

► BSR882320B
BSR882320W

UK Інструкція
Парова духовка

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	21
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	22
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	25
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	25
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	50
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	55
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	57
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	57

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. Прیدіліть 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 вибір, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальні правила безпеки

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

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

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він

важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише

після закінчення установки.

Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що

дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, доки ця функція активна. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.5 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- 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 чистки духових шаф, обов'язково дотримуйтеся

інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

2.6 Внутрішнє освітлення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

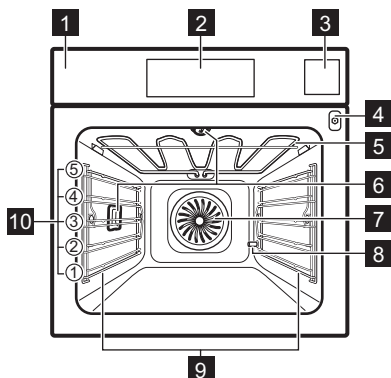
2.8 Сервіс

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

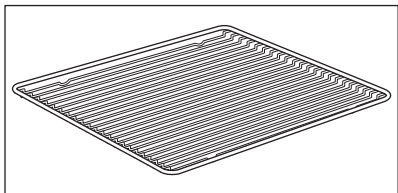
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуєчий пристрій
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо датчика для їжі
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір труби видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні розташування полиць

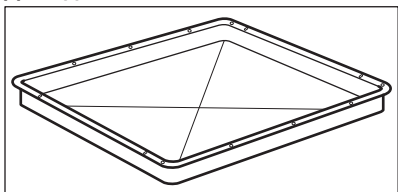
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



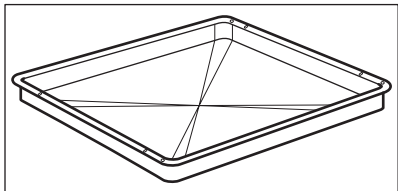
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



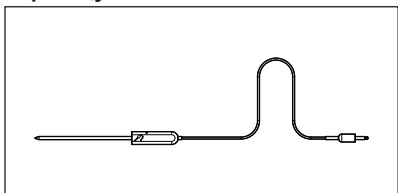
Для випікання тортів і бісквітів.

Каструля форма



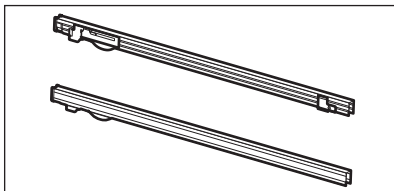
Для випікання, смаження або в якості деко для збирання жиру.

Термощуп



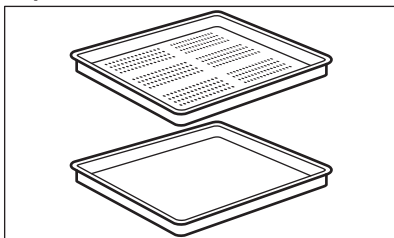
Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



Для полиць і деко.

Паровий комплект

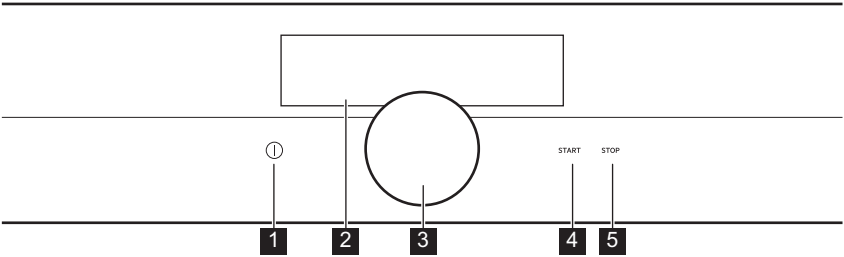


Один неперфорований і один перфорований контейнер для продуктів.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його зі стравами, які під час приготування не повинні знаходитися у воді (наприклад, овочі, шматочки риби, куряча грудка). Комплект не підходить для страв, що мають всмоктувати воду (наприклад, рис, полента, паста).

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

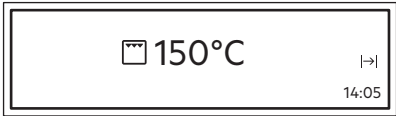
4.1 Панель керування



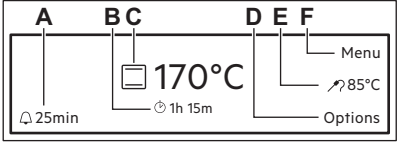
Функція	Примітка
1 Увімк./Вимк.	Вмикання і вимикання приладу.
2 Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
3 Ручка, що обертається	Регулювання налаштувань та навігація у меню. Натисніть 1 для увімкнення приладу. Утримуйте ручку, що обертається, для увімкнення екрану налаштувань. Утримуйте та повертайте ручку, що обертається, для навігації у меню. Утримуйте та натисніть ручку, що обертається, для підтвердження налаштування або введення обраного підменю. Щоб повернутися до попереднього меню, знайдіть опцію Назад у списку меню або підтвердіть обране налаштування.
4 START	Увімкнення обраної функції.
5 STOP	Вимкнення обраної функції.

4.2 Дисплей

Після увімкнення на дисплеї відображається останній вибраний режим нагрівання.



Дисплей з максимальною кількістю встановлених функцій.



- A. Нагадування
- B. Таймер прямого відліку
- C. Функція нагрівання та температура
- D. Опції або час доби
- E. Тривалість та кінцевий час функції або Термощуп
- F. Меню

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з приладу усі аксесуари та знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

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

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на 7 секунд з'явиться версія програмного забезпечення.

Потрібно встановити мову, Яскравість Дисплею, Жорсткість води і Час доби.

5.3 Встановлення рівня жорсткості води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем відкладення кальцію (ммоль/л) та якість води.

Жорсткість води		Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	М'яка
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Помірно жорстка
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жорстка
4	понад 21	понад 3,8	понад 150	Дуже жорстка

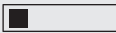
Якщо жорсткість води перевищує значення в таблиці, заповнюйте лоток для води водою з пляшок.

1. Візьміть смужку, що змінює колір на один з чотирьох, яка постачається разом з паровим комплектом в духовій шафі.
2. Помістіть всі зони реакції смужки у воду приблизно на 1 секунду.

Не розміщуйте смужку під проточною водою!

3. Струсіть смужку для видалення надлишку води.
4. Через 1 хвилину перевірте жорсткість води відповідно до наведеної нижче таблиці. Кольори зон реакції продовжують змінюватися через 1 хвилину. Не враховуйте цю зміну у вимірюванні.

5. Встановіть жорсткість води в меню: Стандартні Налаштування.

