

▶ BCM542350M
BCR542350B
BCR542350M
BCR542350W

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.....	9
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	11
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	13
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	17
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	18
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	38
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	43
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	43

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочишувач 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.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- 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.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам із безпеки стандарту DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	600 (600) мм
Ширина шафи	550 мм
Глибина шафи	605 (580) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	549 мм
Ширина задньої частини приладу	548 мм

Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1017 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	550 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 12 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо

- коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
 - Не натискайте на відчинені дверцята.
 - Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
 - Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
 - Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
 - Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо на 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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

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

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

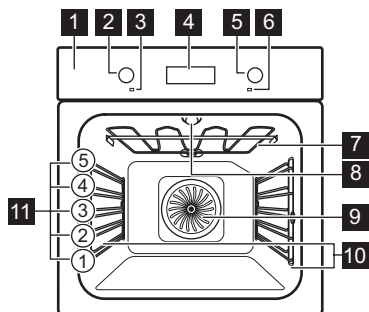
Існує небезпека задушення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

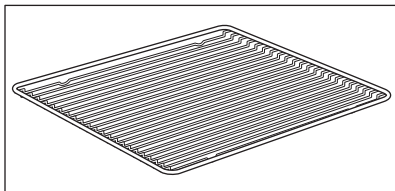
3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Нагрівальний елемент
- 8** Лампа
- 9** Вентилятор
- 10** Опорна рейка, знімна
- 11** Положення полиць

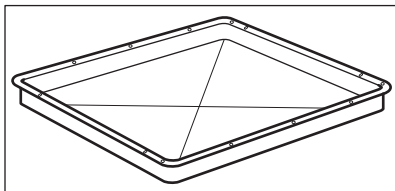
3.2 Приладдя

Решітка



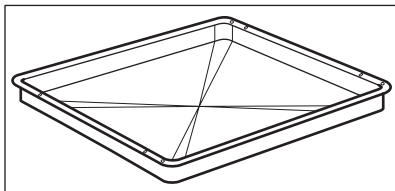
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Лист для випікання



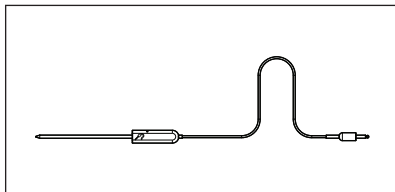
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження



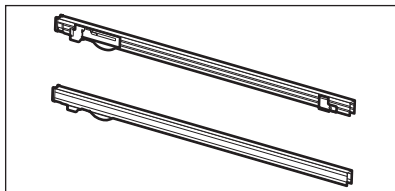
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.






Телескопічні спрямовувачі



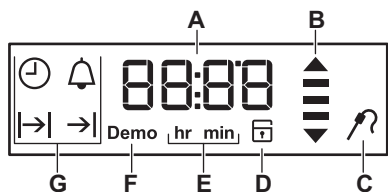
Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
	МІНУС	Налаштування часу.
	ТАЙМЕР	Налаштування ТАЙМЕРА. Щоб увімкнути чи вимкнути лампочку духової шафи, натисніть і утримуйте цю кнопку більше 3 секунд.
	ПЛЮС	Налаштування часу.
	ТЕМПЕРАТУРА	Перевірка температури духової шафи або температури термошупа (за наявності). Використовуйте, тільки коли виконується певна функція духової шафи.

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.
 Вентилятор	Однотимчасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Встановіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.

Функція духовки

Використання



Розморожування

Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Волога конвекція

Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкції щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнитися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження. При використанні цієї функції лампа вмикається автоматично через 30 секунд.



Гриль

Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.

Функція духовки	Використання
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Каталіз	Сприяє каталітичному шару духової шафи, що самоочищається.

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

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 духовна шафа.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».


6.4 швидкий нагрів

Функція «Швидке нагрівання» дає змогу скорити час нагрівання.

i 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 духовна шафа досягне встановленої температури, лунає звуковий сигнал.
3. Налаштуйте функцію духової шафи.



