

▶ BPK552320M

UK Інструкція
Духова шафа

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	9
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	15
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	19
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	20
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	37
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	44

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від АЕГ. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим, – це властивості, які можна не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання.

Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу пристрою.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення пристрою.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним чищенням. Вийміть із духової шафи всі елементи.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього пристрою.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.

- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.

2.4 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

- використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
 - Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.
- кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
 - Невеликі домашні тварини також можуть бути дуже чутливими до змін температури поблизу духових шаф з функцією піролізу під час виконання програми піролітичного самоочищення.
 - Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, кухонного приладдя тощо може бути пошкоджене через високу температуру піролітичного очищення усіх духових шаф з функцією піролізу, а також може бути джерелом диму низького рівня шкідливості.
 - Дим, що виходить з усіх духових шаф з функцією піролізу/залишків їжі, як описано, є нешкідливим для людей, в тому числі немовлят і людей з певними медичними станами.

2.5 Піролітична очистка



У режимі піролітичної чистки існує ризик травмування, пожеж, хімічних випарів. Не починайте процес піролізу, якщо натиснуто кнопку додаткової пари.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть із камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Не підпускайте дітей до пристрою, коли працює функція піролітичного очищення. Пристрій дуже сильно нагрівається, і гаряче повітря виходить із вентиляційних отворів попереду.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'явитися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після

2.6 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят,

якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

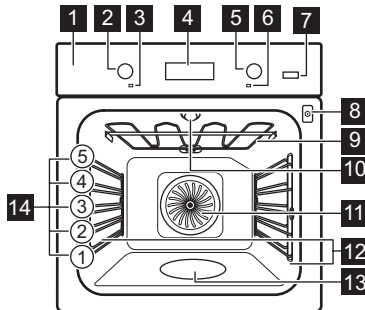
2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

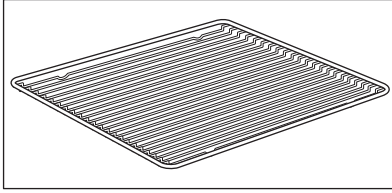
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Електронний програмуєчий пристрій
- 5 Перемикач температури
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Кнопка додаткової пари
- 8 Розетка термощупа
- 9 Нагрівальний елемент
- 10 Лампа
- 11 Вентилятор
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Тиснення камери
- 14 Рівні розташування полиць

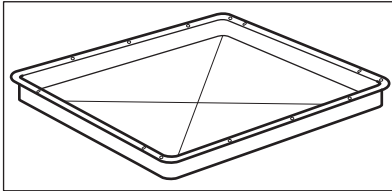
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



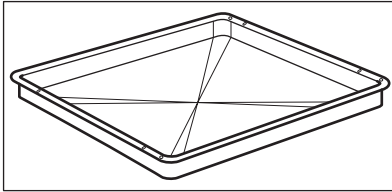
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



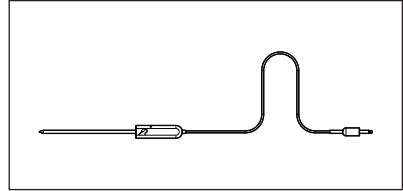
Для випікання тортів і бісквітів.

Каструля форма



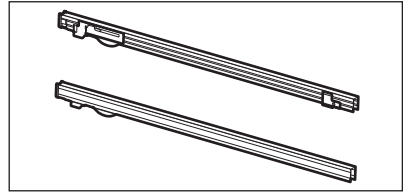
Для випікання, смаження або в якості деко для збирання жиру.

Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



Для полицок і деко.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ з інформацією щодо техніки безпеки.



Щоб установити час доби, див. розділ «Функції годинника».



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть прилад і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

4.1 Первинне очищення

Вийміть з приладу усі аксесуари та знімні опорні рейки.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «Вимк.».

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу











Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка починає світитися, коли працює прилад.
- Символ указує, чим керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор вмикається, коли духовна шафа нагрівається.

5.3 Функції духової шафи

Функція духовки	Використання
	Положення «Вимкнено» Прилад вимкнено.
	Швидкий Нагрів Для скорочення часу нагрівання.
	Вентилятор Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхній/нижній нагрів».
Вентилятор ПЛЮС	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.

Функція духовки	Використання
 Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхній/нижній нагрів».
 Традиційне готування (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
 Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Вологе гаряче повітря	Для випікання хлібу, тортів і печива. Для збереження енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату готування, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиці «Вологе випікання з вентилятором». Для отримання додаткових відомостей про рекомендовані налаштування див. розділ «Поради та підказки», таблиця «Вологе випікання з вентилятором». Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Піроліз	Увімкнення автоматичного піролітичного чищення духової шафи. Ця функція перетворює на золу залишковий бруд.



