

UK Інструкція | Мікрохвильова комбі-піч

CD710M

KME761000B

KME761000M

KME761000W

KMK761000M

KMK761000W

KMM761000M

KMR761000M

KMR761000W

KMS761000M



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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	12
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	17
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	18
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	18
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	20
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	36
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	38
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	39
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	40

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

1.2 Загальна безпека

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Не вмикайте функцію мікрохвильової печі, коли прилад порожній. Металеві деталі всередині камери можуть спричинити утворення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом не можна користуватися, доки його не полагодить кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не нагрівайте рідини та інші продукти у герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.
- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядайте за приладом у зв'язку з можливістю загоряння.
- Прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, а також нагрівання грілок,

капців, спонжів, вологих ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.

- У разі виявлення диму вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, щоб погасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до вибухового закипання із запізненням. Будьте обережні під час поводження з контейнером.
- Уміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або перемішати, а також перевірити його температуру, перш ніж давати дитині, аби уникнути опіків.
- Яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця не можна нагрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення мікрохвильового нагрівання.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Прилад слід регулярно очищувати та видалити залишки їжі.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Недотримання чистоти приладу може призвести до погіршення властивостей поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу та може спричинити небезпечні ситуації.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	444 (460) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	455 мм
Висота задньої частини приладу	440 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	882 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	3.5x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього прогрівання приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворювана під час роботи приладу, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир, що містяться в приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час роботи функції мікрохвильової печі.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами,

- такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

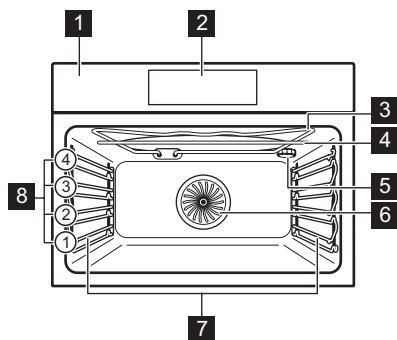
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, 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 Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

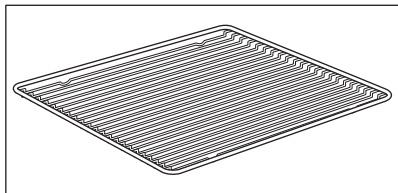
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Мікрохвильовий генератор
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

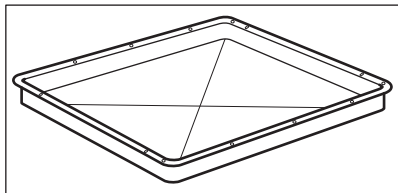
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



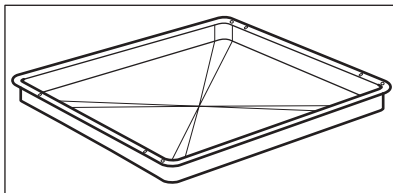
Для посуду, форм для випічки, смаження.

Деко для випічки



Для випікання тортів і бісквітів.

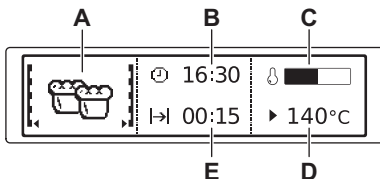
Деко для гриля/смаження



Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

Сенсорна кнопка	Функціональність	Коментар
10		Час і додаткові функції Для встановлення різних функцій. Натисніть сенсорну кнопку, щоб при активній функції нагріву встановити таймер або функції: Блокування функції, Улюблена програма, Нагрів +утримання, Set + Go.
11		Таймер Щоб установити функцію: Таймер.

