



**BPE642120M**

**BPK642120M**

LT	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	2
RU	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	26
UK	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	54



# Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	2
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	7
4. VALDYMO SKYDELIS.....	8
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	9
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	10
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	11
8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS.....	13
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	14
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	16
11. PATARIMAI.....	17
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	19
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	22
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	24
15. APLINKOS APSAUGA.....	25

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilgainamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.

- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, nepriekite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
  - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Piroziliųjų orkaitėlių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputės.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

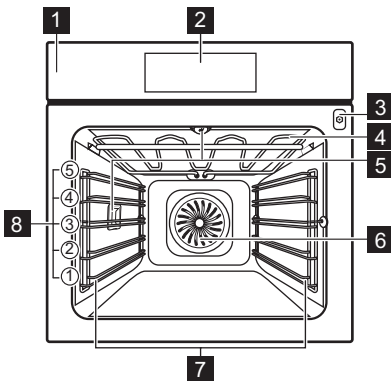
### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis programavimas
- 3** Maisto termometro lizdas
- 4** Šildymo elementas
- 5** Lemputė
- 6** Ventilatorius

- 7** Lentynos atrama, išimama

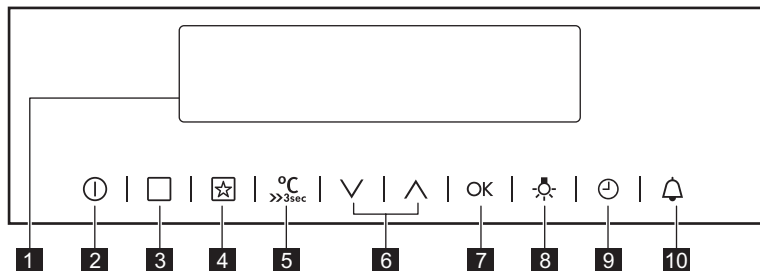
- 8** Lentynos vietos

### 3.2 Priedai

- **Grotelės**  
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**  
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

## 4. VALDYMO SKYDELIS

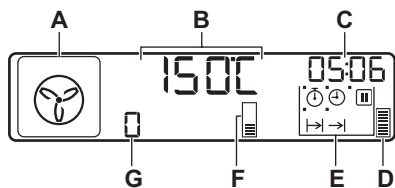
### 4.1 Valdymo skydelio apžvalga



Prietaisą valdykite jutikliniais mygtukais.

Jutiklinis laukelis	Funkcija	Aprašymas
1	-	Ekranas Parodo esamas prietaiso nuostatas.
2	⏻	IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS Prietaisui įjungti ir išjungti.
3	□	Parinktys Nustato kaitinimo arba automatinę programą.
4	★	Mano mėgstamiausia programa Nustato mėgstamiausią programą. Naudokite, kad tiesiogiai galėtumėte pasirinkti mėgstamiausią programą, net kai prietaisas išjungtas.
5	°C >>3sec	Temperatūra / Greitas įkaitinimas Temperatūrai nustatyti arba tikrinti. Taip pat leidžia nustatyti arba patikrinti Maisto termometras temperatūrą. Paspauskite ir palaikykite tris sekundes, kad įjungtumėte ar išjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas.
6	∨	Aukštyn, žemyn Įjungia ankstesnį arba kitą meniu punktą.
7	OK	Gerai Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
8	💡	Orkaitės apšvietimas Orkaitės lemputei įjungti ir išjungti.
9	🕒	Laikrodis Laikrodžio funkcijoms nustatyti.
10	🔔	Laikmatis Nustato Laikmatis.

## 4.2 Ekranas



- A. Orkaitės funkcijos simbolis
- B. Temperatūros / paros laiko ekranas
- C. Laikrodžio / liekamojo karščio ekranas / laikmatis
- D. Liekamojo karščio indikatorius (tik tam tikruose modeliuose)
- E. Laikrodžio funkcijų indikatoriai
- F. Įkaitinimo indikatorius / sparčiojo įkaitinimo indikatorius / liekamojo karščio indikatorius (tik tam tikruose modeliuose)
- G. Orkaitės funkcijos / programos numeris

### Kiti ekrano indikatoriai:

	<b>Funkcijos</b> Galite pasirinkti orkaitės funkciją.
	<b>Automatinė programa</b> Galite pasirinkti automatinę programą.
	<b>Mano mėgstamiausia programa</b> Veikia mėgstamiausia programa.
	<b>Temperatūra / greitis įkaitinimas</b> Veikia funkcija .
	<b>Temperatūra</b> Rodoma dabartinė temperatūra.
	<b>Temperatūra</b> Galite pakeisti temperatūrą.
	<b>Kepimo termometras</b> Kepimo termometras yra kepimo termometro lizde.
	<b>Durelių užraktas</b> Suveikia durelių užraktas.

	<b>Orkaitės apšvietimas</b> Jūs išjungėte apšvietimą.
	<b>Laikmatis</b> Suveikia laikmačio funkcija.
<b>kgr / gr</b>	Veikia automatinė programa su nurodytu svoriu.
<b>h / min</b>	Veikia laikrodžio funkcija.

## 4.3 Įkaitinimo indikatorius

Jeigu įjungiate kaitinimo funkciją, rodomas

. Juostos rodo, kad temperatūra orkaitės viduje kyla arba krenta.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, juostos ekrane užgesa.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.

6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.





7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.




## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaitinimo funkcijos

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Konvekcinis kepinimas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Picos programa	Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
 Lėtas ruošimas	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytiškiems suktinukams.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Atšildymas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

Orkaitės funkcija	Paskirtis
 Drėgnas konvekcijos kepinimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvekcijos kepinimas.
 Duonos kepinimas	Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.



Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 60 °C.

### 6.2 Pastabos: Drėgnas konvekcijos kepinimas




Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvekcijos kepinimas. Rekomendacijas, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

### 6.3 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite orkaitę naudodami . Ekране matysite nustatytą temperatūrą, kaitinimo funkcijos simbolį ir numerį.
2. Paspauskite  arba , kad nustatytumėte kaitinimo funkciją.
3. Paspauskite **OK** arba orkaitę įsijungs po 5 sekundžių.

Jei orkaitę įjungsite nepasirinkę kaitinimo funkcijos ar programos, po 20 sekundžių orkaitė automatiškai išsijungs.

### 6.4 Kaip nustatyti Temperatūrą

Paspauskite  arba , jei norite pakeisti temperatūrą. Keitimo žingsnis: 5 °C.

Kai orkaitė pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas, o įkaitinimo indikatorius išsijungia.

### 6.5 Kaip patikrinti: Temperatūrą

Jei funkcija arba programa įjungta, galite patikrinti orkaitės temperatūrą.

1. Paspauskite  $^{\circ}\text{C}$ . Ekране matysite orkaitės temperatūrą.
2. Paspauskite **OK** arba palaukite 5 sekundes ir ekране pamatysite temperatūros nustatymą.

### 6.6 Kaip nustatyti Greitas įkaitinimas

Nedėkite maisto į orkaitę, kai veikia greitojo įkaitinimo funkcija.






Greitojo įkaitinimo funkciją galima naudoti tik su tam tikromis kaitinimo funkcijomis. Jeigu nustatymų meniu įjungta klaidos signalo funkcija, signalas suveiks, kai greitasis įkaitinimas nebus galimas su pasirinkta funkcija. Naudodamiesi nustatymų meniu žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.



Greitasis įkaitinimas sutrumpina įkaitinimo laiką.

Norėdami įjungti greitąjį įkaitinimą, palaikykite paspaudę  $^{\circ}\text{C}$  mygtuką 3 sekundes. Jei įjungsite greitąjį įkaitinimą, ekране mirksės indikacinės juostelės.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS





### 7.1 Laikrodžio funkcijų lentelė

 Paros laikas	Paros laikui rodyti ar keisti. Paros laiką pakeisti galima tik tada, kai prietaisas yra įjungtas.
 Trukmė	Nustatyti prietaiso veikimo trukmę.
 Pabaigos laikas	Nustatyti prietaiso išsijungimo laiką.
 Atidėtas paleidimas	Derinti Trukmė ir Pabaigos laikas funkciją.
 „Set + Go“	Paleisti prietaisą su reikalingais nustatymais tik vienu jutiklinio laukelio paspaudimu bet kada vėliau.

 Laikmatis	Naudokite laiko atskaitai nustatyti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi. Funkciją Laikmatis galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas yra išjungtas.
<b>00:00</b>  Laikmatis	Nustatyti atgalinį skaičiavimą, rodantį, kiek laiko veikia prietaisas. Jis išsijungia prietaisui pradėjus kaisti. Laikmatis nėra įjungtas, jeigu nustatyta Trukmė ir Pabaigos laikas. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

### 7.2 Kaip nustatyti Paros laikas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros šaltinio palaukite, kol ekране pamatysite **h** ir **12:00**. Mirksės „12“.

1. Spauskite  arba , kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite **OK**.
3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte minutes.

#### 4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite naujai nustatytą laiką. Norėdami pakeisti paros laiką, paspauskite

⌚ kelis kartus, kol ⌚ nepradės mirksėti.

### 7.3 Kaip nustatyti Trukmė

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite ⌚, kol nepradės mirksėti ⌚.
3. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Trukmė minutes.
4. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.
5. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Trukmė valandas.
6. Paspauskite Trukmė arba OK funkcija įsijungs po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį ⌚ ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs.
7. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
8. Išjunkite orkaitę.

### 7.4 Kaip nustatyti Pabaigos laikas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite ⌚, kol nepradės mirksėti ⌚.
3. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas.  
Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas. Ekrane matysite mirksintį ⌚ ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.
4. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
5. Išjunkite orkaitę.