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60 °C.

5.4 Активація функції «Вентилятор ПЛЮС»

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу, доки працює функція «Вентилятор ПЛЮС», за винятком попереднього прогрівання.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після завершення роботи функції «Вентилятор ПЛЮС».




Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.
4. Встановіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»: .
5. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією «Вентилятор ПЛЮС». Починає світитися індикатор.
6. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть

перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.

8. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видалити залишки води із заглибини камери.

5.5 Функція швидкого нагріву

Функція швидкого нагріву скорочує час розігрівання.



Не кладіть їжу до духової шафи під час роботи функції швидкого нагріву.

1. Налаштуйте функцію швидкого нагріву. Див. таблицю «Функції духової шафи».
2. Налаштуйте температуру, обертаючи перемикач температури.

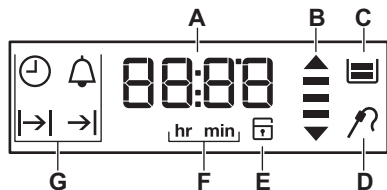
Після налаштування встановленої температури пристрою пролунає звуковий сигнал.



Функція швидкого нагріву не дезактивується після звукового сигналу. Ви повинні вимкнути цю функцію вручну.

3. Налаштуйте функцію духової шафи.

5.6 Дисплей




- A. Таймер
- B. Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C. Лоток для води (не в усіх моделях)
- D. Термощуп (не в усіх моделях)
- E. Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- F. Години/хвилини
- G. Функції годинника

5.7 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
	МІНУС	Налаштування часу.
	ТАЙМЕР	Налаштування ТАЙМЕРА. Щоб увімкнути чи вимкнути лампочку духової шафи, натисніть і утримуйте цю кнопку більше 3 секунд.
	ПЛЮС	Налаштування часу.
	ТЕМПЕРАТУРА	Перевірка температури духової шафи або температури термошупа (за наявності). Використовуйте, тільки коли виконується певна функція духової шафи.
	Додаткова пара	Для активації функції «Вентилятор ПЛЮС».






5.8 Індикатор нагрівання

Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають

загорятися риси . Смужки вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


6.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Відображення або змінення часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли прилад вимкнений.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки.
 ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функції «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Використовується для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу приладу. Функцію ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.


Функція годинника	Використання
00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ	<p>Якщо не встановлено іншої функції годинника, за допомогою функції «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ» буде автоматично відстежуватися, скільки працює прилад.</p> <p>Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи.</p> <p>Таймер прямого відліку не можна використовувати з такими функціями: «ТРИВАЛІСТЬ», «ЗАВЕРШЕННЯ», термощуп.</p>



6.2 Налаштування та змінення часу доби

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться **hr** і **12:00**. "Блимає 12.



1. Натискайте **+** або **-**, щоб установити значення в годинах.
2. Натисніть , щоб підтвердити та перейти до встановлення значення в годинах.


На дисплеї відображається **min** і встановлене значення в годинах. "Блимає 00.

3. Натисніть **+** або **-** для встановлення поточного значення у хвилинах.
4. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.





На дисплеї відображається новий час. Щоб змінити час доби, натискайте , поки на дисплеї блимає індикатор часу доби .

6.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»





1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвилинах та годинах для показника ТРИВАЛОСТІ.

4. Натисніть , щоб продовжити. Упродовж 2 хвилин звуковий сигнал сповістатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Пристрій дезактивується автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».




6.4 Налаштування функції «ЗАВЕРШЕННЯ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвилинах та годинах для часу ЗАВЕРШЕННЯ.
4. Натисніть , щоб продовжити. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповістатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Пристрій дезактивується автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

6.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натисайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть \oplus або \ominus , щоб установити значення у хвилинах та годинах для показника ТРИВАЛОСТІ.
4. Натисніть , щоб продовжити. На дисплеї блимає $\rightarrow|$.
5. Натисніть \oplus або \ominus , щоб установити значення у хвилинах та годинах для часу ЗАВЕРШЕННЯ.
6. Натисніть , щоб продовжити. Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленої ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений КІНЦ. ЧАС. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блиматимуть $\rightarrow|$ та налаштування часу. Пристрій дезактивується.
7. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
8. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

6.6 Налаштування функції «ТАЙМЕР»

1. Натисніть  3sec.
- На дисплеї блимають символи  і 00.
2. Натисніть \oplus або \ominus для налаштування функції «ТАЙМЕР». Спершу встановлюйте значення в секундах, а потім \ominus у хвилинах. Якщо встановлене значення часу перевищує 60 хвилин, на дисплеї блиматиме **hr**.
 3. Установіть значення в годинах.
 4. Функція «ТАЙМЕР» вмикається автоматично через 5 секунд. Після того як сплине 90% заданого часу, пролунає звуковий сигнал.
 5. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає звуковий сигнал. "00:00 і  блимають на дисплеї. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

6.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть й утримуйте \oplus та \ominus . Таймер знову починає прямий відлік.