4.2 Дисплей



- A. Функція нагріву або функція мікрохвильової печі
- B. Час доби
- C. Індикатор нагрівання
- D. Температура або потужність мікрохвильової печі
- E. Тривалість / таймер закінчення функції

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція
	Таймер Функція працює.
	Час доби На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість На дисплеї відображається час, необхідний для готування.
	Кінц. час На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу На дисплеї відображається тривалість роботи функції нагріву. Для скидання часу натисніть  і  одночасно.
	Індикатор нагрівання На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
	Індикатор швидкого нагрівання Функцію ввімкнено. Скорочує час нагрівання.
	Зважувати автоматично Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги увімкнено або вагу можна змінити.
	Нагрів+утримання Функцію ввімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полиць.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Вставте аксесуари й знімні опори полиць у прилад.

5.2 Перше підключення

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Вибір мови

Контрастність дисплею

Яскравість дисплею

Встановлення часу

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 , щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.



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

6.2 Встановлення функції нагрівання

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Функції нагріву.
3. Натисніть  для підтвердження.
4. Установіть функцію нагріву.
5. Натисніть  для підтвердження.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть  для підтвердження.

6.3 Налаштування функції мікрохвильової печі

1. Вийміть усі аксесуари.
2. Увімкніть духову шафу.
3. Натисніть , щоб увімкнути функцію мікрохвиль.

4. Натисніть . Функція: Тривалість встановлюється на 30 секунд, і мікрохвильова піч починає працювати.



Кожне натиснення  додає 30 секунд до тривалості роботи мікрохвильової печі. Тривалість.



Якщо ви не натиснете кнопку , духова шафа вимкнеться через 20 секунд.

5. Натисніть , щоб встановити функцію: Тривалість.



Ви можете змінити потужність мікрохвильової печі (натисніть , а потім  або ) і функцію: Тривалість  у будь-який час, коли працює функція мікрохвильової печі.

6. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. Функції мікрохвиль вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.



Щоб вимкнути функцію мікрохвиль, натисніть .



Якщо натиснути  або відчинити дверцята, функція зупиниться. Щоб запустити її знову, натисніть .

Максимальний час роботи мікрохвильових функцій залежить від установленної потужності мікрохвиль:

ПОТУЖНІСТЬ МІ-КРОХВИЛЬ Вт	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС хв
100 - 600	90

ПОТУЖНІСТЬ МІ-КРОХВИЛЬ
Вт

МАКСИМАЛЬНИЙ
ЧАС
хв

>600

7

6.4 Налаштування комбінованої функції

1. Увімкніть функцію нагрівання.
2. Натисніть  і виконайте ті ж самі дії, що й під час налаштування функції мікрохвильової печі.

Коли функція «Мікрохвильова піч» використовується в комбінованому режимі, потужність мікрохвильової печі не може перевищувати 600 Вт.



Функція «Мікрохвильова піч» увімкнеться після досягнення встановленої температури.

Функції, недоступні для комбінованої функції: Улюблена програма, Кінц. час, Set + Go, Нагрів+утримання.

6.5 Налаштування функції «Швидкий старт мікрохвиль».

1. За необхідності натисніть , щоб вимкнути духову шафу.
2. Натисніть , щоб увімкнути функцію «Швидкий старт».

Кожне натиснення  додає 30 секунд до часу Тривалість.



Можна змінити потужність мікрохвиль (див. розділ «Установка функції мікрохвильової печі»).

3. Натисніть , щоб встановити час для функції: Тривалість. Зверніться до розділу «Функції годинника», Налаштування функцій годинника.

6.6 Індикатор нагрівання

При увімкненні функції нагріву індикаторна смуга показує, що температура збільшується. При досягненні температури

звуковий сигнал лунає 3 рази, індикаторна смуга блимає та зникає.

6.7 За допомогою: Індикатор швидкого нагрівання

Використовуйте цю функцію, перш ніж поставити продукти в духову шафу.

Ця функція зменшує час нагріву. Не доступно для деяких функцій духової шафи.

°C
>>_{шк} — натисніть і утримуйте.

6.8 Залишкове тепло

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

6.9 Огляд меню

Головне меню

Символ / Пункт меню	Використання
 Функції нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
 Допомога При Готуванні	Містить перелік автоматичних програм.
 Стандартні налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
 Улюблена програма	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.
 Спеціальні страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.