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	
	2
	3

Тестова смужка	Жорсткість води
	4

Чорні квадрати в таблиці відповідають червоним квадратам на тестовій смужці.

Жорсткість води можна змінювати в меню: Стандартні Налаштування / Установка / Жорсткість води.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції Нагріву

Вмикання або вимикання функції функцій нагрівання.

1. Увімкнення духової шафи.
2. Утримуйте ручку, що обертається. Остання функція, що використовувалася, підкреслена.
3. Натисніть ручку, що обертається, для введення підменю та поверніть її, щоб обрати функцію нагрівання.
4. Натисніть ручку, що обертається, для підтвердження.
5. Встановіть температуру і підтвердіть.

6. Натисніть ^{START}. Термощуп можна вставити у будь-який час до початку або під час процесу готування. Деякі функції містять послідовність спливаючих вікон. Натисніть ручку, що обертається, щоб перейти до наступного спливаючого вікна. Після останнього підтвердження розпочинається виконання функції.

Щоб вимкнути функцію натисніть ^{STOP}.



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

Функції нагрівання: Спеціальні Страви

Функція нагрівання	Використання
 Повільне Готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрів Тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Збереження	Для консервування овочів, наприклад огірків.

Функція нагрівання	Використання
 Сушіння	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків) та овочів (наприклад, помідорів, цукіні, грибів).
 Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви У Паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Також для запікання з отриманням рум'яної скоринки.

Функції нагрівання: Стандартне

Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Однотиме випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Верхнє/нижнє нагрівання.
 Вентилятор + Нижній нагрів	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: Верхнє/нижнє нагрівання.
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів + Гриль + Вентилятор	Для приготування напівфабрикатів, наприклад картоплі фри, картоплі по-селянськи або хрустких рулетів.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.
 Гриль + Вентилятор	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.

Функція нагрівання	Використання
 Випічка У Режимі Конвекції	Для випікання хлібу, тортів і печива. Для збереження енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату готування, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиці «Вологе випікання з вентилятором». Для отримання додаткових відомостей про рекомендовані налаштування див. розділ «Поради та підказки», таблиця «Вологе випікання з вентилятором». Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.

Функції нагрівання: Паровий

Функція нагрівання	Використання
 Густа Пара	Для приготування на парі овочів, гарнірів і риби.
 Висока Вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, таких як заварний крем, відкриті пироги, терріни та риба.
 Низька Вологість	Ця функція підходить для м'яса, домашньої птиці, страв для духовки та страв із сир. скоринкою. Завдяки поєднанню пари й тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.
 Відновлення	Повторне нагрівання страв паром запобігає сушінню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дозволяє відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Хліб	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання Тіста	Зволожуюча дія пари покращує та пришвидшує вистоювання тіста, попереджуючи підсихання зверху й роблячи тісто еластичним.

Приготування на парі

Кришка лотка для води знаходиться на панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.

1. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
2. Наливайте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв. Не наливайте воду в лоток для води вище максимального рівня. Існує ризик протікання води, переповнення та пошкодження меблів.
3. Поверніть лоток для води в початкове положення.
4. Увімкніть прилад.
5. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
6. За потреби увімкніть функцію Тривалість $\rightarrow$ | або Кінц. Час $\rightarrow$ |. Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні

приладом заданої температури звучить сигнал.

Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал: після цього потрібно знову налити воду до лотка, щоб продовжити готування на парі, як описано вище.

Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

7. Вимкніть прилад.

8. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.

Див. функцію очищення:
Звільнення резервуару.



УВАГА

Прилад гарячий. Існує ризик отримати опік.

9. Після готування на парі вона може конденсуватися на дні камери. Завжди протирайте насухо дно камери, після того як прилад охолонув.

Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю висохнув. Для прискорення висихання можна закрити дверцята і нагріти прилад за допомогою функції: Вентилятор при температурі 150°C протягом близько 15 хвилин.

6.2 Меню - огляд



Меню

Пункт меню	Використання
Допомога При Готуванні	Містить перелік автоматичних програм.
Очищення	Містить перелік програм очищення.
Стандартні Налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.

Підменю для: Очищення

Підменю	Опис
Чищення Парою	Процедура очищення пристрою при відсутності значних забруднень і нашарування нагару.
Чищення Парою Плюс	Процедура очищення стійкого бруду за допомогою засобу для миття духових шаф.
Видалення Накипу	Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.
Звільнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій.

Підменю для: Стандартні Налаштування

Підменю	Опис
Захист Від Доступу Дітей	Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково. Цю функцію можна активувати або деактивувати через меню «Базові налаштування». Після активації функції при увімкненні приладу на дисплеї з'являється замок захисту від доступу дітей. Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду за допомогою ручки, що обертається, у наступній послідовності: А В С.
Швидкий Нагрів	Зниження часу нагрівання за промовчанням. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання.
Нагрів+Утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення готування. Щоб вимкнути цю функцію раніше, натисніть ручку, що обертається. Коли функція увімкнена, на дисплеї з'являється повідомлення «Keep warm started» (Підтримання теплим розпочато). Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання.
Додатковий Час	Подовження попередньо встановленого часу готування. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання.
Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Вибір мови дисплея.
Час доби	Встановлення поточного часу і дати.
Сигнали Кнопок Управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК» та «СТОП».
Тривога/Сигнал Помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
Рівень Гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
Яскравість Дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.

Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
ДЕМО	Код активації/деактивації: 2468
Показати ліцензії	Інформація про ліцензії.
Показати версію ПЗ	Інформація про версію програмного забезпечення.
Заводські Налаштування	Скидання до заводських налаштувань.

Підменю для: Допомога При Готуванні

Для кожної страви у цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Ці параметри можна регулювати вручну за бажанням користувача.

Для деяких страв також можна обрати спосіб готування:

- Зважувати Автоматично
- Термошуп

Рівень приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Просмажений або Більше

Категорія продуктів: М'ясо й риба

М'Ясо	
Яловичина	Філей
	Смажена
	Відварена
	Яловичина
	М'Ясні Хліб-ці
	Яловичина
	По-Сканд.

