

▶ BPE642120M  
BPK642120M

UK Інструкція  
Духова шафа

# USER MANUAL



**AEG**

## ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 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.....	14
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	16
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	17
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	21
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	23
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	40
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	44
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	46
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	47

## 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 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- 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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.
- 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 інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відкриваються без перешкод.
- 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)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм

Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 25 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 заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- 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.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи

подальше пошкодження приладу, корпусу 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.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення 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 абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітична очистка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
  - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.

– усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.

- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
  - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
  - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
  - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для

людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- 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!

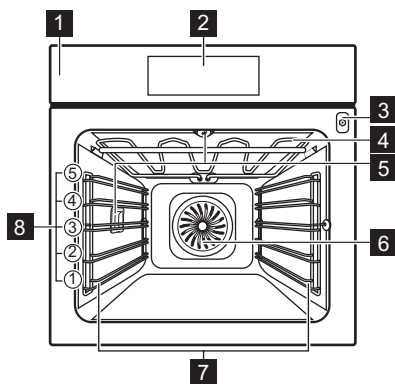
Існує небезпека задусання.

- 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 вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. ОПИС ВИРОБУ

## 3.1 Загальний огляд

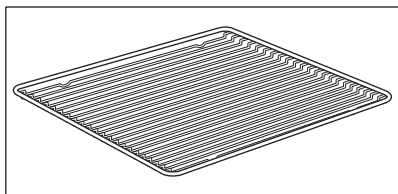


- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуєчий пристрій
- 3 Гніздо термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Положення полиць



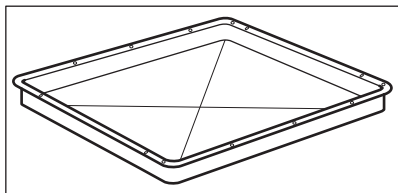
## 3.2 Аксесуари

### Решітка



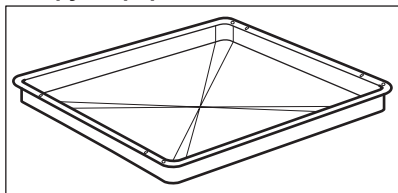
Для посуду, форм для випікання, жаровень.

### Деко для випікання



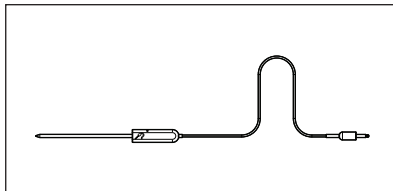
Для випікання тортів і печива.

### Каструля форма



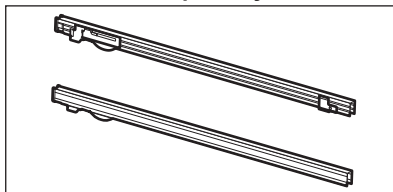
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

### Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

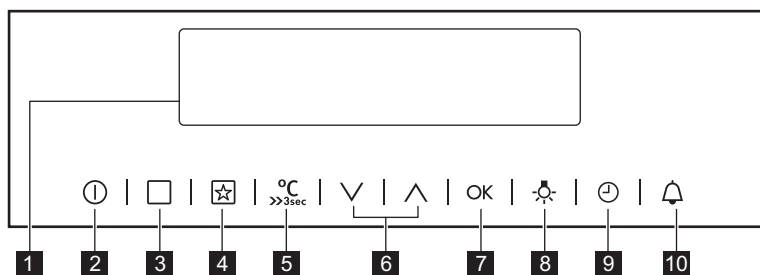
### Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

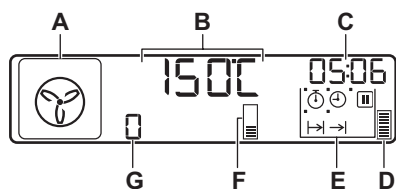
### 4.1 Електронний програмуючий пристрій



Керування роботою духової шафи здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.











