



ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	8
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	8
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	11
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	13
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	14
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	15
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	30
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	32
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	34
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	34

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 **Загальна інформація й рекомендації**

 **Інформація щодо захисту навколишнього середовища**

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації 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 й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте 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 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!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- 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 виробник або його авторизований сервісний центр 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.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати 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, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- 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 зафіксовані 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 гитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути 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.

- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Експлуатація



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.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакт з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із 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, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- 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 в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та чистка**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чистки духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 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 відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 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.

2.7 Сервіс

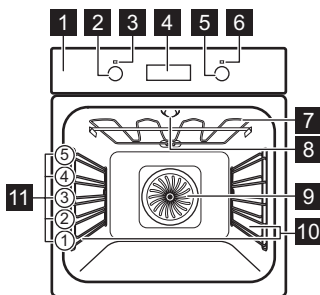
- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

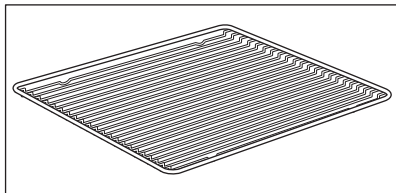
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач температури
- 6 Лампа/символ живлення
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опора полиці, знімна
- 11 Положення полиць

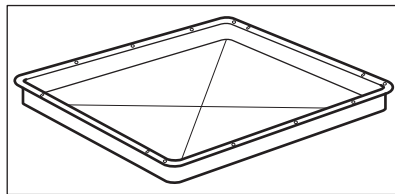
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



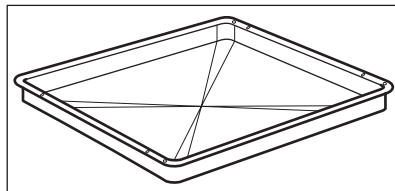
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



Для випікання пирогів і печива.

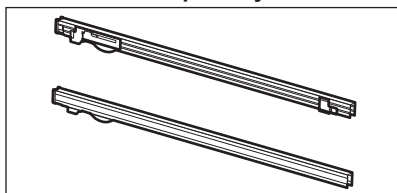
Деко для гриля/смаження



Для випікання, смаження та збирання жиру.

Для полицок і деко.

Телескопічні спрямовувачі



4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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



Див. розділ «Догляд та чистка».

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

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу



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

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духова шафа нагрівається.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи

й термостата в положення
«вимкнено».

5.3 Функції духової шафи

Функція духової шафи		Використання
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
	Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
	Верхнє/Нижнє Нагрівання	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
	Розморожуван- ня	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Випічка У Режи- мі Конвекції	Для випікання у формах на одному рівні полиці. Для збереженні енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиць приготування. Для отримання додаткової інформації стосовно рекомендованих налаштувань див. таблиці страв. Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.
	Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінок.
	Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.



Автоматичне вимкнення лампи можливе за температури нижче 60 °C під час використання деяких функцій духової шафи.

5.4 Функція швидкого нагріву

Функція швидкого нагріву скорочує час розігрівання.



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

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

Після налаштування встановленої температури пристрою пролунає звуковий сигнал.



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

3. Налаштуйте функцію духової шафи.

5.5 Дисплей



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

5.6 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
	МІНУС	Налаштування часу.
	ТАЙМЕР	Настройка ТАЙМЕР. Щоб активувати чи дезактивувати лампочку духової шафи, натисніть і втримуйте кнопку більше 3 секунд.
	ПЛЮС	Налаштування часу.
	ТЕМПЕРАТУРА	Перевірка температури духової шафи або температури термощупа (за наявності). Використовуйте тільки в тому разі, якщо виконується певна функція духовки.

5.7 Індикатор нагрівання

Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають

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

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Відображення або змінення часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли пристрій вимкнений.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духової шафи.
 ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духової шафи.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Служить для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу приладу. Функцію «ТАЙМЕР» можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли пристрій вимкнений.
00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ	Якщо не встановлено іншої функції годинника, за допомогою функції «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ» буде автоматично відстежуватися, скільки працює прилад. Він вмикається, коли духові шафа розпочинає нагрів. Таймер прямого відліку часу не можна використовувати з такими функціями: «ТРИВАЛІСТЬ», «ЗАВЕРШЕННЯ».

