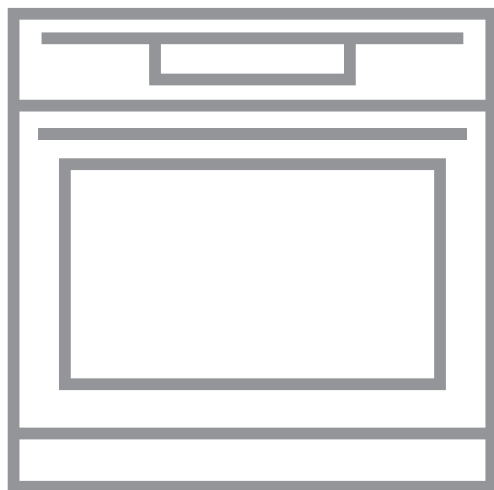


► BPK556320M

UK Інструкція
Духова шафа

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	14
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	16
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	20
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	21
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	40
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	44
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	46

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати приладдя, витратні матеріали і оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію:

Модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Інформацію можна знайти у таблиці з технічними даними.

⚠ **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

ℹ **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 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- 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 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 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 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.
- 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 відкриваються 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)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560 x 20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 25 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.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - 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;
 - 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, корпусу 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 користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення. Не починайте процес піролізу, якщо натиснуто кнопку додаткової пари.

- 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.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- 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!

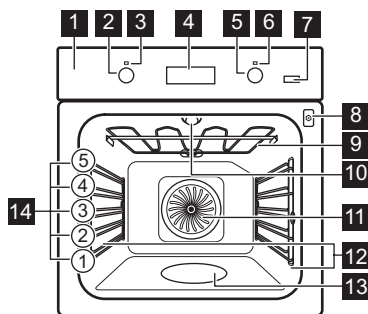
Існує небезпека задушення.

- 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 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка керування (температурою)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Пара Плюс
- 8 Гніздо термошупа
- 9 Нагрівальний елемент
- 10 Лампа
- 11 Вентилятор

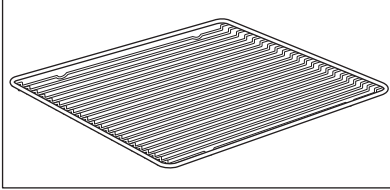
12 Опорна рейка, знімна

13 Тиснення камери

14 Положення полиць

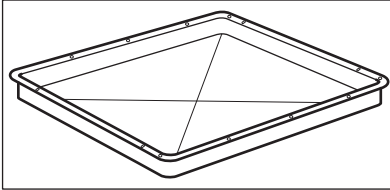
3.2 Аксесуари

Решітка



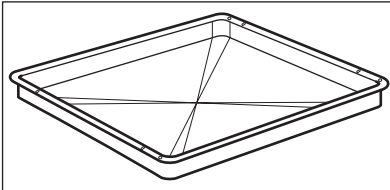
Для посуду, форм для випікання, жаровень.

Деко для випікання



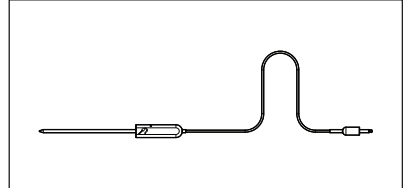
Для випікання тортів і печива.

Каструля форма



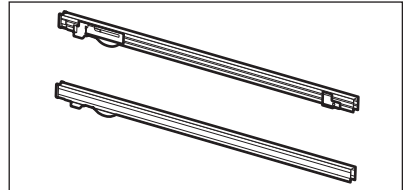
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

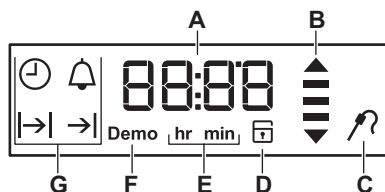
4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки



Налаштування ТАЙМЕРА. Натисніть і утримуйте понад 3 секунди для увімкнення або вимкнення підсвітки духової шафи.