6.5 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.

Функція годинника	Використання
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.
 ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення закінчення роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.


Функція годинника	Використання
 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 духовка шафа вимкнена.
00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ	Якщо не встановлено іншої функції годинника, за допомогою функції «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ» буде автоматично відстежуватися, скільки працює духовка шафа. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Таймер прямого відліку не можна використовувати з такими функціями: «ТРИВАЛІСТЬ», «ЗАВЕРШЕННЯ», термощуп.



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. Натискайте **+** або **-**, щоб установити значення в годинах.
2. Натисніть  для підтвердження і встановлення хвилин.


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

3. Натисніть **+** або **-** для встановлення поточного значення у хвилини.
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 мигтати .
3. Натисніть **+** або **-**, щоб встановити хвилини, а потім години. Натисніть  для підтвердження.

Після того як заданий час тривалості сплине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї мигтатиме  і встановлений показник 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».






7.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигтати .
3. Натисніть **+** або **-**, щоб встановити години, а потім хвилини. Натисніть  для підтвердження.






Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

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

7.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»


- Установіть функцію нагріву.
- Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
- За допомогою  або  встановіть кількість хвилин, а потім годин для функції «ТРИВАЛІСТЬ». Натисніть  для підтвердження.

На дисплеї блимає .

- Натискайте  або  для встановлення годин, а потім хвилин часу ЗАВЕРШЕННЯ. 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.

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



- Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

Таймер можна встановлювати коли духову шафу увімкнено або вимкнено.

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

7.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть і утримуйте  та . Таймер знову починає прямий відлік.

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».



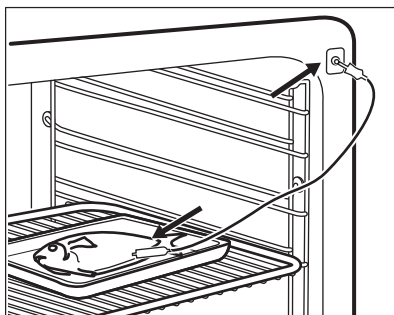
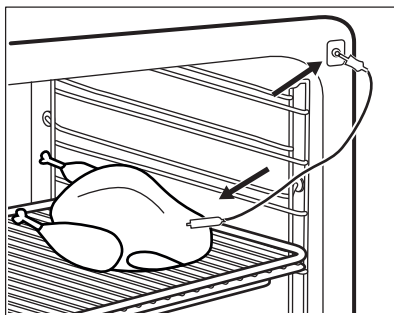
При кожному підключенні термощупа до гнізда необхідно заново налаштувати внутрішню температуру. Ви не можете обирати тривалість та час завершення.



Духова шафа розрахує 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.

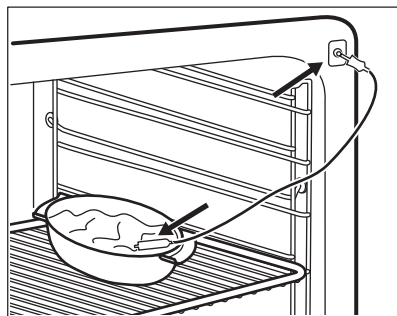
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

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



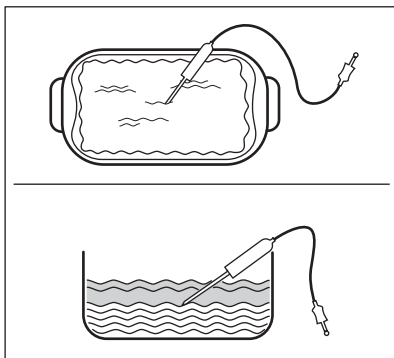
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
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

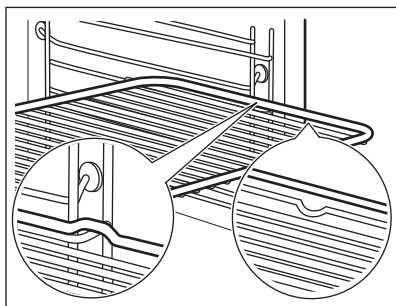
значенням поточної постійної внутрішньої температури.

