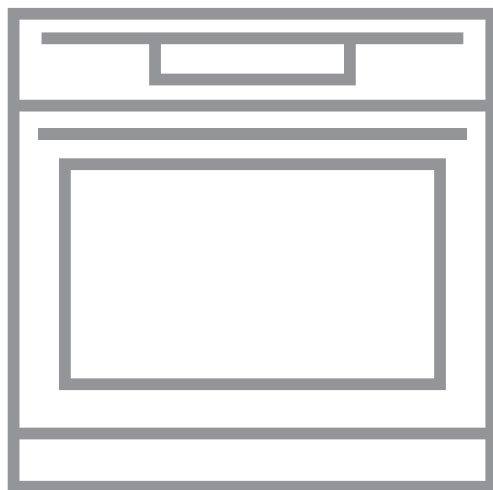


► BPK556320M

UK Інструкція
Духова шафа

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	14
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	18
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	19
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	35
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	39
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	42

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 та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції з встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо

кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.

- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимкати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню.

Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф,

обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

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

2.5 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 дітям 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 немовлят або осіб з медичними показаннями.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задусення.

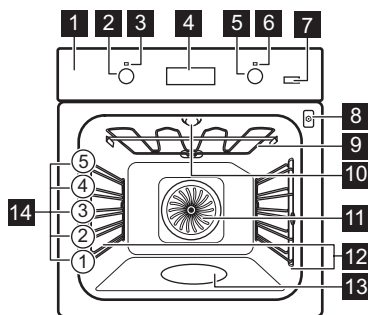
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

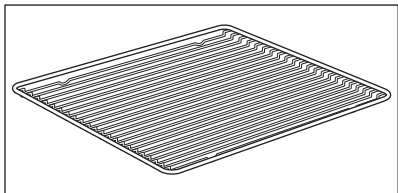
3.1 Загальний огляд



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

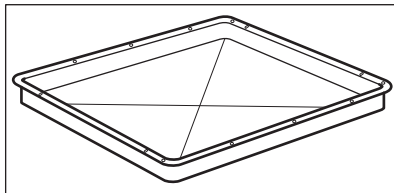
3.2 Аксесуари

Решітка



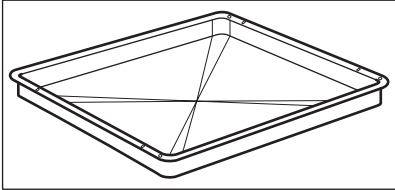
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випікання



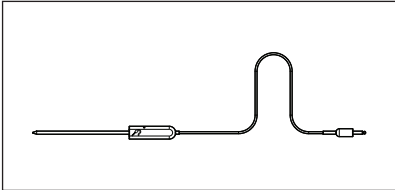
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження



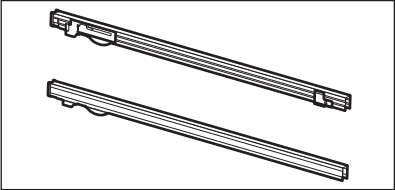
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



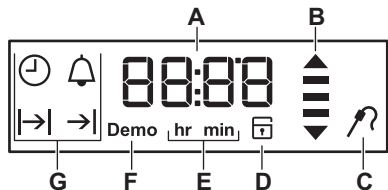
Для полицок і дек.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
	ТАЙМЕР	Налаштування ТАЙМЕРА. Натисніть і утримуйте понад 3 секунди для увімкнення або вимкнення підсвітки духової шафи.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
	ТЕМПЕРАТУРА	Перевірка температури духової шафи або температури термошупа (за наявності). Використовуйте тільки тоді, коли працює функція нагрівання.
	ДОДАТКОВА ПАРА	Для увімкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

4.2 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C. Термошуп (не в усіх моделях)
- D. Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- E. Години/хвилини
- F. Демонстраційний режим (на деяких моделях)

G. Функції годинника

5. 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 духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

6.2 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Швидкий Нагрів	Для скорочення часу нагрівання.

Функція духовки	Використання
 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.
 Налаштування Для Піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.