### 7.5 Kaip nustatyti Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2. Paspauskite ⌚ kol ⌚ nepradės mirksėti.

3. Spauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Trukmė minutes.

4. Paspauskite OK.

5. Spauskite  $\wedge$  arba Trukmė, kad nustatytumėte  $\vee$  valandas.

6. Paspauskite OK.

Ekrane mirksės ⌚.

7. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte Pabaigos laikas ir paspauskite OK. Pirmiausia nustatysite minutes, o tada valandas.

Orkaitė įsijungs automatiškai, veiks ir išsijungs nustatytu laiku (Trukmė ir Pabaigos laikas). Ciklo pabaigoje įsijungs ir 2 minutes veiks garso signalas. Ekrane matysite mirksintį ⌚ ir laiko nustatymą. Orkaitė išsijungs automatiškai.

8. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.
9. Išjunkite orkaitę.



Jei Atidėtas paleidimas funkcija įjungta, ekrane matysite kaitinimo funkcijos simbolį, ⌚ su tašku ir ⌚. Taškas laikrodžio / temperatūros ekrane nurodys įjungtą funkciją.

### 7.6 Kaip nustatyti „Set + Go“

„Set + Go“ funkciją galite naudoti, jei nustatyta Trukmė.

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Nustatykite Trukmė.
3. Kelis kartus paspauskite mygtuką ⌚, kol ekrane nepamatysite mirksinčio  $\square$ .
4. Paspauskite OK, kad nustatytumėte „Set + Go“ funkciją.

Ekrane matysite ⌚ ir  $\square$  su indikatoriumi. Indikatorius nurodo įjungtą laikrodžio funkciją.


5. Norėdami įjungti „Set + Go“ funkciją paspauskite jutiklinį skydelį (išskyrus [JUNGIMAS / IŠJUNGIMAS]).




## 7.7 Kaip nustatyti Laikmatis


1. Paspauskite .

Ekrane matysite mirksinčius  ir „00“.

2. Jei norite pakeisti parinktis, paspauskite

. Pirmiausia nustatykite sekundes, po to minutes, o tada valandas.

3. Spauskite  arba , kad nustatytumėte Laikmatis ir .




4. Paspauskite Laikmatis arba  funkcija įsijungs po 5 sekundžių.

Pasibaigus nustatytam laikui, 2 minutes veiks garsinis signalas, o ekrane mirksės „00:00“ ir



5. Norėdami išjungti signalą palieskite bet kurią jutiklinio skydelio sritį.

## 7.8 Kaip nustatyti Laikmatis

1. Norėdami atkurti Laikmatis kelis kartus paspauskite , kol ekrane nepamatysite mirksinčių .
2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Kai ekrane pasirodys užrašas „00:00“, Laikmatis prasidės laiko atskaita.

## 8. AUTOMATINĖS PROGRAMOS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

### 8.1 Automatinių programų sąrašas.





Programa
1 JAUTIENOS KEPSNYS
2 KIAULIENOS KEPSNYS
3 VERŠIENOS KEPSNYS
4 KEPTA ĖRIENA
5 KEPTA ŽVĖRIENA
6 VIŠČIUKAS, VISAS
7 NEIŠDARYTA ŽUVIS
8 PICA
9 KIŠAS
10 BISKVITINIS CITRINŲ PYRAGAS
11 SŪRIO PYRAGAS
12 BANDELĖS
13 KAIMIŠKA DUONA

Programa
14 TEŠLOS KILDINIMAS
15 BULVIŲ PLOKŠTAINIS
16 LAZANIJA
17 ĮDARYTI MAKARONŲ VAMZDELIAI
18 PYRAGO PUSGAMINIS
19 PICOS PUSGAMINIS
20 BULVIŲ PUSGAMINIAI

### 8.2 Receptai internete

Automatinių programų receptus galima rasti mūsų interneto svetainėje. Norėdami rasti receptų knygą, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

### 8.3 Kaip naudotis automatinėmis programomis.

1. Įjunkite prietaisą.
  2. Palieskite .
- Ekrane matysite  – automatinės programos simbolį ir numerį.
3. Norėdami pasirinkti automatinę programą palieskite  arba .

4. Palieskite **OK** arba palaukite ir po penkių sekundžių prietaisas įsijungs automatiškai.
5. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės **↳|** simbolis.
6. Paspauskite jutiklinį skydelį arba atidarykite orkaitės dureles, kad išjungtumėte signalą.
7. Išjunkite prietaisą.

### 8.4 Kaip naudotis automatinėmis programomis, nurodant produktų svorį

Jei nurodysite ruošiamos mėsos svorį, prietaisas apskaičiuos ruošimo laiką.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Palieskite **□**.
3. Palieskite **∧** arba **∨**, kad nustatytumėte svorio programą. Ekране matysite maisto ruošimo laiką, trukmės simbolį **↳|**, numatytąją svorio reikšmę ir matavimo vienetus (kg, g).
4. Paspauskite **OK** arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai. Prietaisas įsijungs.
5. Numatytąją svorio reikšmę galėsite pakeisti naudodami **∧** arba **∨**. Palieskite **OK**.
6. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės **↳|**.

7. Paspauskite jutiklinį skydelį arba atidarykite orkaitės dureles, kad išjungtumėte signalą.
8. Išjunkite prietaisą.

### 8.5 Kaip nustatyti automatinės programos naudojant Maisto termometras

Maisto vidaus temperatūra programose, kuriose numatomas maisto termometro naudojimas, yra nustatyta. Programa pasibaigia pasiekus nustatytą maisto vidaus temperatūrą.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Kelis kartus palieskite **□**, kol ekrane pamatysite **↳|**.
3. Prijunkite maisto termometrą. Žr. skyrių „Maisto termometras“.
4. Palieskite **∧** arba **∨**, kad pasirinktumėte maisto ruošimo, naudojant maisto termometrą, programą.

Ekране matysite maisto ruošimo laiką, **↳|** ir **↗**.

5. Paspauskite **OK** arba palaukite penkias sekundes ir nustatymai bus išsaugoti automatiškai. Pasibaigus nustatytam laikui dvi minutes veiks garsinis signalas. Mirksės **↳|**.
6. Norėdami išjungti signalą palieskite jutiklinį skydelį arba atidarykite dureles.
7. Išjunkite prietaisą.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

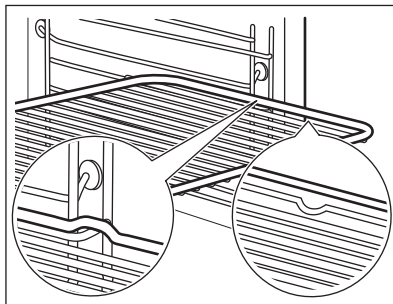
### **⚠** ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Priedų naudojimas

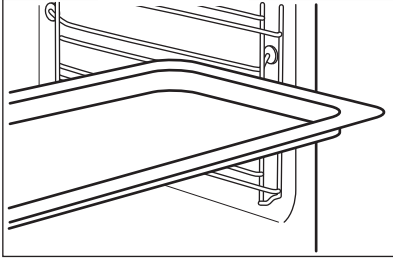
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

### Grotelės



Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių.

### Kepimo skarda / Gili kepimo skarda



Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

## 9.2 Maisto termometras

Galima nustatyti dvi temperatūras: orkaitės temperatūrą ir temperatūrą patiekalo viduje.

Maisto termometras matuoja mėsos vidaus temperatūrą. Kai maistas pasiekia nustatytą temperatūrą, prietaisas išsijungia.

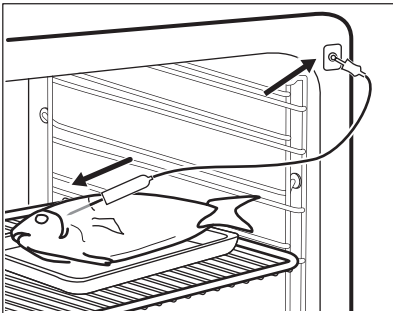
### ⚠ DĖMESIO

Naudokite tik pateiktąjį maisto termometrą arba tinkamas keičiamąsias dalis.



Pasirūpinkite, kad ruošiant maistą termometras liktų įkištas į patiekalą ir būtų prijungtas prie lizdo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Maisto termometro (su  $\uparrow$  žyma ant rankenėlės) galą įkiškite į mėsos vidurį.
3. Maisto termometro kištuką įkiškite į prietaiso priekyje esantį lizdą.



Ekrane matysite mirksintį  $\uparrow$  ir numatytąją kepimo temperatūrą. 60 °C temperatūra pirmajam ciklui ir paskutinė nustatytoji vertė būsiamiems ciklams.



Dėdami kepimo termometrą į lizdą, jūs atšaukiate laikrodžio funkcijų nuostatas.

4. Norėdami pasirinkti temperatūrą, palieskite  $\wedge$  arba  $\vee$ .
5. Palieskite OK arba palaukite 5 sekundes ir nustatymai išsisaugos automatiškai.



Mėsos temperatūrą galima nustatyti tik kai blykčioja  $\uparrow$ . Jeigu prieš nustatydami kepimo temperatūrą ekrane matote nemirksintį  $\uparrow$ , palieskite  $\text{°C}$  ir  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte naują vertę.

6. Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

Ekrane matysite pasirinktą temperatūrą ir kaitinimo simbolį  $\blacksquare$ .

Kol prietaisas skaičiuos apytikslę trukmę, ekrane rodomas skaitiklio laikas. Po pirmojo skaičiavimo ekrane matysite apytikslę kepimo trukmę.

