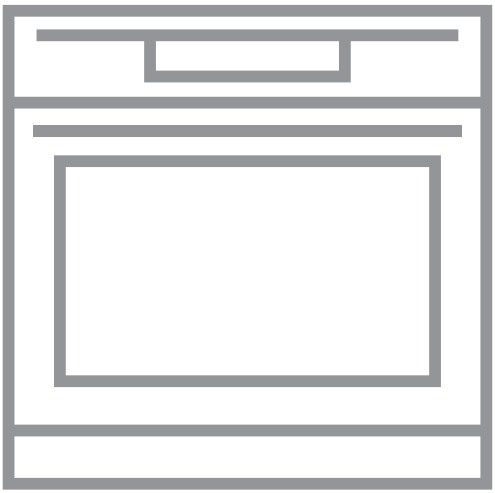
BER455120B
BER455120M

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. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ....9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....9
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....9
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА....11
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ....13
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ....14
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ....15
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА....33
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....36
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ....38
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ....38

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від AEG. 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 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.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- 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 можуть нагріватися під час користування.
- 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.

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 бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- 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.
- Щоб зняти підставки для поличок, спочатку потягніть передню частину підставки для полички, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Установлювати цей прилад повинен 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 чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам із безпеки стандарту DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	600 (600) мм
Ширина шафи	550 мм
Глибина шафи	605 (580) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	549 мм
Ширина задньої частини приладу	548 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1017 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	550 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 12 мм

2.2 Під’єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання та 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 або ніші під приладом, особливо

коли він працює або 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 з 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.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

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.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- 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 пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений 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.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу 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.

2.5 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

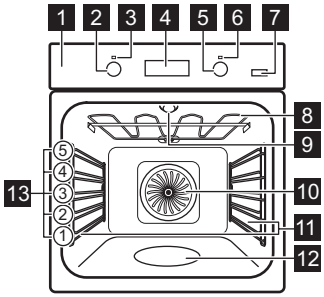
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- 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.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

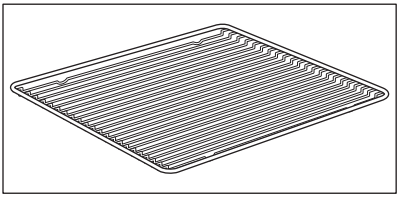
3.1 Загальний огляд



1 Панель керування
2 Перемикач функцій нагрівання
3 Лампа/символ живлення
4 Дисплей
5 Ручка керування (температурою)
6 Індикатор/символ температури
7 Плюс пара
8 Нагрівальній елемент
9 Лампа
10 Вентилятор
11 Опорна рейка, знімна
12 Тиснення камери
13 Положення полиць

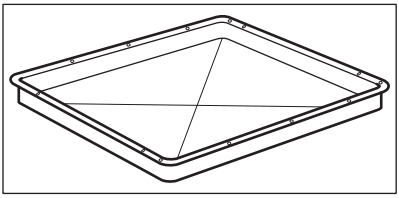
3.2 Приладдя

Решітка



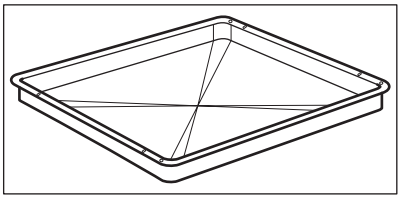
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Лист для випікання



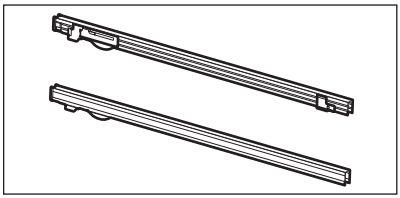
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження



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

Телескопічні спрямовувачі



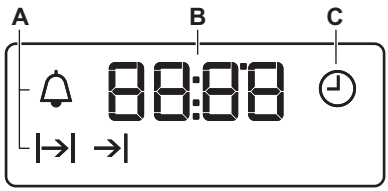
Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
	ДОДАТКОВА ПАРА	Увімкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

4.2 Дисплей



A. Функції годинника
B. Таймер
C. Функція годинника

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

6.2 Встановлення функції нагрівання

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Лампочка починає світитися, коли працює духова шафа.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

6.3 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.
Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Встановіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.
Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
Волога випічка	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло.Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.
Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.

