



## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ.....	11
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ.....	25
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	32
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	34
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	34
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	62
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	67
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	69
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	69

## ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

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



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

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



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

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

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу 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 й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

### 1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- 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 виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- 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.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

## 2.2 Підключення до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- 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, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані 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 хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

## 2.3 Експлуатація



### 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.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакт 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, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи

предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено 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 в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Приготування на парі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

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

## 2.5 Догляд та чистка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, 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 уникнути пошкодження матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чистки духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

## 2.6 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

**2.7 Утилізація**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

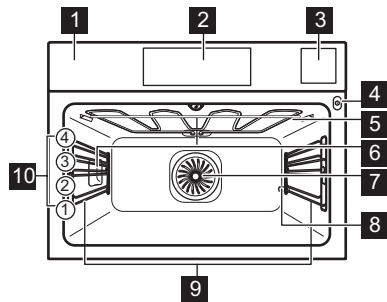
**2.8 Сервіс**

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

**3. ОПИС ВИРОБУ**

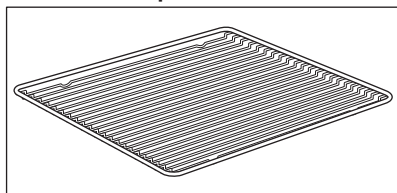
**3.1 Загальний огляд**



- 1** Панель керування
- 2** Електронний програматор
- 3** Лоток для води
- 4** Розетка термошупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Отвір труби видалення накипу
- 9** Опора полиці, знімна
- 10** Положення полиць

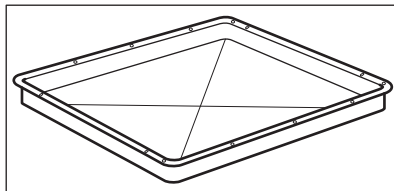
**3.2 Аксесуари**

**Комбінована решітка**



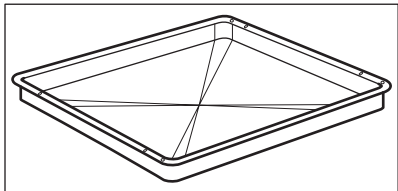
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

**Деко для випічки**



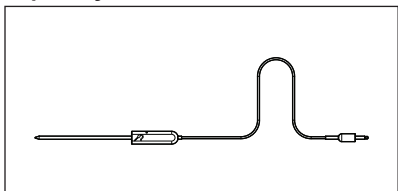
Для випікання пирогів і печива.

#### Деко для гриля/смаження



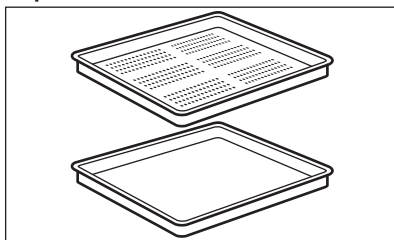
Для випікання, смаження та збирання жиру.

#### Термощуп



Для перевірки ступеня готовності страви.

#### Паровий комплект

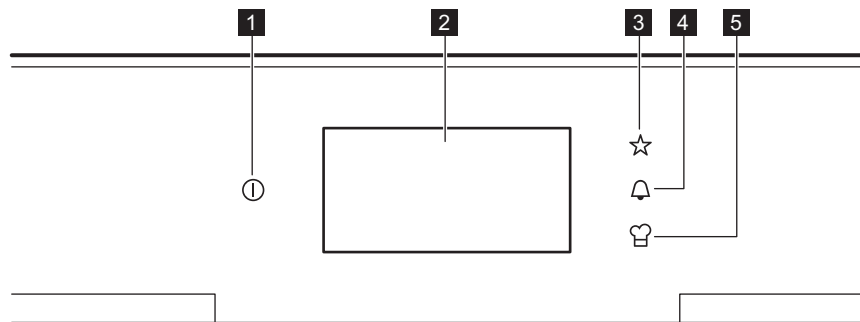


Один неперфорований та один перфорований контейнер для продуктів.


Під час готування на пару паровий комплект відводить конденсовану воду. Використовуйте для страв, які не повинні готуватись у воді (наприклад, овочі, шматочки риби, куряча грудка). Комплект не підходить для страв, що поглинають воду (наприклад, рис, полента, паста).




## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Електронний програмуєчий пристрій



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1 	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення приладу.
2 -	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.

