

► BPM742320M
BPR742320B
BPR742320M

UK Інструкція
Духова шафа

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	12
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	19
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	20
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	21
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	24
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	26
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	45
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	48
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	50
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	50

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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.
- Щоб зняти підставки для полиць, спочатку потягніть передню частину підставки для полиць, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

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 інструкції 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.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відриваються без перешкод.
- 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 таблиці 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.
- 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 ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - 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;



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

2.3 Користування

- 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.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення 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 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.
- Якщо очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) м'якими засобами.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з 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.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після

- 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 високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 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.

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

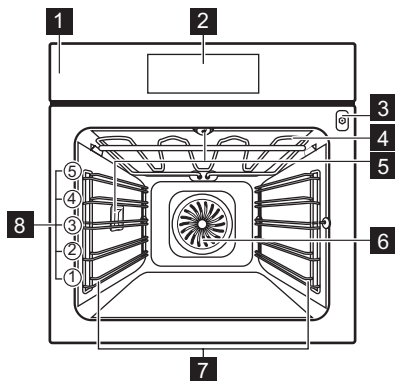
Існує небезпека задушення.

- 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 Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

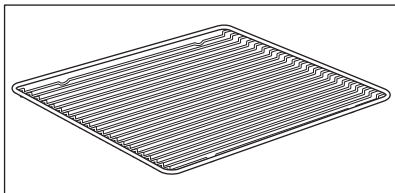
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуєчий пристрій
- 3 Розетка термощупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Положення полиць

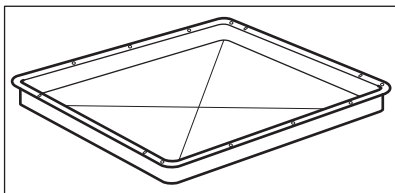
3.2 Приладдя

Решітка



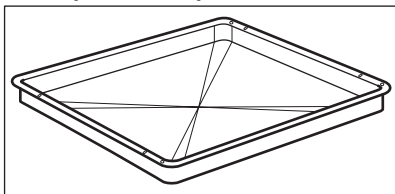
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Лист для випікання



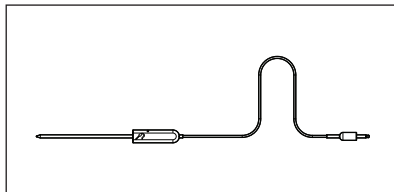
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження



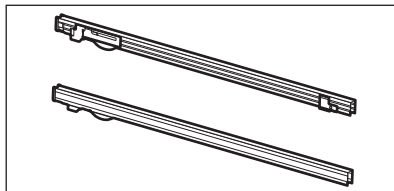
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

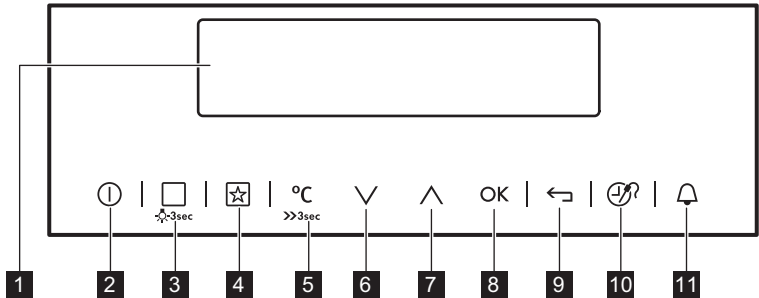
Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програмуєчий пристрій

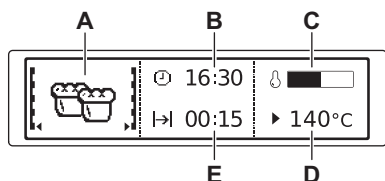


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кноп-ка	Функція	Коментар
1	-	Дисплей
2	УВІМК./ВИМК.	Увімкнення і вимкнення духової шафи
3	Функції нагріву або Допомога При Готуванні	Натисніть сенсорну кнопку один раз, щоб вибрати функцію нагріву або меню: Допомога При Готуванні. Натисніть сенсорну кнопку знову, щоб переключитися між меню: Функції нагріву, Допомога При Готуванні. Для увімкнення або вимкнення підсвітки натисніть сенсорну кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд. Також можна увімкнути підсвітку, коли духову шафу вимкнено.
4	Вибране	Для збереження обраних програм і доступу до них.
5	Вибір температури	Для встановлення температури або відображення поточної температури у духовій шафі. Натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд для увімкнення або вимкнення функції: швидкий нагрів.
6	Кнопка «Вниз»	Для переміщення вниз в меню.
7	Кнопка «Вгору»	Для переміщення вгору в меню.