- 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

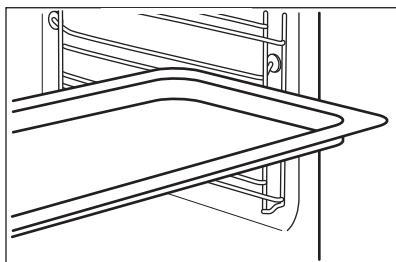
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



Деко для випічки / Глибоке деко:

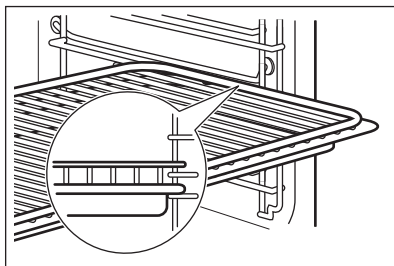
Просуньте деко для випічки / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



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.



- i** 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

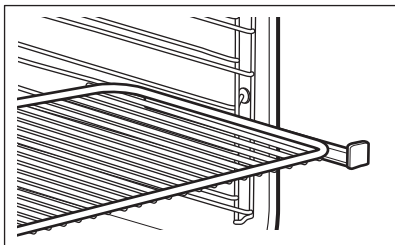
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

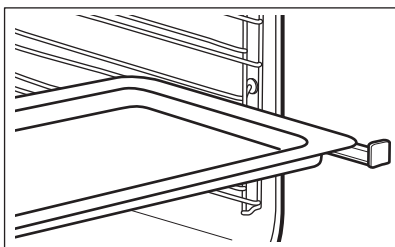


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



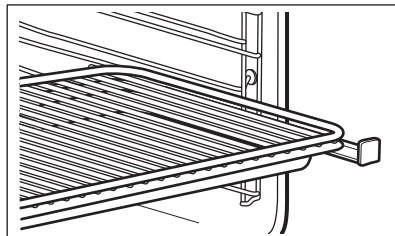
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



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 + протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється SAFE.

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 + 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».

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 °С.

9.4 Автоматичне вимикання

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

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

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

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

9.5 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

10.1 Рекомендації щодо приготування

Випікання та смаження у вашій новій духовій шафі може відбуватися по-іншому, ніж у вашій попередній духовці. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

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

10.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

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

10.3 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.








10.4 Поради щодо випікання









Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Встановіть нижчу температуру в духовій шафі та більший час випікання.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.









10.5 Випікання на одному рівні полицки

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

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ		
 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
 Використовуйте функцію: Вентилятор.		
 Використовуйте деко для випікання.		
	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ		
 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
 Використовуйте функцію: Вентилятор.		
 Використовуйте деко для випікання.		
	 (°C)	 (хв.)
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ			
 Попередньо прогрійте порожню духовку.			
 Використовуйте функцію: Традиційне готування.			
 Використовуйте деко для випікання.			
	 (°C)	 (хв.)	
Рулет з джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230		1
	потім: 160 - 180	30 - 60	

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ			
 Попередньо прогрійте порожню духовку.			
 Використовуйте функцію: Традиційне готування.			
 Використовуйте деко для випікання.			
	 (°C)	 (хв.)	
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Калач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	170	35 - 55	3
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2



ПЕЧИВО



Ставте посуд на третій рівень полицки.



(°C)

(хв.)

Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Беше	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

10.6 Запіканки та гратени



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)

(хв.)

Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

10.7 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте дека для випікання.

Використовуйте функцію: Вентилятор.



ТОРТИ / ВИПІЧКА



(°C)



(хв.)



2 положення

Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духовку	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4



БІСКВИТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ



(°C)



(хв.)