Підменю для: Стандартні налаштування

Символ / Пункт меню	Опис
 Встановлення часу	Установлення поточного часу на годиннику.
 Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації приладу на дисплеї відображається поточний час.

Символ / Пункт меню	Опис
 швидкий нагрів	Якщо функцію активовано, вона скорочує час нагрівання.
 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 уп-равл.	Активация і деактивация звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».
 Тривога/Сигнал помилки	Активация і деактивация звукових сигналів тривоги.
 Демонстраційний режим	Код активации/деактивации: 2468.
 Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
 Заводські налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.

6.10 Функції нагрівання

Функції нагріву

Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Одночасне випікання на двох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 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.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожена їжа	Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.



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

Спеціальні страви

Функція нагрівання	Використання
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
 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. Запомагає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повільне готування	Для приготування 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.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функції мікрохвиль

Функції	Опис
Мікрохвилі	Утворюють тепло безпосередньо всередині страви. Слід застосовувати для нагрівання приготованих страв і напоїв, розморожування м'яса або фруктів, а також для приготування овочів та риби.
Комбінований прилад	Застосовується для одночасної роботи функцій нагріву та мікрохвильової печі. Скористайтеся цією функцією для приготування їжі за короткий проміжок часу й отримання рум'яної скоринки. Максимальна потужність для цієї функції складає 600 Вт.
Швидкий старт	Використовується для увімкнення функції «Мікрохвильова піч» одним натисненням символу  з високою потужністю мікрохвиль та коротким часом роботи: 30 секунд.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку (макс. 2 год 30 хв). Ця функція не впливає на роботу пристрою.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу (макс. 23 год 59 хв).
 Кінц. час	Налаштування часу вимкнення функції нагріву (макс. 23 год 59 хв).

Якщо встановити час для функції годинника, розпочнеться зворотний відлік часу через 5 сек.

Тривалість, Кінц. час — перед використанням функції необхідно встановити функцію нагріву та температуру. Прилад вимикається автоматично.

Тривалість, Кінц. час — можна використовувати функції одночасно, якщо ви хочете автоматично увімкнути та вимкнути прилад у заданий час пізніше.

7.2 Налаштування функцій годинника

1. Установіть функцію нагріву.

2.  — натискайте кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника й відповідний символ.

3. ,  — натисніть, щоб встановити час.

4. Натисніть:  .

Коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається. Натисніть будь-яке сенсорне поле, щоб вимкнути сигнал.

7.3 Нагрів+утримання

Умови для застосування функції:

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

Функція: Нагрів+утримання підтримує приготувану страву теплою при температурі 80 °C 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 °C.
4. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів+утримання.
5. Натисніть   для підтвердження.

Коли виконання функції закінчиться, пролунає сигнал.

7.4 Додатковий час

Функція: Додатковий час забезпечує продовження функції нагріву після завершення функції Тривалість.



Застосовується до всіх функцій нагріву з функцією Тривалість або Зважувати автоматично.

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ.

На дисплеї відображається повідомлення .

2. Натисніть для увімкнення або для скасування.
3. Встановіть тривалість функції.
4. Натисніть .

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 PNS на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

8.2 Допомога При Готуванні з Автоматичні рецепти

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

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Допомога При Готуванні. Для підтвердження натисніть .
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть , щоб продовжити.
4. Вибір рецепта Натисніть , щоб продовжити.



Коли ви користуєтесь функцією: Ручне налаштування, духову шафу використовує автоматичні налаштування. Їх можна змінювати, як і будь-яку іншу функцію.