6.2 Налаштування та змінення часу доби

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

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

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

3. Натисніть  або  для встановлення поточного значення у хвиликах.
4. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.
На дисплеї відображається новий час. Щоб змінити час доби, натискайте , поки на дисплеї блимає індикатор часу доби .

6.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

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

6.4 Налаштування функції «ЗАВЕРШЕННЯ»

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

6.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.

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

6.6 Налаштування функції «ТАЙМЕР»

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

6.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть й утримуйте **+** та **-**. Таймер знову починає прямий відлік.

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



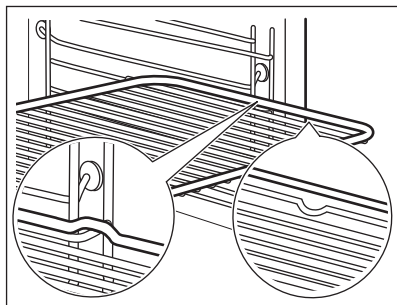
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Установлення аксесуарів

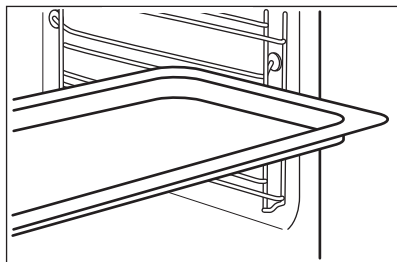
Комбінована решітка:

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



Глибоке деко:

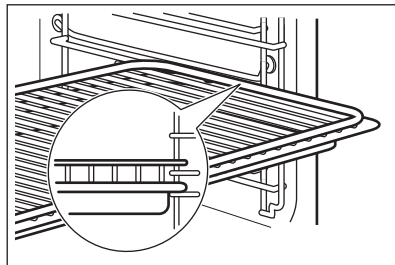
Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

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

зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



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

7.2 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



УВАГА

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



УВАГА

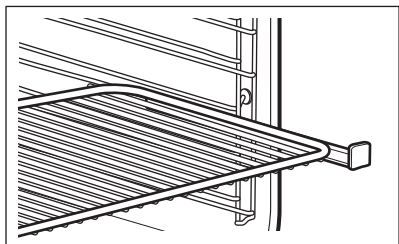
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

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

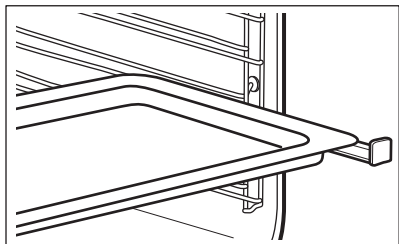


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзвання посуду.



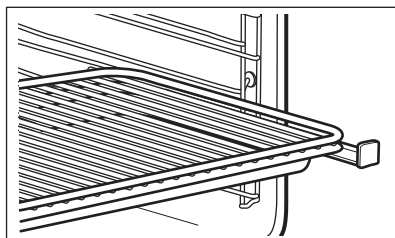
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні спрямовувачі.



8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Використання функції захисту від доступу дітей

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

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

2. Натисніть і втримуйте  і  одночасно протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється SAFE.

Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте дію 2.

8.2 Користування контрольним замком

Увімкнути контрольний замок можна, тільки коли прилад працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні налаштувань температури та часу працюючої функції духовки.

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



протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється Loc.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 2.

i При обертанні перемикача температури або натисканні кнопки на дисплеї загорається символ **Loc**. При обертанні перемикача функцій духовки прилад вимикається.

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

8.3 Індикатор залишкового тепла

Під час вимкнення приладу на дисплеї світитись індикатор залишкового тепла

☐, якщо температура в шафі є вищою за 40 °C. Оберніть перемикач температури ліворуч або праворуч, щоб показати температуру в шафі.