2 положення

3 положення

Рулет	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-



БІСКВИТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ



(°C)



(хв.)



2 положення

3 положення

Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

Печиво з дріжджового тіста

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Мигдальні тістечка

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Печиво з яєчного білка / Безе

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

10.8 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

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

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

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

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

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

10.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полицки.



ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Тушковане м'ясо

1 - 1,5 кг

Традиційне готування

230

120 - 150







Ростбіф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку







на 1 см товщини







Турбо-гриль

190 - 200

5 - 6

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Ростбіф або філе, помірного просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Відбивні котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
М'ясні хлібці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Запечена телятина	1	160 - 180	90 - 120	
Теляча рулька	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

**БАРАНИНА**

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Спинка ягняти

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**ДИЧИНА**

Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Спина / Заяча нога, до 1 попередньо прогрійте порожню духовку

до 1

230

30 - 40

Оленяча спинка

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Задня част. оленя

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**ДОМАШНЯ ПТИЦЯ**

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Птиця, порційна

0,2 - 0,25 кожна

200 - 220

30 - 50

Курка, половина

0,4 - 0,5 кожна

190 - 210

35 - 50

Курка, пулярка

1 - 1.5

190 - 210







50 - 70







Качка

1.5 - 2

180 - 200






80 - 100



 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240







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







10.10 Хрустка випічка

з:Функція "Піца"

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

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

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








 ПИЦА			
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.			
 Ставте посуд на другий рівень полицки.			
	 (°C)	 (хв.)	
Тарт флам-бе	230 - 250	12 - 20	
Вареники	180 - 200	15 - 25	








10.11 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

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





Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.

 ГРИЛЬ				
 Використовуйте функцію: Гриль				
	 (°C)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік	
Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

 ГРИЛЬ				
 Використовуйте функцію: Гриль				
	 (°C)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік	
Ціла рибина, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 заморожені продукти

 РОЗМОРОЖУВАННЯ				
 Використовуйте функцію: Вентилятор.				
	 (°C)	 (хв.)		
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, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3	
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3	
Картопля по-селянськи / Крокети	220 - 230	20 - 35	3	
Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30	3	
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2	
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2	
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3	

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
 Використовуйте функцію: Вентилятор.			
	 (°C)	 (хв.)	
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2







10.13 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пугу тарілку в нижню

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

 Ставте посуд на перший рівень полицки.				
	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо, переверніть по завершенні половини часу	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, збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(кг)



(хв.)

Тривалість
розморожу-
вання



(хв.)

Час подальшо-
го розморожу-
вання



Печиво

1.4

60

60

-

10.14 Консервування

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.

Налийте приблизно 1/2 л води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.

Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °С.



М'ЯКІ ФРУКТИ



(хв.)

Час приготуван-
ня до кипіння

Полуниця / Чорни-
ці / Малина / Сти-
глий аґрус

35 - 45



КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ



(хв.)

Час приго-
тування до
кипіння






(хв.)

Продовжу-
вати готу-
вати при
темпера-
турі 100 °С

Персики /
Айва / Сливи

35 - 45

10 - 15

ОВОЧІ		
	 (хв.) Час приготування до кипіння	 (хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С
Морква	50 - 60	5 - 10
Огірки	50 - 60	-
Овочеve асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20


10.15 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.

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полицки.

10.16 Термошуп


 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°С)		
	Непросмажений	Середній	Добре просмажений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70



Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

ОВОЧІ		
	 (°С)	 (год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3


Встановіть температуру на 60 - 70 °С.


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


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


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



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

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


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

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

 РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68

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

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

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

10.17 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темна, матова діаметр 28 см

10.18 Волога конвекція

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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

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

10.19 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.


ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах


(°C)



(хв.)



Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1


ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво


Ставте посуд на третій рівень полицки.
















(°C)



(хв.)

Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 30

 ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво					
		 (°C)	 (хв.)	 2 поло- 3 поло- ження ження	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4	-

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

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф. Не застосовуйте засіб для чищення духових шаф на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

Очищуйте внутрішню камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

11.2 Знімання опор полицок

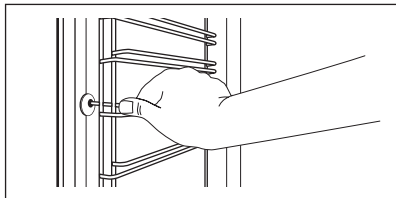
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



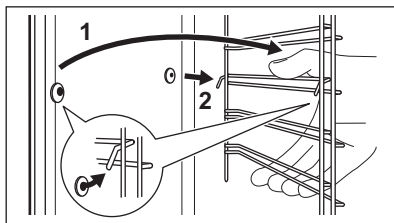
УВАГА

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 акcesуари у зворотній послідовності.




Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Каталітичне очищення

Внутрішня камера з каталітичним покриттям здатна очищуватися самостійно. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням каталітичного чищення:



- вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.
- вимийте дно духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом.
- помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.

1. Встановіть функцію . Змінити час тривалості каталітичного очищення неможливо. Запуск процесу чищення можна відкласти за допомогою функції: ЗАВЕРШЕННЯ. Після закінчення очищення лунає звуковий сигнал.
2. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
3. Вимкніть духову шафу. Щоб припинити чищення до його завершення, поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».
4. Коли духовна шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною. Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес та результат каталітичного очищення.

11.4 Нагадування про очищення

Щоб нагадати про необхідність каталітичного чищення, символ САТА мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.

Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

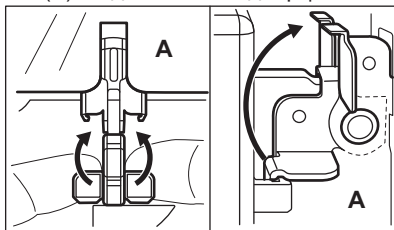
- після завершення функції каталізу.
- якщо натиснути  та  одночасно.

11.5 Знімання та встановлення дверцят

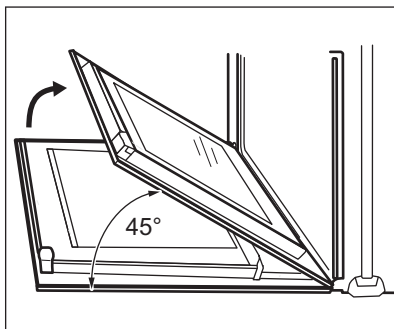
Для чищення дверцят і внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Дверцята важкі.

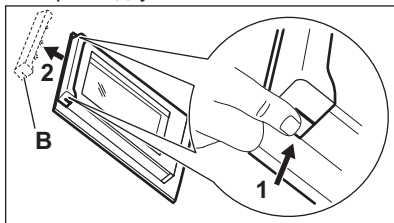
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця підніміть затискні важелі (A) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцята на кут близько 45°.



4. Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м'якою тканиною.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.

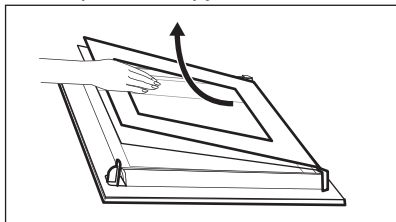




УВАГА

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

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



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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно — інакше верхня дверцят може перегрітися.

11.6 Заміна лампи



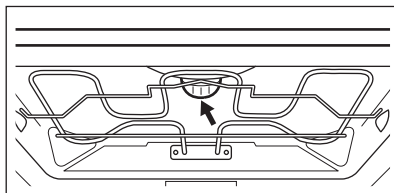
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафи 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 °С .
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).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	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.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
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.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте запустити процес розморожування або каталізу, але не витягли з розетки вилку термощупа.	Витягніть вилку термощупа з розетки.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроструму.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.

12.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігривайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінець часу) і час готування перевищує

30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою


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


Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867336964-B-282019



AEG