

▶ BSE782320B  
BSE782320M  
BSE782320M  
BSK782320M  
BSK782320M

UK Інструкція  
Парова духовка

# USER MANUAL



**AEG**

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	11
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	22
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	24
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	24
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	27
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	29
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	53
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	58
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	60

## ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

## 1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам із безпеки стандарту DIN 68930.

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

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

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

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

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо на гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати

для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

## 2.5 Приготування на парі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

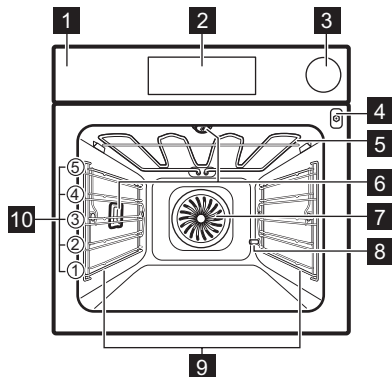
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

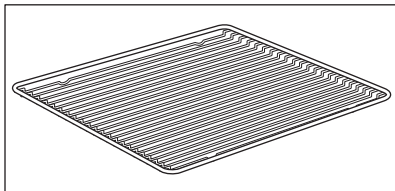
### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуючий пристрій
- 3 Резервуар для води
- 4 Розетка термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір труби видалення накопу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Положення полиць

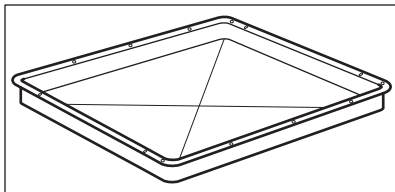
### 3.2 Приладдя

#### Решітка



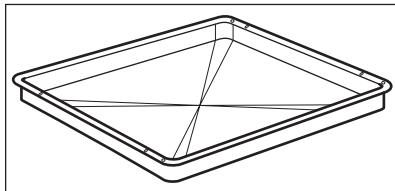
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

#### Лист для випікання



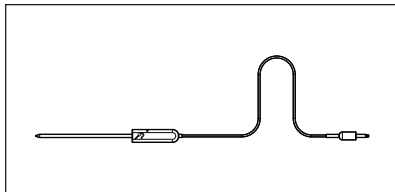
Для випікання тортів і печива.

#### Сковорідка для гриля/смаження



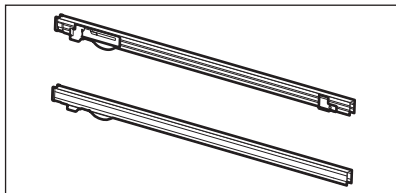
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

#### Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

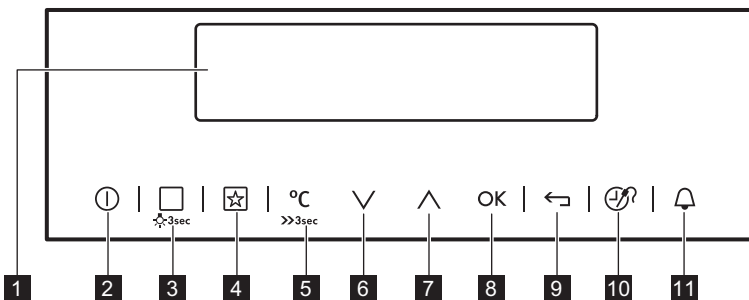
## Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.








## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Електронний програмуєчий пристрій

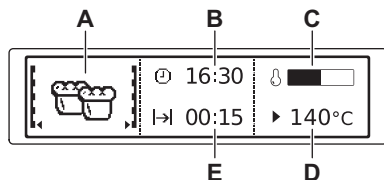


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар	
1	-	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
2	УВІМК./ВИМК.	Увімкнення і вимкнення духової шафи	
3	Функції нагріву або Допомога При Готуванні	Натисніть сенсорну кнопку один раз, щоб вибрати функцію нагріву або меню: Допомога При Готуванні. Натисніть сенсорну кнопку знову, щоб переключитися між меню: Функції нагріву, Допомога При Готуванні. Для увімкнення або вимкнення підсвітки натисніть сенсорну кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд. Також можна увімкнути підсвітку, коли духову шафу вимкнено.	
4	Обране	Для збереження обраних програм і доступу до них.	



Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар
5 	Вибір температури	Для встановлення температури або відображення поточної температури у духовій шафі. Натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд для ввімкнення або вимкнення функції: швидкий нагрів.
6 	Кнопка «Вниз»	Для переміщення вниз в меню.
7 	Кнопка «Вгору»	Для переміщення вгору в меню.
8 	OK	Підтвердження вибору або налаштування.
9 	Кнопка «Назад»	Повернення на один рівень меню назад. Для відображення головного меню натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд.
10 	Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Натисніть сенсорну кнопку, щоб при активній функції нагріву встановити таймер або функції: Контрольний замок, Обране, Нагрів+утримання, Set + Go. Ви також можете змінити налаштування датчика внутрішньої температури.
11 	Таймер	Щоб установити функцію: Таймер.










## 4.2 Дисплей



- A. Функція нагрівання
- B. Час доби
- C. Індикатор нагрівання
- D. Температура
- E. Тривалість або час завершення функції

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція	Функція
	Таймер	Функція працює.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.

Символ		Функція
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Кінц. час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість роботи функції нагріву. Натисніть $\nabla$ і $\blacktriangle$ одночасно, щоб скинути показники часу.
	Розрахунок	Духова шафа розраховує час готування.
	Індикатор нагрівання	На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
	швидкий нагрів	Функцію увімкнено. Завдяки цій функції скорочується час нагріву.
	Зважувати автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги увімкнено або вагу можна змінити.
	Нагрів+утримання	Функцію увімкнено.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

### 5.2 Перше підключення

При підключенні духової шафи до електромережі або після перерви в

подачі електроенергії слід налаштувати мову повідомлень, контрастність, яскравість дисплею та час доби.

1. Натисніть  $\blacktriangle$  або  $\nabla$  для встановлення значення.
2. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

### 5.3 Налаштування жорсткості води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

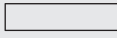
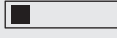

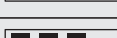

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якість води.

Жорсткість води		Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	М'яка
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Помірно жорстка
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жорстка
4	понад 21	понад 3,8	понад 150	Дуже жорстка

Якщо жорсткість води перевищує значення в таблиці, заповнюйте лоток для води водою з пляшок.

1. Візьміть смужку, що змінює колір на один з чотирьох, яка постачається разом з паровим комплектом в духовій шафі.
2. Помістіть всі зони реакції смужки у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте смужку під проточною водою!
3. Струсіть смужку для видалення надлишку води.
4. Зачекайте 1 хвилину та перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче. Кольори зон реакції продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.