Сенсор-на кноп-ка	Функція	Коментар
8 	OK	Підтвердження вибору або налаштування.
9 	Кнопка «Назад»	Повернення на один рівень меню назад. Для відображення головного меню натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд.
10 	Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Натисніть сенсорну кнопку, щоб при активній функції нагріву встановити таймер або функції: Блокування функції, Вибране, Нагрів+утримання, Set + Go. Ви також можете змінити налаштування датчика внутрішньої температури.
11 	Таймер	Щоб установити функцію: Таймер.

4.2 Дисплей



- A. Функція нагрівання
- B. Час доби
- C. Індикатор нагрівання
- D. Температура
- E. Тривалість або час завершення функції

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція	Коментар
	Таймер	Функція працює.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Кінц. час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість роботи функції нагріву. Натисніть  і  одночасно, щоб скинути показники часу.

Символ		Функція
	Розрахунок	Духова шафа розраховує час готування.
	Індикатор нагрівання	На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
	швидкий нагрів	Функцію увімкнено. Завдяки цій функції скорочується час нагріву.
	Зважувати автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги увімкнено або вагу можна змінити.
	Нагрів+утримання	Функцію увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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.

5.2 Перше підключення

При підключенні духової шафи до електромережі або після перерви в подачі електроенергії слід налаштувати мову повідомлень, контрастність, яскравість дисплею та час доби.

1. Натисніть або для встановлення значення.
2. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Навігація в меню

1. Увімкніть духову шафу.
2. Натисніть або , щоб обрати параметр меню.
3. Натисніть **OK**, щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.



З будь-якого місця можна повернутися в головне меню, натиснувши .

6.2 Огляд меню

Головне меню

Символ / Пункт меню	Використання
 Функції нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
 Рецепти	Містить перелік автоматичних програм.
 Вибране	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.

Символ / Пункт меню	Використання
 Очищення	Містить перелік програм очищення.
 Стандартні налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
 Спеціальні страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.
 Допомога При Готуванні	Містить рекомендовані параметри налаштування духової шафи для великого вибору страв. Оберіть страву й розпочніть процес приготування. Значення температури й часу — це лише рекомендації для отримання кращого результату, і їх необов'язково дотримуватися. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Підменю для: Стандартні налаштування

Символ / Пункт меню	Опис
 Встановлення часу	Установлення поточного часу на годиннику.
 Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації приладу на дисплеї відображається поточний час.
 °C»	Якщо функцію активовано, вона скорочує час нагрівання.

Символ / Пункт меню	Опис
 Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.
 Нагрів+утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
 Додатковий час	Увімкнення та вимкнення функції «Продовження часу».
 Контрастність дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
 Яскравість дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
 Вибір мови	Вибір мови для дисплея.
 Рівень гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
 Сигнали кнопок управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».
 Тривога/Сигнал помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
 Нагадування про очищ.	Нагадує про необхідність очищення приладу.

Символ / Пункт меню	Опис
 Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468.
 Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
 Заводські налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.

6.3 Функції нагріву

Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 Функція "Піца"	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожена їжа	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).

Функція нагрівання	Використання
 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. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.

Функція нагрівання	Використання
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. 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 відрізнитися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.



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

6.4 Спеціальні страви

Функція нагрівання	Використання
  Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Дегідратації	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Вистоявання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
  Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція нагрівання	Використання
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

6.5 Допомога При Готуванні

Категорія продуктів: Риба/
Морепродукти

Страва	
Риба	Риба, запечена
	Рибні палички
	Рибне філе, заморожене
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
Цілий лосось	Ціла рибина, на грилі 
	-

Категорія продуктів: Домашня птиця

Страва	
Птиця без кісток	-
Курка	Курячі крильця, свіжі
	Курячі крильця, заморожені
	Курячі ніжки, свіжі
	Курячі ніжки, заморожені
	Курка, 2 половини

Категорія продуктів: М'ясо

Страва	
Яловичина	Тушковане м'ясо 
	М'ясні хлібці
Ростбіф	Непросмажений
	Непросмажений 
	Помірно просмажений
	Помірно просмажений 
	Добре просмажений
Яловичина по-сканд.	Добре просмажений 
	Непросмажений 
	Помірно просмажений 
Свинина	Добре просмажений 
	Реберця
	Свиняча ніжка, варена
	Свиняча ніжка
	Спинка свинини
Телятина	Свиняча шийка
	Свиняча лопатка
Баранина	Теляча рулька
	Теляча спинка
	Ніжка ягняти
	Сідло ягняти
	Шмат баранини, середній