	Налаштування функції годинника.
°C	Перевірка температури духової шафи або температури термошупа (за наявності). Використовуйте тільки тоді, коли працює функція нагрівання.
	Для увімкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

4.3 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Індикатор розігрівання й залишкового тепла
- C. Термошуп (лише для деяких моделей)
- D. Блокування дверцят (лише для деяких моделей)
- E. Години/хвилини
- F. Демонстраційний режим
- G. Функції годинника

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перед користуванням духовою шафою встановіть час.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари і знімні опори полиць у духову шафу.

5.2 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1 Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

Крок 3 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

i З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим.
Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1 Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

Крок 2 Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Крок 3 Після завершення готування поверніть ручки перемикачів у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

6.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

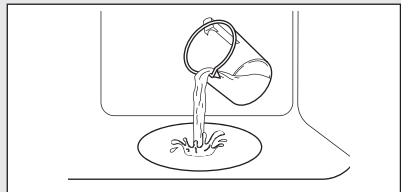


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 2 Заповніть заглибину камери водопровідною водою.
i Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.



Крок 3 Встановіть функцію: .
Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

Крок 4 Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

Крок 5 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Крок 6	Поставте страву в духовку. Див. розділ «Поради і рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  - натисніть, щоб вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

6.3 швидкий нагрів

Функція «Швидке нагрівання» дає змогу скорити час нагрівання.



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

1. Поверніть ручку керування функціями духової шафи, щоб встановити функцію швидкого нагрівання.
2. Налаштуйте температуру, обертаючи перемикач температури.

Коли духову шафу досягне встановленої температури, лунає звуковий сигнал.

3. Налаштуйте функцію духової шафи.

6.4 Індикатор нагрівання

Коли працює функція духової шафи, смужки на дисплеї  з'являються одна за одною при збільшенні температури та зникають при зменшенні температури.

6.5 Функції нагріву

Функція на- гріву	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 швидкий на- грів	Для скорочення часу нагрівання.
  Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.

Функція на- гріву	Додаток
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожу- вання	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморо- жування залежить від кількості та розміру за- морожених продуктів.
 Волога кон- векція	Ця функція призначена для заощадження енер- гії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнитися від встано- вленої температури. Ви- користовується зали- шкове тепло. Потуж- ність нагріву може бути зменшена. Для додатко- вої інформації див. роз- діл «Щоденне користу- вання», Примітки до: Волога конвекція.
 Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи дом- ашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запі- канок та зарум'янюван- ня.

Функція на- гріву	Додаток
 Піроліз	Для увімкнення піролі- тичного очищення духо- вої шафи.



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

6.6 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.

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 лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духову шафу вимкнено.
 Тривалість	Установлення тривалості готування. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Кінц. час	Установлення часу вимкнення духової шафи. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Відкладений запуск	Поєднання функцій: Тривалість, Кінц. час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Таймер — можна встановити в будь-який час, навіть коли духову шафу вимкнено.

7.2 Налаштування: Час доби

дисплеї відобразиться: **год, 12:00.**
12 — блимає.

Після першого підключення до електромережі зачекайте, доки на

Крок 1	Поверніть перемикач температури, щоб установити години.
Крок 2	 — натисніть, щоб підтвердити. На дисплеї відображається встановлене значення годин та: хв. 00 — блимає.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини.
Крок 4	 — натисніть, щоб підтвердити. На дисплеї відображається встановлений час.
 — натискайте кілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — блимає на дисплеї.	

7.3 Налаштування функції: Тривалість

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3	Поверніть перемикач функцій, щоб установити хвилини.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити години.  — натисніть, щоб підтвердити. Коли заданий час мине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

7.4 Налаштування функції: Кінц. час

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити години.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини.  — натисніть, щоб підтвердити. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

7.5 Налаштування функції: Відкладений запуск

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини для функції: Тривалість. Натисніть:  .
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити години для функції: Тривалість. Натисніть:  .
	На дисплеї відображається:  .