5. Встановіть жорсткість води: меню: Стандартні налаштування.

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	
	2
	3
	4

Жорсткість води можна змінити в меню: Стандартні налаштування / Жорсткість води.



## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Навігація в меню




1. Увімкніть духову шафу.
2. Натисніть  або , щоб обрати параметр меню.
3. Натисніть **OK**, щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.







З будь-якого місця можна повернутися в головне меню, натиснувши .




### 6.2 Огляд меню












Головне меню



Символ / Пункт меню	Використання
 Функції нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
 Рецепти	Містить перелік автоматичних програм.
 Обране	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.


Символ / Пункт меню	Використання
 Очищення	Містить перелік програм очищення.
 Стандартні налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
 Спеціальні страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.
 Допомога При Готуванні	Містить рекомендовані параметри налаштування духової шафи для великого вибору страв. Оберіть страву й розпочніть процес приготування. Значення температури й часу — це лише рекомендації для отримання кращого результату, і їх необов'язково дотримуватися. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Підменю для: Стандартні налаштування






Символ / Пункт меню	Опис
 Встановлення поточного часу	Установлення поточного часу на годиннику.
 Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації пристрою на дисплеї відображається поточний час.
 °C>>	Якщо функцію активовано, вона скорочує час нагрівання.

Символ / Пункт меню	Опис
 Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.
 Нагрів+утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
 Додатковий час	Увімкнення та вимкнення функції «Продовження часу».
 Контрастність дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
 Яскравість дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
 Вибір мови	Вибір мови для дисплея.
 Рівень гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
 Сигнали кнопок управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».
 Тривога/Сигнал помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
 Жорсткість води	Установлення рівня жорсткості води (1-4).
 Нагадування про очищ.	Нагадує про необхідність очищення пристрою.


Символ / Пункт меню	Опис
 Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468.
 Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.


Символ / Пункт меню	Опис
 Заводські налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.

### 6.3 Підменю для: Очищення



Символ	Пункт меню	Опис
	Спорожнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій.
	Чищення паром плюс	Процедура очищення стійкого бруду за допомогою засобу для миття духових шаф.
	Чищення паром	Процедура очищення пристрою при відсутності значних забруднень і нашарування нагару.
	Видалення накипу	Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
	Полоскання	Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.



### 6.4 Функції нагріву


Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Однчасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.

Функція нагрівання	Використання
 Функція "Піца"	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.






Функція нагрівання	Використання
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.






Функція нагрівання	Використання
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження. Ця функція використовується для відповідності класу енергоефективності згідно EN 60350-1. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.
 Низька вологість	Для випікання хліба, смаження великих шматків м'яса або розігрівання охолоджених і заморожених страв.

Функція нагрівання	Використання
 Висока вологість	Для страв із високим вмістом вологи, заправок для супів і терринів, а також для тушкування риби.
 Повна пара	Для овочів, риби, картоплі, рису, пасти або особливих гарнірів.

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

## 6.5 Спеціальні страви

Функція нагрівання	Використання
 Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.


Функція нагрівання	Використання
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Регенерація парю	Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дозволяє відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.





## 6.6 Допомога При Готуванні

Категорія продуктів: Риба/  
Морепродукти






Страва	
Риба	Риба, запечена
	Рибні палички
	Рибне філе, тонке
	Рибне філе, товсте
	Рибне філе, заморожене
	Ціла невеличка рибина
	Ціла рибина, на парі
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
Лосось	Філе лосося
	Цілий лосось
Креветки	Креветки, свіжі
	Креветки, заморожені
Мідії	-







Категорія продуктів: Домашня птиця






Страва	
Птиця без кісток	-
Птиця без кісток 	-

Страва	
Курка	Курячі крильця, свіжі
	Курячі крильця, заморожені
	Курячі ніжки, свіжі
	Курячі ніжки, заморожені
	Варена куряча грудка
	Курка, 2 половини
	Ціла курка 
Ціла качка 	-
Ціла гуска 	-
Ціла індичка 	-

Категорія продуктів: М'ясо

Страва	
Яловичина	Відварена яловичина
	Тушковане м'ясо 
	М'ясні хлібці
Ростбіф	Непросмажений 
	Непросмажений 
	Середній 
	Добре просмажений
	Добре просмажений 

Страва	
Яловичина по-сканд.	Непросмажений 
	Середній 
	Добре просмажений 
Свинина	Сардельки зі свинини
	Реберця
	Свиняча ніжка, варена
	Свиняча ніжка
	Спинка свинини
	Спинка свинини 
	Спинка свинини, копчена
	Спинка свинини, варена
	Свиняча шийка
	Свиняча лопатка
	Запечена свинина 
	Готова шинка
	Телятина
Теляча спинка	
Запечена телятина 	

Страва	
Баранина	Ніжка ягняти
	Запечена баранина 
	Сідло ягняти
	Шмат баранини, середній
Дичина	Шмат баранини, середній 
	Засць <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заяча ніжка</li> <li>• Сідло зайця</li> <li>• Сідло зайця </li> </ul>
	Оленина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задня част. оленя</li> <li>• Сідло косулі/ оленя</li> </ul>
	Запечена дичина 
	Філе дичини 

Категорія продуктів: Страви для духовки

Страва	
Лазанья	-
Лазанья заморожена	-
Паста	-
Картпляна запіканка (гратен)	-
Овочева запіканка	-
Солодкі страви	-

## Категорія продуктів: Піца/Кіш

Страва	
Піца	Піца, тонка
	Піца, додаткова начинка
	Піца, заморожена
	Америк. піца заморожена
	Піца, охолоджена
	Піца-закуска, заморожена
Запечені багети	-
Тістечка фламбе	-
Швейцарськ. тарт, прісний	-
Кіш-Лорен	-
Гострий відкритий пиріг	-

## Категорія продуктів: Торт/Випічка

Страва	
Круглий кекс	-
Яблучний пиріг, закритий	-
Бісквіт	-
Яблучний пиріг	-
Чізкейк, форма	-
Бріош	-
Бісквіт «Мадера»	-
Тістечка	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-
Випечені палички	-

Страва	
Тістечка зі збитими вершками	-
Випічка з листового тіста	-
Еклери	-
Мигдальні тістечка	-
Пісочне печиво	-
Різдвяний штолен	-
Яблучний штрудель, заморожений	-
Пиріг на деку	Опарне тісто
	Дріжджове тісто
Сирний пиріг, на деку	-
Шоколадні тістечка	-
Рулет з джемом	-
Дріжджовий пиріг	-
Вироби із крихкого тіста	-
Цукрове тістечко	-
Основа для пирога	Коржі з пісочного тіста
	Коржі для торта з тіста на опарі
Фруктовий пиріг	Пісочний фруктовий пиріг
	Фруктовий бісквітний торт
	Дріжджове тісто