Страва	
Дичина	Заєць
	• Заяча ніжка • Сідло зайця • Сідло зайця
	
	Оленина
	• Задня част. оленя • Сідло косулі/ оленя
	Запечена дичина
	
	Філе дичини 

Категорія продуктів: Страви для духовки

Страва	
Лазанья/каннеллоні, заморожені	-
Овочева запіканка	-
Солодкі страви	-

Категорія продуктів: Піца/Кіш

Страва	
Піца	Піца, тонка
	Піца, додаткова начинка
	Піца, заморожена
	Американська піца, заморожена
	Піца, охолоджена
	Піца-закуска, заморожена
Запечені багети	-
Тістечка фламбе	-
Швейцарськ. тарт, прісний	-

Страва	
Кіш-Лорен	-
Гострий відкритий пиріг	-

Категорія продуктів: Торт/Випічка

Страва	
Круглий кекс	-
Яблучний пиріг, закритий	-
Бісквіт	-
Яблучний пиріг	-
Чізкейк, форма	-
Бріош	-
Бісквіт «Мадера»	-
Тістечка	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-
Випечені палички	-
Тістечка зі збитими вершками	-
Випічка з листового тіста	-
Еклери	-
Макаруни	-
Пісочне печиво	-
Різдвяний штолен	-
Яблучний штрудель, заморожений	-
Пиріг на деку	Опарне тісто
	Дріжджове тісто

Страва	
Сирний пиріг, на деку	-
Шоколадні Тістечка	-
Рулет з джемом	-
Дріжджовий пиріг	-
Вироби із крихкого тіста	-
Цукрове тістечко	-
Основа для пирога	Коржі з пісочного тіста
	Коржі для торта з тіста на опарі
Фруктовий пиріг	Пісочний фруктовий пиріг
	Фруктовий бісквітний торт
	Дріжджове тісто

Категорія продуктів: Хліб/Булочки

Страва	
Булочки	Булочки, заморожені
Чіабатта	-
Хліб	Калач
	Батон-плетінка
	Прісний хліб

Категорія продуктів: Гарніри

Страва	
Картопля фрі, тонкими шматочками	-
Картопля фрі, товстими шматочками	-
Картопля фрі, заморожена	-
Крокети	-

Страва	
Картопля по-селянськи	-
Картопляні оладки	-

 За необхідності зміни ваги страви або внутрішньої температури використовуйте $\wedge$ або $\vee$ для встановлення нових показників.

6.6 Встановлення функції нагрівання

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Функції нагріву.
3. Натисніть **OK** для підтвердження.
4. Установіть функцію нагріву.
5. Натисніть **OK** для підтвердження.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть **OK** для підтвердження.

6.7 Індикатор нагрівання

Індикаторна смуга загоряється при увімкненні функції нагрівання. Ця смуга показує збільшення температури. Коли необхідна температура буде досягнута, тричі пролунає звуковий сигнал і індикаторна смуга проблімає, а потім зникне.

6.8 швидкий нагрів

Ця функція скорочує час нагріву.

 Не кладіть продукти до духової шафи під час виконання функції швидкого нагріву.

Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку $^{\circ}\text{C}$ протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється. Ця функція недоступна для деяких функцій духової шафи.

6.9 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове

тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу духовки. Її можна також вмикати, коли духовка вимкнена. Використовуйте  для увімкнення функції. Натисніть  або  для встановлення хвилин і OK для початку відліку.
 Тривалість	Налаштування тривалості роботи духової шафи (макс. 23 год. 59 хв.).
 Кінц. час	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год 59 хв.).

Якщо ви встановлюєте час для функції годинника, зворотній відлік часу розпочнеться через 5 секунд.



Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Кінц. час, духовка шафа вимикає нагрівальні елементи через 90% встановленого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3–20 хвилин).

7.2 Налаштування функцій годинника



Перед використанням функцій: Тривалість, Кінц. час, ви маєте спершу установити функцію нагрівання та температуру. Духовка вимикається автоматично. Ви можете використовувати функції: Тривалість і Кінц. час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше. Функції: Тривалість та Кінц. час не працюють, коли ви використовуєте термощуп для вимірювання температури всередині м'яса.

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натисніть  декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника і відповідний символ.
3. Натисніть  або , щоб установити потрібний час.
4. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Духова шафа вимикається. На дисплеї відобразиться повідомлення.

- Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.

7.3 Нагрів+утримання

Умови для застосування функції:

- Встановлена температура перевищує 80 °C.
- Функція: Тривалість налаштована.