8.4 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається

через деякий час, якщо функцію духовки активовано, але налаштування не змінюються.

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

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

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

8.5 Охолоджувальний вентилятор

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

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

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

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування полиць.
- інформація про функції нагрівання, рекомендованих позицій шельфу і температур для типових страв.

9.2 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на

відміну від попередньої моделі пристрою. Налаштуйте звичні параметри (температура, час приготування) і рівні полиць духової шафи відповідно до значень, поданих у таблицях.

- Рекомендація виробника: у перший раз установіть нижчу температуру.
- Якщо немає налаштувань для певного рецепту, орієнтуйтеся на налаштування для подібних рецептів.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти й випічка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися

нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духової шафи. Різниця вирівнюється впродовж випікання.

- У разі тривалого випікання духову шафу можна дезактивувати приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло.

Під час випікання заморожених продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

9.3 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений знизу.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте торт на нижчу полицку.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Температура в духовій шафі надто висока.	Під час наступного випікання трохи знизьте температуру в духовій шафі.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Надто короткий час випікання.	Збільште час випікання. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Забагато рідини в суміші.	Використовуйте менше рідини. Дотримуйтеся часу розмішування, особливо в разі використання міксера.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно підвищити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Торт пропікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі занадто висока, а час випікання занадто короткий.	Знизьте температуру в духовій шафі і збільште час випікання.
Торт пропікається нерівномірно.	Суміш нерівномірно розподілено.	Рівномірно розподіліть суміш на деці для випічки.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт не встигає приготуватися протягом указанного часу випікання.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно трохи підвищити температуру в духовій шафі.

9.4 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріюш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Верхній/Нижній нагрів	160	35 - 50	2
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Коржі для торта з тіста на опарі	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)	Верхній/Нижній нагрів	180	70 - 90	1
Сирний пиріг	Верхній/Нижній нагрів	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калачі	Верхній/Нижній нагрів	170 - 190	30 - 40	3
Різдвяний кекс	Верхній/Нижній нагрів	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхній/Нижній нагрів	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Верхній/Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулет із джемом	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Верхній/Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾	Вентилятор	150	35 - 55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾	Верхній/Нижній нагрів	170	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або рідким заварним кремом)	Верхній/Нижній нагрів	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	Вентилятор	140	20 - 35	3
Short bread/ Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	Верхній/Нижній нагрів	160 ¹⁾	20 - 30	3
Бісквіти з тіста на опарі	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка/ Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	3
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	3
Бісквіти із 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	Верхній/Нижній нагрів	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)	Верхній/Нижній нагрів	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.5 Запіканки та гратени

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.6 Випічка У Режимі Конвекції

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	200 - 220	45 - 55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85	3
Муссака	170 - 190	70 - 95	3

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

9.7 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 прогрійте 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 яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	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	-
Випічка 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 прогрійте духову шафу.

9.8 Налаштування для піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка скоринка)	200-230 ¹⁾²⁾	15-20	2
Піца (із великою кількістю начинки)	180-200	20-30	2
Тарти	180-200	40-55	1
Пиріг зі шпинатом	160-180	45-60	1
Кіш Лорен	170-190	45-55	1
Швейцарський пиріг	170-190	45-55	1
Чізкейк	140-160	60-90	1
Закритий яблучний пиріг	150-170	50-60	1
Овочевий пиріг	160-180	50-60	1
Прісний хліб	230-250 ¹⁾	10-20	2
Випічка з листкового тіста	160-180 ¹⁾	45-55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	230-250 ¹⁾	12-20	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180-200 ¹⁾	15-25	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

9.9 Підсмажування

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (означомтеся з інструкціями виробника).
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деці (за наявності) або на комбінованій решітці над глибоким деком.
- Нежирне м'ясо слід смажити у формі для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде соковитішим.
- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна смажити у формі для смаження без кришки.
- Рекомендуємо готувати м'ясо та рибу вагою від 1 кг.
- Щоб соки або жир від м'яса не бризкали під час випікання на деко, налийте в глибоке деко невелику кількість води.
- Переверніть смаженину при потребі (через 1/2–2/3 часу готування).
- Полийте великі шматки м'яса та домашньої птиці їхнім соком декілька разів під час смаження. Завдяки цьому досягається найкращий результат під час смаження.
- Прилад можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення часу смаження, щоб скористатися залишковим теплом.