Функція духовки	Використання
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Вологе гаряче повітря	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Вологе гаряче повітря. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії. Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності згідно EN 60350-1. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Функція духовки	Використання
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Піроліз	Для увімкнення піролітичного очищення духової шафи. Ця функція перетворює на золу залишковий бруд.



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

6.3 Встановлення функції нагрівання

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
 2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
- Лампочка починає світитися, коли працює духову шафу.
3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

6.4 Встановлення функції: Вентилятор ПЛЮС

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

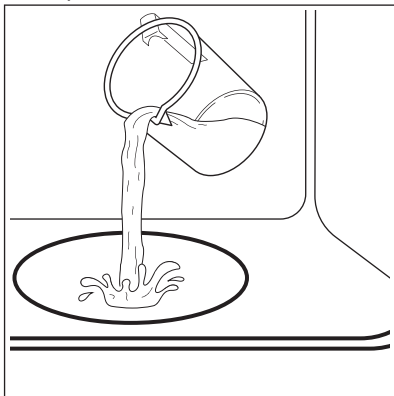
Пара може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята духової шафи, доки ця функція активна.
- Відкривайте дверцята духової шафи обережно після завершення роботи функції.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



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



УВАГА

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

2. Поставте страву у духову шафу і закрийте дверцята духовки.
 3. Встановіть функцію: .
 4. Натисніть: Плюс пара .
- Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

Починає світитися індикатор.

5. Поверніть ручку керування, щоб вибрати температуру.
6. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій духовки в положення «Вимкнено», натисніть Плюс пара , щоб вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що духову шафу холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

6.5 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.

6.6 Індикатор нагрівання

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

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духовна шафа вимкнена.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.
 ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення закінчення роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функції «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Використовується для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли духовна шафа вимкнена.

7.2 Налаштування та змінення часу доби

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

1. Поверніть перемикач температури для встановлення годин.
2. Натисніть  для підтвердження і встановлення хвилини.

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

3. Поверніть перемикач температури для встановлення поточних хвилин.
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 .

7.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
3. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилини і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення годин і натисніть  для підтвердження.

Після того як заданий час тривалості сплине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї мигітатиме  і встановлений показник часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверця духової шафи.
5. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
3. Поверніть перемикач температури для встановлення годин і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для

- встановлення хвилин і натисніть  для підтвердження.
- Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.
4. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
 5. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»

1. Установіть функцію нагріву.
 2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
 3. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин функції ТРИВАЛІСТЬ і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення годин функції ТРИВАЛІСТЬ і натисніть  для підтвердження.
- На дисплеї блимає .
4. Поверніть перемикач температури для встановлення годин ЗАВЕРШЕННЯ і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин ЗАВЕРШЕННЯ і натисніть  для підтвердження. На дисплеї відображається  і встановлена температура.
- Духова шафа автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме

впродовж установленної ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений час ЗАВЕРШЕННЯ.

Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу ЗАВЕРШЕННЯ.

На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Духова шафа вимикається.

5. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
6. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

Таймер можна встановлювати коли духову шафу увімкнено або вимкнено.

1. Натискайте  3sec, доки на дисплеї не почне блимати  і "00:00".
2. Поверніть перемикач температури для встановлення секунд, а потім хвилин. Якщо встановлене значення часу перевищує 60 хвилин, на дисплеї блиматиме **hr**.
3. Встановіть значення в годинах.
4. Функція «ТАЙМЕР» вмикається автоматично через 5 секунд. Після того як сплине 90 % встановленого часу, пролунає сигнал.
5. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. "00:00" і  блимають на дисплеї. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

Термощуп вимірює температуру всередині страви. Коли страву досягає встановленого значення, духову шафу вимикається.