Крок 5	Поверніть перемикач температури, щоб установити години для функції: Кінц. час. Натисніть:  .
Крок 6	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини для функції: Кінц. час. Натисніть:  .
На дисплеї відображається налаштована температура,  . Духова шафа автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме протягом встановленого часу тривалості та вимкнеться у встановлений час завершення. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається.	
Крок 7	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 8	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

7.6 Налаштування функції: Таймер

Таймер можна встановлювати, коли духову шафу ввімкнено або вимкнено.

Крок 1	 3sec — натискайте кілька разів.  00 — блимає.
Крок 2	Поверніть перемикач температури, щоб установити секунди, а потім — хвилини. Коли встановлений час перевищує 60 хв, блимає індикатор год .
Крок 3	Установіть значення в годинах. Таймер — вмикається автоматично через 5 секунд. Коли сплине 90% встановленого часу, пролунає сигнал.
Крок 4	Після закінчення встановленого часу протягом 2 хв лунає сигнал. 00:00 ,  — блимає. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Коли страва досягає встановленого значення, духова шафа вимикається.

Встановіть 2 температури:

- температура духовки: мінімум 120 °C,
 - внутрішню температуру страви.
- Для найкращого результату готування:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.

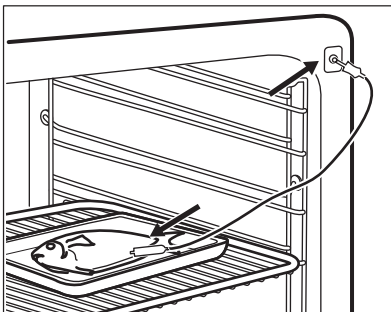
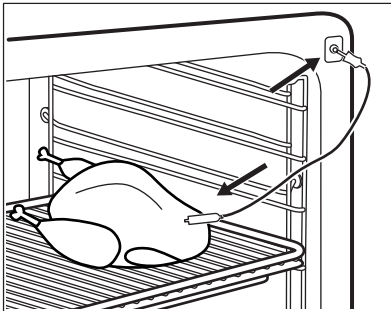
- Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

При кожному підключенні аксесуару до гнізда необхідно заново налаштовувати внутрішню температуру. Ви не можете обирати тривалість та час завершення.

Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися під час приготування.

Категорії продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

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



На дисплеї відображається символ термощупа.

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

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

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

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

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



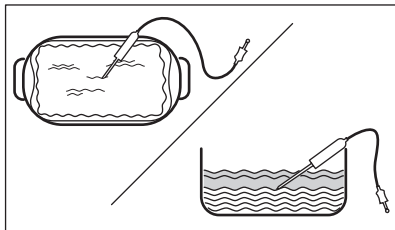
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

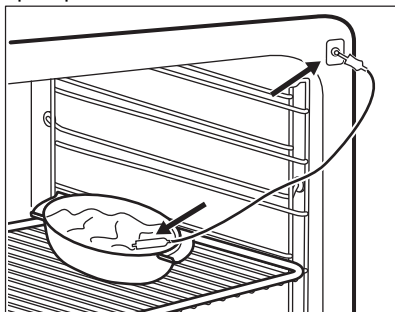
Категорія продуктів: запіканка.

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

термощупа із дном посуду для запікання.



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



На дисплеї відображається символ термощупа.

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

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

7. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.

8. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву із пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Зміна температури під час готування

У процесі готування температуру можна змінити:

1. Натисніть **°C**:

- одне натискання: на дисплеї відображається значення встановленої постійної внутрішньої температури, яке кожні 10 секунд змінюється значенням поточної постійної внутрішньої температури.
- два натискання: на дисплеї відображається поточна внутрішня температура духової шафи, яка кожні 10 секунд змінюється встановленою температурою духової шафи.
- три натискання: на дисплеї відображається встановлена внутрішня температура духової шафи.