Maisto gaminimo metu prietaisas ir toliau skaičiuos kepimo trukmę. Ekrane rodoma reikšmė periodiškai atsinaujins.




Jei gaminatė naudodami maisto termometrą, galite pakeisti ekrane rodomą temperatūrą. Įkišę maisto termometro kištuką į lizdą ir pasirinkę orkaitės funkciją bei temperatūrą, ekrane matysite esamą patiekalo temperatūrą.

Kelias kartus palieskite  $\text{°C}$ , kad pamatytumėte tris kitus temperatūros nustatymus:

- nustatyta jutiklio temperatūra;
- orkaitės temperatūra;
- esama temperatūra patiekalo viduje.

Pasiekus nustatytą patiekalo temperatūrą, 2 minutes veiks garso signalas ir mirksės

kepimo temperatūros vertė bei . Prietaisas išsijungia.

7. Palieskite jutiklio sritį, kad išjungtumėte garsinį signalą.
8. Ištraukite maisto termometrą iš lizdo ir išimkite patiekalą iš prietaiso.



### **ĮSPĖJIMAS!**

Maisto temperatūros jutiklį traukite atsargiai. Jis bus įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti.

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 10.1 Funkcijos „Mano mėgstamiausi“ naudojimas

Naudokite šią funkciją, norėdami įrašyti savo mėgstamiausias orkaitės funkcijas arba programos temperatūros ir laiko nuostatas.

1. Nustatykite temperatūrą ir laiką orkaitės funkcijai arba programai.
2. Palieskite ir palaikykite  ilgiau nei tris sekundes. Pasigirsta garso signalai.
3. Išjunkite prietaisą.
  - **Norėdami įjungti šią funkciją**, palieskite . Prietaisas įjungia jūsų mėgstamiausią programą.



Kai veikia funkcija, galite keisti laiką ir temperatūrą.




- **Norėdami išjungti šią funkciją**, palieskite . Prietaisas išsijungia jūsų mėgstamiausią programą.

### 10.2 Užrakto nuo vaikų naudojimas

Užraktas nuo vaikų apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės naudojimo.



Kai įjungiamas pirolizinis valymas, durelės užsirakina. Kai paspaudžiate valdymo skydelį ekrane pasirodo pranešimas.



1. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaude , kad išjungtumėte orkaitę.
2. Vienu metu paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaude  ir .

Suveiks garsinis signalas. Ekrane matysite **SAFE**. Durelės užsirakins. Norėdami išjungti vaikų saugos užrakto funkciją, pakartokite 2 veiksmą.

### 10.3 Mygtukų užrakto naudojimas

Funkciją galite įjungti tik tada, kai orkaitė veikia.

Funkcija „Mygtukų užraktas“ apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.

1. Norėdami įjungti funkciją, įjunkite orkaitę.
2. Įjunkite orkaitės funkciją arba nuostatą.
3. Kartu palieskite ir palaikykite  ir  2 sekundes.

Pasigirsta garso signalas.

Ekrane rodoma spyna.

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, pakartokite 3 veiksmą.





Jeigu veikia pirolizės funkcija, durelės yra užrakinamos. Jei paliečiate jutiklio lauką, ekrane rodomas pranešimas.



Veikiant funkcijai „Mygtukų užraktas“, orkaitę galima išjungti. Kai išjungiate orkaitę, išsijungia ir mygtukų užrakto funkcija.

### 10.4 Nuostatų meniu naudojimas

Nuostatų meniu galite įjungti ar išjungti funkcijas pagrindiniame meniu. Ekrane rodoma SET ir nuostatos numeris.

	Aprašymas	Nustatyti na vertė
	„Set+Go“	ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
	Liekamojo karščio indikatorius	ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

	<b>Aprašymas</b>	<b>Nustatyti- nė vertė</b>
<b>3</b>	Priminimas apie valymą	IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
<b>4</b>	Mygtuko tonas <sup>1)</sup>	SPUSTELĖ- KITE / SIG- NALAS / IŠ- JUNGTI
<b>5</b>	Klaidos signalas	IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
<b>6</b>	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
<b>7</b>	Ryškumas	MAŽAS / VI- DUTINIS / DI- DELIS
<b>8</b>	Aptarnavimo meniu	-
<b>9</b>	Atkurti nuostatas	TAIP / NE

1) Negalima išjungti IJUNGIMO / IŠJUNGIMO jutiklinio skydelio garso signalo.

1. Nuspauskite  ir palaikykite maždaug 3 sekundes.

Ekране rodoma SET1 ir blykčioja „1“.

2. Spauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte nuostatą.

3. Paspauskite OK.



4. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad pakeistumėte nuostatos vertę.

5. Paspauskite OK.

Norėdami išeiti iš nuostatų meniu, paspauskite  $\textcircled{1}$  arba paspauskite ir palaikykite .

## 10.5 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Apšvietimas, Maisto termometras, Trukmė, Atidėtas paleidimas, Pabaigos laikas, Lėtas ruošimas.

## 10.6 Ekranų šviesumas

Yra du ekranų šviesumo režimai:

- naktinis šviesumas: kai prietaisas yra išjungtas, ekranų šviesumas būna mažesnis nuo 22.00 iki 6.00 val.;
- dieninis šviesumas:
  - kai prietaisas įjungtas;
  - jeigu paliesite bet kurį jutiklio lauką, kai veikia naktinio šviesumo funkcija (išskyrus IJUNGTA / IŠJUNGTA), ekranas persijungia į dieninio šviesumo režimą paskesnėms 10 sekundžių;
  - jei prietaisas yra išjungtas ir nustatėte laikmatį. Kai funkcija „Laikmatis“ baigia veikti, ekranas grįžta prie naktinio šviesumo.

## 10.7 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

# 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo

receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.







Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

#### Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

## 11.2 Vidinė durelių pusė

### Durelių vidinėje pusėje galite rasti:

- lentynų padėčių numerius;
- informacijos apie orkaitės funkcijas, patiekalams rekomenduojamas lentynų padėtis ir temperatūros nuostatas.




## 11.3 Drėgnas konvek. kepinimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

## 11.4 Drėgnas konvek. kepinimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C		
Makaronų plokštainis	200 - 220	45 - 55	3
Bulvių plokštainis	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanija	180 - 200	75 - 90	3
Įdaryti makaronai kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Duonos pudingas	190 - 200	55 - 70	3
Ryžių pudingas	170 - 190	45 - 60	3
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepinimo forma)	160 - 170	70 - 80	3
Balta duona	190 - 200	55 - 70	3

## 11.5 Informacija bandymų laboratorijoms






Patikros pagal: EN 60350-1, IEC 60350-1.

## Kepimas viename lygyje

			°C		
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepinimas	Grotelės	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Konvekcinis kepinimas	Grotelės	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepinimas	Kepimo skarda	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	140	25 - 35	2
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle <b>1)</b>	Konvekcinis kepinimas	Kepimo skarda	150	20 - 30	3
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle <b>1)</b>	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	170	20 - 30	3
Skrebutis <b>1)</b>	Grilis	Grotelės	maks.	1 - 2	5

**1)** Įkaitinkite prietaisą.

## Kepimas keliuose lygiuose

			°C		
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepinimas	Kepimo skarda	140	25 - 45	2 ir 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle <b>1)</b>	Konvekcinis kepinimas	Kepimo skarda	150	25 - 35	2 ir 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Konvekcinis kepinimas	Grotelės <b>2)</b>	160	45 - 55	2 ir 4
Obuolių pyragas	Konvekcinis kepinimas	Grotelės <b>2)</b>	160	55 - 65	2 ir 4

**1)** Įkaitinkite prietaisą.

**2)** Po 1 pyrago formą ant vielinės lentynėlės.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

## Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

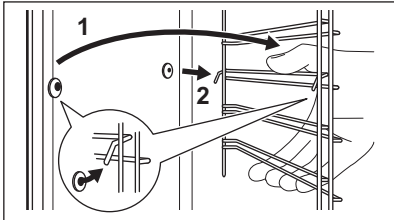
## Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 12.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 12.3 Kaip naudoti: Piroлизė

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Piroлизė funkcija.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠️ DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
3. Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
4. Įjunkite prietaisą.
5. Paspauskite  kelis kartus, kol ekrane pamatysite "Pyro" ir valymo programos numerį.
6. Paspauskite OK.
7. Paspauskite  $\wedge$  arba  $\vee$ , kad nustatytumėte valymo procedūros trukmę:

Parink-tis	Aprašymas
1	1 h lengvam valymui
2	1 h 30 min įprastam valy-mui
3	3 h kruopščiam valymui

Valymo ciklo pradžia atidėti galite naudoti pabaigos funkciją.

8. Paspauskite OK.  
Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Kol durelės bus užrakintos, ekrane švies  ir kaitinimo indikatoriaus juostos. Durelės atsirakins pasibaigus valymui ir temperatūrai orkaitėje nukritus iki saugaus lygio.
9. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės.
10. Orkaitės vidų išvalykite švelnia šluoste. Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.


### Piroлизinis valymas neįsijungia:

- ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo. Šios klaidos atveju kai kurių modelių valdymo skydelyje rodomas kodas „C2“.

- Iki galo uždarykite dureles. Šios klaidos atveju, kai kurių modelių valdymo skydelyje rodomas „C3“ kodas.

## 12.4 Priminimas apie valymą

Prietaisas primena, kad laikas jį valyti: Pirolizė.

 – valdymo skydelyje mirksi 10 sek kiekvieną kartą išjungus ir vėl įjungus prietaisą.

Galite išjungti priminimą. Naudodamiesi nustatymų meniu žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.