Функція духовки	Використання
Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

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

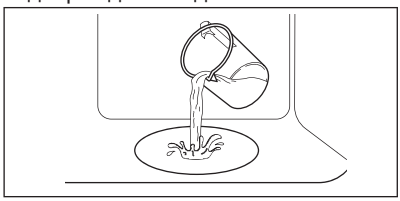
6.4 Налаштування функції:Вентилятор ПЛЮС

Ця функція підвищує вологість під час готування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки. Після зупинки функції обережно відчиніть дверцята.

1. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.

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

2. Встановіть функцію: .
3. Натисніть: Плюс пара .

Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.
Починає світитися індикатор.

4. Поверніть ручку управління для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
6. Поставте страву в духовку.

Див. розділ «Поради і рекомендації».
Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

7. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій духовки в положення «Вимкнено», натисніть Плюс пара , щоб вимкнути духову шафу.

Індикатор згасне.

8. Видаліть воду з заглибини камери.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Переконайтеся, що духова шафа холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника		Застосування
	ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
|→|	ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи пристрою.

Функція годинника		Застосування
→|	ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення пристрою.
|→|→|	ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАКІНЧЕННЯ».
🔔	ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна настроїти в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

7.2 Налаштування часу. Зміна часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор 🕘 блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку + або —, щоб встановити час.
Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

Що змінити час доби, натисніть ⏲ кілька разів, доки не почне блимати 🕘.

7.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть ⏲ кілька разів, доки не почне блимати |→|.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється |→|.

4. Коли час завершиться, починає блимати |→| і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

7.4 Налаштування функції ЗАКІНЧЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте ⏲, доки →| не почне блимати.
3. Натисніть + або —, щоб задати час.

На дисплеї з'являється →|.

4. Коли час завершиться, починає блимати →| і лунає звуковий сигнал. Пристрій вимикається автоматично.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

7.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте ⏲, доки |→| не почне блимати.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.
4. Натисніть ⏲.
5. Натисніть + або —, щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.
6. Натисніть ⏲, щоб продовжити.

Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленої ТРИВАЛОСТІ та

вимкнеться у встановлений ЗАКІНЧЕННЯ час. У заданий час пролунає звуковий сигнал.

7. Пристрій вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
8. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

7.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть ⏲ кілька разів, доки не почне блимати 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час.

Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

7.7 Скасування функцій годинника

1. Натисніть кнопку ⏲ кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте —.

Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

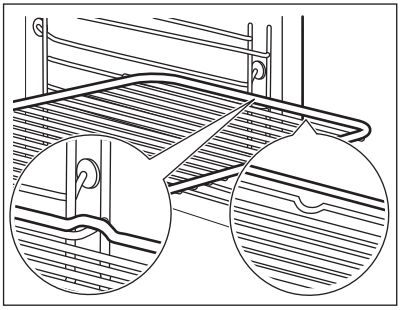
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Установлення аксесуарів

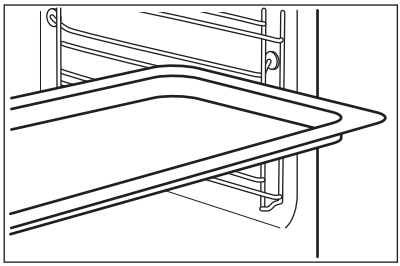
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



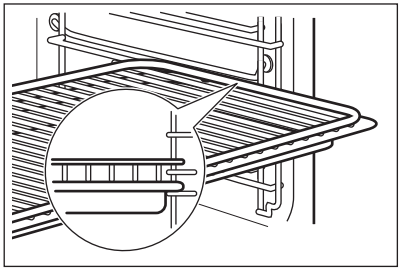
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



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.



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

8.2 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полички.