Сенсорна кнопка	Функціональність	Опис
1	-	Дисплей
2	⏻	УВІМК./ВИМК.
3	□	Опції
4	★	Обрані налаштування
5	°C >>>3sec	Температура / швидкий нагрів
6	⬆	Вгору, Вниз
7	OK	OK
8	☀	Джерело підсвічування в духовій шафі
9	🕒	Годинник
10	🔔	Таймер

## 4.2 Дисплей




- A. Символ функції духової шафи
- B. Відображення температури та часу доби
- C. Годинник / Індикатор залишкового тепла / Таймер
- D. Індикатор залишкового тепла
- E. Індикатори функцій годинника
- F. Індикатор нагрівання / Індикатор швидкого нагрівання
- G. Номер функції/програми духової шафи

## Інші індикатори дисплея:

Символ	Назва	Опис
	Функції	Можна вибрати функцію духової шафи.
	Автоматична програма	Можна вибрати автоматичну програму.
	Мої обрані налаштування	Виконуються обрані налаштування.
<b>kg / gr</b>	кг/г	Виконується автоматична програма із заданою вагою.
<b>h / min</b>	год./хв.	Виконується функція годинника.
	Температура / Швидкий нагрів	Виконується функція.
	Температура	Відображається поточна температура.
	Температура	Це значення температури можна змінити.
	Термощуп	Термощуп розташований у гнізді для термощупа.
	Дверний замок	Виконується функція блокування дверцят.
	Підсвітка	Ви вимкнули підсвітку.
	Таймер	Виконується функція таймеру.

### 4.3 Індикатор нагріву

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

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Вставте аксесуари і знімні опори полиць у духову шафу.








## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
 Вентилятор	Одностане випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожена їжа	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, 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.

### Функція духовки

### Використання



Нижній нагрів

Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.



Розморожування

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



Волога конвекція

Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.



Випікання хлібу

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.



Підтримання теплим

Для зберігання страв теплими.



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

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.

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 лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.

## 6.3 Налаштування: Функції нагріву

### 1. Увімкніть духову шафу з ①.

На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.

### 2. Натисніть $\wedge$ або $\vee$ для встановлення функції нагріву.

### 3. Натисніть OK. В іншому разі духову шафу увімкнеться автоматично через 5 секунд.

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

## 6.4 Налаштування: Температура

Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для зміни температури з кроком: 5 °C.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

## 6.5 Перевірка: Температура

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

### 1. Натисніть $\text{°C}$ $\gg_{\text{sm}}$ .

На дисплеї відображається температура у духовій шафі.

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

## 6.6 Налаштування: швидкий нагрів

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








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

Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте  $\text{°C}$   $\gg_{\text{sm}}$  понад 3 секунди. Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.





## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



### 7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духова шафа увімкнена.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Кінц. час	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 Відкладений запуск	Для поєднання Тривалість і функції Кінц. час.
 Set + Go	Для увімкнення духової шафи з необхідними налаштуваннями лише одним натисненням сенсорної кнопки у будь-який час пізніше.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію Таймер можна налаштувати в будь-який час, навіть коли духова шафа вимкнена.
<b>00:00</b>  Таймер прямого відліку	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи духової шафи. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Функція Таймер прямого відліку не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Кінц. час. Ця функція не впливає на роботу духовки.



### 7.2 Налаштування: Час доби





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


1. Натискайте  або , щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.
3. Натискайте  або , щоб встановити хвилини.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається новий час. Що змінити час доби, натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .

### 7.3 Налаштування: Тривалість

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.


3. Натисніть  або  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.
5. Натисніть  або  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духова шафа вимикається.

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

### 7.4 Налаштування: Кінц. час


1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.

2. Натискайте , доки  $\rightarrow|$  не почне блимати.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення функції Кінц. час, а потім натисніть ОК. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

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

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

### 7.5 Налаштування: Відкладений запуск

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

На дисплеї блимає  $\rightarrow|$ .

7. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення функції Кінц. час, а потім натисніть ОК. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Кінц. час.

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



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




При активації функції Відкладений запуск на дисплеї відображається символ функції нагрівання,  $\rightarrow|$  з крапкою і  $\rightarrow|$ . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/залишкове тепло».