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Термощуп

Термощуп вимірює температуру всередині страви. Коли страву досягає встановленого значення, прилад вимикається.

Настроюється два значення температури:

- температура духової шафи (мінімально 120°C) та
- внутрішня температура страви.



УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається із приладом, або належні запасні частини.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Термощуп не можна використовувати для рідких страв.
- Під час готування термощуп має залишатися всередині страви, а штекер має бути вставленим у гніздо.

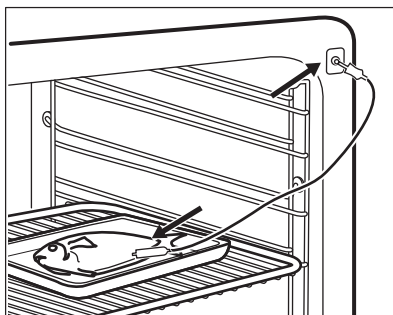
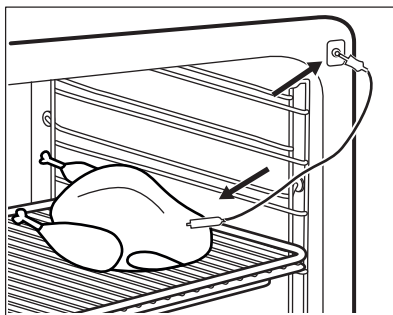
- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви. Див. розділ «Поради і рекомендації».

i При кожному підключенні термощупа до гнізда необхідно заново налаштувати внутрішню температуру. Ви не можете обирати тривалість та час завершення.

i Прилад розраховує приблизний час готування, і він може мінятися.


Категорії продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба


1. Установіть функцію духової шафи та температуру.
2. Вставте кінчик термощупа в центр м'яса чи риби, за можливості у максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини термощупа знаходиться у страві.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо в передній частині пристрою.




На дисплеї відображається символ термощупа.

Під час першого використання термощупа температура за замовчуванням становить 60°C.

Поки блимає символ , можна змінити постійну внутрішню температуру за замовчуванням, скориставшись перемикачем температури. На дисплеї відобразиться символ термощупа і постійна внутрішня температура за замовчуванням.

4. Щоб зберегти нове значення для постійної внутрішньої температури, натисніть  або зачекайте 10 секунд (автоматичне збереження налаштування).

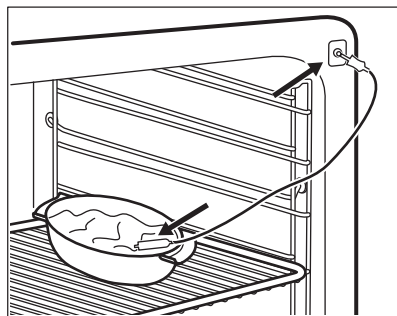
Нове значення постійної внутрішньої температури, що використовується за замовчуванням, відобразиться під час наступного використання термощупа. Коли досягнуто встановлену постійну температуру, блимає значення постійної внутрішньої температури за замовчуванням і . Протягом 2 хвилин лунає звуковий сигнал.

5. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
6. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву із пристрою.



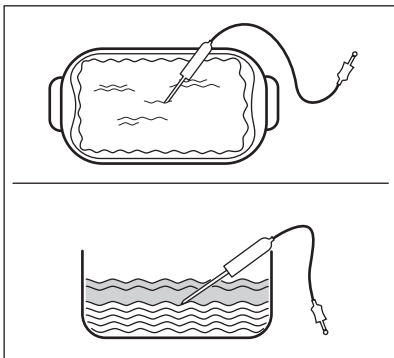
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.



Категорія продуктів: запіканка.

1. Установіть функцію духової шафи та температуру.
2. Розмістіть половину інгредієнтів на посуді для запікання.
3. Вставте кінчик термощупа точно в центр запіканки. Не слід переміщати термощуп під час запікання. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Уникайте контакту кінчика термощупа із дном посуду для запікання.



4. Накрийте термощуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер термощупа у гніздо в передній частині пристрою.

На дисплеї відображається символ термощупа.