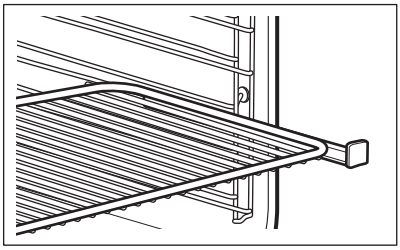
УВАГА
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

УВАГА
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

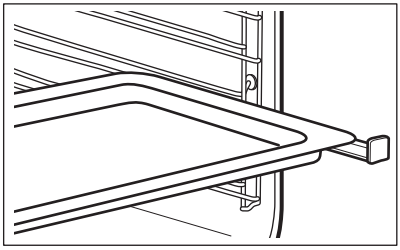
Встановіть решітку на телескопічні спрямовуючі так, аби її ніжки бути направлені донизу.

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



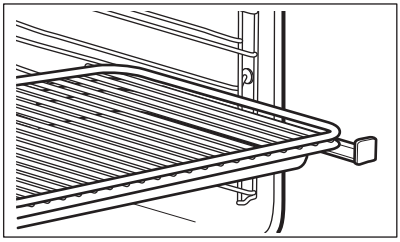
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10. 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.

10.1 Рекомендації щодо приготування

Випікання та смаження у вашій новій духовій шафі може відбуватися по-іншому, ніж у вашій попередній духовці. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Використовуйте деко для випікання.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

10.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

- Номери рівнів розташування поличок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення поличок та температуру приготування страв.

10.3 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полички.

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ

	(мл)	(°C)	(хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ

	(°C)	(хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ

	(хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.

ПІДСМАЖУВАННЯ

	(°C)	(хв.)
Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Запечена свинина	180	65 - 80

10.4 Випічка

Спочатку вибирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.5 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум’янилась.	Неправильно вибраний рівень полички.	Поставте пиріг на поличку, що розташована нижче.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Встановіть нижчу температуру в духовій шафі та більший час випікання.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

10.6 Випікання на одному рівні полички

ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ

		(°C)	(хв.)	
Основа для пирога - пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1

ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ

		(°C)	(хв.)	
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ

Ставте посуд на третій рівень полички.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте деко для випікання.

	(°C)	(хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/ бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ

Ставте посуд на третій рівень полички.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте деко для випікання.

	(°C)	(хв.)
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

	(°C)	(хв.)	
Рулет з джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Калач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	170	35 - 55	3
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2

ПЕЧИВО

Ставте посуд на третій рівень полички.

		(°C)	(хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

10.7 Запіканки та гратени

Ставте посуд на перший рівень полички.

		(°C)	(хв.)
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40

Ставте посуд на перший рівень полички.

		(°C)	(хв.)
Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

10.8 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте дека для випікання.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

ТОРТИ / ВИПІЧКА

	(°C)	(хв.)	2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духовку	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ

	(°C)	(хв.)	2 положення	3 положення
Рулет	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ

	(°C)	(хв.)	2 положення	3 положення
Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з яєчного білка / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

Великі шматки слід смажити безпосередньо на глибокому деку або на комбінованій решітці над глибоким деком.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.

Смажте м’ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).

Полийте шматки м’яса його соком декілька разів під час смаження.

10.10 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полички.

ЯЛОВИЧИНА

			(°C)	(хв.)
Тушковане м’ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150
Ростбіф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6

ЯЛОВИЧИНА

			(°C)	(хв.)
Ростбіф або філе, помірного просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Відбивні котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Запечена телятина	1	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧИНА

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духовку	до 1	230	30 - 40
Оленяча спинка	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Задня част. оленя	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Птиця, порційна	0,2 - 0,25 кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0,4 - 0,5 кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РИБА (НА ПАРІ)

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

	(кг)	(°C)	(хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Хрустка випічка з:Функція "Піца"

ПІЦА

Ставте посуд на перший рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90

ПІЦА

Ставте посуд на перший рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

ПІЦА

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Ставте посуд на другий рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню	200 - 230	15 - 20
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Випічка з листкового тіста	160 - 180	45 - 55

ПІЦА

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Ставте посуд на другий рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Тарт фламбе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

10.12 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Для готування на грилі використовуйте лише тонкі шматки м'яса або риби.