Налаштовуються два значення температури:

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



УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається із приладом, або належні запасні частини.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

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



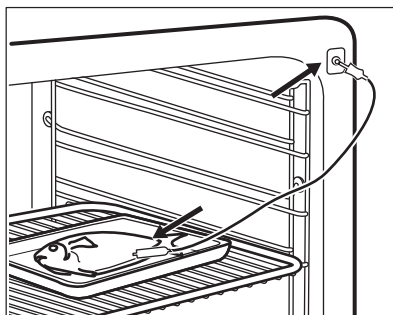
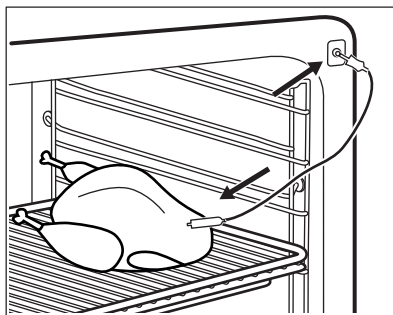
При кожному підключенні термощупа до гнізда необхідно заново налаштовувати внутрішню температуру. Ви не можете обирати тривалість та час завершення.



Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися.

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).

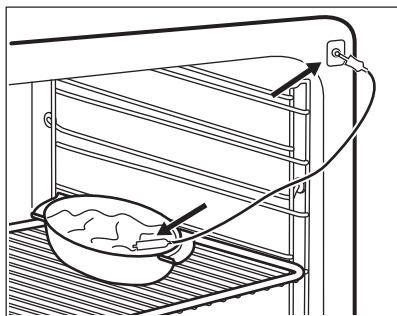
Нове значення постійної внутрішньої температури, що використовується за замовчуванням, відобразиться під час наступного використання термощупа. Коли досягнуто встановлену постійну температуру, блимає значення постійної внутрішньої температури за замовчуванням і . Протягом 2 хвилин лунає звуковий сигнал.

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.



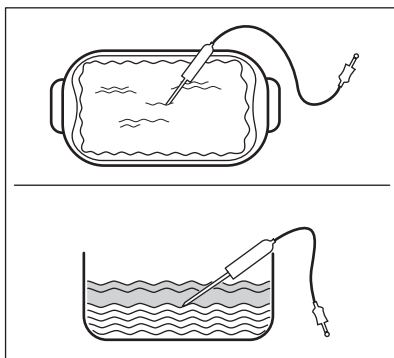
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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 на посуді для запікання.
3. Вставте кінчик термощупа точно в центр запіканки. Не слід переміщати термощуп під час запікання. Для цього скористайтеся 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.

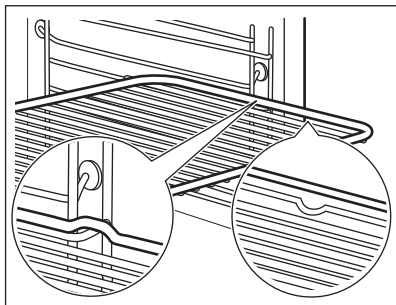
- два натискання: на дисплеї відображається поточна внутрішня температура духової шафи, яка кожні 10 секунд змінюється встановленою температурою духової шафи.
- три натискання: на дисплеї відображається встановлена внутрішня температура духової шафи.

2. Для зміни температури використовуйте перемикач температури.

8.2 Установлення аксесуарів

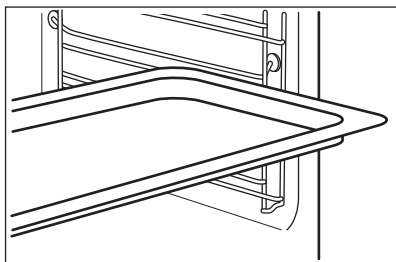
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



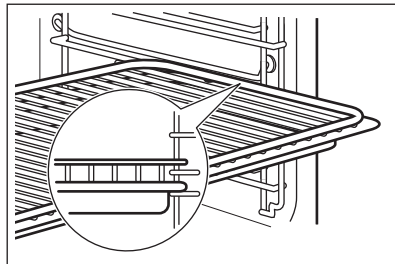
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

8.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



УВАГА

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



УВАГА

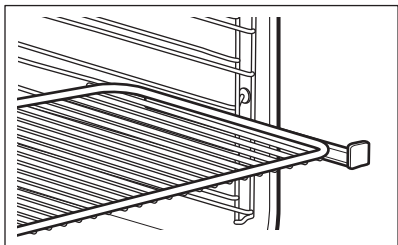
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