6. Щоб зберегти нове значення для постійної внутрішньої температури, натисніть або зачекайте 10 секунд (автоматичне збереження налаштування). Нове значення постійної внутрішньої температури, що використовується за замовчуванням, відобразиться під час наступного використання термощупа. Коли досягнуто встановлену постійну температуру, блимає значення постійної внутрішньої температури за замовчуванням і . Протягом 2 хвилин лунає звуковий сигнал.
7. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
8. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву із пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

Зміна температури під час готування

У процесі готування температуру можна змінити:

1. Натисніть **°C**:
 - одне натискання: на дисплеї відображається значення встановленої постійної внутрішньої температури, яке

кожні 10 секунд змінюється значенням поточної постійної внутрішньої температури.

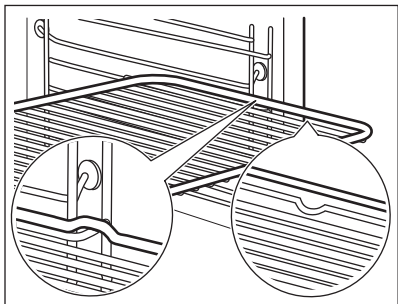
- два натискання: на дисплеї відображається поточна внутрішня температура духової шафи, яка кожні 10 секунд змінюється встановленою температурою духової шафи.
- три натискання: на дисплеї відображається встановлена внутрішня температура духової шафи.

2. Для зміни температури використовуйте перемикач температури.

7.2 Установлення аксесуарів

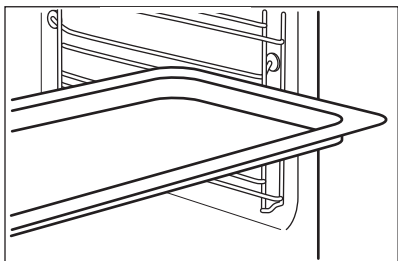
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



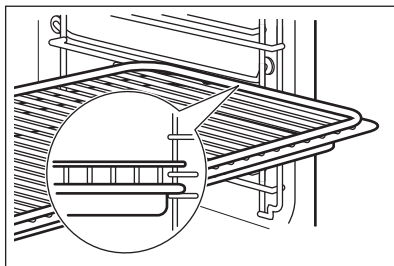
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко для випічки / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

Поставте деко для випічки / глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



- i** Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

7.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.

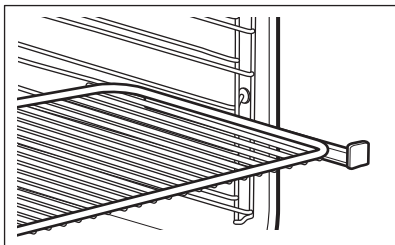
- !** **УВАГА**
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

- !** **УВАГА**
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

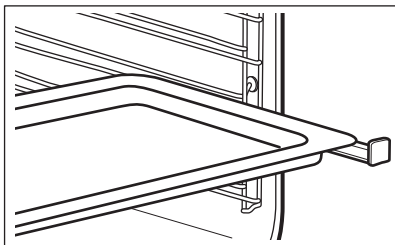
Встановіть решітку на телескопічні спрямовуючі так, аби її ніжки були направлені донизу.

- i** Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



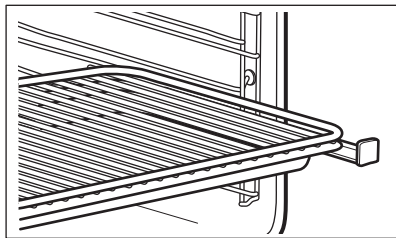
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Користування контрольним замком

Увімкнути контрольний замок можна, тільки коли прилад працює.


Ця функція блокує дверцята, запобігає випадковій зміні налаштувань температури та часу функції духовки, що виконується.

1. Оберіть функцію духовки та налаштуйте її згідно з вашими уподобаннями
2. Одночасно натисніть і утримуйте

⌚ та + протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється Lоc.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 2.

- i При активній функції піролізу дверцята блокуються, а на дисплеї з'являється символ .

- i При обертанні перемикача температури або натисканні кнопки на дисплеї загоряється символ Lоc. При обертанні перемикача функцій духовки прилад вимикається.


- i Якщо прилад буде вимкнено за активної функції «Контрольний замок», вона автоматично змінюється на функцію «Захист від доступу дітей». Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».

8.2 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час, якщо функцію духовки активовано, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – максимум	1,5

Після автоматичного вимкнення натисніть будь-яку кнопку, щоб знову почати користуватися приладом.

-  Автоматичне вимикання не спрацьовує в наступних режимах: «Термощуп», «Підсвітка», «Тривалість», «Закінчення».

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Хліб	150	180	35 - 40	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾

8.3 Охолоджувальний вентилятор

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

- Номери рівнів розташування полицок.
- Інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування типових страв.