М'Ясо		
Свинина	Вирізка	Свіжий
		Копчений
	Смажена	
	Шинка	Смажений
		Паровий
	Рулька	
	Реберця	
	Ковбаски/сосиски	
Телятина	Вирізка	
	Смажена	
	Рулька	
Баранина	Смажена	
	Спина	
	Нога	
Дичина	Оленина	Спина
		Задня частина
	Засць	Спина
		Нога

Домашня Птиця	
Курка	Цілий
	Половина
	Вим'я
	Ніжки
	Крильця
Качка	
Гуска	
Індичка	Цілий
	Вим'я

Риба		
Ціла Риба	Маленький	Смажений
		Паровий
	Середній	Смажений
		Паровий
	Велик.	Смажений
		Паровий
Філе	Тонкий	
	Товстий	
Запіканка з риби		
Рибні Палички		
Морепродукти		
Креветки		
Мідії		

Категорія продуктів: Гарніри / Страви в печі

Страви		
Гарніри	Картопля Свіжий	Цілий
		Четвертина
	Картопля Замороже- ний	Картопля Фрі
		Крокети
		Картопля По-Се- лянськи
		Деруни
	Рис	
	Паста, сві- жа	
	Полента	
Галушки	Картопляні Галушки	
	Дріжджові галушки	
Страви Для Духовки	Лазанья	
	Картопля В Паніровці	
	Паста, за- печена у ду- ховій шафі	
	Овочева за- піканка	
	Запіканка, пікантна	
	Запіканка, овочева	
Бобові й зернові		
Терріни		

Страви	
Яйця	Зварені не- круто
	В мішечок
	Круто зва- рені
	Яйця, запе- чені

Категорія продуктів: Солоня випічка

Страва		
Піца	Свіжий	Тонкий
		Товстий
	Замороже- ний	Тонкий
		Товстий
	Закуски	
Кіш	Охолодже- на	
	Тонкий	
	Товстий	
Хліб	Свіжий	Багет
		Чіабатта
		Білий Хліб
		Чорний хліб
		Житній Хліб
		Цільнозер- новий хліб
		Прісний Хліб
		Калач
		Плетінка
	Замороже- ний	Багет
	Хліб	
	Готовий	

Страва	
Рулет	Свіжий
	Замороже-ний
	Готовий

Категорія продуктів: Десерти / Випічка

Страва	
Торт у фор-мі	Мигдальний Пиріг
	Яблучний Пиріг
	Бріюш
	Сирний Пи-ріг
	Закритий ябл.пиріг
	Пісочне ті-сто
	Бісквітні коржі
	Бісквіт 'Ма-дера'
	Кекс
	Бісквіт
	Тарти

Страва	
Пиріг на де-ку	Замороже-ний Яблуч-ний штру-дель
	Шоколадні Тістечка
	Сирний Пи-ріг
Різдвяний Кекс	
Торт "Крамбл"	
Фруктовий флан	Пісочне ті-сто
	Опарне Ті-сто
	Дріжджове Тісто
Бісквіт	
Цукрове Ті-стечко	
Рулет з джемом	
Швейцарс. тарт, со-лодк.	
Дріжджовий Пиріг	

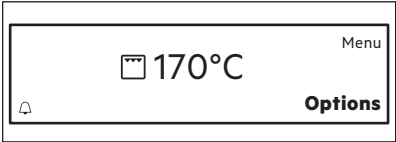
Страва	
Дрібна ви- пічка	Тістечка, малі
	Тістечка із Збит. Вер- шками
	Еклери
	Мигдальний бісквіт
	Кекс
	Кондитерсь- кі Вироби
	Випічка з Листкового Тіста
	Пісочне Пе- чиво
Пиріг	
Заварний крем	
Запіканка, солодка	
Дріжджові галушки	

Категорія продуктів: Овочі

Страва
Артишоки
Спаржа, зелена
Спаржа, біла
Червоний Буряк

Страва	
Козелець	
Броколі	Суцвіття
	Цілий
Брюссельська Ка- пуста	
Кольрабі	
Морква	
Цвітна капуста	Суцвіття
	Цілий
Селера	
Скибочки цукіні	
Баклажани	
Фенхель	
Зелені боби	
Кільця Цибулі	
Гриби, Нарізані	
Горошок	
Перець	
Савойська Капуста	
Шпінат, свіжий	
Помідори	

6.3 Опції



Опції	Опис
Налаштування таймера	Містить перелік функцій годинника.

Опції	Опис
Швидкий Нагрів	Скорочення часу нагрівання для функції нагрівання, що виконується в даний час. Вкл / Вимк
Set + Go	Налаштування функції та її увімкнення пізніше. Після встановлення на дисплеї з'являється повідомлення «Set&Go active» (Set&Go активовано). Для увімкнення натисніть «Пуск». Коли функція увімкнена, повідомлення зникає з дисплея і духової шафи починає роботу. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання та за умови встановлення Тривалості/Часу завершення.
Підсвітка	Вкл / Вимк

6.4 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове

тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Налаштування таймера

Функція годинника	Використання
 Таймер прямого відліку	Автоматично відслідковує, як довго працює функція. Вид Таймер прямого відліку можна увімкнути та вимкнути.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи. ¹⁾
 Кінц. Час	Налаштування часу вимкнення функції нагріву. Ця опція доступна лише, коли встановлено Тривалість. Використовуйте функції Тривалість і Кінц. Час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше. ¹⁾

Функція годинника	Використання
 Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку.¹⁾ Ця функція не впливає на роботу духовки. Оберіть  та встановіть час. Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал. Нагадування Можна також використовувати, коли духову шафу вимкнено.

¹⁾ Максимум 23 год. 59 хв.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

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

Налаштовуються два значення температури:

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



УВАГА

Користуйтеся лише аксесуарами, що постачаються з приладом, та оригінальними запчастинами.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Термощуп не можна використовувати для рідких страв.
- Під час готування Термощуп повинен залишатися у страві, а штекер — у призначеному для нього гнізді.
- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

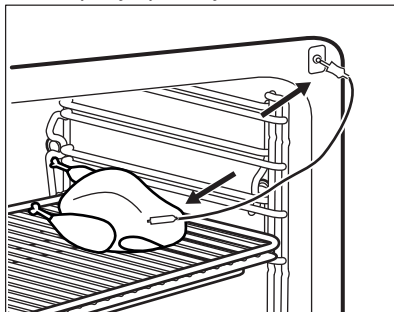
Див. розділ «Поради і рекомендації».

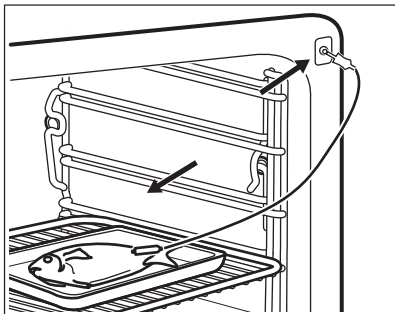


Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраних функцій духової шафи та температури.

Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть духову шафу.
2. Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса чи риби, за можливості в максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.
3. Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду приладу.





На дисплеї відображається наступна інформація: Термошуп.

4. Встановіть температуру всередині продукту.
5. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.

При досягненні стравою заданої температури звучить сигнал. Духовка вимикається автоматично.

6. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал.
7. Витягніть штекер Термошуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.