Сенсор-на кноп-ка	Функція	Коментар
3 	Обране	Містить перелік улюблених програм готування, створений користувачем.
4 	Таймер	Щоб запрограмувати функцію: Таймер. Прямий доступ до функцій часу.
5 	Допомога При Готуванні	Прямий доступ до меню: Кулінарна книга та VarioGuide, коли прилад увімкнено.

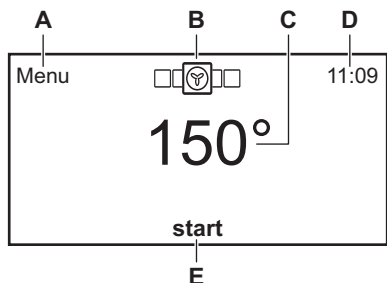


Сенсорні кнопки для функцій: Обране, Таймер і Допомога При Готуванні відображаються, лише якщо прилад увімкнено.






- A. Повернення до меню
- B. Поточна встановлена функція нагріву
- C. Поточна встановлена температура
- D. Годинник
- E. Пуск

## 4.2 Дисплей

Після увімкнення прилад перебуває в режимі налаштування основних функцій нагрівання.



Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція
	Зміна розміру тексту
	Додаткові параметри
	Термощуп
	Нагрів+Утримання
	Блокування

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари. Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

### 5.2 Ліцензія на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до цього продукту, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY тощо.

Повну копію ліцензій можна відобразити на TFT-екрані приладу, вибравши в меню такі пункти:

**Стандартні Налаштування / Сервіс / Ліцензія.**

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим

вихідним кодом, що використовується в продукті, можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

### 5.3 Перше підключення

Після підключення приладу до електромережі необхідно налаштувати такі параметри:

- мова
- час
- формат годинника
- дата
- швидке нагрівання

Обране ім'я або номер встановити двома способами. Прокрутіть до потрібної позиції або торкніться обраного параметру. Налаштування можна змінити в меню: Стандартні Налаштування.

### 5.4 Встановлення рівня жорсткості води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

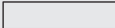
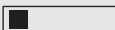
У таблиці нижче показано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем відкладення кальцію (ммоль/л) та якість води.




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

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

1. Візьміть смужку, що змінює колір на один з чотирьох, яка

- постачається разом з паровим комплектом в духовій шафі.
2. Помістіть всі зони реакції смужки у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте смужку під проточною водою!
  3. Струсіть смужку для видалення надлишку води.
  4. Через 1 хвилину перевірте жорсткість води відповідно до наведеної нижче таблиці. Кольори зон реакції продовжують змінюватися через 1 хвилину. Не враховуйте цю зміну у вимірюванні.
  5. Встановіть жорсткість води в меню: Стандартні Налаштування / Жорсткість води.

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	

Тестова смужка	Жорсткість води
	2
	3
	4

Чорні квадрати в таблиці відповідають червоним квадратам на тестовій смужці.

Можна змінювати жорсткість води в меню: Стандартні Налаштування / Жорсткість води.

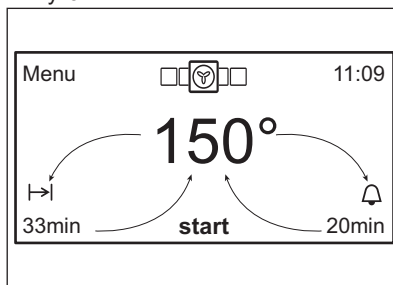
Не потрібно встановлювати рівень жорсткості води знову, якщо мало місце відключення електроенергії.

## 6. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ

### 6.1 Користування сенсорним екраном

- Щоб прокрутити меню, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею.
- Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Обрана функція активується, коли ви відриваєте палець від дисплея.
- Щоб активувати функцію меню, торкніться дисплея на обраній функції.
- Ви можете змінити будь-який параметр, що відображається на дисплеї, торкнувшись його.
- Щоб встановити потрібну функцію, час чи температуру, можна прокрутити список або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли ви активуєте функцію нагрівання, на дисплеї не відображається **Menu**. Торкніться дисплея в будь-якому місці, і **Menu** з'явиться знову.

- Коли прилад увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його будь-де. Усі символи повернуться.
- Після встановлення деяких функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією.
- Показники температури можуть мінятися місцями з показниками інших функцій, що відображаються в нижньому правому та лівому кутах.