9.2 Вентилятор ПЛЮС



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функції «Вентилятор ПЛЮС»»

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Булочки	150	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Домашня піца	150	230	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Фокачча	150	200 - 210	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Печиво, булочки, круасани	150	150 - 180	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Сливовий торт, яблучний пиріг, рулети з корицею	150	160 - 180	30 - 60	2	Використовуйте форму для випікання тортів. ¹⁾

¹⁾ Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

Готування заморожених продуктів

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Лазанья, заморожена	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Круасани, заморожені	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Доведення страв до готовності

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Хліб	100	110	15 - 25	2

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Булочки	100	110	10 - 20	2
Домашня піца	100	110	15 - 25	2
Фокачча	100	110	15 - 25	2
Овочі	100	110	15 - 25	2
Рис	100	110	15 - 25	2
Паста	100	110	15 - 25	2
М'ясо	100	110	15 - 25	2

Підсмажування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Смажена свинина	200	180	65 - 80	2	Скляна форма для випікання
Ростбіф	200	200	50 - 60	2	Скляна форма для випікання
Курка	200	210	60 - 80	2	Скляна форма для випікання

9.3 Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

9.4 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру в духовій шафі.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Недостатньо часу для випікання.	Слід збільшити час випікання. Ви не можете зменшити час випікання, якщо збільшуєте температуру.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Забагато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з блендером та його використанням.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Занадто довга тривалість приготування.	При наступному випіканні вкажіть коротший час.
Пиріг пропекся нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Слід знизити температуру в духовій шафі та збільшити час випікання.
Пиріг пропекся нерівномірно.	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподіліть суміш.
Пиріг не пропекся за визначений час.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру в духовій шафі.

9.5 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріош	Вентилятор	150–160	50–70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140–160	70–90	1
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	Вентилятор	170–180 ¹⁾	10–25	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Коржі для торта з прісного тіста	Вентилятор	150–170	20–25	2
Сирний пиріг	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170–190	60–90	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калачі	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170–190	30–40	3
Різдвяний кекс	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160–180 ¹⁾	50–70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхнє/Нижнє Нагрівання	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 ¹⁾	20–35	3
Рулети з джемом	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180–200 ¹⁾	10–20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150–160	20–40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 ¹⁾	20–30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	Вентилятор	150	35–55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170	35–55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160–170	40–80	3
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160–180 ¹⁾	40–80	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150–160	10–20	3
Бісквіти з тіста на опарі	Вентилятор	150–160	15–20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка/ Безе	Вентилятор	80–100	120–150	3
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	Вентилятор	100–120	30–50	3
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150–160	20–40	3
Випічка з листкового тіста	Вентилятор	170–180 ¹⁾	20–30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10–25	3
Рулет	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 ¹⁾	10–25	3

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.6 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Паста, запечена у духовій шафі	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200	25 - 40	1
Овочева запіканка ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	1
Солодкі запіканки	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200	30 - 60	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

9.7 Випічка У Режимі Конвекції



Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся часу випічки, указанного в таблиці нижче.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	190 - 200	45 - 55	2
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	60 - 75	2
Муссака	180 - 200	75 - 90	2
Лазанья	160 - 170	55 - 70	2
Каннеллоні	170 - 190	65 - 75	2
Хлібний пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Яблучний пиріг	150 - 160	75 - 85	2
Білий хліб	180 - 190	50 - 60	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	200 - 220	45 - 55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85	3
Муссака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85	3
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Яблучний торт (коржі з тіста на опарі, кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80	3
Білий хліб	190 - 200	55 - 70	3

9.8 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією «Вентилятор».

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	160–180 ¹⁾	25–45	1 / 4	-
Сухий пиріг	150–160	30–45	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Печиво / small cakes / дрібне печиво / коржики / булочки

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Пісочне печиво	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Бісквіти з тіста на опарі	160–170	25–40	1 / 4	-
Бісквіт з яєчного білка, безе	80–100	130–170	1 / 4	-
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	100–120	40–80	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160–170	30–60	1 / 4	-
Випічка з листового тіста	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Рулет	180	20–30	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.9 Налаштування для піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка скоринка)	200-230 ¹⁾²⁾	15-20	2
Піца (із великою кількістю начинки)	180-200	20-30	2
Тарти	180-200	40-55	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріг зі шпинатом	160-180	45-60	1
Кіш Лорен	170-190	45-55	1
Швейцарський пиріг	170-190	45-55	1
Чізкейк	140-160	60-90	1
Закритий яблучний пиріг	150-170	50-60	1
Овочевий пиріг	160-180	50-60	1
Прісний хліб	230-250 ¹⁾	10-20	2
Випічка з листкового тіста	160-180 ¹⁾	45-55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	230-250 ¹⁾	12-20	2
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180-200 ¹⁾	15-25	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

9.10 Смаження

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд. Див. інструкції виробника жаростійкого посуду.
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деку або на комбінованій решітці над глибоким деком.
- Щоб запобігти пригоранню виступаючого м'ясного соку або жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.
- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна смажити у посуді для смаження без кришки.
- За потреби переверніть смажену через 1/2 - 2/3 часу готування.
- Щоб м'ясо було соковитішим:
 - смажте нежирне м'ясо у ємності для смаження із кришкою.
 - смажте м'ясо та рибу шматками вагою не менше ніж 1 кг.
 - полийте великі шматки м'яса чи птиці їхнім соком декілька разів під час смаження.