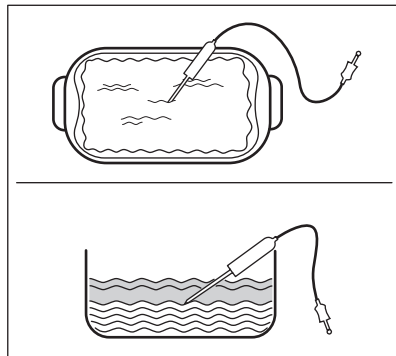


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

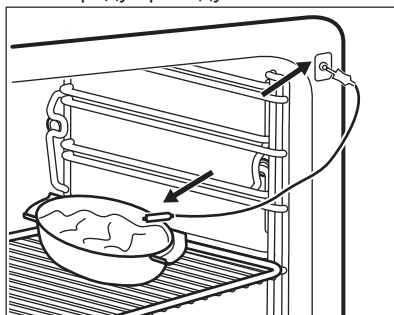
Існує ризик опіків, оскільки Термошуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

Категорія продуктів: запіканка

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



4. Накрийте Термошуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер Термошуп у гніздо спереду приладу.



На дисплеї відображається наступна інформація: Термошуп.

6. Встановіть температуру всередині продукту.
7. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.

Коли страва досягає заданої температури, лунає звуковий сигнал. Духовка вимикається автоматично.

8. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал.
9. Витягніть штекер Термошуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Зміна температури всередині продукту

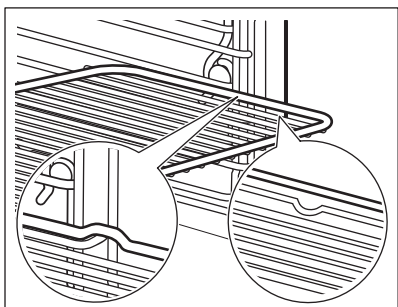
Температуру всередині м'яса та температуру духової шафи можна змінити у будь-який час протягом готування.

1. Оберіть  на дисплеї.
2. Поверніть ручку, що обертається, для зміни температури.
3. Натисніть, щоб підтвердити.

8.2 Установлення аксесуарів

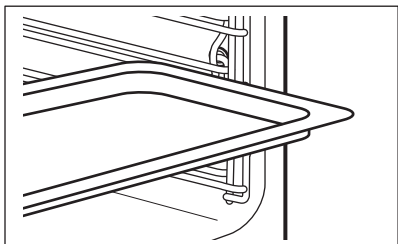
Комбінована решітка:

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



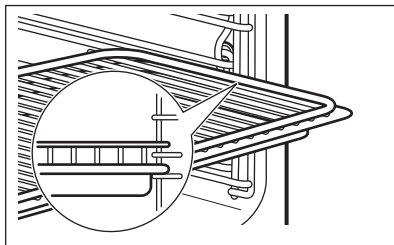
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



Комбінована решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

8.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полиці.



УВАГА

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



УВАГА

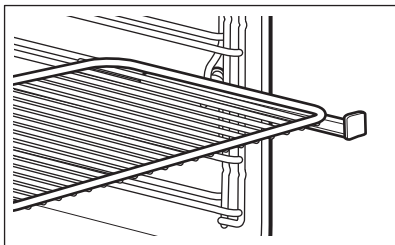
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

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

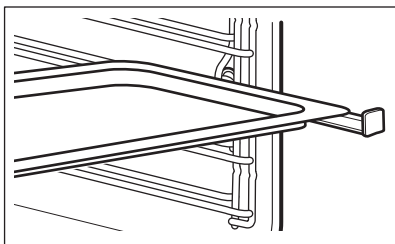


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



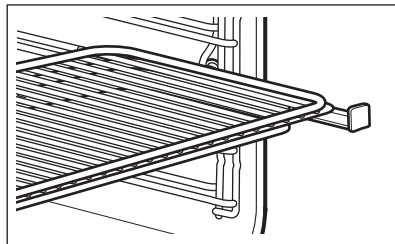
Глибоке деко:

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 Автоматичне вимикання

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

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30-115	12,5
120-195	8,5
200-230	5,5



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

9.2 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна 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 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

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

10.2 Поради щодо спеціальних функцій нагріву духової шафи

Зберігайте Теплим

Використовуйте цю функцію для збереження страви теплою.

Температура регулюється автоматично до 80°C.

Підігрів Тарілок

Для підігрівання тарілок.

Розподіліть тарілки рівномірно по комбінованій решітці. Через половину часу підігрівання поміняйте місцями верхні та нижні тарілки.

Автоматична температура — 70°C.

Рекомендований рівень полицки: 3.

Вистоювання Тіста

Цю автоматичну функцію можна використовувати з будь-яким рецептом для отримання бажаного дріжджового тіста. Вона створює гарні умови для підйому тіста. Покладіть тісто у посудину з урахуванням можливого збільшення об'єму. Немає потреби закривати його. Встановіть комбіновану решітку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята та виберіть функцію

«Випічка». Вистоювання Тіста Задайте час.

Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування. Використовуйте першу полицку знизу.

10.3 Густа Пара



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, доки ця функція активна. Можливий вихід пари.

Ця функція придатна для всіх типів їжі – свіжої та замороженої. Можна готувати, розігрівати, розморожувати, тушувати або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, локшину, рис, кукурудзу, манну крупу та яйця.

Ви можете приготувати ціле меню за один раз. Щоб правильно приготувати кожен страву, готуйте страви з приблизно однаковим часом готування. Наповніть лоток для води до максимального рівня. Оберіть вірний посуд для приготування ваших страв та поставте його на решітку. Відстань між стравами має бути такою, щоб пара могла вільно циркулювати.

Стерилізація

- За допомогою цієї функції можна стерилізувати ємності (наприклад, пляшки для дитячого харчування).
- Поставте чистий посуд на середину полицки положення 1. Переконайтесь, що ємність розміщена отвором донизу під невеликим кутом.
- Налийте максимальну кількість води у лоток для води і виберіть тривалість 40 хвилин.