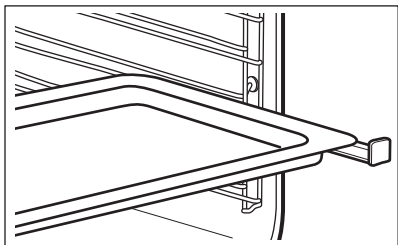


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



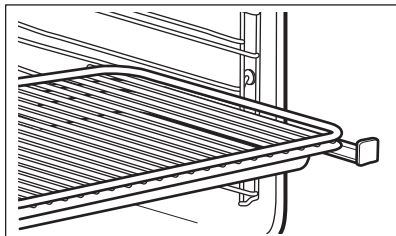
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні напрямувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Використання функції захисту від доступу дітей

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

1. Переконайтеся в тому, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».
2. Натисніть і утримуйте одночасно  і $^{\circ}\text{C}$ протягом 2 секунд.

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



Символ  також з'являється на дисплеї під час виконання функції «Піроліз».

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

9.2 Користування контрольним замком

Увімкнути контрольний замок можна, тільки коли духова шафа працює.

Коли контрольний замок увімкнено, неможливо випадково змінити налаштування температури та часу працюючої функції духовки.

1. Оберіть функцію духовки та налаштуйте її згідно з вашими уподобаннями.
2. Одночасно натисніть і утримуйте  та $^{\circ}\text{C}$ протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї на 5 секунд з'являється **Loc**.



При обертанні перемикача температури або натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'являється символ **Loc**.

При обертанні перемикача функцій духовки духова шафа зупиняється.

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



Якщо функція «Піроліз» активна, дверцята блокуються і на дисплеї з'являється

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 2.

9.3 Індикатор залишкового тепла

При вимкненні духової шафи на дисплеї світиться індикатор залишкового тепла , якщо температура у духовій шафі вища за 40 °C. Поверніть ручку температури вліво або вправо для перевірки температури у духовій шафі.

9.4 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що духову шафу автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагрівання активована, але температура не змінюється.

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 духовою шафою.



Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: «Термочуп», «Підсвітка», «Тривалість», «Закінчення».

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 духову шафу не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

10.1 Рекомендації щодо приготування

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У

наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полицки.

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 полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення

полічок та температуру приготування страв.

10.3 Вентилятор ПЛЮС

Торти/випічка/хліб
Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 5 хвилин.

Використовуйте деко для випікання.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте 150 мл води.

Страва	Тем- пера- тура (°C)	Час (у хв.)
Печиво, булочки, круасани	150 - 180	10 - 20
Фокача	200 - 210	10 - 20
Піца	230	10 - 20
Булочки	200	20 - 25
Хліб	180	35 - 40
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею, випечені у формі.	160 - 180	30 - 60

Заморожені готові страви
Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте 200 мл води.

Страва	Тем- пера- тура (°C)	Час (у хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25

Страва	Тем- пера- тура (°C)	Час (у хв.)
Лазанья	180 - 200	35 - 50

Доведення страв до готовності
Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

Страва	Час (у хв.)
Булочки	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Підсмажування
Використовуйте скляну форму для випікання.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте 200 мл води.

Страва	Темпера- тура (°C)	Час (у хв.)
Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

10.4 Випічка

- Спочатку вибирайте нижчу температуру.

- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.5 Поради щодо випікання

Результат випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Слід збільшити час випікання. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.
	Забгато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з часом змішування, особливо якщо ви використовуєте міксер.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Слід знизити температуру в духовій шафі та збільшити час випікання.
	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподіліть суміш.
Пиріг не пропікся за визначений час.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру в духовій шафі.