### 7.6 Налаштування: Set + Go

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

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Встановлення Тривалість.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не мигтіниме .
4. Натисніть ОК, щоб встановити функцію Set + Go.


На дисплеї відображається  $\rightarrow|$  та  з індикатором. Цей індикатор показує, що функція годинника увімкнена.


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

### 7.7 Налаштування: Таймер


1. Натисніть .

На дисплеї блимає  і «00».

2. Натискайте  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.



3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення Таймер і  для підтвердження.


4. Натисніть ОК. В іншому разі функція Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтять 00:00 та .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

## 7.8 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Для скидання Таймер прямого відліку натискайте:  кілька разів, доки на дисплеї не одночасно почнуть миготіти .

2. Натисніть і утримуйте: . Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку почне відлік спочатку.

## 8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Передбачено 20 автоматичних програм. Користуйтеся автоматичними програмами або рецептами для готування страв при відсутності знань чи досвіду готування. На дисплеї відображається попередньо встановлений час готування для всіх автоматичних програм.

### 8.1 Перелік автоматичних програм.







Програма	
1	РОСТБЇФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	ЗАПЕЧЕНА ТЕЛЯТИНА
4	ЗАПЕЧЕНА БАРАНИНА
5	ЗАПЕЧЕНА ДИЧИНА
6	КУРКА, ЦІЛА
7	ЦІЛА РИБА
8	ПІЦА
9	КІШ-ЛОРЕН
10	ЛИМОННИЙ БІСКВІТ
11	СИРНИЙ ПИРІГ
12	РУЛЕТ
13	ЖИТНІЙ ХЛІБ
14	ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА
15	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
16	ЛАЗАНЬЯ

Програма	
17	КАННЕЛЛОНИ
18	ПИРІГ З НАПІВФАБРИКАТІВ
19	ПІЦА З НАПІВФАБРИКАТІВ
20	КАРТОПЛЯНІ НАПІВФАБРИКАТИ

### 8.2 Рецепт онлайн

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

### 8.3 Спосіб використання: автоматичні програми

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
- На дисплеї відображаються , символ і номер автоматичної програми.
3. Торкніться  або , щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться  або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Заблимає символ .
6. Торкніться сенсорної кнопки або відчиніть дверцята духової шафи, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.



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

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

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити програму із введенням значення маси.

На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості  $\rightarrow|$ , вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).

4. Торкніться ОК. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Прилад вмикається.

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

## 8.5 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

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

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

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

5. Торкніться ОК. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає  $\rightarrow|$ .
6. Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцята, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Коли страва досягає встановленого значення, духова шафа вимикається.

Встановіть 2 температури:

- температура духовки: мінімум 120 °С,
- внутрішню температуру страви.

Для найкращого результату готування:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

- Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.
- Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

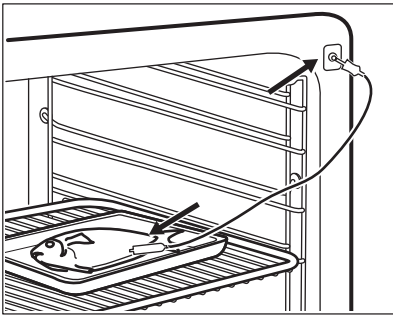
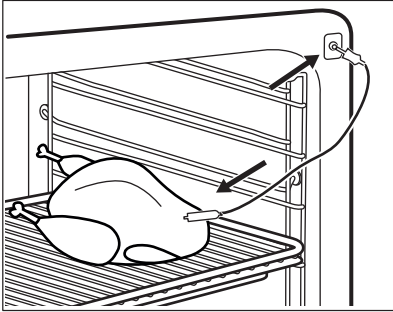
Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися під час приготування.

При вставленні аксесуару в гніздо ви скасовуєте налаштування функції годинника.

Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть прилад.

- Вставте вістря термощупа (з  $\wedge$  на ручці) у центр шматка м'яса або риби, у максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини термощупа знаходиться у страві.
- Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



На дисплеї відображається  $\wedge$  і внутрішня температура, встановлена за промовчанням. При першому використанні температура, встановлена за промовчанням, дорівнює 60 °С, а при наступних використаннях — останньому встановленому значенню.

- Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити внутрішню температуру.
- Торкніться ОК, або налаштування будуть збережені автоматично через 5 секунд.



Внутрішню температуру можна встановлювати лише, коли блимає  $\wedge$ . Якщо перед встановленням внутрішньої температури на дисплеї відображається  $\wedge$ , встановіть нове значення за допомогою кнопок  $\gg$  та  $\ll$  або  $\vee$ .

- Встановіть функцію духової шафи та температуру. На дисплеї відображається поточна температура термощупа та символ нагріву  $\blacksquare$ .



При готуванні з термощупом можна змінювати температуру, показану на дисплеї. Після вставлення термощупа в гніздо та встановлення функції і температури духової шафи на дисплеї відображається поточна внутрішня температура.

Торкніться  $\gg$  кілька разів, щоб побачити три інші значення температури:

- встановлена внутрішня температура
- поточна температура духової шафи
- поточна внутрішня температура.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтіниме значення внутрішньої температури та  $\wedge$ . Прилад вимкнеться.

- Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
- Вийміть термощуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.

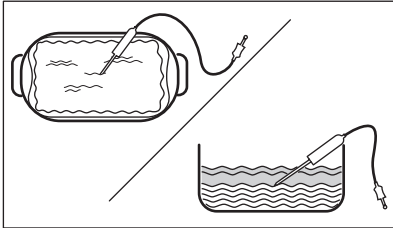


#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

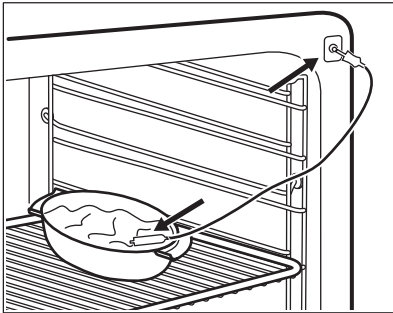
Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

## Категорія продуктів: запіканка

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



4. Накрийте термощуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.




На дисплеї відображається  $\wedge$  і внутрішня температура, встановлена за промовчанням. При першому використанні температура, встановлена за промовчанням, дорівнює 60 °C, а при наступних використаннях — останньому встановленому значенню.

6. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити внутрішню температуру.
7. Торкніться OK, або налаштування будуть збережені автоматично через 5 секунд.



Внутрішню температуру можна встановлювати лише, коли блимає  $\wedge$ . Якщо перед встановленням внутрішньої температури на дисплеї відображається  $\wedge$ , встановіть нове значення за допомогою кнопок  $\gg^{\circ\text{C}}$  та  $\wedge$  або  $\vee$ .

8. Встановіть функцію духової шафи та температуру.  
На дисплеї відображається поточна температура термощупа та символ нагріву .  
Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигатиме значення внутрішньої температури та  $\wedge$ . Прилад вимкнеться.
9. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
10. Вийміть термощуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

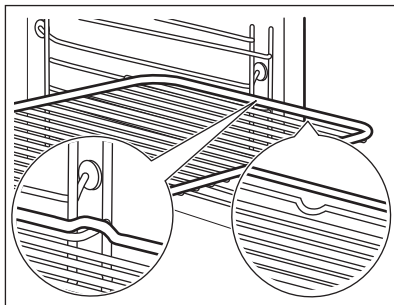
Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

## 9.2 Встановлення аксесуарів

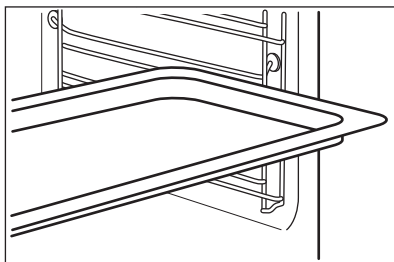
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

**Решітка:**

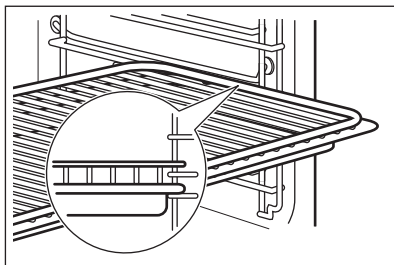
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