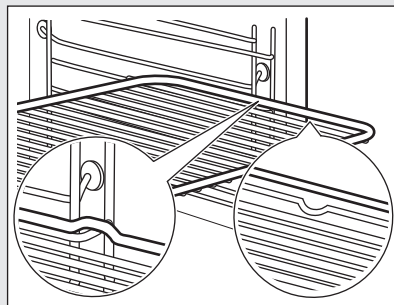
2. Для зміни температури використовуйте перемикач температури.

8.2 Встановлення аксесуарів

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

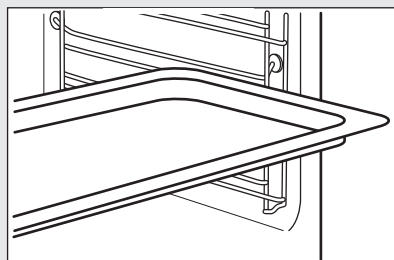
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



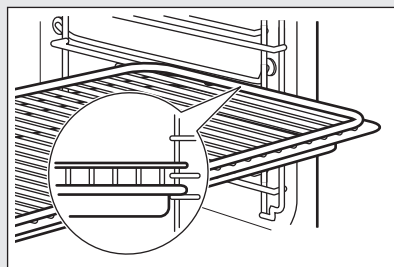
Лист для випікання /Глибока сковоро- рідка:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка, Лист для випікання /Гли- бока сковорідка:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



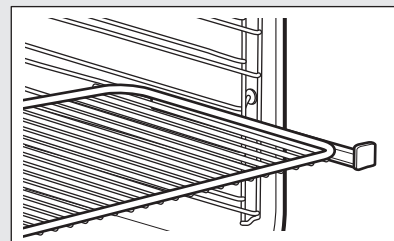
8.3 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні напрямні.

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

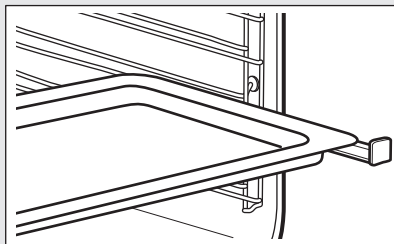
Решітка:

Поставте комбіновану решітку на те-
лескопічні напрямні.

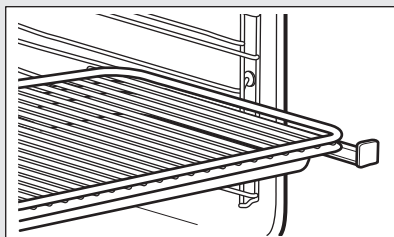


Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.

**Решітка та глибоке деко разом:**

Покладіть решітку та глибоке деко разом на телескопічні напрямні.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Спосіб використання: Захист від доступу дітей

Якщо функцію ввімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.

Крок 1 Переконайтеся, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».

Крок 2  °C — одночасно натисніть і утримуйте протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється **SAFE** , . Дверцята заблоковано.

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

налаштування температури та часу неможливо.

Крок 1 Установіть функцію духової шафи.

Крок 2  °C — одночасно натисніть і утримуйте протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал. На дисплеї на 5 секунд з'являється **Loc**.

Щоб вимкнути блокування функцій, повторно виконайте крок 2.

Якщо повернути перемикач функцій або натиснути будь-яку кнопку, коли блокування функцій увімкнено, на дисплеї з'являється символ **Loc**. Якщо повернути перемикач функцій, духова шафа зупиняється.

Якщо вимкнути духову шафу, коли блокування функцій активовано, автоматично застосовується захист від доступу дітей. Див. розділ «Додаткові функції», пункт «Використання захисту від доступу дітей».

9.2 Використання: блокування функцій

Цю функцію можна ввімкнути, тільки коли духова шафа працює. Коли функцію ввімкнено, випадково змінити

9.3 Індикатор залишкового тепла

При вимкненні духової шафи на дисплеї світиться індикатор

залишкового тепла , якщо температура у духовій шафі вища за 40 °С. Поверніть ручку температури вліво або вправо для перевірки температури у духовій шафі.

9.4 Автоматичне вимкнення

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (год.)
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Після автоматичного вимкнення, поверніть перемикачі у положення «Вимкнено».