## Категорія продуктів: Хліб/булочки

Страва	
Рулети	Рулети
	Рулети готові
	Булочки, заморожені
Чіабатта	-
Багет	Багети, готові
	Багети, заморожені
Хліб	Калач
	Білий хліб
	Батон-плетінка
	Сірий хліб
	Житній хліб
	Цільнозерновий хліб
	Прісний хліб
Хліб/булочки, заморожені	

## Категорія продуктів: Овочі

Страва	
Броколі, суцвіття	-
Броколі, ціла	-
Цвітна капуста, суцвіття	-
Цвітна капуста, ціла	-
Морква	-
Цукіні, скибочки	-
Спаржа, зелена	-
Спаржа, біла	-
Солодкий перець, смужки	-
Шпинат, свіжий	-

Страва	
Кільця цибулі	-
Зелений горох	-
Гриби, шматочки	-
Очищені помідори	-
Брюссельська капуста	-
Селера, кубики	-
Горошок	-
Баклажани	-
Фенхель	-
Артишоки	-
Червоний буряк	-
Скорцонера	-
Смужки кольрабі	-
Біла квасоля	-
Савойська капуста	-

## Категорія продуктів: Заварний крем/Террін

Страва	
Заварний крем	-
Карамельний пиріг	-
Террін	-
Яйця	Яйця, зварені некруто
	Яйця, зварені в мішечок
	Яйця, круто зварені
	Яйця, запечені

Категорія продуктів: Гарніри

Страва	
Картопля фрі, тонкими шматочками	-
Картопля фрі, товстими шматочками	-
Картопля фрі, заморожена	-
Крокети	-
Картопля по-селянськи	-
Картопляні оладки	-
Вар. картопля, чеверт.	-
Варена картопля	-
Картопля в мундирі	-
Картопляні галушки	-
Хлібні галушки	-
Дріжджові галушки, солоні	-
Дріждж.галушки, солодкі	-
Рис	-
Тальятелле, свіже	-
Полента	-



За необхідності зміни ваги страви або внутрішньої температури використовуйте  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення нових показників.

## 6.7 Встановлення функції нагрівання

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Функції нагріву.
3. Натисніть **OK** для підтвердження.
4. Установіть функцію нагріву.

5. Натисніть **OK** для підтвердження.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть **OK** для підтвердження.

## 6.8 Приготування на парі

Кришка лотка для води знаходиться на панелі керування.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займість або спиртовмісні рідини у лоток для води.

1. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
  2. Наливайте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв. Не наливайте воду в лоток для води вище максимального рівня. Існує ризик протікання води, переповнення та пошкодження меблів.
  3. Поверніть лоток для води в початкове положення.
  4. Увімкніть духову шафу.
  5. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
  6. За потреби увімкніть функцію: Тривалість  $\rightarrow$  або: Кінц. час  $\rightarrow$ . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури звучить сигнал. Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал: після цього потрібно знову налити воду до лотка, щоб продовжити готування на парі, як описано вище.
- Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
7. Вимкніть духову шафу.
  8. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.

Див. функцію очищення:  
Спорожнення резервуару.



### УВАГА

Духова шафа гаряча.  
Існує ризик отримати  
опік.

- Після готування на парі вона може конденсуватися на дні камери. Завжди протирайте насухо дно камери, після того як духовна шафа охолоне.

Залиште дверцята відчиненими, щоб духовна шафа повністю просохла. Для прискорення висихання можна закрити дверцята і нагріти духову шафу за допомогою функції: Вентилятор при температурі 150°C протягом близько 15 хвилин.

## 6.9 Індикатор нагрівання

Індикаторна смуга загоряється при увімкненні функції нагрівання. Ця смуга показує збільшення температури. Коли необхідна температура буде досягнута, тричі

пролунає звуковий сигнал і індикаторна смуга проблімає, а потім зникне.

## 6.10 швидкий нагрів

Ця функція скорочує час нагріву.



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





Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку  $\gg_{\text{°C}}$  протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється. Ця функція недоступна для деяких функцій духової шафи.



## 6.11 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

# 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

## 7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу духовки. Її можна також вмикати, коли духовна шафа вимкнена. Використовуйте  для увімкнення функції. Натисніть  або  для встановлення хвилин і <b>OK</b> для початку відліку.

Функція годинника	Використання
 Тривалість	Налаштування тривалості роботи духової шафи (макс. 23 год. 59 хв.).
 Кінц. час	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год 59 хв).

Якщо ви встановлюєте час для функції годинника, зворотній відлік часу розпочнеться через 5 секунд.






Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Кінц. час, духова шафа вимикає нагрівальні елементи через 90% встановленого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3–20 хвилин).

## 7.2 Налаштування функцій годинника



Перед використанням функцій: Тривалість, Кінц. час, ви маєте спершу установити функцію нагрівання та температуру. Духовка вимикається автоматично. Ви можете використовувати функції: Тривалість і Кінц. час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше. Функції: Тривалість та Кінц. час не працюють, коли ви використовуєте термощуп для вимірювання температури всередині м'яса.

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натисніть  декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника і відповідний символ.
3. Натисніть  або , щоб установити потрібний час.
4. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Духова шафа вимикається. На дисплеї відобразиться повідомлення.

5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.


## 7.3 Нагрів+утримання

Умови для застосування функції:

- Встановлена температура перевищує 80 °С.
- Функція: Тривалість налаштована.

Функція: Нагрів+утримання підтримує приготовлену страву теплою при температурі 80 °С протягом 30 хвилин. Вона вмикається після закінчення програми випікання або смаження.

Цю функцію можна увімкнути або вимкнути в меню: Стандартні налаштування.



1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть функцію нагріву.
3. Встановіть температуру вище 80 °С.
4. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів+утримання.
5. Натисніть **OK** для підтвердження. Коли виконання функції закінчиться, пролунає сигнал.

## 7.4 Додатковий час

Функція: Додатковий час дозволяє працювати функції нагрівання після завершення Тривалість.



Не підтримується функціями нагріву з термощупом.

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ. На дисплеї відображається повідомлення
2. Натисніть  для увімкнення або  для скасування.
3. Встановіть період дії функції.
4. Натисніть **OK**.

## 8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 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.

### 8.2 Рецепти з Автоматичні рецепти

У духовій шафі введено ряд рецептів, які ви можете використовувати. Рецепти змінювати не можна.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Рецепти. Для підтвердження натисніть **OK**.
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть **OK**, щоб продовжити.
4. Вибір рецепта Натисніть **OK**, щоб продовжити.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Датчик для їжі

Датчик для їжі вимірює температуру всередині їжі. Коли страва досягає встановленого значення, прилад вимикається.

Установлюються два значення температури:

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



### УВАГА

Використовуйте тільки датчик для їжі, що постачається з приладом, або належні запасні частини.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Датчик для їжі не можна використовувати для рідких страв.