8.3 VarioGuide з Зважувати автоматично

Ця функція автоматично розраховує час приготування. Для її використання необхідно ввести масу їжі

1. Увімкніть духову шафу.
 2. Оберіть меню: VarioGuide. Натисніть .
 3. Натисніть або , щоб встановити масу їжі. Натисніть .
- Запускається автоматична програма.
4. Вагу можна змінити у будь-який час. Натисніть або , щоб змінити останню.
 5. Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

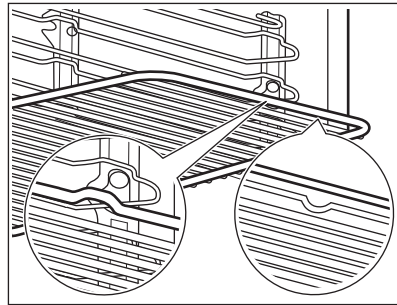
Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Див. розділ «Посуд і матеріали,

що підходять для мікрохвиль» глави «Поради та рекомендації».

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

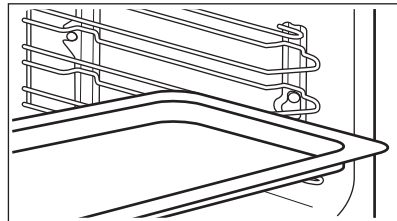
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Улюблена програма

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



Ви не можете зберегти функцію «Мікрохвилі» та інші функції, пов'язані з нею, як улюблені.

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 , щоб продовжити. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
5. Натисніть , щоб продовжити.
6. Уведіть назву програми.

Почне мигтіти перша літера.

7. Натисніть  або , щоб змінити останню.

8. Натисніть .

Така літера блимає.

9. У разі потреби повторіть крок 7.

10. Натисніть та утримуйте  для збереження.

Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть  або  і натисніть , щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити назву програми.

Увімкнення програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Улюблена програма.
3. Натисніть , щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть , 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 Блокування функції

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: Блокування функції.
4. Натисніть , щоб продовжити.

Щоб вимкнути цю функцію натисніть . На дисплеї відобразиться повідомлення.

Натисніть  знову, а потім  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 , 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.



- Блокування функції активована при роботі функції нагрівання.
- Меню: Стандартні налаштування дозволяє увімкнути та вимкнути функцію: Set + Go.

10.5 Автоматичне вимикання

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

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



(°C)

200 - 230



(год)

5.5

Автоматичне вимикання не працює з такими функціями: Підсвітка, Тривалість, Кінц. час.

10.6 Яскравість дисплея

Існує два режими яскравості дисплея:



Денна яскравість



Нічна яскравість

Вмикається, коли духовка шафа увімкнена.

Вмикається на 10 секунд при торканні будь-якої сенсорної кнопки в режимі нічної яскравості.

Вмикається, коли духовка шафа вимкнена та встановлена функція: Таймер. Після закінчення дії цієї функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

Коли духовка шафа вимкнена, дисплей працює в режимі нічної яскравості з 22:00 до 6:00.

10.7 Вентилятор охолодження

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування



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

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять 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 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль

Давайте готувати!

Покладіть їжу на тарілку на дні камери.

Переверніть або перемішайте страву після завершення половини часу розморожування й готування.

Помішуйте рідини час від часу.

Помішайте страву перед подачею.

Накривайте страву під час приготування й розігрівання.

Поставте ложку у пляшку або склянку при підігріванні напоїв для забезпечення кращого розподілу тепла.

Покладіть продукти в прилад без упаковки. Фасовані готові страви можна ставити в прилад, лише якщо їхня упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі (перевірте інформацію на упаковці).

Готування з використанням мікрохвиль

Готуйте страви під кришкою. Якщо ви хочете зберегти скоринку, готуйте страву без кришки.

Не перегрівайте страви, встановивши занадто високу потужність і час. Їжа може місцями пересохнути, підгоріти або загорітися.

Не використовуйте прилад для приготування яєць у шкаралупі або равликів у мушлях, оскільки існує загроза їх розривання. Проколіть жовток яєчні перед її підігріванням.

Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти їх.

Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.

Після вимкнення приладу вийміть страву та дайте їй постояти декілька хвилин, щоб тепло розподілилося рівномірно.

Розморожування з використанням мікрохвиль

Покладіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб рідина, що утворюється при розморожуванні, могла стікати.

Потім вийміть розморожені шматочки.

Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвиль.