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення по- лиці
Артишоки	99	50 - 60	2
Баклажани	99	15 - 25	2
Цвітна капуста, ціла	99	35 - 45	2
Цвітна капуста, суцвіття	99	25 - 35	2
Броколі, ціла	99	30 - 40	2
Броколі, суцвіт- тя ¹⁾	99	13 - 15	2
Гриби, нарізані	99	15 - 20	2
Горошок	99	20 - 30	2
Фенхель	99	25 - 35	2
Морква	99	25 - 35	2
Кольрабі, смуж- ками	99	25 - 35	2
Солодкий пе- рець, смужками	99	15 - 20	2
Цибуля-порей, кільцями	99	20 - 30	2
Зелені боби	99	35 - 45	2
Маш-салат, суц- віття	99	20 - 25	2
Брюссельська капуста	99	25 - 35	2
Червоний буряк	99	70 - 90	2
Козелець	99	35 - 45	2
Селера, кубики	99	20 - 30	2
Спаржа, зелена	99	15 - 25	2
Спаржа, біла	99	25 - 35	2
Шпинат, свіжий	99	15 - 20	2
Фаршировані помідори	99	10	2
Біла квасоля	99	25 - 35	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Савойська капуста	99	20 - 25	2
Цукіні, нарізані	99	15 - 25	2
Квасоля, бланшована	99	20 - 25	2
Овочі, бланшовані	99	15	2
Сушена квасоля, замочена (співвідношення вода/квасоля 2:1)	99	55 - 65	2
Стручковий горох (перець кайзер)	99	20 - 30	2
Капуста біла або червона, смужками	99	40 - 45	2
Гарбуз, кубиками	99	15 - 25	2
Кисла капуста	99	60 - 90	2
Солодка картопля	99	20 - 30	2
Помідори	99	15 - 25	2
Солодка кукурудза, качани	99	30 - 40	2

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

Гарніри

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджові галушки	99	25 - 35	2
Картопляні галушки	99	35 - 45	2
Нечищена картопля, середня	99	45 - 55	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рис (співвідношення вода/рис 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Вар. картопля, четверт.	99	35 - 45	2
Хлібні галушки	99	35 - 45	2
Тальятелле, свіже	99	15 - 25	2
Полента (мама-лига) (співвідношення рідини 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (співвідношення вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кус-кус (співвідношення вода/кус-кус 1:1)	99	15 - 20	2
Шпецле (німецький тип макарон)	99	25 - 30	2
Запашний рис (співвідношення вода/рис 1:1)	99	30 - 35	2
Сочевиця, червона (співвідношення вода/сочевиця 1:1)	99	20 - 30	2
Сочевиця, коричнева й зелена (співвідношення вода/сочевиця 2:1)	99	55 - 60	2
Рисовий пудинг (співвідношення молоко/рис 2,5:1)	99	40 - 55	2
Манний пудинг (співвідношення молоко/манка 3,5:1)	99	20 - 25	2

¹⁾ Співвідношення води та рису може змінюватися з урахуванням сорту рису.

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яблука, нарізані скибками	99	10 - 15	2
Гарячі ягоди	99	10 - 15	2
Фруктовий компот	99	20 - 25	2
Розплавлений шоколад	99	10 - 20	2

Риба

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Форель, прибіл. 250 г	85	20 - 30	2
Креветки, свіжі	85	20 - 25	2
Креветки, заморожені	85	30 - 40	2
Філе лосося	85	20 - 30	2
Кумжа, прибіл. 1000 г	85	40 - 45	2
Мідії	99	20 - 30	2
Філе камбали	80	15	2

М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Готова шинка 1000 г	99	55 - 65	2
Варена куряча грудка	90	25 - 35	2
Курка, варена, 1000-1200 г	99	60 - 70	2
Спинка теляти/свинини, без ноги, 800-1000 г	90	80 - 90	2
Каселер (копчена спинка свинини), варена	90	70 - 90	2
Табельшпіц (варена яловичина)	99	110 - 120	2
Сардельки зі свинини	80	15 - 20	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Баварські телячі ковбаски (білий соус)	80	20 - 30	2
Віденські ковбаски	80	20 - 30	2

Яйця

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яйця, зварені на твердо	99	18 - 21	2
Яйця, зварені середньо	99	12 - 13	2
Яйця, некруто зварені	99	10 - 11	2

10.4 Гриль + Вентилятор і Густа Пара у послідовності

Комбінуючи функції, та режими, ви можете готувати м'ясо, овочі та закуски один за одним. Усі страви можна подавати на стіл одночасно.

- Для того щоб спочатку посмажити м'ясо, використовуйте функцію: Гриль + Вентилятор.
- Покладіть підготовлені овочі та гарніри у посуд, який можна використовувати у духових шафах,

та поставте у духову шафу для смаження.

- Знизьте температуру до 80°C. Для того щоб прискорити процес охолодження, відкрийте дверцята до положення 1. Тримайте дверцята відчиненими приблизно 15 хв.
- Активуйте функцію: Густа Пара. Готуйте страви одночасно до готовності.

Страва	Гриль + Вентилятор (перший крок: приготування м'яса)			Густа Пара (другий крок: додавання овочів)		
	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф 1 кг Брюс-сільська капуста, полента	180	60 - 70	м'ясо: 1	99	40 - 50	м'ясо: 1 овочі: 3

Страва	Гриль + Вентилятор (перший крок: приготування м'яса)			Густа Пара (другий крок: додавання овочів)		
	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Печення зі свинини, 1 кг Картопля, овочі, підливка	180	60 - 70	м'ясо: 1	99	30 - 40	м'ясо: 1 овочі: 3
Печення з телятини, 1 кг Рис, овочі	180	50 - 60	м'ясо: 1	99	30 - 40	м'ясо: 1 овочі: 3

10.5 Висока Вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пудинг / відкритий пиріг з фруктами в порційних чашах ¹⁾	90	35 - 45	2
Запечені яйця ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Террін ¹⁾	90	40 - 50	2
Тонке філе риби	85	15 - 25	2
Товсте рибне філе	90	25 - 35	2
Невеличка риба до 350 г	90	20 - 30	2
Ціла риба до 1000 г	90	30 - 40	2
Галушки в духовці	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Продовжуйте випікати ще протягом півтори години. Дверцята повинні бути зачинені.

10.6 Низька вологість Про

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена свинина 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Ростбіф 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Запечена телятина 1000 г	180	80 - 90	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
М'ясні хлібці, сирі, 500 г	180	30 - 40	2
Копчена спинка свинини 600-1000 г (замочити на 2 години)	160 - 180	60 - 70	2
Курка 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Качка 1500-2000 г	180	70 - 90	2
Гуска 3000 г	170	130 - 170	1
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	2
Макаронна запіканка	170 - 190	40 - 50	2
Лазанья	170 - 180	45 - 55	2
Різні види хліба 500-1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Булочки	180 - 210	25 - 35	2
Готові для випікання булочки	200	15 - 20	2
Готові до випікання багети 40-50 г	200	15 - 20	2
Готові до випікання багети 40-50 г, заморожені	200	25 - 35	2

10.7 Відновлення

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порційні страви	110	10-15	2
Паста	110	10-15	2
Рис	110	10-15	2
Галушки	110	15-25	2

10.8 Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час

приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.

- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту,

- скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
 - Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
 - Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.9 Поради щодо випікання

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

10.10 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс/бриюш	Вентилятор	150-160	50-70	1
Бісквіт 'Мадера' / Фруктові пироги	Вентилятор	140-160	70-90	1
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Вентилятор	140-150	35-50	2
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Верхнє/нижнє нагрівання	160	35-50	2
Основа для пирога — пісочне тісто	Вентилятор	150-160 ¹⁾	20-30	2
Основа для пирога з прісного тіста	Вентилятор	150-170	20-25	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	60-90	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхнє/нижнє нагрівання	180	70-90	1
Сирний пиріг	Верхнє/нижнє нагрівання	170-190	60-90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання тортів, тістечок, хліба на деку для випічки

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінка/калач	Верхнє/нижнє нагрівання	170-190	30-40	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Різдвяний кекс	Верхнє/нижнє нагрівання	160-180 ¹⁾	50-70	2
Хліб (житній). 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхнє/нижнє нагрівання	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 20 2. 30-60	1
Тістечка із збит. вершками/еклери	Верхнє/нижнє нагрівання	190-210 ¹⁾	20-35	3
Рулет з джемом	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200 ¹⁾	10-20	3
Торт із посипкою (сухий)	Вентилятор	150-160	20-40	3
Масляний мигдальний пиріг/цукрові тістечка	Верхнє/нижнє нагрівання	190-210 ¹⁾	20-30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/коржів з тіста на опарі) ²⁾	Вентилятор	150-170	30-55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/коржів з тіста на опарі) ²⁾	Верхнє/нижнє нагрівання	170	35-55	3
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160-170	40-80	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджовий пиріг з м'якою начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або солодким заварним кремом)	Верхнє/нижнє нагрівання	160-180 ¹⁾	40-80	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Бісквіти

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150-160	15-25	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Вентилятор	140	20-35	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Верхнє/нижнє нагрівання	160 ¹⁾	20-30	3
Бісквіти, зроблені з коржів з тіста на опарі	Вентилятор	150-160	15-20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка/безе	Вентилятор	80-100	120-150	3
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100-120	30-50	3
Бісквіти з дріжджового тіста	Вентилятор	150-160	20-40	3
Випічка з листового тіста	Вентилятор	170-180 ¹⁾	20-30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10-25	3
Рулет	Верхнє/нижнє нагрівання	190-210 ¹⁾	10-25	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Small cakes/ Дрібне печиво (20 штук на деко)	Вентилятор	150 ¹⁾	20-35	3
Small cakes/ Дрібне печиво (20 штук на деко)	Верхнє/нижнє нагрівання	170 ¹⁾	20-30	3

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.11 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена паста	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	45-60	1
Лазанья	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	25-40	1
Овочева запіканка ¹⁾	Гриль + Вентилятор	170-190	15-35	1
Багети з розплавленим сиrom	Вентилятор	160-170	15-30	1
Солодкі запіканки	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	40-60	1
Страви з запеченою рибою	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	30-60	1
Фаршировані овочі	Вентилятор	160-170	30-60	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.12 Випічка У Режимі Конвекції

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	200-220	45-55	3
Картопля в паніровці	180-200	70-85	3

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

10.13 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією: Вентилятор.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Печиво/small cakes/тістечка/кондитерські вироби/булочки

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Пісочне печиво	150–160	20–40	1/4	1/3/5
Short bread/пісочні хлібобулочні вироби	140	25–45	1/4	1/3/5
Бісквіти з тіста на опарі	160–170	25–40	1/4	-
Бісквіт з яєчно-го білка, безе	80–100	130–170	1/4	-
Мигдальні тістечка	100–120	40–80	1/4	-

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Бісквіти із дріжджового тіста	160–170	30–60	1/4	-
Вироби з листкового тіста	170–180 ¹⁾	30–50	1/4	-
Рулет	180	20–30	1/4	-
Small cakes/ дрібне печиво (20 штук на деко)	150 ¹⁾	23–40	1/4	-

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.14 Вентилятор + Нижній нагрів

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка скоринка)	210-230 ¹⁾²⁾	15-25	2
Піца (багато начинки)	180-200	20-30	2
Тістечка	180-200	40-55	1
Пиріг із шпинатом	160-180	45-60	1
Кіш Лорен	170-190	45-55	1
Швейцарський пиріг	170-190	45-55	1
Закритий яблучний пиріг	150-170	50-60	1
Овочевий пиріг	160-180	50-60	1
Прісний хліб	210-230 ¹⁾	10-20	2
Випічка з листкового тіста	160-180 ¹⁾	45-55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	210-230 ¹⁾	15-25	2
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180-200 ¹⁾	15-25	2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте глибоке деко.

10.15 Смаження

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

10.16 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1-1,5 кг	Верхнє/нижнє нагрівання	230	120-150	1
Ростбіф чи філе: непросмажений	на 1 см товщини	Гриль + Вентилятор	190-200 ¹⁾	5-6	1
Ростбіф чи філе: середній	на 1 см товщини	Гриль + Вентилятор	180-190 ¹⁾	6-8	1
Ростбіф чи філе: просмажений	на 1 см товщини	Гриль + Вентилятор	170-180 ¹⁾	8-10	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка/Ошийок/Окіст	1-1,5 кг	Гриль + Вентилятор	150-170	90-120	1
Відбивна котлета/Реберця	1-1,5 кг	Гриль + Вентилятор	170-190	30-60	1
М'ясні хлібці	750 г-1 кг	Гриль + Вентилятор	160-170	50-60	1
Свиняча ніжка (попередньо відварена)	750 г-1 кг	Гриль + Вентилятор	150-170	90-120	1

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	1	Гриль + Вентилятор	160-180	90-120	1
Теляча ніжка	1,5-2	Гриль + Вентилятор	160-180	120-150	1

Баранина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога/смажена баранина	1-1,5	Гриль + Вентилятор	150-170	100-120	1
Ягняча спинка	1-1,5	Гриль + Вентилятор	160-180	40-60	1

Дичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка/заяча нога	до 1 кг	Гриль + Вентилятор	180-200 ¹⁾	35-55	1
Спинка козулі/оленя	1,5-2 кг	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	60-90	1
Задня част. оленя	1,5-2 кг	Верхнє/нижнє нагрівання	180-200	60-90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порція домашньої птиці	200-250 г кожна	Гриль + Вентилятор	200-220	30-50	1
Половина курки	400-500 г кожна	Гриль + Вентилятор	190-210	40-50	1
Курка, пуглярка	1-1,5 кг	Гриль + Вентилятор	190-210	50-70	1
Качка	1,5-2 кг	Гриль + Вентилятор	180-200	80-100	1

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Гуска	3,5-5 кг	Гриль + Вентилятор	160-180	120-180	1
Індичка	2,5-3,5 кг	Гриль + Вентилятор	160-180	120-150	1
Індичка	4-6 кг	Гриль + Вентилятор	140-160	150-240	1

Риба на парі

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1-1,5	Гриль + Вентилятор	180-200	30-50	1

10.17 Гриль

- Готувати на грилі слід тільки при максимальній температурі.
- Ставте полицку на рівень, рекомендований в таблиці готування на грилі.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

- Завжди попередньо розігрівайте порожню духову шафу на функції «гриль» протягом 5 хвилин.