10.6 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
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	Вентилятор	170–180 ¹⁾	10–25	2
Коржі для торта з прісного тіста	Вентилятор	150–170	20–25	2
Сирний пиріг	Верхнє/Нижнє Нагрівання	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	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170–190	30–40	3
Різдвяний кекс	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160–180 ¹⁾	50–70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхнє/Нижнє Нагрівання	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 ¹⁾	20–35	3
Рулет з джемом	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180–200 ¹⁾	10–20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150–160	20–40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Верхнє/Нижнє Нагрівання	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⁾	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170	35–55	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160–170	40–80	3
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	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
Бісквіти з тіста на опарі	Вентилятор	150–160	15–20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка/ Беше	Вентилятор	80–100	120–150	3
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	Вентилятор	100–120	30–50	3
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150–160	20–40	3
Випічка з листового тіста	Вентилятор	170–180 ¹⁾	20–30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10–25	3
Рулет	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 ¹⁾	10–25	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

10.7 Запіканки та ґратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Паста, запечена у духовій шафі	Верхній/Нижній нагрів	180 - 200	45 - 60	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
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.

10.8 Вологе гаряче повітря



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

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
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85	3
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Яблучний торт (коржі з тіста на опарі, кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80	3
Білий хліб	190 - 200	55 - 70	3

10.9 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Торти/дрібна випічка/хліб на деку для випікання

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Бісквіти/Дрібне печиво/Коржики/Рулети

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Бісквіт з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Вироби з листового тіста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулети	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.10 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 із шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Пиріг з Заварним Кремом	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	1
Сирний пиріг	140 - 160	60 - 90	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яблучний пиріг, закритий	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 з Ельзасу, схожа на піцу)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

10.11 Смаження

Використовуйте жаростійкий посуд.

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

Щоб запобігти пригоранню виступаючого м'ясного соку або жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

М'ясо, яке потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна

смажити у посуді для смаження без кришки.

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

Щоб м'ясо було соковитішим:

- смажте нежирне м'ясо у ємності для смаження з кришкою.
- смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).
- полийте великі шматки м'яса чи птиці їхнім соком декілька разів під час смаження.

10.12 Таблиці для смаження

Яловичина

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

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф чи філе: просмажений	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/Ошийок/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'ясні хлібці	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

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога/смажена баранина	1 - 1.5	Турбо-Гриль	150 - 170	100 - 120	1
Сідло ягняти	1 - 1.5	Турбо-Гриль	160 - 180	40 - 60	1

Дичина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка/заяча нога	до 1	Верхнє/Нижнє Нагрівання	230 ¹⁾	30 - 40	1

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Спинка козулі/оленя	1.5 - 2	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1.5 - 2	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	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 кожного	Турбо-Гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	0,4–0,5 кожного	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 рибина	1 - 1.5	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	210 - 220	40 - 60	1

10.13 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Ставте полицку на рівень, рекомендований в таблиці готування на грилі.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

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



УВАГА

При готуванні на грилі дверцята духової шафи повинні бути зачинені.

Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		1-бiк	2-й бiк	
Ростбiф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Фiле з яловичини	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиняча вирiзка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка телятини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Бараняча вирiзка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цiла рибина, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 Заморожені Продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пiца, заморожена	200–220	15–25	2
Америк. пiца заморожена	190–210	20–25	2
Пiца, охолоджена	210–230	13–25	2
Пiца-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
Крокети	220–230	20–35	3
Деруни	210–230	20–30	3
Лазанья / Каннеллоні, свiжі	170–190	35–45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160–180	40–60	2
Запечені сирні страви	170–190	20–30	3

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курячі Крильця	190–210	20–30	2

10.15 Розморожування

- Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.
- Використовуйте першу полицку знизу.
- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.
- Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоку тарілку або блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полицок.

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні 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	-

10.16 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 при температурі 100 °C (хв.)
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий аґрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

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

Овочі

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

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

10.17 Сушіння - Вентилятор

Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого

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

Овочі

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (год)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8

Страва	Температура (°C)	Час (год)
Зелень/трави	40 - 50	2 - 3

Фрукти

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

10.18 Таблиця 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, Смажена	80	84	88
Відбивна (сідло), Копчена свиняча корейка, Варено-копчена вирізка	75	78	82

Телятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Смажена телятина	75	80	85
Рулька теляча	85	88	90

Баранина/Ягнятина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Бараняча ніжка	80	85	88
Сідло ягняти	75	80	85
Бараняча нога, Запечена баранина	65	70	75

Дичина	Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка, Спинка козулі/оленя	65	70	75
Заяча ніжка, Ціла тушка зайця, Кострець козулі/оленя	70	75	80

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

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

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

Запіканка — 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 або без фруктів, Запіканка з рисової каші з фруктами або без фруктів, Солодка запіканка з локшини	80	85	90

10.19 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно EN 60350-1:2013 та IEC 60350-1:2011.