## 12.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

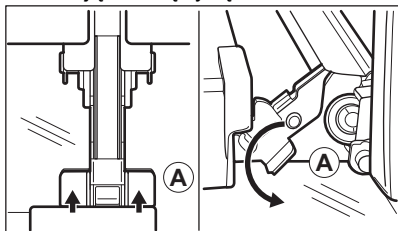
### ĮSPĖJIMAS!

Durelės sunkios.

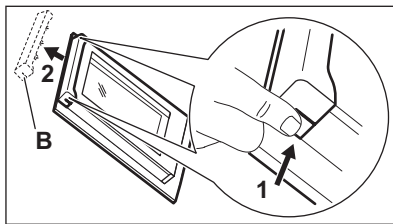
### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

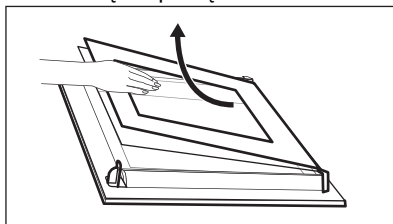
1. Iki galo atidarykite dureles.
2. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



3. Priverkite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug: 70°kampu).
4. Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės.
5. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.
6. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje. Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

## 12.6 Lemputės keitimas

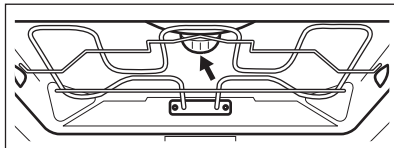
### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

Viršutinė lemputė

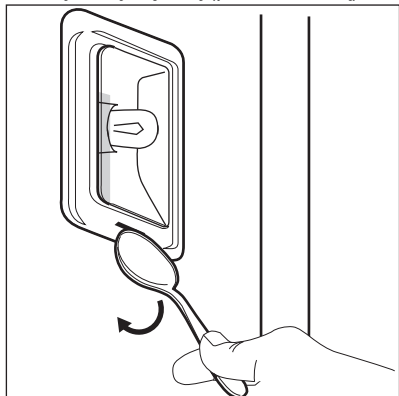
1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštelį).



3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5. Atgal pritvirtinkite stiklinį gaubtelį
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.



## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie maitinimo tinklo (žr. prijungimo schemą, jeigu yra).
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Ijunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Netinkamai uždarytos durelės.	Iki galo uždarykite dureles.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Orkaitė nekaista.	Suaktyvintas automatinis išjungimas.	Žr. skyrių „Automatinis išjungimas“.
Orkaitė nekaista.	Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Apsaugos nuo vaikų užrakto naudojimas“.

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Orkaitė nekaista.	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lempuė.	Pakeiskite lempuė.
Kai prietaisas yra išjungtas, ekrane nerodomas laikas.	Ekranas yra išjungtas.	Vienu metu pakartotinai spauskite  ir  , kad vėl įjungtumėte ekraną.
Maisto termometras neveikia.	Netinkamai įkištas maisto termometro kištukas į lizdą.	Kuo giliau įkiškite maisto termometro kištuką į lizdą.
Patiekalai kepa per ilgai arba per trumpai.	Per žema arba per aukšta temperatūra.	Jeigu reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgam palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių
Ekranе rodoma „C2“.	Norėjote paleisti pirulizės ar atšildymo funkciją, bet neištraukėte maisto termometro kištuko iš lizdo.	Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo.
Ekranе rodoma „C3“.	Neveikia valymo funkcija. Ne iki galo uždarėte dureles arba sugedęs durelių užraktas.	Iki galo uždarykite dureles.
Ekranе rodoma „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne iki galo uždarėte dureles.</li> <li>• Sugedęs durelių užraktas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iki galo uždarykite dureles.</li> <li>• Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite.</li> <li>• Jeigu ekrane vėl rodoma „F102“, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
Ekranе rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje.	Įvyko elektros gedimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Išjunkite orkaitę namų saugikliu arba apsauginiu jungikliu skirstomojoje saugiklių dėžutėje ir vėl įjunkite.</li> <li>• Jeigu ekrane vėl rodomas klaidos kodas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
Prietaisas įjungtas, bet nekaista. Neveikia ventiliatorius. Ekrane rodoma "Demo".	Įjungtas demonstracinis režimas.	Žr. skyrelį „Nustatymų meniu naudojimas“ skyriuje „Papildomos funkcijos“.

## 13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių

duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

**Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:**

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	BPE642120M 37,0 kg
	BPK642120M 35,0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

### 14.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

### 14.3 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### **Liekamasis karštis**

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

### **Patiekalų laikymas šilumoje**

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad

palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekране matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.



### **Drėgnas konvek. kepimas**

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.


Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.


### **Ekranas išjungimas**

Ekranas galite išjungti. Vienu metu

paspauskite ir palaikykite  ir . Jei norite įjungti, pakartokite šį veiksmą.

## **15. APLINKOS APSAUGA**

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

**Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	33
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	33
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	35
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	35
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	37
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	39
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	41
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	43
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	45
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	47
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	50
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	52
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	53

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	567 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	546 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1027 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
---	---------

Винты крепления	4x25 мм
-----------------	---------

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### 2.3 Использование

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте чистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые ручки и т. д., устанавливаемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.

- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролизической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролизической очистки духовых шкафов с функцией пиролизической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи

информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация

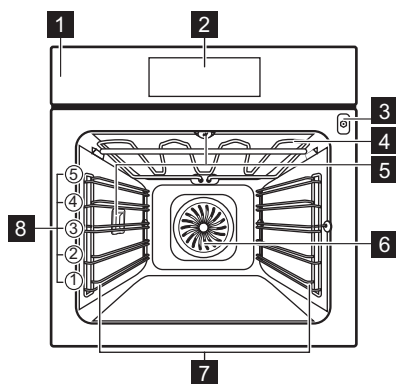
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

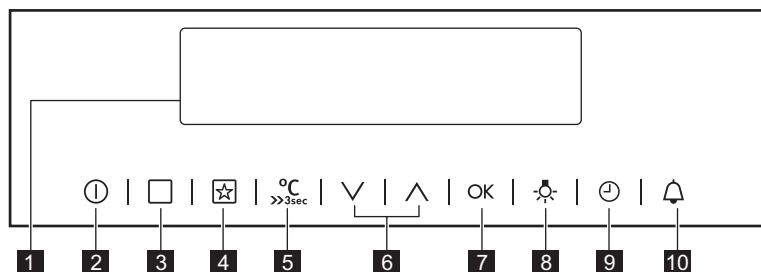
- Решетка

Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.

- **Эмалированный противень**  
Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**  
Для управления процессом приготовления с учетом температуры внутри продукта.
- **Телескопические направляющие**  
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

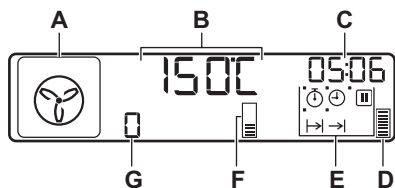
### 4.1 Общий вид панели управления



## Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсор	Функция	Описание	
1	-	Дисплей	
2	⓪	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3	□	Дополнительные функции	Установить режим нагрева или автоматическую программу.
4	☆	Моя любимая программа	Запись вашей любимой программы. Используйте для непосредственного вызова любимой программы, или для доступа к ней, когда прибор выключен.
5	°C >>»»	Температура / Быстрый прогрев	Установка или проверка температуры. Также установка или проверка температуры Термошуп. Нажмите и удерживайте в течение трех секунд для включения или выключения функции: Быстрый прогрев.
6	∧∨	Вверх, вниз	Перемещение вверх или вниз по меню.
7	OK	OK	Подтверждение выбора или настройки.
8	💡	Освещение духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
9	🕒	Часы	Установка функций часов.
10	🔔	Таймер	Установка Таймер.

## 4.2 Дисплей



- A.** Символ режима духового шкафа
- B.** Отображение температуры/времени суток
- C.** Часы / отображение остаточного тепла / таймер
- D.** Индикация остаточного тепла (только в некоторых моделях)
- E.** Индикаторы функций часов
- F.** Индикация нагрева / Индикация быстрого нагрева / Индикация остаточного тепла (только в некоторых моделях)
- G.** Номер режима/программы духового шкафа

### Другие индикаторы на дисплее:



#### Функции

Можно выбрать режим духового шкафа.



#### Автоматическая программа

Можно выбрать автоматическую программу.



#### Моя любимая программа

Выполняется любимая программа.




#### Температура/быстрый нагрев

Работает функция .

	<b>Температура</b> Отображается текущая температура.
	<b>Температура</b> Можно изменить температуру.
	<b>Термошуп</b> Термошуп подключен к гнезду термошупа.
	<b>Блокировка дверцы</b> Работает функция блокировки дверцы.
	<b>Освещение</b> Освещение выключено.
	<b>Таймер</b> Работает таймер.
<b>kgr / gr</b>	Выполняется автоматическая программа с вводом веса.

**h / min** Работает функция часов.

### 4.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева отображается . Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.


## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.










3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.




## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Функция Пирца	Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и стостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим духового шкафа	Применение
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Поддержание тепла	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60 °С.

## 6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пиццы дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Советы по энергосбережению» главы «Энергетическая эффективность».

### 6.3 Способ настройки: Режимы нагрева

1. Включите духовой шкаф ①. На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.
2. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы установить режим нагрева.
3. Нажмите ОК или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

### 6.4 Способ настройки: Температура

Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для изменения температуры: 5 °C.

При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

### 6.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите  $\text{°C}$ .

На дисплее отображается температура в духовом шкафу.