**УВАГА**

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духовки.

Гриль

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

Великий Гриль

Страва	Час (у хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Burgers / Гамбургери	8 - 10	6 - 8	4
Філе зі свинини	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4
Стейки з філейної яловичини / Стейки з телятини	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Грінки	1 - 3	1 - 3	5
Намащені грінки	6 - 8	-	4

10.18 Нижній нагрів + Гриль + Вентилятор

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200-220	15-25	2
Америк. піца заморожена	190-210	20-25	2
Піца, охолоджена	210-230	13-25	2
Піца-закуска, заморожена	180-200	15-30	2
Картопля фрі, тонка	190-210	15-25	3
Картопля фрі, товста	190-210	20-30	3
Картопля по-селянськи/крокети	190-210	20-40	3
Деруни	210-230	20-30	3
Лазанья/каннеллоні, свіжі	170-190	35-45	2
Лазанья/каннеллоні, заморожені	160-180	40-60	2
Сир, запечений в духовій шафі	170-190	20-30	3
Курячі крильця	180-200	40-50	2

Заморожені готові страви

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца	Верхнє/нижнє нагрівання	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3
Картопля фрі ¹⁾ (300-600 г)	Верхнє/нижнє нагрівання або Гриль + Вентилятор	200-220	відповідно до інструкцій від виробника	3
Багети	Верхнє/нижнє нагрівання	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3
Фруктові пироги	Верхнє/нижнє нагрівання	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3

¹⁾ Картоплю фрі під час приготування слід 2-3 рази перевернути.

10.19 Повільне Готування

Використовуйте цю функцію для приготування пісних і ніжних шматочків м'яса й риби з внутрішньою температурою не вище 65 °C. Повільне готування не підходить для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини. Для того щоб переконатись у тому, що страва має відповідну температуру, використовуйте термощуп (див. таблицю для термощупа).

Протягом перших 10 хв. можна встановити температуру духової шафи в діапазоні від 80°C до 150°C. Значення за промовчанням 90°C. Після визначення температури духової шафи продовжує працювати за

температури 80°C. Не використовуйте цю функцію для готування птиці.



При готуванні на даному режимі не закривайте каstrулю або сковорідку кришкою.

1. Обсмажуйте м'ясо на сковорідці з обох боків при високій температурі протягом 1–2 хв.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження й розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Прикладіть до м'яса термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне Готування і визначте необхідну внутрішню температуру.

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Філе з яловичини	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Запечена телятина	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Стейки	0,2 - 0,3	120	20 - 40	3

10.20 Збереження

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу полицку знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

М'які фрукти

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

Кісточкові плоди

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

Овочі

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

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

10.21 Сушіння

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

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

Овочі

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

Фрукти

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

10.22 Хліб

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий Хліб	170-190	40-60	2
Багет	200-220	35-45	2
Бріош	180-200	40-60	2
Чіабатта	200-220	35-45	2
Житній Хліб	170-190	50-70	2
Чорний хліб	170-190	50-70	2
Цільнозерновий хліб	170-190	40-60	2
Хлібний рулет	190-210	20-35	2

10.23 Термощуп таблиця

Яловичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмаже-ний	Середній	Добре просмаже-ний
Ростбіф	45	60	70
Товстий край	45	60	70

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

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

Телятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Печеня з телятини	75	80	85
Рулька теляча	85	88	90

Баранина/ягнятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Кострець барана	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Бараняча нога, Запечена баранина	65	70	75

Дичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка, Спинка козулі/оленя	65	70	75

Дичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча ніжка, Ціла тушка зайця, Кострець козулі/оленя	70	75	80

Домашня Птиця	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка (ціла/половина/грудка)	80	83	86
Качка (ціла/половина), Індичка (ціла/грудка)	75	80	85
Качка (грудка)	60	65	70

Риба (лосось, форель, судак)	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба (ціла/велика/на парі), Риба (ціла/велика/смажена)	60	64	68

Запіканка — попередньо при- готовані овочі	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запечені кабачки, Запечена капуста броколі, Запечений фенхель	85	88	91

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

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

10.24 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

Тестування функції: Густа Пара.

Страва	Ємність (Gastronorm)	Кількість (г)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Броколі ¹⁾	1 x 1/2, перфорована	300	3	99	13-15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі ¹⁾	2 x 1/2, перфорована	2 x 300	2 та 4	99	13-15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі ¹⁾	1 x 1/2, перфорована	макс.	3	99	15-18	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Заморожений горошок	2 x 1/2, перфорована	2 x 1300	2 та 4	99	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85°C.	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

¹⁾ Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 5 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.

- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

11.2 Рекомендовані засоби для чищення

Не використовуйте абразивні мочалки або агресивні засоби для чищення. Вони можуть пошкодити емаль та деталі з нержавіючої сталі.

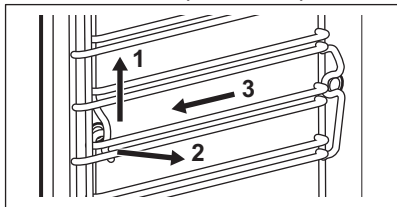
Нашу продукцію можна придбати на www.aeg.com/shop та в найкращих роздрібних магазинах.

11.3 Знімання спрямовувачів полицок

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що прилад охолонув. Існує ризик отримати опік.

Для чищення приладу вийміть опори полицок.

1. Обережно потягніть опори вгору й зніміть їх з переднього кріплення.



2. Спочатку потягніть передню частину опори від бокової стінки.
3. Зніміть опори із заднього кріплення.

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.4 Чищення Парою

Видаліть якомога більше бруду вручну.

Вийміть аксесуари та опорну рейку, щоб помити бічні стінки.

Функції чищення паром можуть використовуватися для чищення парою внутрішньої камери приладу.



Для кращих результатів слід запустити функцію очищення, коли прилад холодний.



Зазначений час стосується тривалості функції і не включає час, необхідний для очищення внутрішньої камери користувачем.

Під час виконання функції чищення паром підсвітка вимикається.

1. Заповніть лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл води), доки не пролунає звуковий сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
2. Виберіть функцію чищення паром у меню: Очищення.

Чищення Паром — тривалість виконання цієї функції приблизно 30 хвилин.