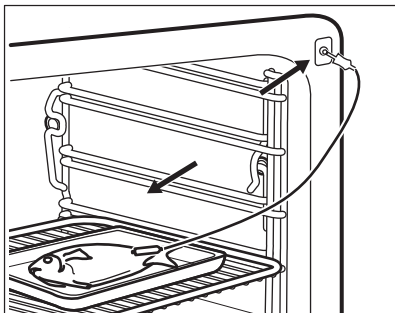
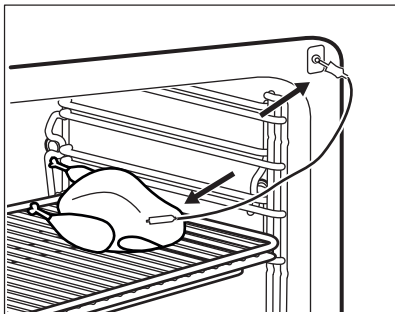
- Під час готування датчик для їжі має залишатися всередині страви, а штекер має бути вставленим у гніздо.
- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви. Див. розділ «Поради і рекомендації».



Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраних функцій духової шафи та температури.

### Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте кінчик датчика для їжі в центр м'яса чи риби, за можливості в максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини датчика для їжі знаходиться у страві.
3. Вставте штекер датчика для їжі у гніздо в передній частині приладу.



На дисплеї відображається символ датчика для їжі.

4. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$  упродовж 5 секунд, щоб установити внутрішню температуру страви.
5. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.
6. Щоб змінити внутрішню температуру страви, натисніть  $\text{Ⓜ}$ . Коли страва досягає заданої температури, лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
7. Для вимкнення звукового сигналу достатньо торкнутися будь-якого символу.
8. Витягніть штекер датчика для їжі із гнізда та вийміть страву з приладу.

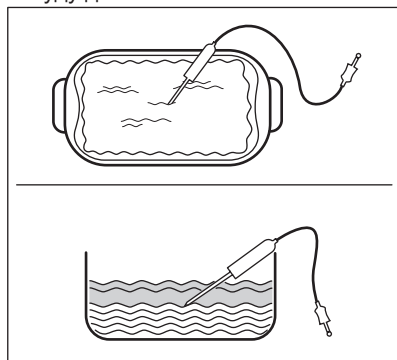


#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

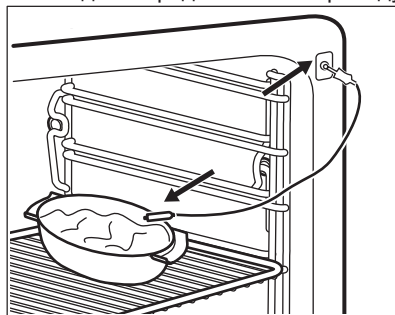
Існує ризик опіків, оскільки датчик для їжі гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

## Категорія продуктів: запіканка

1. Увімкніть прилад.
2. Розмістіть половину інгредієнтів в посуді для запікання.
3. Вставте кінчик датчика для їжі точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити датчик для їжі, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку датчика для їжі. Кінчик датчика для їжі не повинен торкатися дна посуду для випікання.




4. Накрийте датчик для їжі іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер датчика для їжі у гніздо в передній частині приладу.



На дисплеї відображається символ датчика для їжі.

6. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$  упродовж 5 секунд, щоб установити внутрішню температуру страви.

7. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.
8. Щоб змінити внутрішню температуру страви, натисніть . Коли температура страви досягне встановленого значення, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
9. Для вимкнення звукового сигналу достатньо торкнутися будь-якого символу.
10. Витягніть штекер датчика для їжі із гнізда та вийміть страву з приладу.



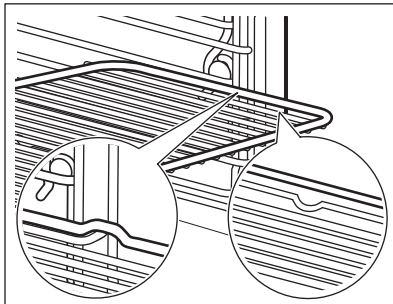
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки датчик для їжі гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

## 9.2 Установлення аксесуарів

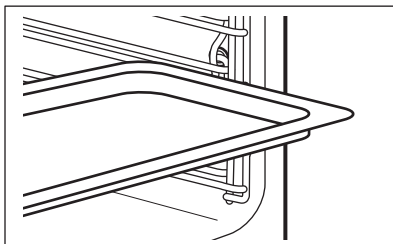
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



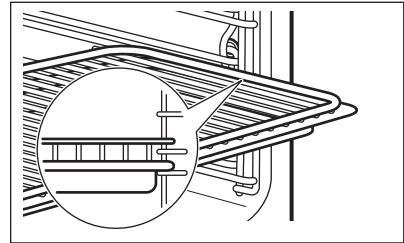
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

## 9.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полочки.



#### УВАГА

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



#### УВАГА

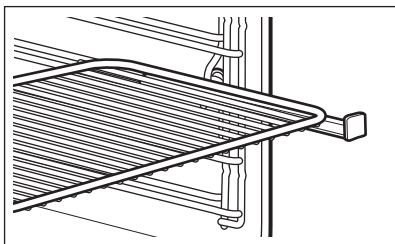
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

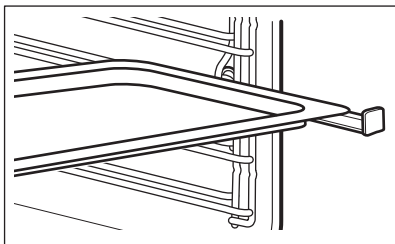


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



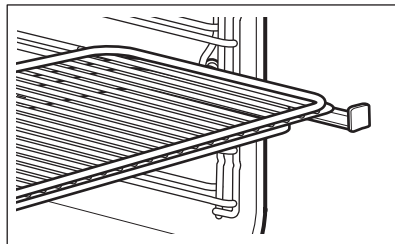
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Обране

У цьому меню ви можете зберігати улюблені налаштування, як-от тривалість готування, температура і функція нагрівання. Вони доступні в меню . Обране. Можна зберегти 20 програм.

#### Збереження програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Натисніть кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: **ЗБЕРЕГТИ**.
4. Натисніть **OK**, щоб продовжити. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
5. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

6. Уведіть назву програми. Почне мигтати перша літера.
7. Натисніть або , щоб змінити останню.
8. Натисніть **OK**. Така літера блимає.
9. У разі потреби повторіть крок 7.
10. Натисніть та утримуйте **OK** для збереження. Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть або і натисніть **OK**, щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити назву програми.