**Лист для випікання /Глибока сковорідка:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання /Глибока сковорідка:**

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



### 9.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.

**УВАГА**

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

**УВАГА**

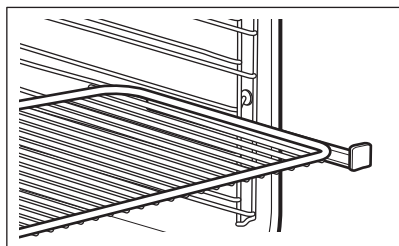
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

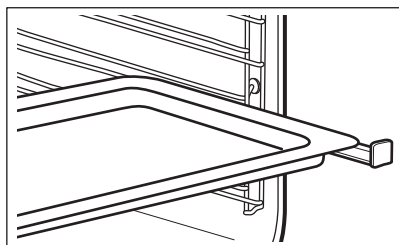


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



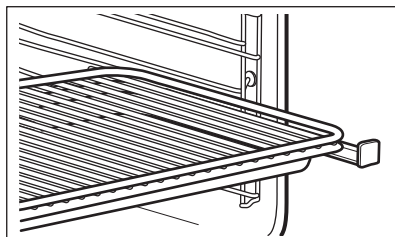
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Функція «Обрані налаштування»

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

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.
  2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку . Пролунає звуковий сигнал.
  3. Вимкніть прилад.
- **Щоб увімкнути цю функцію,** торкніться . Прилад активує ваші обрані налаштування.







Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- **Щоб вимкнути цю функцію,** торкніться . Прилад активує ваші обрані налаштування.

### 10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому ввімкненню духової шафи.

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

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



Лунає звуковий сигнал.  
На дисплеї відображається **SAFE**.  
Дверцята заблоковано.  
Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.


### 10.3 Користування контрольним замком


Цю функцію можна увімкнути тільки коли духову шафу працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

1. Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.
2. Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.

3. Торкніться та утримуйте  та  одночасно протягом 2 секунд.  
Пролунає звуковий сигнал.  
На дисплеї з'явиться замок.  
Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.

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


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



### 10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимикати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET разом із номером варіанта налаштування.

Опис	Значення, що встановлюється
1 SET+GO	УВІМК./ВИМК.
2 ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	УВІМК./ВИМК.
3 НАГАДУВАННЯ ПРО ОЧИЩ.	УВІМК./ВИМК.
4 СИГНАЛИ КНОПОК <sup>1)</sup>	КЛАЦАННЯ/СИГНАЛ/ВИМК.
5 СИГНАЛ ПОМИЛКИ	УВІМК./ВИМК.
6 ДЕМО РЕЖИМ	Код активації: 2468
7 ЯСКРАВІСТЬ	НИЗЬКА/СЕРЕДНЯ/ВИСОКА
8 СЕРВІСНЕ МЕНЮ	-
9 ВІДНОВИТИ НАЛАШТУВАННЯ	ТАК/НІ

1) Неможливо вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВІМК./ВИМК.».

1. Натисніть і утримуйте  впродовж 3 секунд.  
На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

2. Натисніть  або , щоб установити налаштування.
3. Натисніть **OK**.

4. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб змінити значення налаштування.



5. Натисніть ОК.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть

 або натисніть і утримуйте .

## 10.5 Автоматичне вимкнення

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу 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 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Відкладений запуск, Кінц. час, Повільне готування.

## 10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

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



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 11.1 Рекомендації щодо приготування



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

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. 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 полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування страв.

## 11.3 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

## 11.4 Поради щодо випікання

Для випікання тортів або тістечок 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.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	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.






## 11.5 Випікання на одному рівні полицки

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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Використовуйте функцію: Вентилятор.





Використовуйте деко для випікання.





 <b>ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ</b>	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80

Попередньо прогрійте порожню духовку.





Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

 <b>ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ</b>	 (°C)	 (хв.)	
Рулет з джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	





 ТОРТИ / ВИ-ПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)	
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збитими вершками / Екпери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Калач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	170	35 - 55	3
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2

Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Макаруни	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

## 11.6 Запіканки та гратени





Використовуйте перший рівень полицки.






