| Количество камер                                                                | 1                                                                    |
| Источник нагрева                                                                | Электричество                                                        |
| Объем камеры (V)                                                                | 70 л                                                                 |
| Тип духового шкафа                                                              | Встроенный духовой шкаф                                              |

|           |            |         |
|-----------|------------|---------|
| Масса (М) | NBP9S831AT | 39.5 кг |
|           | TP9SB831AB | 39.5 кг |
|           | TP9SB831AT | 39.5 кг |

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

## 13.2 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

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

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения см. в разделе Перед первым использованием.

## 13.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

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

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

### Приготовление с использованием вентилятора

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

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

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

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет

отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

#### **Приготовление с выключенной лампой**

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

#### **Подогрев Сохранить Вентилятор**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

## **14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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.

Изготовлено в Германии.