## Увімкнення програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Обране.
3. Натисніть **OK**, щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

## 10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

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

1. Натисніть **ⓘ**, щоб увімкнути дисплей.
2. Натискайте одночасно **⌚** і **☆**, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

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

## 10.3 Контрольний замок

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Її можна увімкнути лише, коли духову шафу працює.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Встановіть функцію нагрівання чи налаштування.
3. Натисніть **⌚** кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Контрольний замок.

4. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Щоб вимкнути цю функцію натисніть **⌚**. На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть **⌚** знову, а потім **OK** для підтвердження.

**ⓘ** При вимкненні духової шафи, ця функція також вимикається.

## 10.4 Set + Go

Функція дозволяє встановлювати функцію нагрівання (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на будь-який символ.



1. Увімкніть духову шафу.
2. Установіть функцію нагріву.
3. Натисніть **⌚** кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Тривалість.
4. Задайте час.
5. Натисніть **⌚** кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Set + Go.
6. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Натисніть на будь-який символ (крім **ⓘ**), щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагрівання закінчиться, пролунає сигнал.

- ⓘ**
- Контрольний замок активована при роботі функції нагрівання.
  - Меню: Стандартні налаштування дозволяє увімкнути та вимкнути функцію: Set + Go.

## 10.5 Автоматичне вимикання

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

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

## 10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість — коли духову шафу вимкнено, яскравість дисплею є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
  - коли духову шафу увімкнено.
  - після торкання будь-якого символу при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей повертається в режим денної яскравості на наступні 10 секунд.
  - якщо духову шафу вимкнено і ви встановили функцію: Таймер. Після закінчення цієї

функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

## 10.7 Охолоджувальний вентилятор

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

# 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

поличок та температуру приготування страв.

## 11.3 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духової шафи

### Підтримання теплим

Ця функція дозволяє підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80 °С.

### Підігрівання тарілок

Ця функція дозволяє нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70 °С.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на решітку. Використовуйте перший рівень полички. Через половину часу нагрівання поміняйте тарілки місцями.

### Вистоювання тіста

Ця функція дозволяє піднятися дріжджовому тісту. Покладіть тісто у велику посудину. Використовуйте перший рівень полички. Встановіть функцію: Вистоювання тіста та час готування.

### Розморожування

## 11.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

## 11.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

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

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте перший рівень полицки.

## 11.4 Повна пара

Будьте обережні, відчиняючи дверцята духової шафи, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.

### Стерилізація

Ця функція дозволяє стерилізувати ємності (наприклад, пляшечки для дитячого харчування).

Поставте перевернуті чисті ємності на центр полиці першого рівня.

Заповніть лоток до максимального рівня і встановіть тривалість 40 хвилин.

### Готування

Ця функція дозволяє готувати всі види страв, свіжі або заморожені. Використовуйте цю функцію, щоб готувати, розігрівати, розморожувати, варити або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, пасту, рис, манну крупу та яйця.

Під час одного сеансу готування можна приготувати меню з декілька страв. Для того, аби всі страви були готові одночасно, почніть зі страви з найдовшим часом готування, а потім поставте інші страви у відповідний час, як зазначено в таблицях приготування

**Приклад: Загальний час цього сеансу готування становить 40 хвилин. Спочатку поставте Вар. картопля, четверт., через 20 хвилин додайте Філе лосося і Броколі, суцвіття через 30 хвилин.**



(хв.)

Вар. картопля, четверт.	40
Філе лосося	20

**Приклад: Загальний час цього сеансу готування становить 40 хвилин. Спочатку поставте Вар. картопля, четверт., через 20 хвилин додайте Філе лосося і Броколі, суцвіття через 30 хвилин.**



(хв.)

Броколі, суцвіття	10
-------------------	----

Під час готування декількох страв одночасно використовуйте найбільшу потрібну кількість води.

Ставте посуд на другий рівень полицки.



ОВОЧІ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



8 - 10	Броколі, суцвіття, попередньо прогрійте порожню духовку
--------	---

10	Очищені помідори
----	------------------

10 - 15	Шпинат, свіжий
---------	----------------

10 - 15	Цукіні, скибочки
---------	------------------

15	Овочі, бланшовані
----	-------------------

15 - 20	Гриби, скибочки
---------	-----------------

15 - 20	Солодкий перець, смужки
---------	-------------------------





15 - 25	Броколі, ціла
---------	---------------









15 - 25	Спаржа, зелена
---------	----------------





15 - 25	Баклажани
---------	-----------





15 - 25	Гарбуз, кубики
---------	----------------





15 - 25	Помідори
---------	----------





 ОВОЧІ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
20 - 25	Боби, бланшовані
20 - 25	Машсалат, суцвіття
20 - 25	Савойська капуста
20 - 30	Селера, кубики
20 - 30	Цибуля-порей, кружальцями
20 - 30	Горошок
20 - 30	Стручковий горошок / Перець кайзер
20 - 30	Солодка картопля
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морква
25 - 35	Спаржа, біла
25 - 35	Брюссельська капуста
25 - 35	Цвітна капуста, суцвіття
25 - 35	Кольрабі, смужки
25 - 35	Біла квасоля
30 - 40	Солодка кукурудза, качани
35 - 45	Скорцонера
35 - 45	Цвітна капуста, ціла
35 - 45	Зелений горох
40 - 45	Капуста біла або червона, смужки
50 - 60	Артишоки





 ОВОЧІ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
55 - 65	Сушена квасоля, замочена, співвідношення вода/боби 2:1
60 - 90	Квашена капуста
70 - 90	Червоний буряк
 ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
15 - 20	Кускус, співвідношення вода/кускус 1:1
15 - 25	Тальятелле, свіже
20 - 25	Манний пудинг, співвідношення молоко/манна крупа 3,5:1
20 - 30	Сочевиця, червона, співвідношення вода/сочевиця 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, співвідношення вода/булгур 1:1
25 - 35	Дріжджові кльоцки
30 - 35	Ароматний рис, співвідношення вода/рис 1:1
30 - 40	Вар. картопля, четверт.





 ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ	
 Установіть температуру на 99 °C.	
 (хв.)	
35 - 45	Хлібні кнедлики
35 - 45	Картопляні галушки
35 - 45	Рис, співвідношення вода/рис 1:1, співвідношення води й рису може змінюватися залежно від типу рису
40 - 50	Полента, співвідношення рідини 3:1
40 - 55	Рисовий пудинг, співвідношення молоко/рис 2,5:1
45 - 55	Неочищена картопля середнього ступеня готовності
55 - 60	Сочевиця, коричнева й зелена, співвідношення вода/сочевиця 2:1





 ФРУКТИ	
 Установіть температуру на 99 °C.	
 (хв.)	
10 - 15	Яблука, скибочки
10 - 15	Гарячі ягоди
10 - 20	Розплавлений шоколад
20 - 25	Фруктовий компот

 РИБА		
 (хв.)		 (°C)
15 - 20	Тонке філе риби	75 - 80
20 - 25	Креветки, свіжі	75 - 85
20 - 30	Мідії	100
20 - 30	Філе лосося	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85
30 - 40	Креветки, заморожені	75 - 85
40 - 45	Райдужна форель, 1 кг	85

 М'ЯСО		
 (хв.)		 (°C)
15 - 20	Сардельки зі свинини	80
20 - 30	Баварські телячі ковбаски / Біла ковбаса	80
20 - 30	Віденські ковбаски	80
25 - 35	Варена куряча грудка	90
55 - 65	Готова шинка, 1 кг	99
60 - 70	Курка, варена, 1 - 1,2 кг	99

 <b>М'ЯСО</b>		
 (хв.)		 (°C)
70 - 90	Каселер, варений	90
80 - 90	Телятина / Спинка свинини, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	99

 <b>ЯЙЦЯ</b>		
 Установіть температуру на 99 °C.		
 (хв.)		
10 - 11	Яйця, зварені некруто	
12 - 13	Яйця, зварені в мішечок	








 <b>ЯЙЦЯ</b>	
 Установіть температуру на 99 °C.	
 (хв.)	
18 - 21	Яйця, зварені круто








### 11.5 Поєднання функцій: Турбо-гриль + Повна пара

Ви можете поєднувати ці функції, щоб готувати м'ясо, овочі та гарніри одночасно.

1. Встановіть функцію: Турбо-гриль для смаження м'яса.
2. Додати підготовлені овочі та гарніри.
3. Знизьте температуру до приблизно 90°C. Можна відкрити дверцята духової шафи до положення 1 приблизно на 15 хвилин.
4. Встановіть функцію: Повна пара. Готуйте всі страви разом до готовності.




Ставте посуд на перший рівень полицки для м'яса та на третій рівень полицки для овочів.

	 <b>Турбо-гриль</b>	 <b>Повна пара</b>		
	<b>Перший крок: приготуйте м'ясо</b>		<b>Другий крок: додайте овочі</b>	
	 (°C)	 (хв.)	 (°C)	 (хв.)
Ростбїф, 1 кг / Брюссельська капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50

	 Турбо-гриль Перший крок: приготуйте м'ясо		 Повна пара Другий крок: додайте овочі	
	 (°C)	 (хв.)	 (°C)	 (хв.)
Запечена свинина, 1 кг / Картопля / Овочі, підлива	180	60 - 70	99	30 - 40
Запечена телятина, 1 кг / Рис / Овочі	180	50 - 60	99	30 - 40




## 11.6 Висока вологість




Ставте посуд на другий рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Заварний крем / Флан, в невеликих формочках	90	35 - 45
Запечені яйця	90 - 110	15 - 30
Террін	90	40 - 50
Тонке філе риби	85	15 - 25
Товсте філе риби	90	25 - 35
Маленька рибка, до 0,35 кг	90	20 - 30
Ціла рибина, до 1 кг	90	30 - 40
Галушки	120 - 130	40 - 50

## 11.7 Низька вологість


Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

	 (°C)	 (хв.)
Готовий до випікання рулет	200	15 - 20
Готові до випікання багети, 40 - 50 г	200	15 - 20
Хлібний рулет, 40 - 60 г	180 - 200	25 - 35
Готові до випікання багети, заморожені, 40 - 50 г	200	25 - 35
М'ясні хлібці, сирі, 0,5 кг	180	30 - 40
Паста, запечена у духовій шафі	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55
Хліб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60
Курка, 1 кг	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (хв.)
Спинка свинини, копчена, 0,6 - 1 кг, замочити на 2 години	160 - 180	60 - 70
Ростбіф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Качка, 1,5 - 2 кг	180	70 - 90
Запечена телятина, 1 кг	180	80 - 90
Запечена свинина, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гуска, 3 кг, ставте на перший рівень полицки	170	130 - 170

## 11.8 Регенерація парю

Ставте посуд на другий рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Порціонні страви	110	10 - 15

	 (°C)	 (хв.)
Паста	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15
Галушки	110	15 - 25

## 11.9 Випічка

Спочатку вибирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.







Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

## 11.10 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з про шарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.

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

## 11.11 Випікання на одному рівні

 <b>ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Круглий кекс / Бриш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Основа для пирога - пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150 - 160	20 - 30	2
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1



## ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Попередньо прогрійте порожню духовку, якщо не зазначено інше.









(°C)








(хв.)



Хліб-плетінка / Калач, попереднє прогрівання не потрібне	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	3
Штолен	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2
Житній хліб:	Традиційне готування	спочатку: 230 потім: 160 - 180	20 30 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	3
Рулет з джемом,	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	3
Пиріг з посипкою, попереднє прогрівання не потрібне	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	Традиційне готування	190 - 210	20 - 30	3
Фруктові пироги, попереднє прогрівання не потрібне	Традиційне готування	180	35 - 55	3
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Традиційне готування	160 - 180	40 - 60	3

 ПЕЧИВО			
 Ставте посуд на третій рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Пісочне тісто / Суміш для бісквіту	Вентилятор	150 - 160	15 - 25
Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25





## 11.12 Запіканки та гратени

 Ставте посуд на перший рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Молочний рис	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60





### 11.13 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 <b>ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ</b>		
	 (°C)	 (хв.)
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духовку	160 - 180	25 - 45
Сухий піріг з посипкою	150 - 160	30 - 45

 <b>ПЕЧИВО</b>		
	 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40
Безе	80 - 100	130 - 170
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60

 <b>ПЕЧИВО</b>		
	 (°C)	 (хв.)
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50
Рулет	180	20 - 30

### 11.14 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

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

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







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







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







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







### 11.15 Підсмажування

Ставте посуд на перший рівень полицки.







 <b>ЯЛОВИЧИНА</b>				
			 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку	Товщиною 1 см	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або філе, помірною просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	Товщиною 1 см	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або філе, добре просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	Товщиною 1 см	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10







 СВИНИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Лопатка / Шийка / Окїст	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Вїдбивні котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
М'ясні хлїбці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиняча рулька, попередньо вїдварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

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






  

 <b>БАРАНИНА</b>				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 <b>ДИЧИНА</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (хв.)
Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духовку	1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Оленьча спинка	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90
Задня част. оленя	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90





 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 РИБА				
	 (кг)		 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50

## 11.16 Випікання хлібу






Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.







Ставте посуд на другий рівень полицки.