Встановіть сковорідку на першому рівні полички для збирання жиру.

ГРИЛЬ

Використовуйте функцію: Гриль

	(°C)	(хв.) 1-бік	(хв.) 2-й бік	
Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

ГРИЛЬ

Використовуйте функцію: Гриль

	(°C)	(хв.) 1-бік	(хв.) 2-й бік	
Ціла рибина, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 заморожені продукти

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Використовуйте функцію: Вентилятор.

	(°C)	(хв.)	
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
Картопля по-селянськи / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Використовуйте функцію: Вентилятор.

	(°C)	(хв.)	
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоке блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для поличок.

Ставте посуд на перший рівень полички.

	(кг)	(хв.) Тривалість розморожування	(хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо, переверніть по завершенні половини часу	1	100 - 140	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, збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.

Ставте посуд на перший рівень полички.

	(кг)	(хв.) Тривалість розморожування	(хв.) Час подальшого розморожування	
Печиво	1.4	60	60	-

10.15 Консервування

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.

Використовуйте перший рівень полички.

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 л 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 знижуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °C.

М'ЯКІ ФРУКТИ

	(хв.) Час приготування до кипіння
Полуниця / Чорниці / Малина / Стиглий аґрус	35 - 45

КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ

	(хв.) Час приготування до кипіння	(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °C
Персики / Айва / Сливи	35 - 45	10 - 15

ОВОЧІ		
	(хв.) Час приготування до кипіння	(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °C
Морква	50 - 60	5 - 10
Огірки	50 - 60	-
Овочеве асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

10.16 Сушіння - 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.

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полички.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полички.

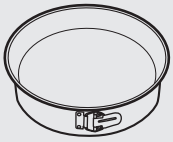
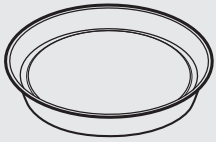
ОВОЧІ		
	(°C)	(год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3

Встановіть температуру на 60 - 70 °C.

ФРУКТИ	
	(год.)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

10.17 Волога випічка - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	**Деко для випікання**	**Формочки**	**Форма для пирога**
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темна, матова діаметр 28 см

10.18 Волога випічка

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

	(°C)	(хв.)	
Хлібні палички, 0,5 кг всього	190 - 200	50 - 60	3
Запечені гребінці у мушлях	180 - 200	30 - 40	4
Ціла рибина в солі, 0,3 - 0,5 кг	190 - 200	45 - 50	4
Ціла рибина в пергаменті, 0,3 - 0,5 кг	190 - 200	50 - 60	3
Мигдальний бісквіт (20; 0,5 кг всього)	170 - 180	40 - 50	3
Яблучний крамбл	190 - 200	50 - 60	4
Шоколадні мафіни (20; 0,5 кг всього)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах

		(°C)	(хв.)	
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2

ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах

		(°C)	(хв.)	
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво

Ставте посуд на третій рівень полички.

		(°C)	(хв.)
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 30

ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

		(°C)	(хв.)	2 положення	3 положення
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4	-

ГРИЛЬ

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

		(хв.)	
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

Засоби для чищення	Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м’якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
	Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
Щоденне користування	Очищуйте внутрішню камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
	Протирайте внутрішню камеру м’якою тканиною після кожного використання.
Аксесуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м’яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
	Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

11.2 Очищення заглибини камери

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

Для функції: Вентилятор ПЛЮСрекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів готування.

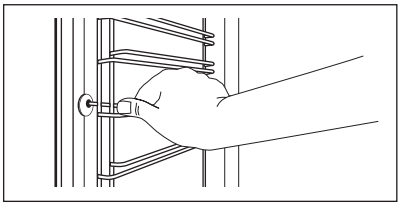
1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Мийте заглибину теплою водою та м’якою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

11.3 Знімання опор поличок

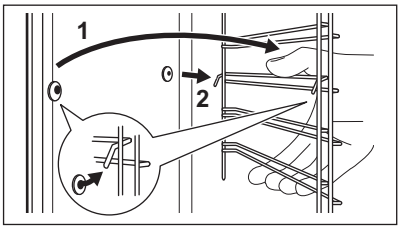
Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

УВАГА
Будьте обережні, виймаючи опори для поличок.