9.11 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Верхній / Нижній на-грів	230	120 - 150	1

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбїф чи фїле: непросмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбїф чи фїле: помїрно просмажено	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбїф чи фїле: просмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Попередньо розїгрїйте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка / Шийка / Окїст	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Вїдбивна котлета/Реберця	1 - 1.5	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
М'ясний рулет	0.75 - 1	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиняча нїжка (попередньо вїдварена)	0.75 - 1	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	1	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Рулька теляча	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

Баранина/ягнятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Нїжка ягняти / Смажена ягнятина	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	100 - 120	1
Ягняча спинка	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	40 - 60	1

Дичина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Сідло/Ніжка зайця	до 1	Верхній / Нижній нагрів	230 ¹⁾	30 - 40	1
Спинка козулі/оленя	1.5 - 2	Верхній / Нижній нагрів	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1.5 - 2	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порції домашньої птиці	0,2–0,25 кожна	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	0,4–0,5 кожна	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Риба (на парі)

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1 - 1.5	Верхній / Нижній нагрів	210 - 220	40 - 60	1

9.12 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Установіть полицю на позицію, указану в таблиці гриля.
- Установлюйте деко для збирання жиру тільки на першому рівні для полиці.
- Для готування на грилі використовуйте лише пласкі шматки м'яса або риби.
- Попередньо протягом 5 хвилин розігрійте порожню шафу в режимі гриля.

**УВАГА**

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбіф	210–230	30–40	30–40	2
Філе з яловичини	230	20–30	20–30	3
Свинина (філейна частина)	210–230	30–40	30–40	2
Спинка телятини	210–230	30–40	30–40	2
Бараняча вирізка	210–230	25–35	20–25	3
Ціла риба, 500–1000 г	210–230	15–30	15–30	3/4

9.13 Заморожені Продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200–220	15–25	2
Америк. піца заморожена	190–210	20–25	2
Піца, охолоджена	210–230	13–25	2
Піца-закуска, заморожена	180–200	15–30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200–220	20–30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	200–220	25–35	3
Крокети	220–230	20–35	3
Деруни	210–230	20–30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170–190	35–45	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лазанья / Каннелони, заморожені	160–180	40–60	2
Запечені сирні страви	170–190	20–30	3
Курячі Крильця	190–210	20–30	2

9.14 Розморожування

- Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.
- Використовуйте першу полицю знизу.
- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.
- Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пугу тарілку в нижню частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоку тарілку або блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полицок.

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

9.15 Консервування — Нижній нагрів

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу полицю знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

- Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

М'які фрукти

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Груші / Айва / Сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овочі

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Морква ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горох / Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

9.16 Суха пара — Вентилятор

- Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.
- Для покращення результату вимкніть духову шафу через

половину заданого часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Квасоля	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перець	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гриби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблука, нарізані	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груші	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.17 Термощуп таблиця

Яловичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмажений	Середній	Добре просмажений
Ростбіф	45	60	70
Товстий край	45	60	70

Яловичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
М'ясний рулет	80	83	86

Свинина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Шинка, Свинина	80	84	88
Відбивна (сідло), Копчена свиняча корейка, Варено-копчена вирізка	75	78	82

Телятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Печеня з телятини	75	80	85
Рулька теляча	85	88	90
Баранина/ягнятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Кострець барана	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Бараняча нога, Запечена баранина	65	70	75
Дичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка, Спинка козулі/оленя	65	70	75
Заяча ніжка, Ціла тушка зайця, Кострець козулі/оленя	70	75	80
Домашня Птиця	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка (ціла/половина/грудка)	80	83	86
Качка (ціла/половина), Індичка (ціла/грудка)	75	80	85
Качка (грудка)	60	65	70
Риба (лосось, форель, судак)	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба (ціла/велика/на парі), Риба (ціла/велика/смажена)	60	64	68
Запіканка — попередньо при- готовані овочі	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запечені кабачки, Запечена капуста броколі, Запечений фенхель	85	88	91

Запіканка — гостра закуска	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні, Лазанья, Паста, запечена у духовій шафі	85	88	91

Запіканка — солодка страва	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами або без фруктів, Запіканка з рисової каші з фруктами або без фруктів, Солодка запіканка з локшини	80	85	90

9.18 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно EN 60350-1:2013 та IEC 60350-1:2011.