Функція: Нагрів+утримання підтримує приготовлену страву теплою при температурі 80 °C протягом 30 хвилин. Вона вмикається після закінчення програми випікання або смаження.

Цю функцію можна увімкнути або вимкнути в меню: Стандартні налаштування.

- Увімкніть духову шафу.
- Оберіть функцію нагріву.
- Встановіть температуру вище 80 °C.
- Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів+утримання.

- Натисніть ОК для підтвердження. Коли виконання функції закінчиться, пролунає сигнал.

7.4 Додатковий час

Функція: Додатковий час дозволяє працювати функції нагрівання після завершення Тривалість.



Вона може застосовуватись з усіма функціями нагріву Тривалість або Зважувати автоматично. Не підтримується функціями нагріву з термощупом.

- Коли час приготування закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ. На дисплеї відображається повідомлення
- Натисніть  для увімкнення або  для скасування.
- Встановіть період дії функції.
- Натисніть ОК.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Рецепти онлайн

З рецептами страв для автоматичних програм можна ознайомитися на нашому веб-сайті. Щоб знайти відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

8.2 Рецепти з Автоматичні рецепти

У духовій шафі введено ряд рецептів, які ви можете використовувати. Рецепти змінювати не можна.

- Увімкніть духову шафу.
- Оберіть меню: Рецепти. Для підтвердження натисніть ОК.
- Оберіть категорію та страву. Натисніть ОК, щоб продовжити.
- Вибір рецепта Натисніть ОК, щоб продовжити.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Датчик для їжі

Датчик для їжі вимірює температуру всередині їжі. Коли страва досягає встановленого значення, прилад вимикається.

Установлюються два значення температури:

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



УВАГА

Використовуйте тільки датчик для їжі, що постачається з приладом, або належні запасні частини.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Датчик для їжі не можна використовувати для рідких страв.
- Під час готування датчик для їжі має залишатися всередині страви, а штекер має бути вставленим у гніздо.
- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви. Див. розділ «Поради і рекомендації».



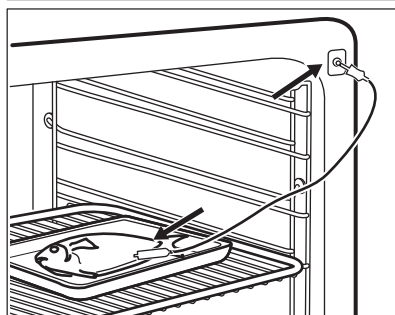
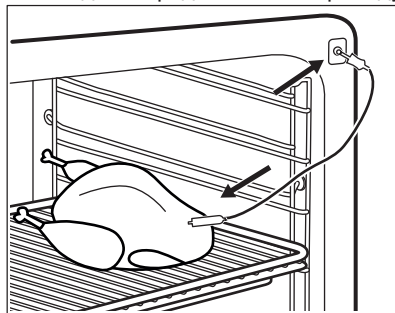
Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраних функцій духової шафи та температури.

Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте кінчик датчика для їжі в центр м'яса чи риби, за можливості в максимально товсту частину.

Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини датчика для їжі знаходиться у страві.

3. Вставте штекер датчика для їжі у гніздо в передній частині приладу.



На дисплеї відображається символ датчика для їжі.

4. Натискайте $\wedge$ або $\vee$ упродовж 5 секунд, щоб установити внутрішню температуру страви.
5. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.
6. Щоб змінити внутрішню температуру страви, натисніть $\otimes$. Коли страва досягає заданої температури, лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
7. Для вимкнення звукового сигналу достатньо торкнутися будь-якого символу.
8. Витягніть штекер датчика для їжі із гнізда та вийміть страву з приладу.

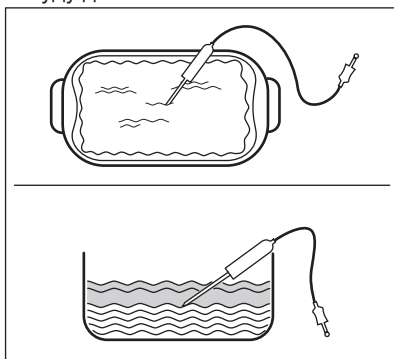


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

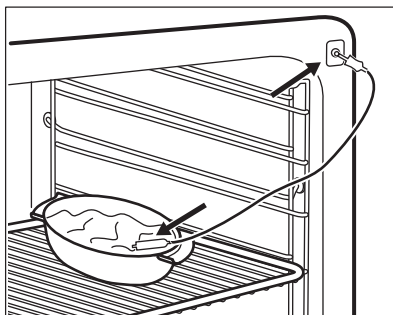
Існує ризик опіків, оскільки датчик для їжі гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

Категорія продуктів: запіканка

1. Увімкніть прилад.
2. Розмістіть половину інгредієнтів на посуді для запікання.
3. Вставте кінчик датчика для їжі точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити датчик для їжі, щоб він не рухався. Для цього скористайтесь твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку датчика для їжі. Кінчик датчика для їжі не повинен торкатися дна посуду для випікання.