11.3 Посуд і матеріали, що підходять для використання в мікрохвильових печах

У мікрохвильових печах використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Перед використанням ознайомтеся з характеристиками посуду / матеріалу.

Посуд / матеріал	Мікрохвильова функція		Функція комбінованого режиму мікрохвиль,
	Розморожування	Підігрів, Готування	
Жаростійке скло та фарфор без металевих елементів, як-от вогнетривке скло	✓	✓	✓
Звичайне скло й порцеляна без вмісту срібла, золота, платини чи інших металевих оздоблень	✓	✗	✗
Скло та склокераміка з жаро- або морозостійких матеріалів	✓	✓	✓
Керамічний та фаянсовий посуд без вмісту кварцових чи металевих елементів та без металевого глазурювання	✓	✓	✗

Посуд / матеріал	Мікрохвильова функція		Функція комбіновано-го режиму мікрохвиль,
	Розморожування	Підігрів, Готування	
Кераміка, порцеляна та фаянс із неглазурованим дном чи маленькими отворами, як-от на ручках	X	X	X
Жаростійкий пластик, що витримує температуру до 200 °C	✓	✓	X
Картон, папір	✓	X	X
Харчова плівка	✓	X	X
Плівка для запікання, придатна для використання в мікрохвильових печах	✓	✓	X
Жаровні з металу, як-от емаль, чавун	X	X	✓
Форми для випікання, покриті чорним лаком або силіконовим покриттям	X	X	✓
Деко для випічки	X	X	X
Комбінована решітка	X	X	✓
Посуд для використання в мікрохвильовій печі, як-от деко для запікання з хрусткою скоринкою	X	✓	X

11.4 Рекомендовані налаштування потужності для різних видів страв

Дані в таблиці є орієнтовними.

700–1000 Вт				
 Обсмажування на початку процесу готування		 Підігрів рідин		
500–600 Вт				
 Готування овочів	 Приготування яєць	 Повільне приготування печені	 Нагрівання страви для однієї тарілки	 Розморожування та підігрів заморожених страв
300–400 Вт				
 Плавлення сиру, шоколаду, масла	 Повільне готування рису	 Підігрів дитячого харчування	 Готування / підігрів ніжних страв	 Продовження готування



Розморожування хліба

Розморожування фруктів
і тортівРозморожування сиру,
вершків, маслаРозморожування м'яса,
риби

11.5 Порада щодо спеціальних функцій нагріву духової шафи

Підтримання теплим

Ця функція дає змогу підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80 °C.

Підігрівання тарілок

Ця функція дає змогу нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70 °C.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на комбіновану решітку. Використовуйте перший рівень полицки. Після того як сплине половина часу нагрівання, поміняйте тарілки місцями.

Вистоювання тіста

Ця функція забезпечує підймання дріжджового тіста. Покладіть тісто у велику

посудину й накрийте її вологим рушником чи пластиковою плівкою. Установіть функцію: Вистоювання тіста та час готування.

11.6 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

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.

11.7 Поради щодо випікання

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.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
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 надто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

11.8 Випікання на одному рівні духової шафи

Використовуйте перший рівень полицки, якщо не зазначено інше.

 ВИПІКАННЯ У ФОРМАХ		 (°C)	 (хв)
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50
Бісквіт, використовуйте другий рівень полицки	Традиційне готування	160	35 - 50
Основа для флана — пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	10 - 25
Основа для флана — бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90
Чизкейк, використовуйте глибоке деко	Традиційне готування	160 - 170	60 - 90

Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ		 (°C)	 (хв)	
Хліб-плетінка / Калач	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	2
Штолен	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ   (°C)  (хв) 				
Житній хліб	Традиційне готування	спочатку: 230 потім: 160–180	20 30 - 60	2
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	2
Рулет із джемом	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг з посипкою	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	Традиційне готування	190 - 210	20 - 30	2
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоке деко	Вентилятор	150 - 160	35 - 55	1
	Традиційне готування	170	35 - 55	2
Фруктові флани з пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	1
Торти з дріжджового тіста з ніжною начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або заварним кремом)	Традиційне готування	160 - 180	40 - 80	2
 ПЕЧИВО   (°C)  (хв) 				
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	1
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	20 - 35	1
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	160	20 - 30	2
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	1
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	1
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	1
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	20 - 30	1
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25	2