9.10 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Верхній / Нижній нагрів	230	120 - 150	1
Ростбіф чи філе: непросмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбіф чи філе: помірно просмажено	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбіф чи філе: просмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина/ягнятина

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

Дичина

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

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

Риба (на парі)

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

9.11 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Установіть полицю на позицію, указану в таблиці гриля.
- Установлюйте деко для збирання жиру тільки на першому рівні для полиці.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

- Попередньо протягом 5 хвилин розігрівайте порожню шафу в режимі гриля.

**УВАГА**

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбіф	210–230	30–40	30–40	2
Філе з яловичини	230	20–30	20–30	3
Свинина (філейна частина)	210–230	30–40	30–40	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
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 свинини	10–12	6–10	4
Ковбаски/сосиски	10–12	6–8	4
Філе/стейк телятини	7–10	6–8	4
Toast / Грінки	1–3	1–3	5
Тост із начинкою	6–8	-	4

9.12 Заморожені продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200–220	15–25	2
Америк. піца заморожена	190–210	20–25	2
Піца, охолоджена	210–230	13–25	2
Піца-закуска, заморожена	180–200	15–30	2
Картопля фрі, тонка	200–220	20–30	3
Картопля фрі, товста	200–220	25–35	3
Картопля по-селянськи/крокети	220–230	20–35	3

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Деруни	210–230	20–30	3
Лазанья/каннелло-ні, свіжі	170–190	35–45	2
Лазанья/каннелло-ні, заморожені	160–180	40–60	2
Запечені в духовій шафі сирні страви	170–190	20–30	3
Курячі крильця	190–210	20–30	2

Заморожені готові страви

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена пі-ца	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3
Картопля фрі ¹⁾ (300–600 г)	Верхній/Нижній нагрів або Турбо-гриль	200–220	відповідно до інструкцій виробника	3
Багети	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3
Фруктові пироги	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3

¹⁾ Перевертайте шматочки картоплі фрі 2 або 3 рази протягом приготування.

9.13 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів та покладіть страву на тарілку.
- Використовуйте першу полицку знизу.

- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на велику тарілку та поставте на перевернутий піддон. Переверніть по завершенні половини часу.

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

9.14 Консервування — Нижній нагрів

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу 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 знижуйте 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 / Стиглий агрус	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.

9.15 Суха пара — Вентилятор

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

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

Овочі

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

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

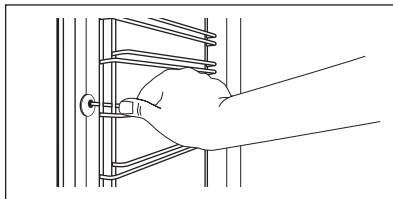
10.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід 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.

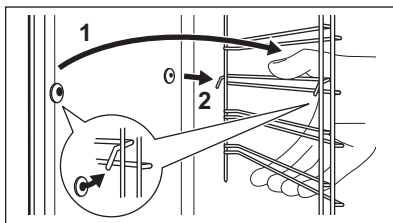
10.2 Виймання опор полиць

Щоб почистити духову шафу, вийміть опори для полиць і.

1. Спочатку потягніть передню частину підставки для полиць від бокової стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полиць від бокової стінки і зніміть її.



Для вставлення підставок для полиць виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.



Штифти на телескопічних рейках для полиць повинні бути направлені вперед частиною, що виступає.