- a) Активуйте функцію.
- b) Після повного завершення програми лунає звуковий сигнал.
- c) Торкніться ручки, що обертається, щоб вимкнути сигнал.

Чищення Паром Плюс — тривалість виконання функції приблизно 75 хвилин.

- a) Рівномірно розпилить відповідний миючий засіб у внутрішній камері духової шафи на емальовані та сталеві елементи. Перед початком процедури очищення переконайтеся в тому, що прилад холодний.
- b) Активуйте функцію. Приблизно через 50 хвилин пролунає звуковий сигнал про завершення першої частини програми.
- c) Протріть внутрішню поверхню приладу неабразивною м'якою губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду

або миючі засоби для духових шаф.

- d) Починається завершальна частина процедури. Тривалість цієї частини становить приблизно 25 хвилин.
3. Протріть внутрішню поверхню приладу неабразивною губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду.

Після очищення залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на 1 годину. Зачекайте, доки прилад висохне. Для прискорення сушіння ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150°C приблизно 15 хвилин. Максимального результату від функції очищення можна досягти, якщо вручну очистити прилад відразу після закінчення функції.

11.5 Нагадування Про Очищ.

Якщо відобразилося нагадування, потрібно виконати очищення. Запустіть функцію Чищення Парою Плюс.

11.6 Система парогенерації – Видалення Накипу

Під час роботи парогенератора відбуваються накопичення та відкладення накипу всередині пристрою (через вміст кальцію у воді). Це може негативно позначитися на якості пари, роботі парогенератора та якості їжі. Щоб запобігти цьому, здійсніть очищення системи парогенерації.

Вийміть усе приладдя.

Оберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки в ході виконання процедури.

Повна процедура триває приблизно 2 години.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Переконайтеся в тому, що лоток для води порожній.

2. Натисніть START.
3. Встановіть гриль або жаровню на першому рівні полицки.
4. Натисніть ручку, що обертається.
5. Додайте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
6. Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
7. . Натисніть ручку, що обертається. Це активує першу частину процедури: Видалення Накипу.



Тривалість цієї частини приблизно 1 година 40 хвилин.

8. Після закінчення першої частини спорожніть гриль або жаровню та знову встановіть її на рівні першої полицки.
 9. Натисніть ручку, що обертається.
 10. Заповніть лоток для води свіжою водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
 11. Натисніть START.
- Це активує другу частину процедури: Видалення Накипу. Буде здійснено промивання системи парогенерації.



Тривалість цієї частини приблизно 35 хвилин.

Після завершення процедури вийміть деко для смаження або жаровню.



Якщо функція: Видалення Накипу не виконується належним чином, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність її повторення.

Якщо духова шафа волога, протріть її сухою тканиною. Залиште дверцята відчиненими, щоб духова шафа повністю просохла.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два види нагадувань про необхідність виконання цієї функції: Видалення Накипу.

М'яке нагадування рекомендує здійснити цикл видалення накипу.

Жорстке нагадування зобов'язує виконати видалення накипу.



У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, неможливо користуватись функціями з використанням пари. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

11.8 Система парогенерації — Полоскання

Вийміть усі аксесуари.

Виберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки під час виконання процедури.

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 30 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
2. Заповніть лоток для води чистою водою до максимального рівня, доки не пролунає звуковий сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
3. Натисніть **START**. Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

11.9 Звільнення резервуару

Видаліть усі аксесуари.

Функція очищення дозволяє видалити залишкову воду з лотка для води. Використовуйте цю функцію після функції приготування на парі.

Оберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки під час виконання процедури.

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 6 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

11.10 Знімання та встановлення дверцят

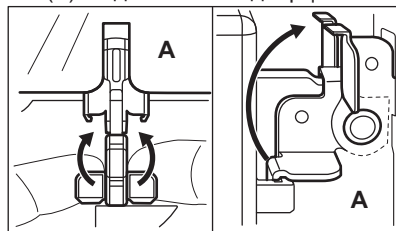
Для чищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



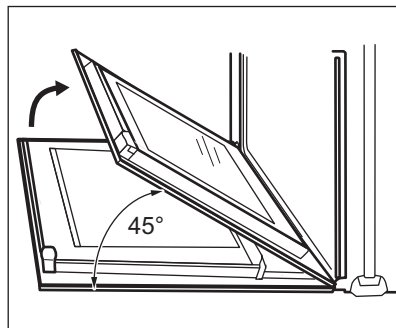
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі.

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

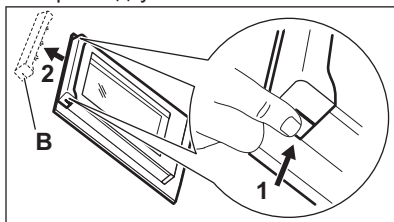


3. Зачиніть дверцят на кут близько 45°.



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

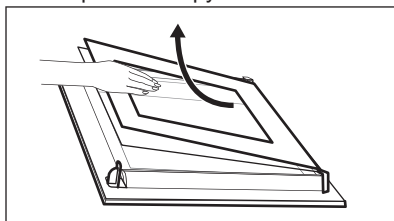
середини, щоб вивільнити прокладку.



УВАГА

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

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



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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

11.11 Заміна лампи

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



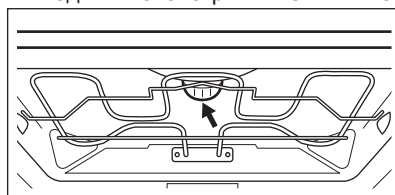
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

Верхня лампа

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



2. Зніміть металеве кільце та очистьте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона.
5. Установіть скляний плафон.

Бокова лампочка

1. Зніміть ліве кріплення полочки, щоб дістатися лампочки.
2. Щоб зняти плафон, використовуйте викрутку зіркоподібної форми на 20.
3. Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
4. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Закрутіть гвинти.
6. Встановіть ліву опору на місце.

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.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Дисплей пропонує встановити: Мова	Була припинена подача електроенергії більш ніж на 3 дні.	Див. розділ «Перед першим користуванням».
Дисплей пропонує встановити: Мова		
На дисплеї відображається «F11».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електро-струму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - 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.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Глибока жаровня розташована на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духовки. Встановіть гриль або жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після завершення функції очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви розприскали забагато миючого засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром миючого засобу. Рівномірно розбризкайте миючий засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні на- прямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знижувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функ- цію.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили аксесуари з приладу перед початком процедури очищення. Вони можуть порушити паровий цикл і знизити ефектив- ність.	Видаліть аксесуари з при- ладу і повторіть функцію.

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 приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Енергозбереження



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

Загальні поради

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

дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

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

Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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

Готування з конвекцією

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

Залишкове тепло

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

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

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

Випічка У Режимі Конвекції

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

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

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



867336977-B-272017



AEG