2. Нажмите ОК. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

### 6.6 Способ настройки: Быстрый прогрев

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».


Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте  $\text{°C}$  в течение более 3 секунд.

При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Таблица «Функции часов»

	Отображение или изменение времени суток. Изменение времени суток возможно только если прибор включен.
$\rightarrow $	Установка продолжительности работы прибора. Продолж.

$\rightarrow $	Установка времени выключения прибора. Окончание
$\rightarrow  \rightarrow $	Комбинирование функций Продолж. и Окончание. Отсрочка пуска



Включил  
и иди

Включение прибора с необходимыми установками одним касанием сенсорного поля в любое время позже.



Таймер

Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу прибора. Таймер можно установить в любое время, а также когда прибор выключен.

00:00



Таймер  
прямого  
отсчета

Включение функции отсчета времени с начала приготовления для отслеживания продолжительности работы прибора. Функция включается сразу после начала нагрева прибора. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер прямого отсчета не запустится. Данная функция не влияет на работу прибора.

## 7.2 Способ настройки: Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **h** и **12:00**. Мигает «12».

1. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать часы.
2. Нажмите ОК.
3. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать минуты.
4. Нажмите ОК.

На дисплее отобразится заданное время. Для изменения времени суток нажмите  $\odot$  до тех пор, пока не замигает  $\odot$ .

## 7.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку  $\odot$  до тех пор, пока не замигает символ  $\mapsto$ !
3. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки минут для Продолж..
4. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..
5. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки часов для Продолж..

6. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ  $\mapsto$ ! и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

## 7.4 Способ настройки: Окончание

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку  $\odot$  до тех пор, пока не замигает символ  $\mapsto$ !
3. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки Окончание и нажмите ОК. Сначала установите значение минут, а затем часов.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ  $\mapsto$ ! и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.


## 7.5 Способ настройки: Отсрочка пуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку  $\odot$  до тех пор, пока не замигает символ  $\mapsto$ !
3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ .
4. Нажмите ОК.
5. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки часов для Продолж..
6. Нажмите ОК.

На дисплее замигает  $\mapsto$ !



7. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки Окончание и нажмите ОК. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На

дисплее появляется мигающий символ  и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.



8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.





Когда включена функция Отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима нагрева,  с точкой и . Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

## 7.6 Способ настройки: Включил и иди

Можно использовать функцию Включил и иди, только когда Продолж. не задан.


1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Настройка Продолж..
3. Нажмите несколько раз , пока на дисплее не начнет мигать .
4. Нажмите **OK**, чтобы выбрать функцию Включил и иди.





На дисплее отображается  и  с индикатором. Этот индикатор показывает, какая функция часов включена.


5. Для включения функции Включил и иди нажмите на сенсорное поле (кроме ВКЛ / ВЫКЛ).

## 7.7 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите .




При этом на дисплее замигает «» и «00».

2. Для переключения между опциями используйте . Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите  для подтверждения.
4. Нажмите **OK** или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится мигающий символ 00:00 и .

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

## 7.8 Способ настройки: Таймер прямого отсчета

1. Для сброса Таймер прямого отсчета нажимайте:  до тех пор, пока на дисплее не начнет одновременно мигать .
2. Нажмите и удерживайте:  Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер прямого отсчета снова приступит к отсчету времени.

# 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



## ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

## 8.1 Список автоматических программ

Программа	
1	РОСТБИФ
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА

Программа	
3	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА
4	ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА
5	ЖАРЕНАЯ ДИЧЬ
6	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ
7	РЫБА ЦЕЛИКОМ
8	ПИЦЦА
9	КИШ ЛОРАН
10	ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ
11	ЧИЗКЕЙК
12	РУЛЕТЫ
13	ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
14	РАССТОЙКА ТЕСТА
15	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
16	ЛАЗАНЬЯ
17	КАННЕЛЛОНИ
18	ПОЛУФАБРИКАТ ТОРТА
19	ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20	РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ КАРТОФЕЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ


## 8.2 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

## 8.3 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.

2. Коснитесь .

На дисплее отображается , символ и номер автоматической программы.

3. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы выбрать автоматическую программу.

4. Коснитесь **OK** или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.

5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ  $\rightarrow|$  замигает.

6. Для отключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу духового шкафа.

7. Выключите прибор.

## 8.4 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.

2. Нажмите на .

3. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности  $\rightarrow|$ , вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Нажмите **OK** или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью  $\wedge$  или  $\vee$ .

Нажмите на **OK**.

6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает  $\rightarrow|$ .

7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

8. Выключите прибор.

## 8.5 Как установить: автоматические программы с Термошуп

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термошуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.

2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не отобразится  $\rightarrow|$ .

3. Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
4. Нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$  для настройки программы, использующей термощуп.  
На дисплее отобразится время приготовления,  $\rightarrow$  и  $\wedge$ .
5. Коснитесь **OK** или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

- По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал.  $\rightarrow$  мигает.
6. Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
  7. Выключите прибор.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

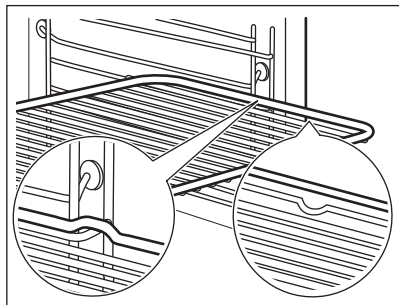
### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Установка принадлежностей

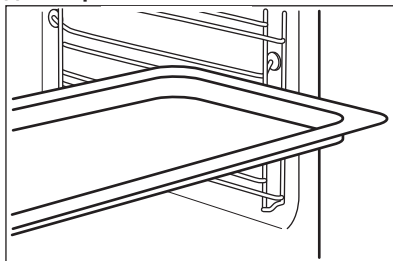
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

#### Решетка



Вставьте решетку между направляющими.

### Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

### 9.2 Термощуп

Необходимо установить две температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.


Термощуп служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

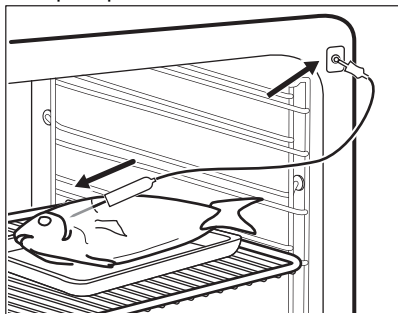
### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**


Используйте только поставляемый термощуп или соответствующие запасные части.

### **i**

Во время приготовления термощуп для мяса должен оставаться в духовом шкафу и в гнезде.




1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа (с  на ручке) в центр мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней части прибора.





На дисплее  мигает и задана температура внутри продукта по умолчанию. Температура составляет 60 °C для первой операции и последнее заданное значение для каждой последующей операции.




При включении термощупа в гнездо все установки времени для духового шкафа отменяются.

4. Коснитесь  или , чтобы задать температуру внутри продукта.
5. Коснитесь  или настройки будут автоматически сохранены через 5 секунд.



Температуру внутри продукта можно установить только при мигании . Если  отображается на дисплее, но не мигает до установки температуры внутри продукта, нажмите  и  или , чтобы установить новое значение.

6. Выберите режим нагрева духового шкафа и задайте температуру духового шкафа.


На дисплее отображается текущая температура внутри продукта и символ нагрева .

Пока прибор вычисляет приблизительную продолжительность, на дисплее отображается время обратного отсчета. После первого расчета на дисплее отображается приблизительное время приготовления.


Прибор продолжает рассчитывать продолжительность приготовления. Дисплей обновляется с интервалами с новым значением продолжительности.



При приготовлении с термощупом можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После включения термощупа внутри продукта в гнездо и установки режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажмите  несколько раз, чтобы увидеть три других значения температуры:

- заданная температура внутри продукта
- текущая температура духового шкафа
- текущая температура внутри продукта.

При достижении мясом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и  будут мигать. Прибор выключается.

7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте мясо из прибора.





#### **ВНИМАНИЕ!**

Будьте осторожны при снятии термощупа. Он горячий. Существует опасность получения ожогов.

## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
  2. Нажмите и удерживайте  более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
  3. Выключите прибор.
- Для включения этой функции коснитесь  . Прибор включит Вашу любимую программу.



Когда функция включена, можно изменять время и температуру.




- Для выключения этой функции коснитесь  . Прибор выключит Вашу любимую программу.

### 10.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.



При включенной функции пиролитической очистки дверца блокируется. При нажатии на сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

1. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте  и  в течение 2 секунд.



Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее отображается **SAFE**. Дверца заблокирована.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

### 10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее отобразится значок замка. Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.





Во время пиролитической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.



При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.

### 10.4 Использование меню настроек

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На экране появится SET, а затем номер настройки.

	Описание	Устанавливаемое значение
	Включил и Иди	ВКЛ / ВЫКЛ
	Индикация остаточного тепла	ВКЛ / ВЫКЛ

Описание	Устанавливаемое значение
<b>3</b> Напоминание о чистке	ВКЛ / ВЫКЛ
<b>4</b> Тон кнопки <sup>1)</sup>	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
<b>5</b> Сигнал неисправности	ВКЛ / ВЫКЛ
<b>6</b> Деморежим	Код запуска: 2468
<b>7</b> Яркость	НИЗКИЙ / СРЕДНИЙ / ВЫСОКИЙ
<b>8</b> Меню «Сервис»	-
<b>9</b> Восстановить настройки	ДА / НЕТ

1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии сенсорного поля «ВКЛ/ВЫКЛ», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

При этом на дисплее появится «SET1» и замигает «1».

2. Нажмите  или  для выбора настройки.