		 (°C)	 (хв.)
Багети з розплавленим си- ром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попе- редньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

## 11.7 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте дека для випікання.

 ПІЧКА	 (°C)	 (хв.)	 2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Екпери, попе- редньо прогрійте порож- ню духовку	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БІСКВІ- ТИ / ДРІБНЕ ПЕ- ЧИВО / КОРЖИ- КИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)	 2 положення	 3 положення
Булочки	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітно- го тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Вироби з листково- го тіста, попе- редньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-



## БІСКВИ- ТИ / ДРІБНЕ ПЕ- ЧИВО / КОРЖИ- КИ / РУЛЕТИ



(°C)



(хв.)



2 положення

3 положення

Печиво з дріжджо-  
вого тіста

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Макарони

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Печиво з яєчного  
білка / Безе

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

## 11.8 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

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.

Перевірте 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.

## 11.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полицки.



## ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Тушковане м'ясо

1 - 1,5 кг

Традиційне готу-  
вання

230

120 - 150

Ростбїф або філе, ледь  
просмажене, попе-  
редньо прогрійте по-  
рожню духовку

на 1 см товщини

Турбо-гриль

190 - 200

5 - 6

Ростбїф або філе, по-  
мірного просмаження,  
попередньо прогрійте  
порожню духовку

на 1 см товщини

Турбо-гриль

180 - 190

6 - 8

Ростбїф або філе, до-  
бре просмаження, по-  
передньо прогрійте по-  
рожню духовку

на 1 см товщини

Турбо-гриль

170 - 180

8 - 10



## СВИНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Лопатка / Шийка / Окіст

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Відбивні котлети / Реберце

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

М'ясні хлібці

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиняча рулька, попередньо відварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## ТЕЛЯТИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Смажена телятина

1

160 - 180

90 - 120

Теляча рулька

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## БАРАНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Спинка ягняти

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## ДИЧИНА



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте по-  
рожню духовку

до 1

230

30 - 40

Оленяча спинка

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Задня част. оленя

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Птиця, порційна

0,2 - 0,25 кожна

200 - 220

30 - 50

Курка, половина

0,4 - 0,5 кожна

190 - 210

35 - 50

Курка, пулярка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Качка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Індичка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Індичка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## РИБА (НА ПАРІ)



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)


Ціла рибина


1 - 1.5




210 - 220


40 - 60


## 11.10 Хрустка випічка з:Функція "Піца"


 ПІЦА




 Ставте посуд на перший рівень полицки.


	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60


 ПІЦА


 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.




 Ставте посуд на другий рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню	200 - 230	15 - 20

 ПІЦА

 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

 Ставте посуд на другий рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Випічка з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

## 11.11 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

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

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.



## ГРИЛЬ



Використовуйте функцію: Гриль



(°C)



(хв.)

1-бік



(хв.)

2-й бік



	(°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 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 11.12 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, печені в горщиках. Температура Термощуп 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. Користування: Термощуп. Зверніться до розділу «Використання аксесуарів», Спосіб використання: 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.)



	(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
Смажена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1



## 11.13 Заморожена їжа



### РОЗМОРОЖУВАННЯ



(°C)



(хв.)



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

## 11.14 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пугу тарілку в нижню

Використовуйте перший рівень полицки.

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



(кг)



(хв.)

**Тривалість розморожування**








(хв.)

**Час подальшого розморожування**



Курка	1	100 - 140	20 - 30	Перевіряйте по завершенні половини часу.
-------	---	-----------	---------	--

	 (кг)	 (хв.) Тривалість роз- морожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевірте по завер- шенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повні- стю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

## 11.15 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.



Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.




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

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




Встановіть температуру на 160 - 170 °С.