10.3 Стеля духової шафи



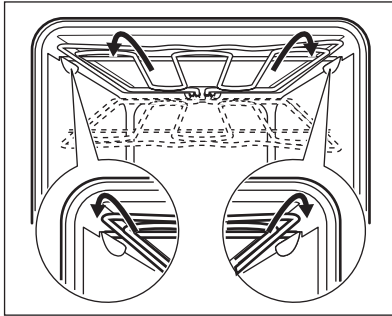
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вимкніть прилад, перш ніж знімати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіку.

Витягніть опорні рейки.

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

1. Візьміть нагрівальний елемент спереду двома руками.
2. Потягніть його на себе, натягуючи пружини, і вийміть уздовж напрямних з двох боків.



Нагрівальний елемент складеться вниз.

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



Правильно встановіть нагрівальний елемент над опорами на внутрішніх стінках приладу.

5. Встановіть опори для полицок.

10.4 Демонтаж і встановлення дверцят

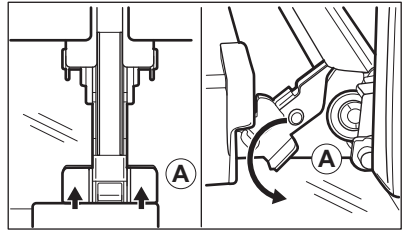
Для очищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



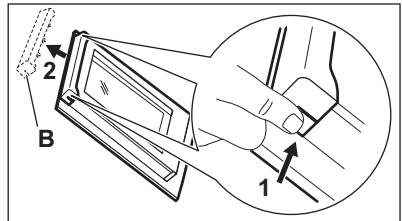
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, знімаючи дверцят із пристрою. Дверцят важкі.

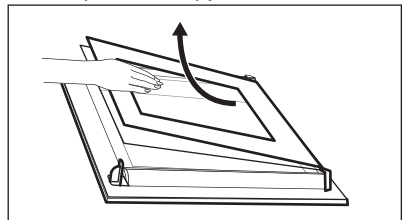
1. Повністю відчиніть дверцят.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцят духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцят однією рукою з кожного боку, витягніть їх з пристрою в напрямку вгору під кутом.
5. Покладіть дверцят зовнішньою стороною на стійку поверхню, вкритую м'якою тканиною. Це захистить від подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



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



9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Після чищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.



Один із важелів дверцят (зазвичай правий) рухається вільно. Переконайтеся в тому, що обидва важелі дверцят знаходяться в однаковому положенні (під кутом приблизно 70°).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся в тому, що скляні панелі встановлено правильно. Інакше поверхня дверцят може перегрітися.

10.5 Заміна лампи

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



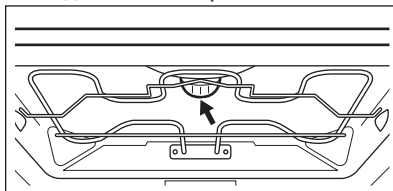
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей увімкнено.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.

11.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

.....

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

12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

12.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Листок технічних даних продукту й інформація згідно з нормативом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BE5531302M BE5531310M	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергетичної ефективності	A+ ¹⁾	
Споживання електроенергії при стандартному зав-антаженні, традиційний режим	0.99 кВт-год/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному зав-антаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт-год/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BE5531302M	36.5 кг
	BE5531310M	36.5 кг

¹⁾ **Примітка.** Зверніть увагу на те, що рівень споживання електроенергії електричною духовою шафою класу A+/A++/A+++ згідно з європейським положенням ЄС 65/2014 дозволяє відносити електричну духову шафу до класу A згідно з Постановою Уряду Російської Федерації № 1222 від 31.12.2009.

EN 60350-1 – домашні електричні прилади для готування їжі – частина 1: Плити, духові шафи, парові духові

шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

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 його тривалості. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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 дезактивуються на 10% швидше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування та вмикайте її лише в разі необхідності.

Випічка у режимі конвекції

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

Якщо використовується функція «Випічка у режимі конвекції», лампа автоматично дезактивується через 30 секунд. Лампу можна активувати знову, але ця дія призведе до зниження очікуваного енергозбереження.

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



867325596-C-412016