3. Нажмите ОК.



4. Нажмите  или  для изменения значения настройки.



5. Нажмите ОК.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите  или нажмите и удерживайте .

## 10.5 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. главу «Функции часов».

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Отсрочка пуска, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

## 10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

## 10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

#### Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Режим нагрева



Температура



Аксессуар



Положение противня



Время приготовления (мин)

### 11.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления блюд.

### 11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары




Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

### 11.4 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.




	°C		
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3

	°C		
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70	3

## 11.5 Информация для испытательных организаций






Испытания согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне

			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты <sup>1)</sup>	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

<sup>1)</sup> Предварительно прогрейте пустой прибор.

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка <sup>2)</sup>	160	45 - 55	2 и 4



Яблочный пирог



Горячий воздух



Решетка 2)



160



55 - 65



2 и 4

- 1) Предварительно прогрейте пустой прибор.
- 2) 1 форма для выпечки на каждой решетке.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

#### Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

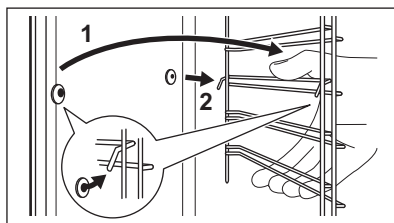
#### Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 12.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### 12.3 Применение: Пиролитическая чистка




Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая чистка.

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
4. Включите прибор.
5. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Pyro" и номер программы очистки.
6. Нажмите **OK**.
7. Нажатием  или  установите продолжительность процедуры очистки:

Опция	Описание
1	Для легкой очистки — 1 h
2	Для стандартной очистки — 1 h 30 min
3	Для тщательной очистки — 3 h

Для отсрочки запуска процедуры очистки можно использовать функцию «Окончание».

8. Нажмите **OK**.  
В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. На дисплее отображаются  и полоски до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы. Дверца разблокируется после того, как температура внутри духового шкафа достигнет безопасных значений, а процедура очистки будет завершена.
9. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
10. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки


продуктов со дна камеры духового шкафа.

**Процедура пиролитической очистки не может быть запущена:**

- если штекер термощупа не был извлечен из гнезда. В некоторых моделях при возникновении этой ошибки на дисплее отображается «С2».
- если дверца духового шкафа закрыта не полностью. В некоторых моделях при возникновении этой ошибки на дисплее отображается «С3».

## 12.4 Напоминание о чистке

Прибор напоминает о необходимости очистки: Пиролитическая чистка.

После каждого включения и выключения прибора на дисплее 10 сек мигает .

Данное напоминание можно отключить. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

## 12.5 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

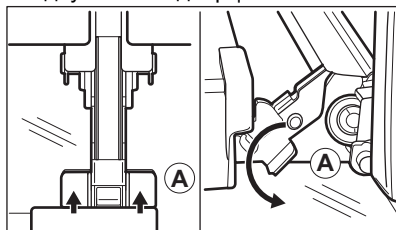
### ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

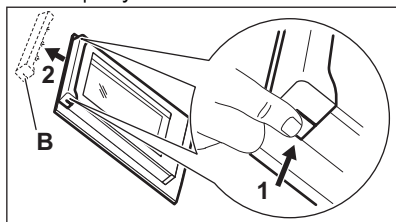
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

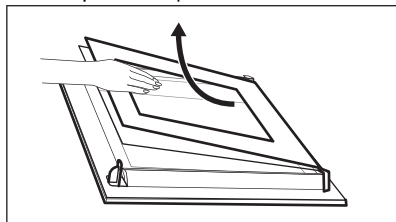
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку **В** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

## 12.6 Замена лампы

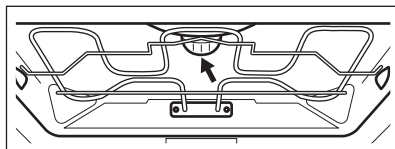
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

### Верхняя лампа

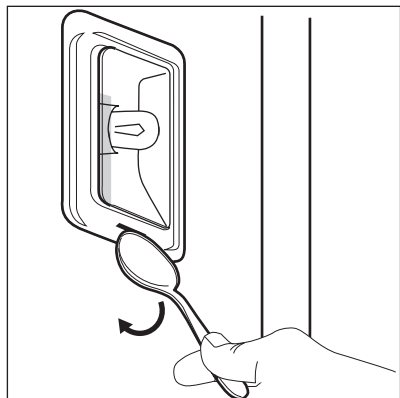
1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

### Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
5. Установите стеклянный плафон
6. Установите левую направляющую для противня.



## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.

Неисправность	Возможная причина	решение
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей  и  .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «С2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролитической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.
На дисплее отображается код «С3».	Функция очистки не работает. Неполностью закрыта дверца или неисправна электронная блокировка двери.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполностью закрыта дверца.</li> <li>• Неисправен замок дверцы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полностью закройте дверцу.</li> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в

магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	AEG	
Модель	BRE642120M 944187920 BRK642120M 944187922	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BRE642120M	37,0 кг
	BRK642120M	35,0 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 14.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

### 14.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения.

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

#### Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

#### Приготовление с выключенной лампой



Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

#### Влажная конвекция


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.


При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

#### Выключение дисплея

Дисплей можно выключить. Одновременно нажмите и удерживайте  и  в течение 2 секунд. Для включения повторите данное действие.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	54
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	56
3. ОПИС ВИРОБУ.....	60
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	60
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	62
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	62
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	64
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	66
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	68
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	69
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	71
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	73
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	76
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	78
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	79

## 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 та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 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 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 дверця 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 оснащено ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;

- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте 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.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання.

Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.

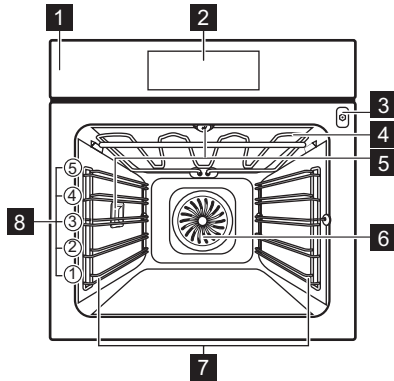
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Електронний програматор
- 3** Гніздо термошупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор

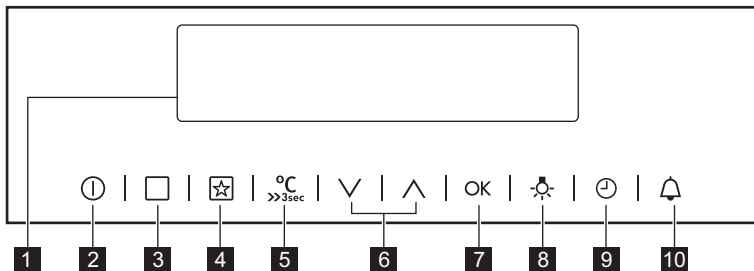
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**  
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**  
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

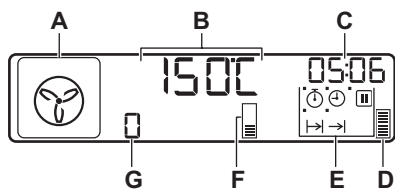
### 4.1 Огляд панелі керування



## Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1	- Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
2	ⓘ Увімк. / Вимк.	Вмикання і вимикання приладу.
3	□ Опції	Налаштування функції нагрівання або автоматичної програми.
4	☆ Обрані налаштування	Зберігання вашої улюбленої програми. За допомогою цієї кнопки забезпечується доступ до вашої улюбленої програми (напряму або коли прилад вимкнено).
5	°C >>»» Швидкий нагрів	Встановлення або перевірка температури. Також налаштування або перевірка температури Термосуп. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд для вимкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.
6	∧∨ Вгору, Вниз	Переміщення вгору або вниз у меню.
7	OK OK	Підтвердження вибору або налаштування.
8	💡 Освітлення духовки	Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
9	🕒 Годинник	Налаштування функцій годинника.
10	🔔 Таймер	Налаштування функції Таймер.

## 4.2 Дисплей



- A. Символ роботи духової шафи
- B. Дисплей з відображенням температури/часу доби
- C. Дисплей з відображенням годинника/залишкового тепла/таймера
- D. Індикатор залишкового тепла (лише для окремих моделей)
- E. Індикатори функцій годинника
- F. Індикатор розігрівання/Індикатор швидкого нагрівання/Індикатор залишкового тепла (лише для певних моделей)
- G. Номер режиму/програми духової шафи

### Інші індикатори дисплея:


□	<b>Функції</b> Можна вибрати режим духової шафи.
🕒	<b>Автоматична програма</b> Можна вибрати автоматичну програму.

☆	<b>Обрані налаштування</b> Виконується улюблена програма.
°C →	<b>Температура/Швидкий нагрів</b> Працює функція .

	<b>Температура</b> Вказана поточна температура.
	<b>Температура</b> Температуру можна змінювати.
	<b>Датчик внутрішньої температури</b> Термошуп розташований у гнізді термошупа.
	<b>Дверний замок</b> Увімкнена функція блокування дверей.
	<b>Підсвітка</b> Ви вимкнули підсвітку.
	<b>Таймер</b> Увімкнена функція таймера.

<b>kg / gr</b>	Виконується автоматична програма із зазначенням ваги.
<b>h / min</b>	Виконується програма із зазначенням часу.

### 4.3 Індикатор нагріву

Якщо увімкнено функцію нагрівання, з'являється . Смужки показують збільшення чи зменшення температури в духовій шафі.

Коли духова шафа досягає встановленої температури, смужки зникають з дисплея.


## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.










3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.




## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 6.1 Функції нагріву

Функція духовки	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиці і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Функція «Піца»	Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожена їжа	Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція духовки	Додаток
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



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

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.




Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із



загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

### 6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть духову шафу з .  
На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.
2. Натисніть  або  для встановлення функції нагріву.
3. Натисніть **OK**. В іншому разі духови шафа увімкнеться автоматично через 5 секунд.

Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи програми нагрівання, духови шафа автоматично вимкнеться через 20 секунд.

### 6.4 Налаштування: Температура

Натисніть  або  для зміни температури з кроком: 5 °C.  
Коли духови шафа досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

### 6.5 Перевірка: Температура

Ви можете перевірити поточну температуру в духовій шафі під час виконання функції чи програми.

1. Натисніть .

На дисплеї відображається температура у духовій шафі.


2. Натисніть **OK** або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

### 6.6 Налаштування: Швидкий нагрів

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




Швидкий нагрів працює лише з деякими функціями нагрівання. Якщо в меню налаштувань встановлено звуковий сигнал помилки, то у випадку недоступності швидкого нагріву для встановленої функції лунає звуковий сигнал. Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».




Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте  понад 3 секунди.  
Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Таблиця функцій годинника

 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли прилад увімкнений.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
 Таймер закінчення	Встановлення, коли прилад вимкнеться.

 Затримка часу	Поєднання функцій Тривалість і Таймер закінчення.
 Set + Go	Увімкнення приладу з необхідними налаштуваннями лише одним натисненням сенсорної кнопки у будь-який час пізніше.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Функцію Таймер можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

00:00



Таймер  
прямого  
відліку  
часу

Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи приладу. Він негайно вмикається, коли прилад починає нагріватися. Функція Таймер прямого відліку часу не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Таймер закінчення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

## 7.2 Налаштування: Час доби

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

1. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.
3. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити хвилини.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається новий час.

Що змінити час доби, натисніть  $\odot$  кілька разів, доки не почне блимати  $\odot$ .

## 7.3 Налаштування: Тривалість

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте  $\odot$ , доки  $\rightarrow$  не почне блимати.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.
5. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  $\rightarrow$  і налаштування часу. Духова шафа вмикається.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

8. Вимкніть духову шафу.

## 7.4 Налаштування: Таймер закінчення

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте  $\odot$ , доки  $\rightarrow$  не почне блимати.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  $\rightarrow$  і налаштування часу. Духовка вмикається автоматично.

4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
5. Вимкніть духову шафу.

## 7.5 Налаштування: Затримка часу

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте  $\odot$ , доки  $\rightarrow$  не почне блимати.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**.
5. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**.

На дисплеї блимає  $\rightarrow$ .

7. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Таймер закінчення. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  $\rightarrow$  і

налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

8. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Вимкніть духову шафу.



При активації функції Затримка часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання,  $\text{t} \rightarrow \text{I}$  з крапкою і  $\rightarrow \text{I}$ . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/ залишкове тепло».

## 7.6 Налаштування: Set + Go

Функцію Set + Go можна використовувати, лише якщо встановлено Тривалість.

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Встановити Тривалість.
3. Натисніть  $\odot$  кілька разів, доки на дисплеї не миготітиме  $\text{II}$ .
4. Натисніть OK, щоб встановити функцію Set + Go.

На дисплеї відображається  $\text{t} \rightarrow \text{I}$  та  $\text{II}$  з індикатором. Цей індикатор показує, яка функція годинника увімкнена.

5. Натисніть будь-яку сенсорну кнопку (крім Увімк. / Вимк.), щоб запустити функцію Set + Go.

## 7.7 Налаштування: Таймер

1. Натисніть  $\text{A}$ .

На дисплеї блимає  $\text{A}$  і «00».

2. Натискайте  $\text{A}$  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення Таймер і  $\text{A}$  для підтвердження.
4. Натисніть OK. В іншому разі функція Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтить 00:00 та  $\text{A}$ .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

## 7.8 Налаштування: Таймер прямого відліку часу

1. Для скидання Таймер прямого відліку часу натискайте:  $\odot$  кілька разів, доки на дисплеї не одночасно почнуть миготіти  $\odot$ .
2. Натисніть і утримуйте:  $\vee$ . Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку часу почне відлік спочатку.

# 8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

## 8.1 Перелік автоматичних програм.

Програма	
1	РОСТЫФ

Програма	
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	ЗАПЕЧЕНА ТЕЛЯТИНА
4	ЗАПЕЧЕНА БАРАНИНА
5	ЗАПЕЧЕНА ДИЧИНА
6	КУРКА, ЦІЛА
7	ЦІЛА РИБА
8	ПІЦА
9	КІШ-ЛОПЕН


Програма	
10	ЛИМОННИЙ БІСКВІТ
11	СИРНИЙ ПИРИГ
12	РУЛЕТ
13	ЖИТНІЙ ХЛІБ
14	ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА
15	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
16	ЛАЗАНЬЯ
17	КАННЕЛЛОНІ
18	ПИРИГ З НАПІВФАБРИКАТІВ
19	ПИЦА З НАПІВФАБРИКАТІВ
20	КАРТОПЛЯНИ НАПІВФАБРИКАТИ

## 8.2 Рецепти онлайн

З рецептами страв для автоматичних програм можна ознайомитися на нашому веб-сайті. Щоб знайти відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

## 8.3 Спосіб використання: автоматичні програми

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .

На дисплеї відображаються , символ і номер автоматичної програми.

3. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться **OK** або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Заблимає символ  $\rightarrow|$ .
6. Торкніться сенсорної кнопки або відчиніть дверцята духової шафи, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

## 8.4 Спосіб використання: автоматичні програми із введенням значення ваги

Якщо ввести вагу м'яса, прилад розрахує тривалість смаження.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити програму із введенням значення маси. На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості  $\rightarrow|$ , вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).


4. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Прилад вмикається.

5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за допомогою кнопки  $\wedge$  або  $\vee$ . Торкніться **OK**.
6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає  $\rightarrow|$ .
7. Торкніться сенсорної кнопки або відчиніть дверцята духової шафи, щоб вимкнути звуковий сигнал.
8. Вимкніть прилад.

## 8.5 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

Внутрішня температура встановлена за замовчуванням і зафіксована в програмах із термощупом. Програма закінчується, коли прилад досягає встановленої внутрішньої температури.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкайтеся , доки на дисплеї не відобразиться  $\rightarrow|$ .
3. Встановіть термощуп. Див. розділ «Термощуп».
4. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити програму з термощупом.

На дисплеї відображається час готування,  $\rightarrow|$  .

- Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає **↗**.

- Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцята, щоб вимкнути звуковий сигнал.
- Вимкніть прилад.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

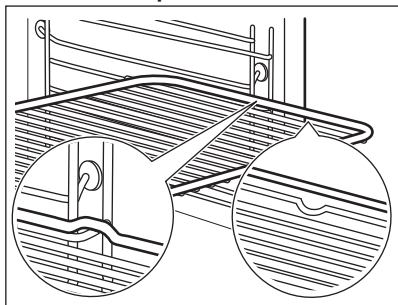
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

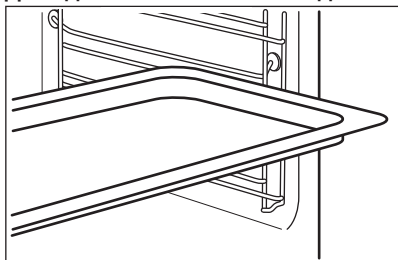
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

#### Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

#### Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

### 9.2 Датчик внутрішньої температури

Необхідно встановити дві температури: температуру духової шафи та температуру всередині продукту.

Термощуп вимірює температуру всередині м'яса. Коли м'ясо досягає встановленого значення температури, прилад вимикається.

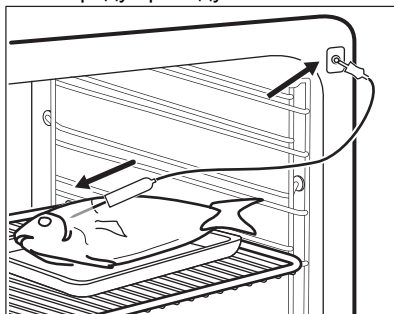
### УВАГА

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

### i

Під час готування термощуп має залишатися в м'ясі та гнізді.

- Вимкніть прилад.
- Встроміть кінчик термощупа (з **↗** на ручці) у центр м'яса.
- Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.



На дисплеї блимає **↗** і температуру всередині продукту встановлено за промовчанням. Температура становить

60 °C для першої операції та останнє встановлене значення для кожної наступної операції.



Установлюючи термощуп у гніздо, ви скасовуєте налаштування функції годинника.

4. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити температуру всередині продукту.
5. Торкніться **OK** або налаштування буде збережено автоматично через 5 секунд.



Температуру всередині продукту можна встановити лише тоді, коли блимає  $\wedge$ . Якщо на дисплеї відображається  $\wedge$ , але не блимає до встановлення температури всередині продукту, торкніться  $\text{»}^{\circ\text{C}}$  та  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити нове значення.

6. Установіть функцію та температуру духової шафи:  
На дисплеї відображається поточна температура всередині продукту та символ розігрівання  $\blacksquare$ .  
Поки прилад розраховує приблизну тривалість, на дисплеї відображається час прямого відліку. Після першого розрахунку на дисплеї відображається приблизна тривалість часу готування. Прилад продовжує розраховувати тривалість під час готування. Дисплей

періодично оновлюється, відображаючи нове значення тривалості.



Під час готування з термощупом можна змінити температуру, яка відображається на дисплеї. Після вставлення термощупа у гніздо та встановлення функції духової шафи та температури, на дисплеї відображається поточна температура всередині продукту.