Випікання на одному рівні. Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Бісквіт без жиру	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180	70 - 90	1

Випікання на одному рівні. Печиво
Ставте посуд на третій рівень полицки.

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160 ¹⁾	20 - 30
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Вентилятор	150 ¹⁾	20 - 35
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання на декількох рівнях. Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
				Поло- жен- ня 2	Поло- жен- ня 3
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Вентилятор	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

Страва	Функція	Час (у хв.)	Положення по- лиці
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс	Гриль	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Переверніть по завершенні половини часу.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



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 спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням

засобу для очищення. Не слід мити аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

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

Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

11.2 Очищення заглибини камери

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



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

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

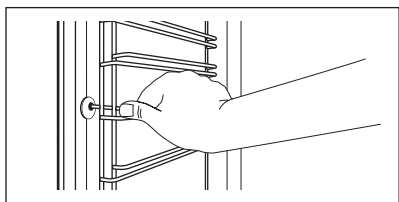
11.3 Знімання опор полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

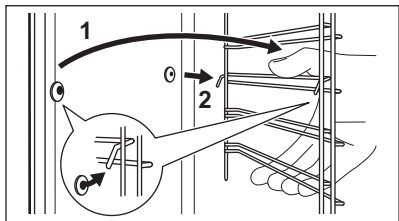


УВАГА
Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

11.4 Піроліз



УВАГА
Не починайте процес піролізу, якщо натиснуто кнопку додаткової пари.



УВАГА
Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.



Не запускайте піроліз, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. У разі виникнення цієї помилки в деяких моделях на дисплеї відображається «С3».



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Духова шафа сильно нагрівається. Існує ризик отримати опік.



УВАГА
Якщо в тій самій шафі встановлені інші прилади, не використовуйте їх одночасно з функцією піролізу. Це може пошкодити прилад.

1. Протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.
2. Вимийте внутрішню поверхню дверцят гарячою водою. Таким чином, залишки бруду не загоряться.
3. Установіть функцію піролізу. Див. розділ «Щоденне користування», «Функції духової шафи».
4. Коли мигтить , поверніть перемикач температури, щоб встановити тривалість піролізу:

Опція	Опис
P1	Легке очищення. Тривалість: 1 год 30 хв.
P2	Звичайне очищення. Тривалість: 3 год.

Через 2 секунди починається піроліз. Використовуйте функцію «ЗАВЕРШЕННЯ», щоб затримати запуск процесу очищення. Під час піролізу лампочка духової шафи вимикається.

- Щоб змінити тривалість піролізу, встановлену за промовчанням (P1 або P2), натисніть , щоб встановити , а потім поверніть перемикач температури.
- Коли духова шафа досягає заданої температури, дверцята блокуються. На дисплеї відображається  і смужки індикатора нагріву, доки дверцята знову не розблокуються.
- Після завершення піролізу на дисплеї відображається час доби. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими.
- Коли духова шафа охолоне, дверцята розблокуються.

11.5 Нагадування про очищення

Щоб нагадати про необхідність піролізу, символ PYR мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення або вимкнення духової шафи.



Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- після завершення піролізу.
- якщо натиснути  3sec та °C одночасно, поки на дисплеї миготить PYR.

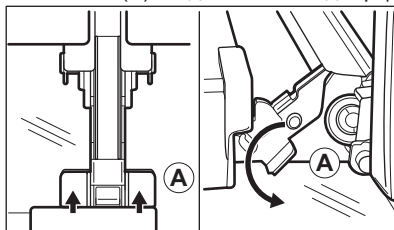
11.6 Знімання та встановлення дверцят

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

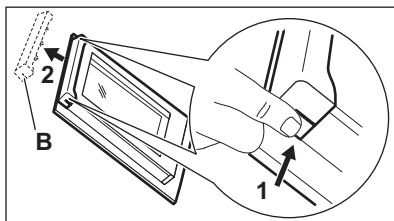


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Дверцята важкі.