Якщо натиснути й утримувати пункт меню, з'являється короткий опис відповідної функції.

## 6.2 Експрес-довідник по меню

Меню	
Функції	Функції Нагріву
	Спеціальні Страви
	Очищення
	Обране
Таймери	Встановити таймер зворотного відліку
	Встановити тривалість приготування
	Встановити кінц. час
	Встановити час запуску
	Час роботи
Опції	Лампа
	Захист Від Доступу Дітей
	Блокування екрана
	Нагрів+Утримання
	Set + Go

Меню	
Допомога При Готуванні	Кулінарна книга
	VarioGuide
	Готування у вакуумі - кулінарна книга
	VarioGuide -гот. у вакуумі
Остан. і найч. використов.	Останні використовані
	Найч. використовані
Стандартні Налаштування	Швидкий нагрів
	Нагадування Про Очищ.
	Дисплей
	Звук
	Мова
	Дата й час
	ДЕМО режим
Жорсткість води	
	Сервіс

## 7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Експлуатація приладу

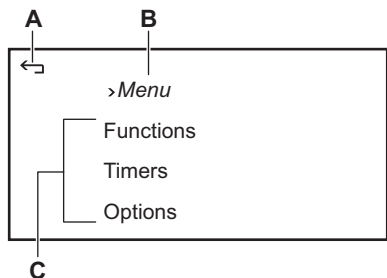
Для управління приладом можна користуватися:

- **ручним режимом** — для встановлення функції нагрівання, температури та часу готування вручну.
- **автоматичними програмами (Допомога При Готуванні)** — для готування страв за відсутності знань чи досвіду готування.

### 7.2 Керування меню

1. Щоб увімкнути прилад, торкніться: ①.
2. Торкніться: **Menu**.
3. Прокрутіть меню, щоб знайти функцію, яку потрібно активувати.
4. Щоб активувати функцію, торкніться її на дисплеї.
5. Щоб повернутися до попереднього меню, торкніться: ⬅️ або **Menu**.
6. Щоб вимкнути прилад, торкніться: ①.

### 7.3 Огляд меню

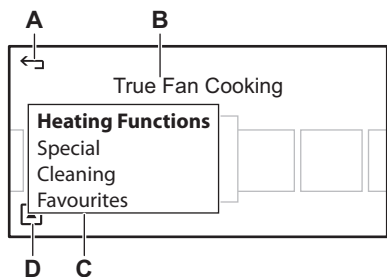


- A. Повернення до меню
- B. Поточний рівень меню
- C. Перелік функцій

Головне меню

Пункт меню	Опис
Функції	Містить перелік функцій нагрівання, спеціальних програм, програм чищення та улюблених програм.
Таймери	Містить перелік функцій годинника.
Опції	Містить перелік інших функцій для функцій безпеки, освітлення, Нагрів+Утримання, Set + Go.
Допомога При Готуванні	Містить перелік програм автоматичного готування.
Остан. і найч. використ.	Відображає, які функції використовувалися останніми та які використовувалися найчастіше.
Стандартні Налаштування	Містить перелік базових налаштувань.

### 7.4 Підменю для: Функції



- A. Повернення до меню
- B. Перелік функцій нагріву
- C. Перелік доступних параметрів
- D. Додаткові параметри

### 7.5 Встановлення функції нагрівання

1. Прокрутіть список функцій, щоб знайти потрібну, та торкніться її.
2. Щоб змінити температуру, торкніться показника температури,

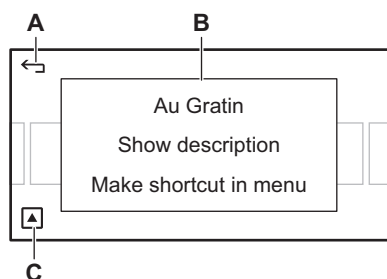
що відображається на дисплеї, та прокрутіть список, щоб знайти потрібну.

3. Торкніться показника температури, щоб підтвердити вибір.
4. Щоб активувати функцію, торкніться: **Start**.

Коли прилад приблизно досягне встановленої температури, пролунає звуковий сигнал. Коли час готування мине, звуковий сигнал пролунає знову. Для повернення до попереднього меню торкніться: **Menu**.




