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

9.5 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 духові шафи не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

 Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються. У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. 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.

10.2 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.

10.3 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте 150 мл води.

Використовуйте деко для випікання.

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

Використовуйте 200 мл води.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	 (хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25

	ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	 (хв.)
Овочі		15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.

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

10.4 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок 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.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.5 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полиць.	Поставте пиріг на полицю, 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.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деко для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

10.6 Випікання на одному рівні полицки

 ВИ-ПІКАННЯ В ФОРМАХ		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога - пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бріюш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

Ставте посуд на третій рівень полицки.
Використовуйте функцію: Вентилятор.
Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквіт-ного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

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

10.7 Запіканки та гратени

Використовуйте перший рівень полицки.

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

10.8 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте дека для випікання.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

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

 БІС-КВИТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)	 2 положення	 3 положення
Булочки	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з яєчного білка / Беше	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

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

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

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

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

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

10.10 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полицки.

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150
Ростбіф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірного просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Відбивні котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
М'ясні хлібці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	

 СВИНИНА			
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Свиняча рулька, попередньо 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



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Спина / Заяча нога,
попередньо про-
грійте порожню ду-
ховку

до 1

230

30 - 40

Оленьча спинка

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Задня част. оленя

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Птиця, порційна

0,2 - 0,25 кожна

200 - 220

30 - 50

Курка, половина

0,4 - 0,5 кожна

190 - 210

35 - 50

Курка, пулярка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Качка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Індичка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Індичка

4 - 6

140 - 160

150 - 240

 РИБА (НА ПАРІ)			
 Використовуйте функцію: Традиційне готування.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Хрустка випічка з:Функція "Піца"

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню	200 - 230	15 - 20
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Випічка з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт флам-бе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

10.12 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

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

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.

 ГРИЛЬ				
 Використовуйте функцію: 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 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Заморожена їжа

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
 Використовуйте функцію: Вентилятор.			
	 (°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



РОЗМОРОЖУВАННЯ



Використовуйте функцію: Вентилятор.



(°C)



(хв.)



Картопля по-селянськи / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню

Використовуйте перший рівень полицки.

частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоке блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полицок.



(кг)



(хв.)

Тривалість розморожування



(хв.)

Час подальшого розморожування



Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожу- вання	 (хв.) Час подальшо- го розморожу- вання	
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	-

10.15 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

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 ФРУК- ТИ	 (хв.) Час приготуван- ня до кипіння
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус	35 - 45

 КІ- СТОЧКОВІ ПЛОДИ	 (хв.) Час приго- тування до кипіння	 (хв.) Продовжу- вати готу- вати при темпера- турі 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	-
Овочеve асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

Для одного дека використовуйте 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
Гриби	50–60	6–8
Трави	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

10.16 Дегідратації - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

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

10.17 Термошуп

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмажений	Середній	Добре просмажений
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 свинини, копчена / Спинка свинини, варена	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

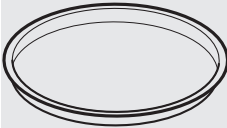
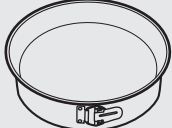
 ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

 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

10.18 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	Темне, матове діаметр 28 см

10.19 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

10.20 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 палич-
ки

Вентилятор

140

25 - 40

Пісочні хлібобулочні
вироби / Випечені палич-
ки, попередньо прогрійте
порожню духовку

Традиційне готування

160

20 - 30

Маленькі тістечка, 20
штук на деко, попе-
редньо прогрійте порож-
ню духовку

Вентилятор

150

20 - 35

Маленькі тістечка, 20
штук на деко, попе-
редньо прогрійте порож-
ню духовку

Традиційне готування

170

20 - 30



ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво



(°C)



(хв.)