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	160	20 - 35	3
Маленькі тістечка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 35	2

11.9 Запіканки та гратени

 Ставте посуд на перший рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Макаронна запіканка	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60	
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40	
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Турбо-гриль	210 - 230	10 - 20	
Багети з розплавленим си-ром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	
Молочний рис	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60	
Запіканка з риби	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60	
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	

11.10 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

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

Смажте великі шматки м'яса безпосередньо в деку.

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

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

11.11 Таблиці смаження

Використовуйте перший рівень полицки.

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

Якщо запропоновано перший рівень, покладіть продукти безпосередньо на деко для випічки

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

 ЯЛОВИЧИ-НА			 (°C)	 (хв)
--	---	---	--	--

Тушковане м'ясо	1–1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150
Ростбіф або філе, не-просмажені, попередньо прогрійте порожню духову шафу	на кожен см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмажені	на кожен см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмажені	на кожен см товщини	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 ДИЧИНА	 (кг)		 (°C)	 (хв)
--	--	---	--	--

Сідло / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духову шафу	до 1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Оленяча спинка	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90
Задня частина оленя	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90

 РИБА	 (кг)		 (°C)	 (хв)
--	--	---	--	--

Ціла риба	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50
-----------	---------	-------------	-----------	---------

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.

 ТЕЛЯТИНА	 (кг)	 (°C)	 (хв)
--	--	--	--

Запечена телятина	1	160 - 180	120 - 150
Теляча ніжка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 БАРАНИНА			
--	--	--	--

Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
---	--	--	--

Курка	0,2–0,25 кожен шматок	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0,4–0,5 кожен шматок	190 - 210	40 - 50
Птиця, порційна	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100



СВИНИНА

Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Відбивна / Реберце	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
М'ясний хлібець	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.12 Хрустка випічка з Функція "Піца"



Використовуйте третій рівень полиці.



ПІЦА



(°C)



(хв)

Тарти	180 - 200	40 - 55
Флан із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш лорен	170 - 190	45 - 55
Швейцарський флан	170 - 190	45 - 55
Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60
Піца, тонка скоринка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	200 - 230	15 - 20
Піца, товста скоринка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	180 - 200	20 - 30



Використовуйте третій рівень полиці.



ПІЦА



(°C)



(хв)

Прісний хліб, попередньо прогрійте порожню духову шафу

230

10 - 20

Флан з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духову шафу

160 - 180

45 - 55

Тарт фламбе, попередньо прогрійте порожню духову шафу

230

12 - 20

Вареники, попередньо прогрійте порожню духову шафу

180 - 200

15 - 25

11.13 Випікання хлібу

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Білий хліб	180 - 200	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріюш	160 - 180	40 - 60
Чіабатта	200 - 220	35 - 45
Житній хліб	180 - 200	50 - 70
Хліб з цільозернового борошна	180 - 200	50 - 70

 ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Цільнозерновий хліб	170 - 190	60 - 90

11.14 Гриль

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

Перед початком готування попередньо прогрійте порожню духову шафу.

Використовуйте перший рівень полицки.

 ГРИЛЬ	 (°C)	 (хв.)	 (хв.)
		1-а сторона	2-а сторона
Ростбіф, помірно про-смажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Яловиче філе, помірно просмажене	230	20 - 30	20 - 30
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Ягняча спинка	210 - 230	25 - 35	20 - 35

11.15 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для домашньої птиці, жирної смаженої свинини або печені у горщиках.

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Якщо рекомендується третій рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку. Розташуйте деко / сковорідку для смаження на першому рівні полицки для збирання жиру.

Якщо рекомендується перший рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на деко.

При використанні цієї функції готуйте без кришки.

3. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру в діапазоні від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням становить 90 °C.
4. Через 10 хвилин духови шафа автоматично знизить температуру до 80 °C.

 Використовуйте пер-ший рівень полицки.	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф	1 - 1.5	150	120 - 150

 Використовуйте перший рівень полицки.	 (кг)	 (°C)	 (хв)
Яловиче філе	1 - 1.5	150	90 - 110
Запечена телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.16 Заморожена їжа

Зніміть упаковку страви. Покладіть страву на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Використовуйте другий рівень полиці.

	 (°C)	 (хв)
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30
Картопля фрі, тонкими шматочками, переверніть 2–3 рази протягом приготування	210 - 230	20 - 30
Картопля фрі, товстими шматочками, переверніть 2–3 рази протягом приготування	210 - 230	25 - 35
Картопля по-селянські / Крокети, переверніть 2–3 рази протягом приготування	210 - 230	20 - 35
Деруни	210 - 230	20 - 30
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30

11.17 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Ставте посуд на перший рівень полицки.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожу- вання	 (хв.) Час пода- льного роз- морожуван- ня	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини ча-су.
М'ясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини ча-су.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	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 по-вністю розморозились.
Тістечка	1.4	60	60	-

11.18 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 вологості.

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
Полуниці / Чорниці / Малина / Стиглий аґрус		35 - 45

	КІ- СТОЧКОВІ ПЛОДИ	 (хв.) Час приготу- вання до ки- піння	 (хв.) Продовжу- вати готу- вати при температурі 100 °C
Персики / Айва / Сливи		35 - 45	10 - 15

 ОВО- ЧІ	 (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

11.19 Сушіння

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.

 Використовуйте третій рівень полиці.		
	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3
Сливи	60–70	8–10
Абрикоси	60–70	8–10
Яблука, скибочки	60–70	6–8
Груші	60–70	6–9

11.20 Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання

Поради щодо приготування з використанням мікрохвиль		
Результати готування/розморожування	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва занадто суха.	Потужність була занадто висока. Готування тривало надто довго.	Встановіть нижчу потужність та/або менший час готування.

Поради щодо приготування з використанням мікрохвиль		
Результати готування/розморожування	Можлива причина	Спосіб вирішення
Страва не розмозилася, не нагрілася чи не приготувалася після закінчення встановленого часу.	Час готування занадто короткий.	Встановіть довший час приготування. Не збільшуйте потужність мікрохвиль.
Краї страви перегрілися, а середина ще не готова.	Потужність мікрохвиль була занадто висока.	Встановіть нижчу потужність та довший час готування.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Встановіть харчовий контейнер на дно камери духової шафи.

 М'ЯСО/РИБА Встановіть потужність на 100 Вт, якщо не зазначено інше.	 (кг)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Стейк	0.2	5 - 7	5 - 10
М'ясний фарш, встановіть 200 Вт	0.5	7 - 8	5 - 10
Курка	1	30 - 35	10 - 20
Куряча грудка	0.15	5 - 9	10 - 15
Курячі ніжки	0.15	5 - 9	10 - 15
Ціла риба	0.5	10 - 15	5 - 10
Рибне філе	0.5	12 - 15	5 - 10

 МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ Встановіть потужність на 100 Вт.	 (кг)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Масло	0.25	4 - 6	5 - 10
Тертий сир	0.2	2 - 4	10 - 15

 ТОРТИ ТА ХЛІБ Встановіть потужність на 200 Вт, якщо не зазначено інше.		 (хв)	 Час простою (хв.)
Дріжджовий пиріг	1 шт.	2 - 3	15 - 20
Чизкейк, встановіть 100 Вт	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Сухий пиріг	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Хліб	1 кг	15 - 18	5 - 10
Хліб скибками	0,2 кг	3 - 5	5 - 10
Хлібний рулет	4 шт.	2 - 4	2 - 5

 ФРУКТИ	 (кг)	 (Вт)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Фрукти	0.25	100	5 - 10	10 - 15