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



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



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних поличок повинні бути спрямовані вперед.

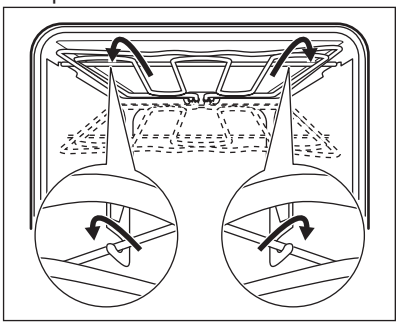
11.4 Стеля духової шафи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Вимкніть прилад, перш ніж знімати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримати опік.

Витягніть опорні рейки.

Верхній нагрівальний елемент можна скласти вниз, щоб було зручніше чистити стелю духовки.

1. Візьміть нагрівальній елемент спереду двома руками.
2. Потягніть його вперед, долаючи опір пружини, та вийміть з двох тримачів.



Нагрівальній елемент складеться вниз.

3. Видаліть бруд зі стелі духової шафи.
4. Встановіть нагрівальній елемент, повторивши вищезазначену процедуру в зворотній послідовності.

Правильно встановіть нагрівальній елемент над опорами на внутрішніх стінках приладу.

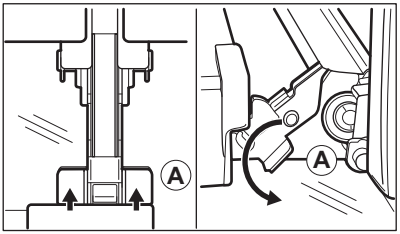
5. Встановіть опори для поличок.

11.5 Знімання та встановлення дверцят

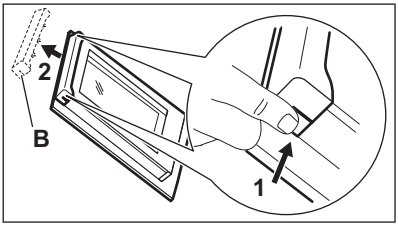
Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, аби очистити їх. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Дверцята важкі.

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.

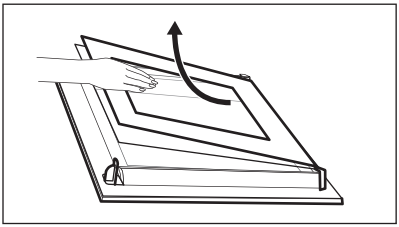


3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м’якою тканиною.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.

8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної 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 дверцята.

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

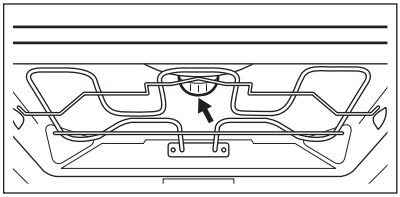
11.6 Заміна лампи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює. Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «400».	Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі.	Перевірте, чи правильно духову шафу під’єднано до електромережі (див. схему під’єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа 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.
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.
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви неправильно увімкнули функцію: Вентилятор ПЛЮСз «Плюс пара».	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС".
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС".
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор ПЛЮС», але індикатор кнопки «Плюс пара» не світиться.	Ви не обрали функцію нагрівання, яка підтримує опцію «Плюс пара».	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС".
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор ПЛЮС», але індикатор кнопки «Плюс пара» не світиться.	Функція «Плюс пара» не працює.	Вимкніть прилад через запобіжник або безпечним вимикачем, що знаходиться в коробці запобіжника. Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС".
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.

12.2 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 духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камері духовки.

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

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Енергозбереження

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

Переконайтеся у тому, що під час роботи 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, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою
Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога випічка
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

15. 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

867344446-B-222019

CE

AEG