Торкніться  $\text{»}^{\circ\text{C}}$  кілька разів, щоб переглянути три інші значення температури:

- установлена температура всередині продукту;
- поточна температура духової шафи;
- поточна температура всередині продукту.

Коли рівень температури страви досягне заданого значення температури всередині продукту, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтітиме значення температури всередині продукту та  $\wedge$ . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути звуковий сигнал.
8. Дістаньте термощуп із гнізда й витягніть м'ясо з приладу.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Будьте обережні, виймаючи термощуп. Він гарячий. Існує ризик отримання опіків.

## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Функція «Обрані налаштування»

Використовуйте цю функцію для збереження своїх улюблених налаштувань температури та часу для функції або програми духової шафи.

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.

2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку  $\boxtimes$ . Пролунає звуковий сигнал.
3. Вимкніть прилад.
  - **Щоб увімкнути цю функцію,** торкніться  $\boxtimes$ . Прилад активує ваші обрані налаштування.



Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- Щоб вимкнути цю функцію, торкніться

①. Прилад активує ваші обрані налаштування.

## 10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому увімкненню духової шафи.



При увімкненні піролітичного чищення дверцята блокуються. При натисненні сенсорної кнопки на дисплеї відображається повідомлення.

- Для вимкнення духової шафи натисніть та утримуйте ① протягом 3 секунд.
- Одночасно натисніть та утримуйте ② та √ протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається **SAFE**.

Дверцята заблоковано.

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

## 10.3 Користування контрольним замком

Цю функцію можна увімкнути тільки коли духову шафу працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

- Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.
- Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.
- Торкніться та утримуйте ① та √ одночасно протягом 2 секунд.

Пролунає звуковий сигнал.

На дисплеї з'явиться замок.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.



Якщо функція «Піроліз» активна, дверцята блокуються. Якщо торкнутися сенсорної кнопки, на дисплеї з'являється повідомлення.



При увімкненій функції «Контрольний замок» духову шафу можна вимкати. При вимкненні духової шафи контрольний замок вимикається.

## 10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимкати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET і номер налаштування.

Опис	Значення для встановлення
<b>1</b> Set+Go	Увімк. / Вимк.
<b>2</b> Індикатор залишкового тепла	Увімк. / Вимк.
<b>3</b> Нагадування про очищення	Увімк. / Вимк.
<b>4</b> Сигнал кнопку управл. <sup>1)</sup>	КЛАЦАННЯ / ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ / ВИМК.
<b>5</b> Сигнал помилки	Увімк. / Вимк.
<b>6</b> Демонстраційний режим	Код активації: 2468
<b>7</b> Яскравість	НИЗЬКИЙ / СЕРЕДНІЙ / ВИСОКИЙ
<b>8</b> Меню «Сервіс»	-
<b>9</b> Відновити налаштування	ТАК/НІ

<sup>1)</sup> Неможливо вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВИМК./ВИМК.».

- Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд.



На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

- Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити налаштування.
- Натисніть **OK**.
- Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб змінити значення налаштування.
- Натисніть **OK**.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть  $\odot$  або натисніть і утримуйте  $\square$ .

## 10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп,

Тривалість, Затримка часу, Таймер закінчення, Повільне готування.

## 10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
  - Коли прилад увімкнено.
  - При торканні будь-якої сенсорної кнопки при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей переходить назад в режим денної яскравості на наступні 10 с.
  - якщо прилад вимкнено і ви встановили таймер. При закінченні функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

## 10.7 Вентилятор охолодження

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

# 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 11.1 Рекомендації щодо приготування

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

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть






відрізнатися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

## Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

## 11.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення

поличок та температуру приготування страв.




## 11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

## 11.4 Волога конвекція






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

	°C		
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	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 з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80	3
Білий хліб	190 - 200	55 - 70	3

## 11.5 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.






Випікання на одному рівні

			°C		
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка	160	45 - 60	2

			°C		
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Вентилятор	Деко для випічки	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Традиційне готування	Деко для випічки	170	20 - 30	3
Тост <sup>1)</sup>	Гриль	Комбінована решітка	макс.	1 - 2	5

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте порожній прилад.

Випікання на декількох рівнях

			°C		
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 45	2 та 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <sup>1)</sup>	Вентилятор	Деко для випічки	150	25 - 35	2 та 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка <sup>2)</sup>	160	45 - 55	2 та 4
Яблучний пиріг	Вентилятор	Комбінована решітка <sup>2)</sup>	160	55 - 65	2 та 4

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте порожній прилад.

<sup>2)</sup> 1 форма для торта на кожній комбінованій решітці.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з

мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

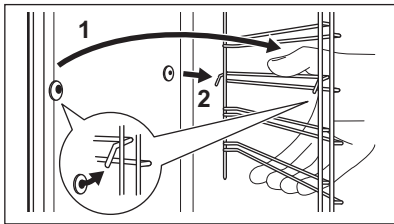
### Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

## 12.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

## 12.3 Спосіб використання: Піроліз

Почистіть духову шафу за допомогою Піроліз.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

### ⚠ УВАГА

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

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі акcesуари та знімні опорні рейки.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Увімкніть прилад.
5. Натискайте  кілька разів, доки на дисплеї не з'явиться "Руго" разом із номером програми очищення.
6. Натисніть ОК.
7. Для встановлення тривалості процедури очищення натисніть  $\wedge$  або  $\vee$ .

Опція	Опис
1	1 h для легкого очищення
2	1 h 30 min для стандартного очищення
3	3 h для ретельного очищення

Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процедури очищення.


8. Натисніть ОК.  
Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. З'являються  і смужки індикатора нагріву, доки дверцята не розблокуються. Дверцята розблоковуються, коли температура всередині духової шафи знаходиться в безпечних умовах, а очищення завершується.
9. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
10. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою. Видаліть залишки з дна духової шафи.

## Процедура піролітичного очищення не може розпочатися:

- якщо ви не витягли вилку датчика температури із гнізда. У деяких моделях на дисплеї відображається «С2», коли виникає ця помилка.
- якщо ви не повністю зачинили дверцята духової шафи. У деяких моделях на дисплеї відображається «С3», коли виникає ця помилка.

## 12.4 Нагадування про очищення

Прилад нагадує про необхідність його очищення за допомогою: Піроліз.

 — блимає на дисплеї протягом 10 сек після кожного увімкнення та вимкнення приладу.

Нагадування можна вимкнути. Див. пункт «Додаткові функції» у меню налаштувань.

## 12.5 Знімання та встановлення дверцят

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

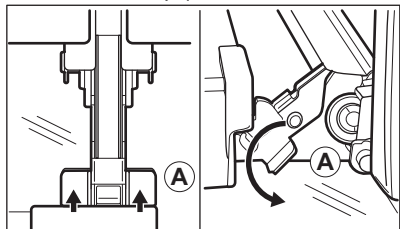
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

### УВАГА

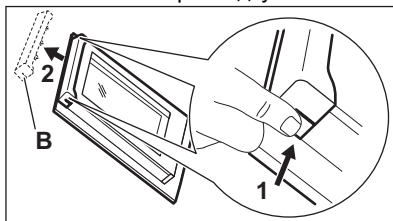
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.

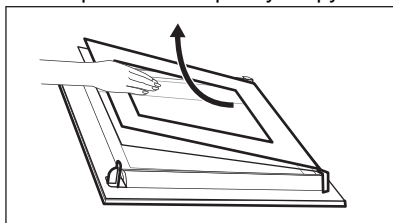


3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).

4. Тримаючи дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
8. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



9. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

## 12.6 Заміна лампи

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

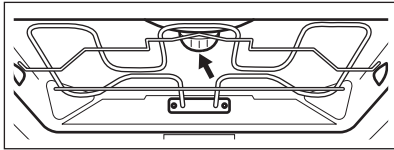
Небезпека ураження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.

3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

### Верхня лампа

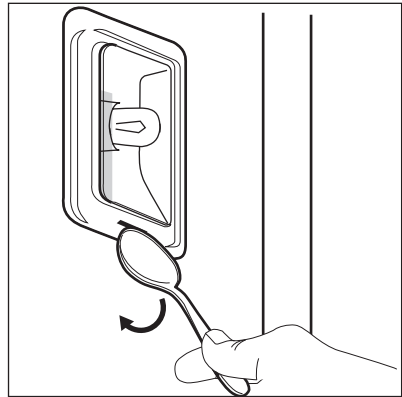
1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

### Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.
2. Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку).



3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Установіть скляний плафон
6. Установіть ліву опору для полицок.



## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».

Несправність	Можлива причина	Вирішення
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.
На дисплеї вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться  і  , щоб активувати дисплей.
Термощуп не працює.	Штекер термощупа неправильно встановлений у 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 посібника 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.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте почати процес піролізу або розморожування, але не витягли з гнізда штекер термощупа.	Вийміть штекер термощупа з гнізда.
На дисплеї з'являється «C3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ви не щільно зачинили дверцята.</li> <li>• Замок дверцят дефектний.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Щільно зачиніть дверцята.</li> <li>• Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>• Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>• Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

## 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A +
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	BPE642120M 37,0 кг
	BPK642120M 35,0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 14.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

### 14.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження.

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

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

#### Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

#### Підтримування страви теплою

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

#### Готування з вимкненою лампою



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

#### Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.


При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

#### Вимкнення дисплея

Ви можете вимкнути дисплей. Натисніть і утримуйте  та  одночасно. Для увімкнення дисплея повторіть цей крок.

## 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.

**aeg.com**

867381375-A-172024



**CE**