	<b>М'ЯКІ ФРУКТИ</b>	 (хв.) Час приготування до кипіння
---	---------------------	--

Полуниця / Чорниця /  
Малина / Стиглий агрус 35 - 45

	<b>КІСТОЧ- КОВІ ПЛОДИ</b>	 (хв.) Час приго- тування до кипіння	 (хв.) Продовжу- вати готу- вати при температу- рі 100 °С
---	-------------------------------	---	--

Персики / Айва / 35 - 45  
Сливи 10 - 15

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



### 11.16 Дегідратації - Вентилятор


Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.




Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

### 11.17 Термощуп

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

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

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

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

Виберіть температуру 60–70 °С.

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



## 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
Смажена телятина	75	80	85
Теляча рулька	85	88	90



## БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА



### Внутрішня температура страви (°C)

	Менше	Середній	Більше
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75



## ДИЧИНА



### Внутрішня температура страви (°C)

	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка / Оленяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленяча нога	70	75	80



## ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



### Внутрішня температура страви (°C)

	Менше	Середній	Більше
Курка	80	83	86
Качка, ціла/половина / Індичка, ціла/грудка	75	80	85
Качка, грудка	60	65	70



### РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)



### Внутрішня температура страви (°C)

Менше	Середній	Більше
-------	----------	--------

Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68
---	----	----	----



### ЗАПІКАНКА — ПОПЕ-РЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ



### Внутрішня температура страви (°C)

Менше	Середній	Більше
-------	----------	--------

Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91
--	----	----	----



### ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА



### Внутрішня температура страви (°C)

Менше	Середній	Більше
-------	----------	--------

Каннеллоні / Лазанья / Паста, запечена у духовій шафі	85	88	91
---	----	----	----



### ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА



### Внутрішня температура страви (°C)

Менше	Середній	Більше
-------	----------	--------

Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90
---	----	----	----

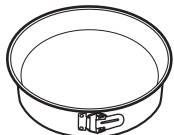
## 11.18 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Керамічні  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см






Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см

## 11.19 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

## 11.20 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 вироби /  
Випечені палички

Вентилятор

140

25 - 40

Пісочні хлібобулочні вироби /  
Випечені палички, попередньо  
прогрійте порожню духовку

Традиційне готування

160

20 - 30

Маленькі тістечка, 20 штук на  
деко, попередньо прогрійте по-  
рожню духовку

Вентилятор

150

20 - 35

Маленькі тістечка, 20 штук на  
деко, попередньо прогрійте по-  
рожню духовку

Традиційне готування

170

20 - 30



## ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво



(°C)



(хв.)



Пісочні хлібобулочні вироби /  
Випечені палички

Вентилятор

140

25 - 45

1 / 4

Маленькі тістечка, 20 штук на  
деко, попередньо прогрійте  
порожню духовку

Вентилятор

150

23 - 40

1 / 4

Бісквіт

Вентилятор

160

35 - 50

1 / 4



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Тост

Гриль

1 - 3

5

Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу

Гриль

24 - 30

4

## 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 розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Аксесуари

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

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

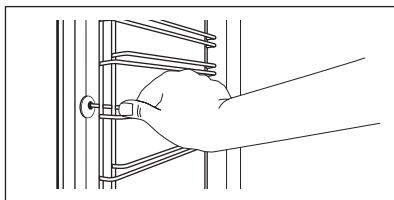


## 12.2 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

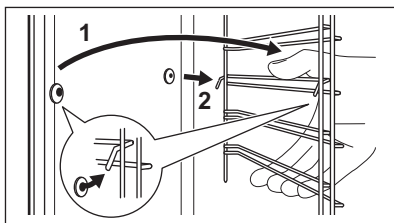
**Крок 1** Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.

**Крок 4** Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.



## 12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Проведіть процедуру піролітичного очищення духової шафи.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



### УВАГА


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

### Перед піролітичним очищенням виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.


Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу.	Установіть: Піроліз.	 — натисніть, щоб установити режим очищення. Натисніть: <b>OK</b> .
Опція	Режим очищення	Тривалість
1.	Легке очищення	1 h
2.	Звичайне очищення	1 h 30 min
3.	Ретельне очищення	3 h

**i** Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковані й лампочка не світиться.

Щоб зупинити очищення раніше, вимкніть духову шафу.  
Дверцята духової шафи залишаються заблокованими, доки вона не охолоне.