Випікання на одному рівні. Випікання в формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160	35 - 50	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180	70 - 90	1

Випікання на одному рівні. Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Вентилятор	140	25 - 40	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes/ Дрібне печиво (20 штук на деко)	Вентилятор	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Дрібне печиво (20 штук на деко)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання на декількох рівнях. Печиво / small cakes / дрібне печиво / коржики / булочки

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
				Положення 2	Положення 3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/кондитерські вироби	Вентилятор.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes/ Дрібне печиво (20 штук на деко)	Вентилятор.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Гриль

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Toast / Грінки	Гриль	макс.	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak/ Біфштекс	Гриль	макс.	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 5 хвилин.

2) Переверніть по завершенні половини часу.

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід очистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

10.2 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з паром.

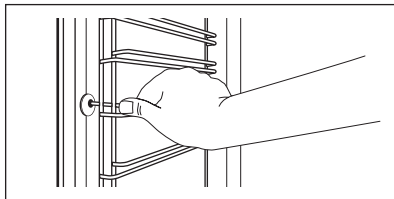
- 
 Рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів у режимі «Вентилятор ПЛЮС».

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

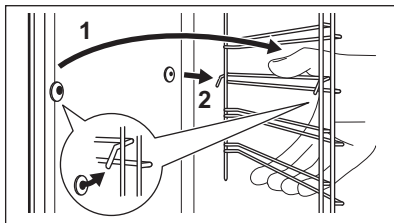
10.3 Виймання опор полицок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .


1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2. Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.



Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

- 
 Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах для полицок повинні бути направлені вперед.

10.4 Піроліз



УВАГА
Не починайте процес піролізу, якщо натиснуто кнопку додаткової пари.



УВАГА
Вийміть усе приладдя та зніміть опори для полиць.

i Не запускайте піроліз, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. У разі виникнення цієї помилки в деяких моделях на дисплеї відображається «С3».

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримати опік.

! **УВАГА**
Якщо в тій самій шафі встановлені інші прилади, не використовуйте їх одночасно з функцією піролізу. Це може пошкодити прилад.

1. Видаліть найсильніші забруднення вручну.
2. Вимийте внутрішню поверхню дверцят гарячою водою. Таким чином, залишки бруду не загоряться.
3. Установіть функцію піролізу. Див. розділ «Функції духової шафи».
4. Якщо блимає **→|**, натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати необхідну процедуру:

Опція	Опис
P1	У разі незначного забруднення духової шафи. Тривалість процедури: 1 год 30 хв.

P2	Якщо не вдається легко видалити забруднення. Тривалість процедури: 3 год.
----	--

- Процедура запускається через 2 секунди.
Щоб затримати запуск процедури очищення, використовуйте функцію «Завершення».
Під час піролізу лампочка духової шафи вимикається.
5. Щоб змінити тривалість вибраної процедури за промовчанням (**P1** або **P2**), натисніть **⌚**, щоб задати **→|**, потім натисніть **+** або **-**, щоб задати тривалість процедури очищення.
 6. Коли в духовій шафі досягається задана температура, дверцята блокуються. На дисплеї відображається символ **🔒** і смужки індикатора нагріву, доки дверцята знову не розблокуються.
 7. Після завершення піролізу на дисплеї відображається час доби. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими.
 8. Коли прилад знову охолоне, лунає звуковий сигнал, а дверцята розблоковуються.

10.5 Нагадування про чищення

Щоб нагадати про необхідність піролізу, символ PYR мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення або вимкнення приладу.

- i** **Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:**
- Після завершення функції піролізу.
 - Якщо натиснути **+** та **-** одночасно, поки на дисплеї миготить PYR.

10.6 Знімання та встановлення дверцят

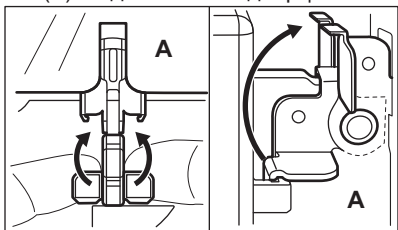
Для чищення дверцят і внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



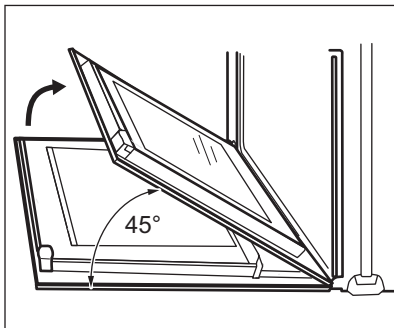
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу.
Дверцят важкі.