Ви можете побачити опис функції нагрівання або створити функцію за промовчанням у спливаючому вікні. Утримуйте палець на обраній функції нагрівання довше 2 секунд. Коли ви встановлюєте функцію нагрівання за промовчанням, вона з'являється першою під час наступного увімкнення приладу.



- A. Повернення до меню
- B. Спливаюче вікно
- C. Додаткові параметри

## 7.6 Підменю для: Функції Нагріву

	Страви У Паніровці	Підрум'янити такі страви, як лазанья або картопля в паніровці. Ця функція підходить також для панірування і підрум'янювання.
	Заморожені Продукти	Для приготування напівфабрикатів із золотистою хрусткою скоринкою, наприклад картоплі фрі або картоплі по-селянськи.
	Гриль	Приготування на грилі продуктів великих розмірів, наприклад ростбіфа.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
	Традиційне приготування	Верхній і нижній нагрів для випікання та смаження на одному рівні духової шафи.
	Налаштування Для Піци	Випікання на одному рівні духової шафи страв з хрусткою основою, наприклад піци або пирога «кіш». Встановіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».

	Турбо-Гриль	Для смаження в режимі конвекції великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні. Ця функція підходить також для панірування і підрум'янювання.
	Вентилятор	Режим гарячого повітря для одночасного приготування кількох страв максимум на трьох рівнях. Встановіть температуру духової шафи на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».
	Густа Пара	Приготування на 100%-й парі овочів, риби, картоплі, рису, пасти та інших гарнірів.
	Низька Вологість	Низький рівень вологості в разі поєднання пари та гарячого повітря. Підходить для приготування м'яса, домашньої птиці, страв для духовки й запіканок.
	Середня Вологість	Середній рівень вологості. Поєднання пари та гарячого повітря, що підходить для приготування тушкованого м'яса, хліба та солодкого дріжджового тіста.
	Висока Вологість	Високий рівень вологості підходить для приготування делікатних страв, таких як заварний крем, відкриті пироги, терріни і риба.
	Готування у вакуумі	Низькотемпературне приготування «у вакуумі» і одночасно на пару підходить для м'яса, риби, морепродуктів, овочів і фруктів. Перед використанням даної функції продукти необхідно герметично закрити у вакуумних поліетиленових пакетах, видаливши з них повітря.
	Хліб	Випікання хліба за допомогою парової обробки на початку приготування і утворенням хрусткої скоринки наприкінці.
	Повільне Готування	Повільне смаження для приготування дуже ніжної та соковитої печені.
	Нижній Нагрів	Розігрів пирогів із створенням хрусткої нижньої скоринки та консервування продуктів.
	Випічка У Режимі Конвекції	Для випікання у формах на одному рівні полиці. Для збереження енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиць приготування. Для отримання додаткових відомостей про рекомендовані налаштування див. таблиці приготування. Ця функція використовувалася для визначення класу енергоефективності відповідно до EN 60350-1.



Автоматична дезактивація лампи можлива за температури нижче 60 °C під час використання деяких функцій духової шафи.

## 7.7 Підменю для меню: Спеціальні Страви

	Сушіння	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків), овочів (наприклад, томатів, цукіні) або грибів.
	Розморожування	Розморозити заморожені продукти.
	Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
	Відновлення	Розігрівання вже готових продуктів за допомогою пари безпосередньо на тарілці.
	Підігрів Тарілок	Для розігріву тарілки перед сервіруванням.
	Вистоювання Тіста	Для приготування дріжджового тіста для подальшого випікання.
	Функція Йогурту	Цю функцію можна використовувати для приготування йогурту. Лампа вимикається під час роботи цієї функції для підтримання температури низькою.
	Збереження	Для консервування овочів, наприклад маринованих огірків у банках і рідині.

## 7.8 Підменю для: Очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ «Догляд та чистка».

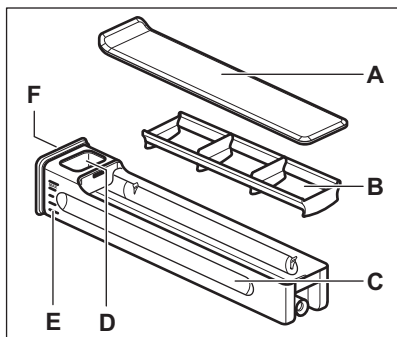
	Полоскання	Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.
	Видалення Накипу	Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
	Чищення Парою	Процедура очищення приладу за відсутності значних забруднень і нагару.