## 12.4 Нагадування про очищення

Духова шафа нагадує про необхідність чищення за допомогою: піролітичного очищення.

 - мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.


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

## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

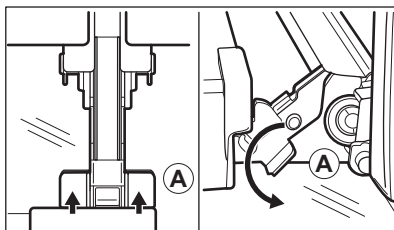
Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість

скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Дверцята важкі.

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

- Крок 1** Повністю відчиніть дверцята.
- Крок 2** Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.

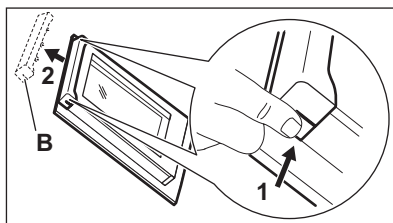


- Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

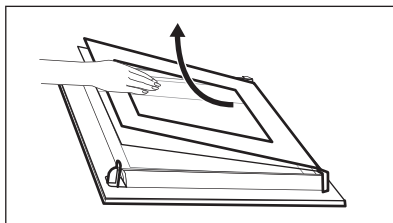
- Крок 4** Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

- Крок 5** Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

- Крок 6** По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



**Крок 7** Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.



**Крок 8** Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

**Крок 9** Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

## 12.6 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### Перед заміною лампи:

#### Крок 1

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.

#### Крок 2

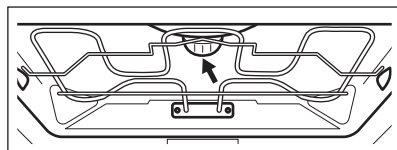
Відключіть духову шафу від електромережі.

#### Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Верхня лампа

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



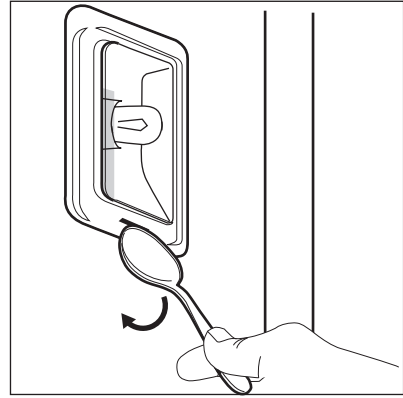
**Крок 2** Помийте скляний плафон.

**Крок 3** Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

**Крок 4** Установіть скляний плафон.

## Бічна лампочка

- Крок 1** Зніміть ліве кріплення полочки, щоб дістатися лампочки.
- Крок 2** Зніміть плафон за допомогою вузького тупого предмета (наприклад, чайної ложки).
- Крок 3** Помийте скляний плафон.
- Крок 4** Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
- Крок 5** Установіть скляний плафон.
- Крок 6** Встановіть ліву полочку на місце.



## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язковий налаштування.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться  і  , щоб активувати дисплей.
Термошуп не працює.	Штекер термошупа неправильно встановлений у гнізді.	Вставте штекер термошупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте почати процес піролізу або розморожування, але не витягли з гнізда штекер термошупа.	Вийміть штекер термошупа з гнізда.
На дисплеї з'являється «C3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви не щільно зачинили дверцята.</li> <li>Замок дверцят дефектний.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Щільно зачиніть дверцята.</li> <li>Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

### 13.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте таблицю з технічними даними з камери духовки.

## Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	BRE642120M 944187920 BRK642120M 944187922	
Індекс енергоефективності	81.2	
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	0.69 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	BRE642120M	37,0 кг
	BRK642120M	35,0 кг

\*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.

Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.

Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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. Не відкривайте дверцята духової шафи

занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігривайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

### **Готування з використанням вентилятора**

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

### **Залишкове тепло**

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

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### **Підтримування страви теплою**

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

### **Готування з вимкненою лампою**



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

### **Волога конвекція**


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.


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

### **Вимкнення дисплея**

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

## **15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

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

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

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



867371997-A-422022



**AEG**