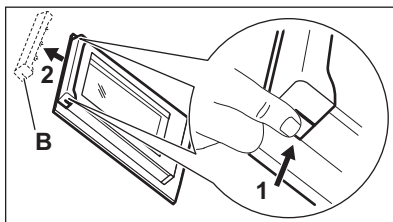
1. Повністю відчиніть дверцят.
2. До кінця підніміть затискні важелі (А) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцят на кут близько 45°.



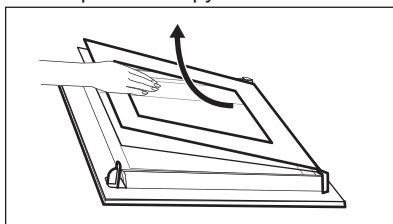
4. Тримавши дверцят руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцят духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м'якою тканиною. Це допоможе уникнути подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



УВАГА

При сильному натисканні, особливо на краї передньої панелі, скло може тріснути.

7. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.
8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.



9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

По закінченні очищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцят.

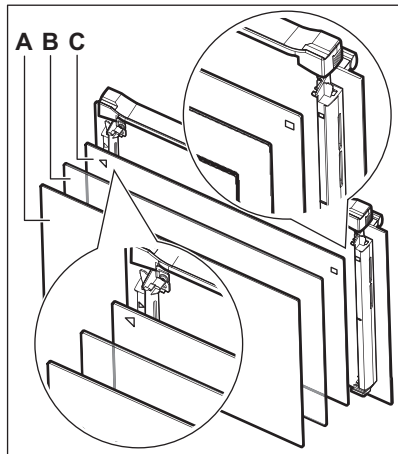


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Вставляйте скляні панелі (С, В та А) у правильному порядку. Спочатку вставте панель С, на лівому боці якої надруковано квадрат, а на правому — трикутник. Ви знайдете аналогічні символи на каркасі дверцят. Трикутник на скляній панелі має збігатися з аналогічним трикутником на каркасі дверцят, а квадрат — із відповідним

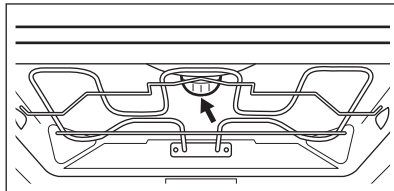
квадратом. Після закінчення вставте дві інші скляні панелі.



1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

10.7 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом!
Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації інструкції з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї відображається «С2».	Ви бажаєте запустити процес піролізу або розморожування, але не витягли з розетки вилку термощупа.	Витягніть вилку термощупа з розетки.
На дисплеї відображається «С3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї відображається «F102».	<ul style="list-style-type: none"> Ви не щільно зачинили дверцята. Замок дверцят несправний. 	<ul style="list-style-type: none"> Щільно зачиніть дверцята. Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електро-струму.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не активували функцію «Вентилятор ПЛЮС».	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви неправильно активували функцію «Вентилятор ПЛЮС» за допомогою кнопки «Пара плюс».	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор», але світиться індикатор кнопки «Пара+».	Працює функція «Вентилятор ПЛЮС».	Натисніть кнопку «Пара+»  , щоб зупинити роботу функції «Вентилятор ПЛЮС».
Ви бажаєте активувати функцію очищення, але на дисплеї відображається "C4".	Натиснута кнопка «Пара плюс».	Натисніть кнопку «Пара плюс» ще раз.
Вода в заглибині камери не закипає.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.	Вимкніть духовку і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дезактивуйте духову шафу. 2. Натисніть і утримуйте кнопку +. 3. Перша цифра на дисплеї та індикатор Demo почнуть блимати. 4. Щоб змінити значення, введіть код 2468, натискаючи кнопку + або -, і натисніть  для підтвердження. 5. Наступна цифра почне блимати. 6. Demo режим буде дезактивовано, коли ви підтвердите останню цифру, за умови, що код правильний.

11.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Листок із технічними даними продукту й інформація згідно зі стандартом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	AEG
Ідентифікація моделі	BRK552320M

Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергетичної ефективності	A +
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•г/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	37.0 кг

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

12.2 Енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися

завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

Готування з конвекцією

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

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінц. час) і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою


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


Випічка У Режимі Конвекції

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура в камері духової шафи може відрізнятись від температури, зазначеної на дисплеї під час циклу приготування, і час приготування може відрізнятись від часу, визначеного для інших програм.

Якщо використовується функція «Випічка у режимі конвекції», лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867343748-A-362017



AEG