4. Накрийте датчик для їжі іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер датчика для їжі у гніздо в передній частині приладу.



На дисплеї відображається символ датчика для їжі.

6. Натискайте $\wedge$ або $\vee$ упродовж 5 секунд, щоб установити внутрішню температуру страви.
7. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.
8. Щоб змінити внутрішню температуру страви, натисніть $\odot$. Коли температура страви досягне встановленого значення, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
9. Для вимкнення звукового сигналу достатньо торкнутися будь-якого символу.
10. Витягніть штекер датчика для їжі із гнізда та вийміть страву з приладу.



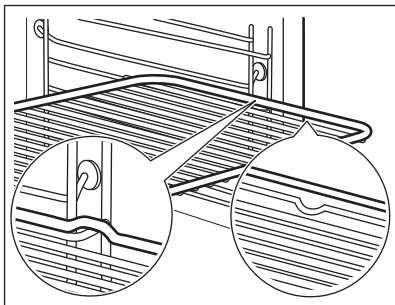
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки датчик для їжі гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

9.2 Встановлення аксесуарів

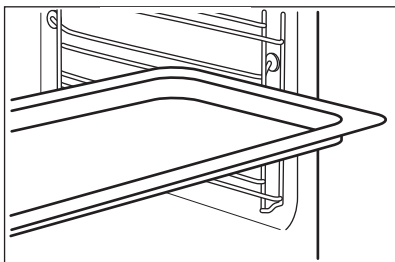
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



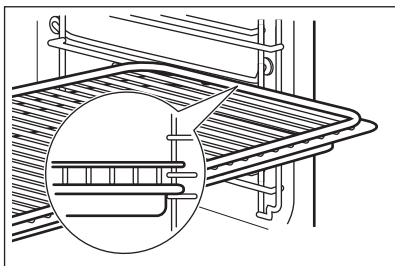
Деко для випікання / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випікання / глибоке деко разом:

Поставте деко для випікання / 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.

9.3 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

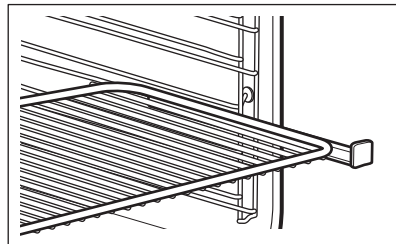
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

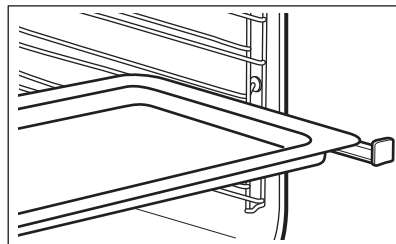


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



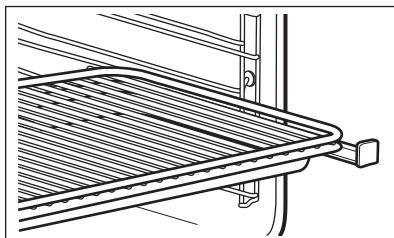
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Вибране

У цьому меню ви можете зберігати улюблені налаштування, як-от тривалість готування, температура і функція нагрівання. Вони доступні в меню **Вибране**. Можна зберегти 20 програм.

Збереження програми

1. Увімкніть духову шафу.
 2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
 3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: **ЗБЕРЕГТИ**.
 4. Натисніть **ОК**, щоб продовжити. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
 5. Натисніть **ОК**, щоб продовжити.
 6. Уведіть назву програми. Почне мигтати перша літера.
 7. Натисніть  або , щоб змінити останню.
 8. Натисніть **ОК**. Така літера блимає.
 9. У разі потреби повторіть крок 7.
 10. Натисніть та утримуйте **ОК** для збереження.
- Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть  або  і натисніть **ОК**, щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити назву програми.

Увімкнення програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: **Вибране**.
3. Натисніть **ОК**, щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть **ОК**, щоб продовжити.

Можна натиснути , щоб перейти безпосередньо до меню: **ВибранеЦю** кнопку можна також використовувати, коли духову шафу вимкнено.

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.