 ХЛІБ		
	 (°C)	 (хв.)
Білий хліб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріош	180 - 200	40 - 60
Чіабатта	200 - 220	35 - 45

 ХЛІБ		
	 (°C)	 (хв.)
Житній хліб	170 - 190	50 - 70
Хліб з цільнозернового борошна	170 - 190	50 - 70
Цільнозерновий хліб	170 - 190	40 - 60
Хлібний рулет	190 - 210	20 - 35

### 11.17 Хрустка випічка з Функція "Піца"

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60







 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоке деко	210 - 230	15 - 25

 ПИЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	210 - 230	10 - 20
Випічка з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	210 - 230	15 - 25
Вареники	180 - 200	15 - 25
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

### 11.18 Гриль

Встановіть лоток для збирання жиру на перший рівень полиці.

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.






 ГРИЛЬ				
	 (°C)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік	
Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ціла рибина, 0,5 - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 11.19 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не

застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, печені в горщиках. Температура Термошуп має бути не вище 65 °C Температура .

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Покладіть м'ясо в жаровню або безпосередньо на решітку. Підставте під решітку лоток для збирання жиру. При використанні цієї функції готуйте без кришки.
3. Натисніть Термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням 90 °C. Установіть температуру на Термощуп.
5. Через 10 хвилин духова шафа автоматично знизить температуру до 80 °C.

 Установіть температуру на 120 °C.			
	 (кг)	 (хв.)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.20 заморожені продукти

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Америк. піца заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	190 - 210	15 - 25	3
Картопля фрі, товстими шматочками	190 - 210	20 - 30	3
Картопля по-селянськи / Крокети	190 - 210	20 - 40	3
Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2

**РОЗМОРОЖУВАННЯ****(°C)****(хв.)**

Запечений сир

170 - 190

20 - 30

3

Курачі крильця

180 - 200

40 - 50

2

**11.21 Консервування**

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.

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

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

Встановіть температуру на 160 - 170 °C.

**М'ЯКІ ФРУКТИ****(хв.)****Час приготування до кипіння**

Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус

35 - 45

**КИСТОЧКОВІ ПЛОДИ****(хв.)****Час приготування до кипіння****(хв.)****Продовжувати готувати при температурі 100 °C**

Персики / Айва / Сливи

35 - 45

10 - 15

**ОВОЧІ****(хв.)****Час приготування до кипіння****(хв.)****Продовжувати готувати при температурі 100 °C**

Морква

50 - 60

5 - 10

Огірки

50 - 60

-

Овочеve асорті

50 - 60

5 - 10

Кольрабі / Горошок / Спаржа

50 - 60

15 - 20





## 11.22 Сушіння - Вентилятор





Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.


 ОВОЧІ		
	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6

 ОВОЧІ		
	 (°C)	 (год.)
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3



Встановіть температуру на 60 - 70 °C.



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



## 11.23 Термошуп



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

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


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



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



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



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

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

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

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

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

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

## 11.24 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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

## 11.25 Волога конвекція







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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

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

## 11.26 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1


**ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво**

**Ставте посуд на третій рівень полицки.**


(°C)



(хв.)

 Пісочні хлібобулочні ви-  
роби / Випечені палички

Вентилятор

140

25 - 40

 Пісочні хлібобулочні ви-  
роби / Випечені палички,  
попередньо прогрійте по-  
рожню духовку

Традиційне готування

160

20 - 30

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

Вентилятор

150

20 - 35

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

Традиційне готування

170

20 - 30


**ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво**


(°C)



(хв.)


**2 поло- 3 поло-  
ження ження**

 Пісочні хлібобулочні  
вироби / Випечені  
палички

Вентилятор

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

 Маленькі тістечка,  
20 штук на деко, по-  
передньо прогрійте  
порожню духовку








Вентилятор

150

23 - 40

1 / 4








-








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

### 11.27 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350.

Тестування функції: Повна пара.

 <b>Установіть температуру на 99 °С.</b>					
	 <b>Ємність (Gastronorm )</b>	 (г)		 (хв.)	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	1 x 2/3з перфорацією	300	3	13 - 15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	2 x 2/3 з перфорацією	2 x 300	2 та 4	13 - 15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	1 x 2/3з перфорацією	макс.	3	15 - 18	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

 Установіть температуру на 99 °С.					
					
	Ємність (Gastronorm )	(г)		(хв.)	
Горошок, заморожений	2 x 2/3 з перфорацією	2 x 1500	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



#### Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.



#### Щоденне користування

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

Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



#### Аksesуари

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

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

## 12.2 Рекомендовані засоби для чищення

Не використовуйте абразивні мочалки або агресивні засоби для чищення. Вони можуть пошкодити емаль та деталі з нержавіючої сталі.

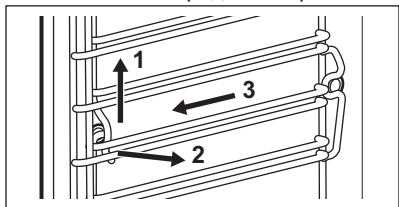
Нашу продукцію можна придбати на [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) та в найкращих роздрібних магазинах.

## 12.3 Знімання спрямовувачів полицок

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що духова шафа охолонула. Існує ризик отримати опік.

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

1. Обережно потягніть опори вгору й зніміть їх з переднього кріплення.



2. Спочатку потягніть передню частину опори від бокової стінки.
3. Зніміть опори із заднього кріплення.

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 12.4 Чищення парою

Видаліть якомога більше бруду вручну.

Зніміть аксесуари та опорну рейку, щоб помити бічні стінки.

Функції чищення парою можуть використовуватися для чищення парою внутрішньої камери духової шафи.

Перед початком процедури очищення переконайтеся в тому, що духова шафа холодна.

Під час виконання функції чищення парою підсвітка вимикається.

1. Заповніть лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл води), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

2. Виберіть функцію чищення парою в меню: Очищення.

**Чищення парою** — тривалість виконання цієї функції приблизно 30 хвилин.

- a) Увімкніть функцію.
- b) Коли виконання програми закінчиться, пролунає сигнал.
- c) Натисніть на сенсорне поле, щоб вимкнути сигнал.

**Чищення парою плюс** —

тривалість виконання функції приблизно 75 хвилин.

- a) Рівномірно розпиліть відповідний миючий засіб у внутрішній камері духової шафи на емальовані та сталеві елементи.
- b) Увімкніть функцію. Перша частина програми закінчується приблизно через 50 хвилин.
- c) Натисніть ОК.

**i** Для завершення очищення дотримуйтесь вказівок у повідомленнях на дисплеї.

- d) Протріть внутрішню камеру духової шафи неабразивною м'якою губкою. Можна використовувати теплу воду або миючі засоби для духових шаф.
  - e) Натисніть ОК. Починається завершальна частина процедури. Тривалість цієї частини становить приблизно 25 хвилин.
3. Протріть внутрішню камеру духової шафи неабразивною губкою. Можна використовувати теплу воду.

Після очищення залиште дверцята духової шафи відчиненими приблизно

на 1 годину. Зачекайте, доки духова шафа висохне. Для прискорення висихання ви можете приблизно 15 хвилин нагрівати духову шафу гарячим повітрям при температурі 150 °С. Максимального результату від функції очищення можна досягти, якщо вручну очистити духову шафу відразу після закінчення функції.