Пісочні хлібобулочні
вироби / Випечені па-
лички

Вентилятор

140

25 - 45

1 / 4

Маленькі тістечка, 20
штук на деко, попе-
редньо прогрійте по-
рожню духовку

Вентилятор

150

23 - 40

1 / 4

Бісквіт

Вентилятор

160

35 - 50

1 / 4

 ГРИЛЬ			
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.			
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.			
		 (хв.)	
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо 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 розчину для чищення.
	Засоби для чищення Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.
	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Щоденне користування Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.
	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
	Аксесуари Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

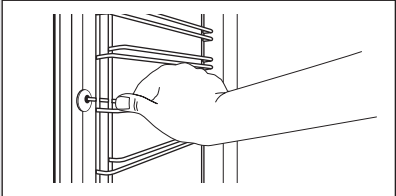
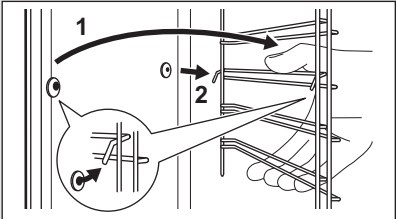
11.2 Як чистити: Заглибину камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Залити: 250 мл білого оцту до заглибини камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5-10 циклів готування.		

11.3 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу и зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.	
Крок 4	Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.	

11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Проведіть процедуру піролітичного очищення духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик отримання опіків.

**УВАГА**

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед піролітичним очищенням виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Крок 1

Установіть функцію:  — блимає.

Крок 2

Щоб установити режим очищення, поверніть ручку керування (для температури).

Опція	Режим очищення	Тривалість
P1	Легке очищення	1 год 30 хв
P2	Звичайне очищення	3 год

Крок 3

 — натисніть, щоб почати очищення.

Крок 4

Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».

 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими. Коли духову шафу охолоне, дверцята розблокуються.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, дверцята блокуються. Доки дверцята не розблокуються, на дисплеї відображаються смужки індикатора нагріву, .

11.5 Нагадування про очищення

Духова шафа нагадує про необхідність чищення за допомогою: піролітичного очищення.

PYR - мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.



, °C - натисніть одночасно для вимкнення нагадування.

11.6 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Дверцята важкі.


УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцят.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцят духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцят руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцят духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцят. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

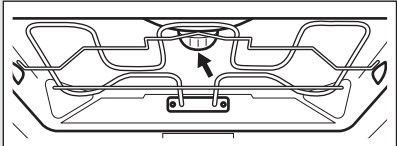
11.7 Як замінити: Лампа



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

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

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Помийте скляний плафон.	
Крок 3	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.	
Крок 4	Установіть скляний плафон.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

	Духова шафа не вмикається або не нагрівається
Несправність	Перевірте чи...



Духова шафа не вмикається або не нагрівається

Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегрів.

 Духова шафа не вмикається або не нагрівається	
Духова шафа не нагрівається.	Вимкнено блокування від дітей.

 Компоненти	
Несправність	Перевірте чи...
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світить-ся.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.

 Коди помилок	
На дисплеї відображається...	Перевірте чи...
C2	Ви вийняли штекер Термошуп з гнізда.
C3	Дверцята духової шафи зачинені і замок дверцят не зламано.
C4	Плюс Пара увімкнено.
F102	Дверцята духової шафи зачинені.
F102	Замок дверцят не зламано.
12:00	Відбулося вимкнення електроенергії. Встановіть час доби.

 Коди помилок	
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	

 Очищення	
Несправність	Перевірте чи...
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води в заглибині камери.

 Інші проблеми	
Несправність	Перевірте чи...
Незадовільний результат приготування функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається «Демо».	Демонстраційний режим вимкнено: 1. Вимкніть духову шафу.  2.  3sec,  °C - натисніть і утримуйте одночасно. 3. Перша цифра на дисплеї та Демо мигтять. 4. Поверніть ручку температури, щоб ввести код: 2468. Натисніть:  . Наступна цифра мигтить.

12.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

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

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	BPK556320M 944188165
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 духовка шафа
Маса	38.5 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.

13.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. 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.

14. 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



867352990-B-372020



AEG