 Якщо працює функція піролізу, дверцята блокуються автоматично. Якщо натиснути на будь-який символ, на дисплеї з'являється повідомлення.

1. Натисніть , щоб увімкнути дисплей.
2. Натискайте одночасно  і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

10.3 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Її можна увімкнути лише, коли духову шафу працює.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Встановіть функцію нагрівання чи налаштування.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Блокування функції.
4. Натисніть **OK**, щоб продовжити.



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

Щоб вимкнути цю функцію натисніть . На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть  знову, а потім **OK** для підтвердження.



При вимкненні духової шафи, ця функція також вимикається.

10.4 Set + Go

Функція дозволяє встановлювати функцію нагрівання (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на будь-який символ.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Установіть функцію нагріву.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Тривалість.
4. Задайте час.
5. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Set + Go.
6. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Натисніть на будь-який символ (крім ), щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагрівання закінчиться, пролунає сигнал.



- Блокування функції активована при роботі функції нагрівання.
- Меню: Стандартні налаштування дозволяє увімкнути та вимкнути функцію: Set + Go.

10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Кінц. час.

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість — коли духову шафу вимкнено, яскравість дисплею є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - коли духову шафу увімкнено.
 - після торкання будь-якого символу при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей повертається в режим денної яскравості на наступні 10 секунд.
 - якщо духову шафу вимкнено і ви встановили функцію: Таймер. Після закінчення цієї функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

10.7 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 духову шафу не охолоне.

11. 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.

11.1 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.

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

11.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

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

11.3 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духової шафи

Підтримання теплим

Ця функція дозволяє підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80 °C.

Підігрівання тарілок

Ця функція дозволяє нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70 °C.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на решітку. Використовуйте перший рівень полиць. Через половину часу нагрівання поміняйте тарілки місцями.

Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте перший рівень полиць.

11.4 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.

11.5 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
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.

11.6 Випікання на одному рівні

 ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (хв.)	
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1

 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
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ				
 Попередньо прогрійте порожню духовку, якщо не зазначено інше.				
		 (°C)	 (хв.)	
Хліб-плетінка / Калач, попереднє прогрівання не потрібне	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	3
Штолен	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2
Житній хліб:	Традиційне готування	спочатку: 230 потім: 160 - 180	20 30 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	3
Рулет з джемом,	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	3
Пиріг з посипкою, попереднє прогрівання не потрібне	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3



ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Попередньо прогрійте порожню духовку, якщо не зазначено інше.



(°C)



(хв.)

Масляний миг-
дальний пиріг /
Цукрові тістечкаТрадиційне го-
тування

190 - 210

20 - 30

3

Фруктові пироги,
попереднє прогрі-
вання не потрібнеТрадиційне го-
тування

180

35 - 55

3

Пиріг з дріжджо-
вого тіста з
м'якою начинкою
(наприклад, білим
сыром, вершками
або солодким зав-
арним кремом)Традиційне го-
тування

160 - 180

40 - 60

3



ПЕЧИВО



Ставте посуд на третій рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Пісочне тісто / Суміш
для бісквіту

Вентилятор

150 - 160

10 - 20

Безе

Вентилятор

80 - 100

120 - 150

Макарони

Вентилятор

100 - 120

30 - 50

Печиво з дріжджового
тіста

Вентилятор

150 - 160

20 - 40

Вироби з листового
тіста, попередньо про-
грійте порожню духов-
ку

Вентилятор

170 - 180

20 - 30

 ПЕЧИВО			
 Ставте посуд на третій рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

11.7 Запіканки та гратени

 Ставте посуд на перший рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Молочний рис	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60

11.8 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ		
	 (°C)	 (хв.)
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духовку	160 - 180	25 - 45
Сухий піріг з посипкою	150 - 160	30 - 45

 ПЕЧИВО		
	 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40
Безе	80 - 100	130 - 170
Макарони	100 - 120	40 - 80
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50

 ПЕЧИВО		
	 (°C)	 (хв.)
Булочки	180	20 - 30

11.9 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.

11.10 Підсмажування

Ставте посуд на перший рівень полицки.

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150



ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Ростбіф або філе,
ледь просмажене,
попередньо про-
грійте порожню ду-
ховку

Товщиною 1
см

Турбо-гриль

190 - 200

5 - 6

Ростбіф або філе,
помірного просма-
ження, попе-
редньо прогрійте
порожню духовку

Товщиною 1
см

Турбо-гриль

180 - 190

6 - 8

Ростбіф або філе,
добре просмажен-
ня, попередньо
прогрійте порожню
духовку

Товщиною 1
см

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 / Ре-
берце

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

М'ясні хлібці

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиняча рулька, попе-
редньо відварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЯТИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Смажена 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



(кг)



(°C)



(хв.)

Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духовку	1	Традиційне готування	230	30 - 40
Оленяча спинка	1.5 - 2	Традиційне готування	210 - 220	35 - 40
Задня част. оленя	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90



ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
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

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

11.11 Випікання хлібу

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

Ставте посуд на другий рівень полицки.



ХЛІБ

	 (°C)	 (хв.)
Білий хліб	180 - 200	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріош	180 - 200	40 - 60
Чіабатта	200 - 220	35 - 45

 ХЛІБ		
	 (°C)	 (хв.)
Житній хліб	190 - 210	50 - 70
Хліб з цільнозернового борошна	180 - 200	50 - 70
Цільнозерновий хліб	170 - 190	60 - 90
Хлібний рулет	190 - 210	20 - 35

11.12 Хрустка випічка з Функція "Піца"

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60

 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, тонка скоринка	200 - 230	15 - 20



ПІЦА



Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.



Ставте посуд на другий рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Випічка з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

11.13 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Встановіть лоток для збирання жиру на перший рівень полиці.



ГРИЛЬ



(°C)



(хв.)
1-бiк



(хв.)
2-й бiк



Ростбiф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче фiле	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
Цiла рибина, 0,5 - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.14 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не

застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, печені в горщиках. Температура Термощуп має бути не вище 65 °C Температура .

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Покладіть м'ясо в жаровню або безпосередньо на решітку. Підставте під решітку лоток для збирання жиру. При використанні цієї функції готуйте без кришки.
3. Натисніть Термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням 90 °C. Установіть температуру на Термощуп.
5. Через 10 хвилин духови шафа автоматично знизить температуру до 80 °C.

 Установіть температуру на 120 °C.			
	 (кг)	 (хв.)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Смажена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.15 Заморожена їжа

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська 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

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.
Ставте посуд на перший рівень полицки.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

	 (кг)	 (хв.) Трива- лість роз- морожу- вання	 (хв.) Час пода- льшого розморо- жування	
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 полови- ни часу.
М'ясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні поло- вини 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	-

11.17 Консервування

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
Використовуйте перший рівень полицки.

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 / Чорниця / 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	-
Овочева асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

11.18 Дегідратації - 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 полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ОВОЧІ		
		
	(°C)	(год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6

 ОВОЧІ		
	 (°C)	 (год.)
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3

Встановіть температуру на 60 - 70 °C.

 ФРУКТИ	
	 (год.)
Сливи	8 - 10

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

11.19 Термощуп

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмаже-ний	Середній	Добре просма-жений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
М'ясні хлібці	80	83	86

 СВИНИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Шинка / Печеня	80	84	88
Наріzana корейка / Спинка свини-ни, копчена / Спинка свинини, ва-рена	75	78	82

 ТЕЛЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Смажена телятина	75	80	85
Теляча рулька	85	88	90

 БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75

 ДИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка / Оленяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленяча нога	70	75	80

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка	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

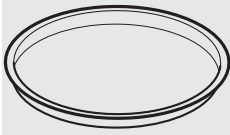
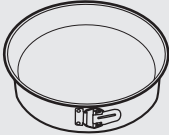
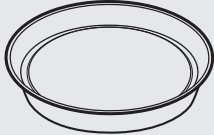
 ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

 ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні / Лазанья / Паста, запечена у духовій шафі	85	88	91

 ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90

11.20 Волога конвекція - 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

11.21 Волога конвекція

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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронів	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Муссака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

11.22 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
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 полицки.

		 (°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 поло- ження	3 поло- ження
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

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
 Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 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.
 Акcesуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині. Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

12.2 Як зняти: опори полиць

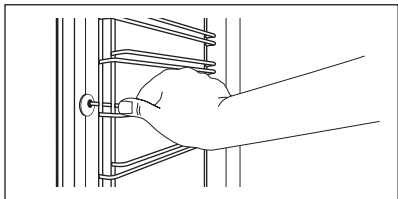
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.



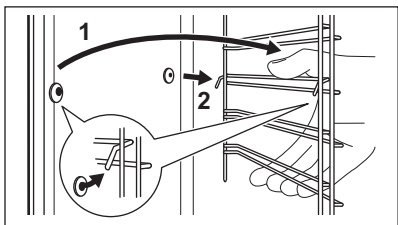
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полиць.

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



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



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.

12.3 Піроліз



УВАГА

Якщо в тій самій шафі встановлено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з функцією: Піроліз. Це може пошкодити прилад.