## 12.5 Нагадування про очищ.

Якщо відобразилося нагадування, потрібно виконати очищення. Запустіть функцію Чищення паром плюс.

Можна увімкнути/вимкнути функцію: Нагадування про очищ. в меню: Стандартні налаштування.

## 12.6 Система парогенерації – Видалення накипу

Під час роботи парогенератора відбуваються накопичення та відкладення накипу всередині пристрою (через вміст кальцію у воді). Це може негативно позначитися на якості пари, роботі парогенератора та якості їжі. Щоб запобігти цьому, здійснюйте очищення системи парогенерації.

Вийміть усе приладдя.

Оберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки в ході виконання процедури.

Повна процедура триває приблизно 2 години.


Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Переконайтеся в тому, що лоток для води порожній.
2. Натисніть **OK**.
3. Встановіть гриль або жаровню на першому рівні полицки.
4. Натисніть **OK**.
5. Додайте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
6. Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не

пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

### 7. Натисніть **OK**.

Це активує першу частину процедури: Видалення накипу.

 Тривалість цієї частини приблизно 1 година 40 хвилин.


8. Після закінчення першої частини спорожніть гриль або жаровню та знову встановіть її на рівні першої полиці.

### 9. Натисніть **OK**.


10. Заповніть лоток для води свіжою водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

### 11. Натисніть **OK**.

Це активує другу частину процедури: Видалення накипу. Буде здійснено промивання системи парогенерації.

 Тривалість цієї частини приблизно 35 хвилин.

Після завершення процедури вийміть деко для смаження або жаровню.

 Якщо функція: Видалення накипу не виконується належним чином, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність її повторення.

Якщо духова шафа волога, протріть її сухою тканиною. Залиште дверцята відчиненими, щоб духова шафа повністю просохла.

## 12.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два види нагадувань про необхідність виконання цієї функції: Видалення накипу. Ці нагадування активуються кожного разу при вимкненні приладу.

М'яке нагадування рекомендує здійснити цикл видалення накипу.

Жорстке нагадування зобов'язує виконати видалення накипу.



У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, неможливо користуватись функціями з використанням пари. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

## 12.8 Система парогенерації – Полоскання

Вийміть усе приладдя.

Оберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки в ході виконання процедури.

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 30 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
2. Натисніть **OK**.
3. Заповніть лоток для води чистою водою до максимального рівня, доки не пролунає звуковий сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
4. Натисніть **OK**.

Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

## 12.9 Спорожнення резервуару

Видаліть усі аксесуари.

Функція очищення дозволяє видалити залишкову воду з лотка для води. Використовуйте цю функцію після функції приготування на парі.

Оберіть функцію в меню: Очищення. Інтерфейс користувача надасть підказки під час виконання процедури.

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 6 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
2. Натисніть **OK**.

Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

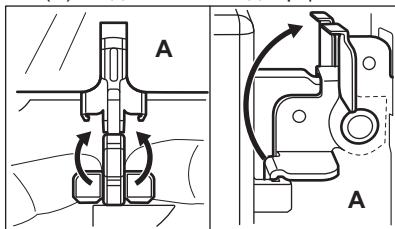
## 12.10 Знімання та встановлення дверцят

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

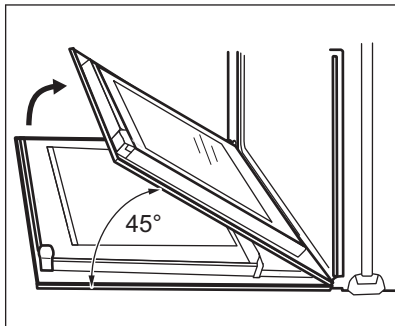


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Дверцята важкі.

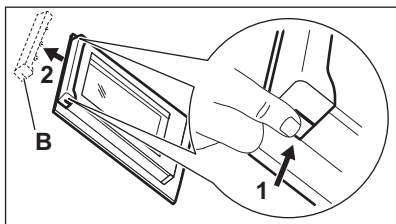
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця підніміть затискні важелі (A) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцята на кут близько 45°.



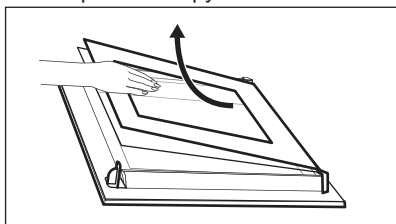
4. Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м'якою тканиною.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити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



**УВАГА**

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

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



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

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



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

**12.11 Заміна лампи**



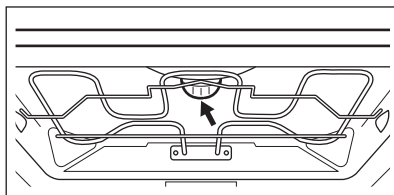
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

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

**Верхня лампа**

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце та очистьте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С .
4. Приєднайте металеве кільце до плафона.
5. Установіть скляний плафон.

**Бокова лампа**

1. Зніміть ліве кріплення полицки, щоб дістатися лампочки.
2. Щоб зняти плафон, використовуйте викрутку зіркоподібної форми на 20.
3. Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
4. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Закрутіть гвинти.
6. Встановіть ліву полицку на місце.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Активовано автоматичне вимкнення.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
На дисплея з'являється «F111».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електро-струму.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника, а потім знову увімкніть.</li> <li>Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
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.
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється " <b>Demo</b> ".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Базові налаштування» в розділі «Щоденне користування».
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Глибока жаровня розташована на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духовки. Встановіть гриль або жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Після завершення функції очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви розприскали забагато миючого засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром миючого засобу. Рівномірно розбризкайте миючий засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні напрямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знижувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функцію.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили аксесуари з приладу перед початком процедури очищення. Вони можуть порушити паровий цикл і знизити ефективність.	Видаліть аксесуари з приладу і повторіть функцію.

### 13.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформаційний листок виробу

Інформація про виріб згідно зі стандартом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	AEG
---------------------	-----

Ідентифікатор моделі	BSE782320B 944187995 BSE782320M 944187788 BSE782320M 944187789 BSK782320M 944187786 BSK782320M 944187787	
Індекс енергоефективності	81.0	
Клас енергетичної ефективності	A+	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•г/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.68 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BSE782320B	39.5 кг
	BSE782320M	40.0 кг
	BSK782320M	39.5 кг

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

## 14.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

### Готування з використанням вентилятора

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

### Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінець часу) і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнутьися раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна

використовувати для підтримання страви теплою.

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

#### **Підтримування страви теплою**

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється

індикатор залишкового тепла або температури.

#### **Готування з вимкненою лампою**


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


#### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867343750-D-322019



**AEG**