 РОЗІГРІВАННЯ	 (кг)	 (Вт)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Дитяче харчування у баночках	0,2 кг	300	1 - 2	-
Молоко для малюків, поставте ложку у пляшечку	180 мл	600	0:20–0:40	-
Молоко	200 мл	1000	1–1:30	-
Вода	200 мл	1000	1:30–2	-
Соус	200 мл	600	1 - 3	-
Суп	300 мл	600	3 - 5	-
Готові заморожені страви	0,5 кг	400	10 - 15	2 - 5
Напівфабрикати	0,5 кг	600	6 - 9	2 - 5

 ПЛАВЛЕННЯ	 (кг)	 (Вт)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Шоколад / Шоколадна глазур	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Масло	0.1	400	0:30–1:30	-

 ГОТУВАННЯ	 (кг)	 (Вт)	 (хв)	 Час простою (хв.)
Ціла риба	0,5 кг	500	8 - 10	2 - 5
Рибне філе	0,5 кг	400	4 - 7	2 - 5
Овочі, свіжі	0,5 кг + 50 мл води	600	5 - 15	-
Овочі, заморожені	0,5 кг + 50 мл води	600	10 - 20	-
Картопля в мундирі	0,5 кг	600	7 - 10	-
Рис	0,2 кг + 400 мл води	600	15 - 18	-

 ГОТУВАННЯ						
						
		POWER (Вт)	(хв)	Час простою (хв.)		
Попкорн, покладіть пакет з попкорном на тарілку	-	1000	1:30–3	-		

Комбінована мікрохвильова функція

						
	(кг)		POWER (Вт)	(°C)	(хв)	Час простою (хв.)
Курка, половина, використовуйте другий рівень полицки	0,55 x 2 шт.	Кругле скляне деко, Ø 26 см	300	220	40	5
Картопля в паніровці, використовуйте другий рівень полицки	1	Кругле скляне деко	300	200	40	10
Запечена свиняча шийка, використовуйте перший рівень полицки	1	Скляне деко з сіткою	300	200	70	10

11.21 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

Мікрохвильова функція

Використовуйте комбіновану решітку, якщо не зазначено інше.

					
	Вт	кг		хв	
Бісквіт	600	0.475	Дно	8 - 9	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
М'ясний хлібець	400	0.9	1	25 - 27	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Заварний крем	500	1	2	30 - 33	-

					
Розморожування м'яса	Вт	кг		хв	
	100	0.5	1	15	Перевірте м'ясо після завершення половини часу приготування.

Комбінована мікрохвильова функція

Використовуйте комбіновану решітку.

						
		Вт	°C		хв	
Торт, 0,7 кг	Вентилятор + МХ	100	180	2	29 - 31	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Картопляна запіканка (гратен), 1,1 кг	Турбо-гриль + МХ	400	180	1	38 - 42	Поверніть контейнер на 1/4 оберту після завершення половини часу приготування.
Курка, 1,1 кг	Турбо-гриль + МХ	200	200	1	40 - 45	Покладіть м'ясо в круглий скляний контейнер і переверніть його через 20 хвилин готування.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, 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.
Ретельно очищуйте стелю камери приладу від залишків їжі й жиру.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

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

12.2 Як зняти: Опорні рейки

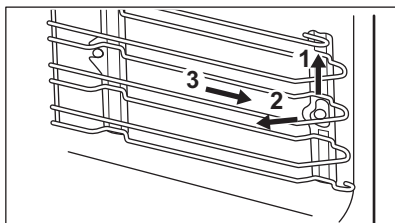
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Обережно потягніть опори полиць вгору і зніміть їх з переднього кріплення.

Крок 3 Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.

Крок 4 Витягніть опору із заднього кріплення.



Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

12.3 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

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

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.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	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.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроструму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника, а потім знову увімкніть. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
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.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Щоденне користування», Основні налаштування.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

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

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Енергозбереження

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження (тільки в тому разі, коли не використовуються НВЧ-хвилі).

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість / Кінц. час активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу

нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для 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.

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.