Очищення не почнеться:

- якщо не вийнято термошуп.
- якщо дверцята духовки не зачинені.

1. Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.
2. Вимийте внутрішню камеру духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом. Помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.
3. Увімкніть духову шафу.
4. Увійдіть в меню і оберіть функцію: Піроліз. Натисніть **OK**.
5. Встановіть тривалість очищення:

Опція	Опис
Швидко	Для легкого очищення: 1 h.
Норма	Для стандартного очищення: 1 h 30 min.
Інтенсив	Для ретельного очищення: 3 h.

6. Натисніть **OK**.

Під час чищення дверцята духової шафи заблоковані і лампочка не світиться.

Щоб зупинити чищення раніше, вимкніть духову шафу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після закінчення виконання цієї функції духову шафу дуже гаряча. Існує ризик отримати опік.

Дверцята залишаються заблокованими, а деякі з функцій духової шафи недоступні після завершення чищення, доки температура в духовці не знизиться.

12.4 Знімання та встановлення дверцят

Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, аби

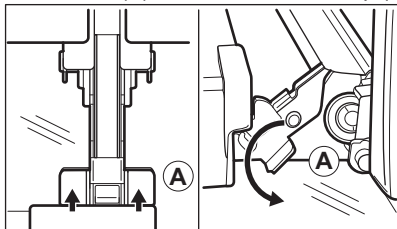
очистити їх. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



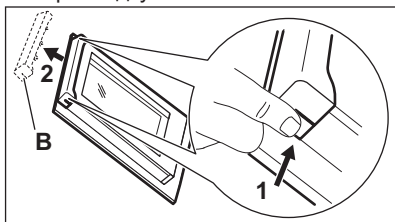
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

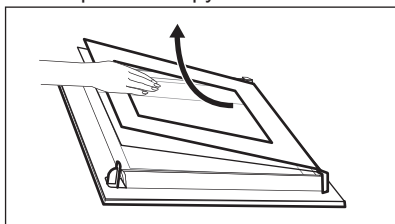
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (А) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши 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 (В) 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 прямої вгору.



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

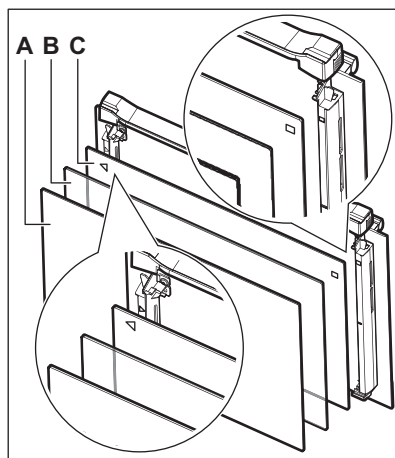
По закінченні очищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.



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.



12.5 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

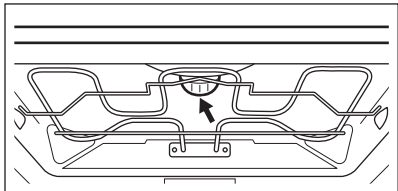
Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка охолоне.

2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

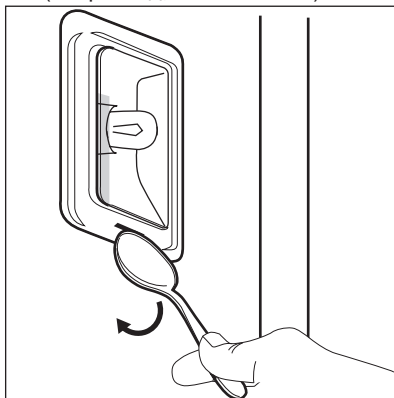


2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

Бокова лампа

1. Зніміть ліве кріплення полицки, щоб дістатися лампочки.

2. Зніміть плафон за допомогою тонкого тупого предмета (наприклад, чайної ложки).



3. Помийте скляний плафон.
4. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
5. Установіть скляний плафон.
6. Встановіть ліву полицку на місце.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 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).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
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.	Активовано автоматичне вимкнення.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
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.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
На дисплея з'являється «F11».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника, а потім знову увімкніть. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
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.
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Базові налаштування» в розділі «Щоденне користування».

13.2 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 таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте таблицю з технічними даними з камери духовки.

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

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	230/400 В
Частота	50 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BPM742320M 944188019 BPR742320B 944188031 BPR742320M 944188032	
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	BPM742320M	37.0 кг
	BPR742320B	37.0 кг
	BPR742320M	37.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017,
Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

15.2 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

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. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

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. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

16. 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



867353373-A-372019



AEG