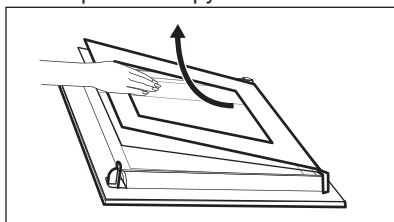
- Повністю відчиніть дверцята.
- До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



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



7. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.



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

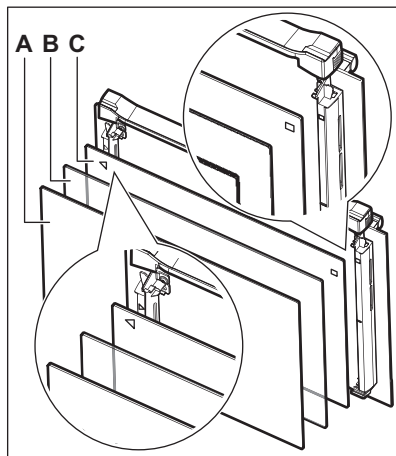
По закінченні очищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцят.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся в тому, що скляні панелі встановлені правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

Вставляйте скляні панелі (С, В та А) у правильному порядку. Спочатку вставте панель С, на лівому боці якої надруковано квадрат, а на правому — трикутник. Ви знайдете аналогічні символи на каркасі дверцят. Трикутник на скляній панелі має збігатися з аналогічним трикутником на каркасі дверцят, а квадрат — із відповідним квадратом. Після закінчення вставте дві інші скляні панелі.



11.7 Заміна лампи



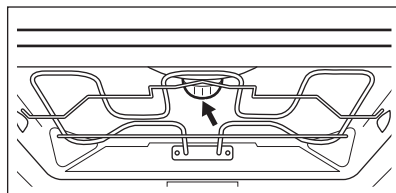
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

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

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації інструкції з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається «C2».	Ви бажаєте запустити процес піrolізу або розморожування, але не витягли з розетки вилку термошупа.	Витягніть вилку термошупа з розетки.
На дисплеї відображається «C3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї відображається «F102».	- Ви не щільно зачинили дверцята. - Замок дверцят несправний.	- Щільно зачиніть дверцята. - Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електро-струму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви не ввімкнули функцію: Вентилятор ПЛЮС.	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС».
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви неправильно ввімкнули функцію: Вентилятор ПЛЮСз кнопкою «Пара плюс».	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС».
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор», але світиться індикатор кнопки «Пара+».	Працює функція «Вентилятор ПЛЮС».	Натисніть кнопку «Пара+»  , щоб зупинити роботу функції «Вентилятор ПЛЮС».
Ви бажаєте активувати функцію очищення, але на дисплеї відображається "C4".	Натиснута кнопка «Пара плюс».	Натисніть кнопку «Пара плюс» ще раз.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Вода в заглибині камери не закипає.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води в заглибині камери.	Вимкніть духовку і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентильатор не працює. На дисплеї відображається "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	1. Дезактивуйте духову шафу. 2. Натисніть і утримуйте  одночасно  °C. 3. Перша цифра на дисплеї та індикатор Demo почнуть блимати. 4. Щоб змінити значення, введіть код 2468, обертаючи перемикач температури вправо чи вліво, і натисніть  для підтвердження. 5. Наступна цифра почне блимати. 6. Demo режим буде дезактивовано, коли ви підтвердите останню цифру, за умови, що код правильний.

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Листок із технічними даними продукту та інформація згідно зі стандартом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	AEG
Ідентифікація моделі	BRK556320M
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергетичної ефективності	A +
Споживання електроенергії при стандартному зав-антаженні, традиційний режим	1.09 кВт•г/цикл
Споживання електроенергії при стандартному зав-антаженні, 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	36.5 кг

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.

Загальні поради

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

дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

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

Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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

Готування з 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.

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.

Вологе гаряче повітря

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-A-422018



AEG