Чищення Парою  
Плюс

Процедура очищення стійких забруднень зі спеціальним очисником для духових шаф.

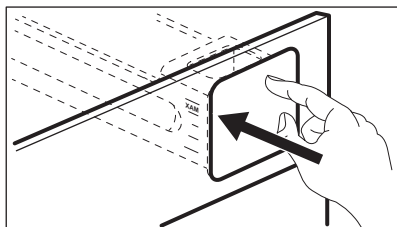
## 7.9 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Корпус лотка
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кнопка

Лоток для води можна витягнути з приладу. Натисніть обережно на передню кнопку.

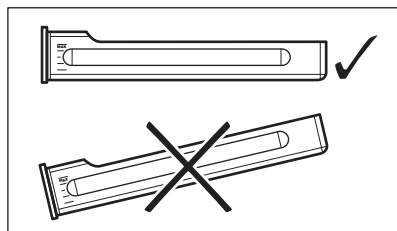
Після натискання на лоток для води він сам виходить із приладу.



Лоток для води можна наповнити двома способами:

- залиште лоток для води всередині приладу та налейте туди води з ємності;
- витягніть лоток для води з приладу та наповніть його водою з крана.

Якщо лоток для води наповнюється з крана, тримайте його в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.



Після наповнення водою встановіть лоток у те саме місце. Натискайте передню кнопку, доки лоток для води не буде вставлено до приладу.

Виливайте воду з лотка після кожного використання.



### УВАГА

Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

## 7.10 Приготування на парі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртвмісні рідини в резервуар для води.

1. Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його та витягнути з приладу.
2. Наповніть лоток холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл).  
Скористайтеся шкалою на лотку для води.  
Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв.
3. Поверніть лоток для води в початкове положення.



Якщо лоток для води вологий після наливання води, протріть його м'якою тканиною, перш ніж вставляти його до пристрою.

4. Увімкніть прилад.
5. Готуйте страви в підходящому посуді.
6. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
7. Якщо потрібно, встановіть функцію Тривалість або Встановити кінець час.  
Пара почне з'являтися приблизно через 2 хвилини. Коли прилад приблизно досягне встановленої температури, пролунає звуковий сигнал.  
Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
8. Вимкніть прилад.
9. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.



### УВАГА

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.



Коли в лотку закінчується вода, лунає звуковий сигнал: після цього потрібно знову налити воду до лотка, щоб продовжити готування на парі, як описано вище.



Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю просохнув. Для прискорення висихання ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150°C приблизно 15 хв.

Пара може конденсуватися внизу камери, що може не дозволити добре бачити всередині приладу. Якщо це так, протріть камеру, коли прилад охолоне.



Наприкінці циклу приготування на парі охолоджуючий вентилятор приладу працює на більшій швидкості, щоб видалити з приладу надлишки пари. Це нормальне явище.

## 7.11 Готування у вакуумі

- Не втрачається аромат і волога через випаровування, страва зберігає весь аромат
- Лагідна текстура м'яса і риби
- Продукти зберігають усі мінерали і вітаміни
- Потрібно менше спецій, оскільки страва зберігає свій природний смак
- Кращий робочий процес, оскільки не потрібно готувати і подавати страву в один час і в одному місці
- Низька температура готування зводить до мінімуму ризик переварювання
- Розділення страви на порції полегшує їх утримання

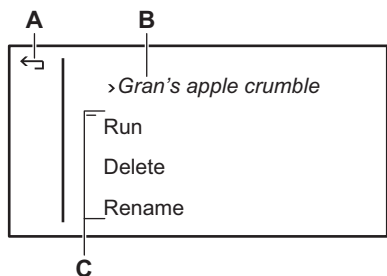
## Готування страв

1. Очистіть та поріжте інгредієнти.
2. Приправте інгредієнти.
3. Покладіть інгредієнти в підходящі вакуумні пакети.
4. Щільно закрийте пакет таким чином, аби максимально випустити повітря з пакету.
5. Пакети слід обов'язково зберігати в холодному місці, якщо ви не починаєте готування негайно.
6. Готуйте з виконанням функції: Готування у вакуумі, дотримуючись відповідних вказівок у таблиці готування для потрібної страви або рецептів допомоги при готуванні.
7. Відкрийте пакет і подавайте страву.
8. За бажанням: після закінчення готування у вакуумі страву можна підрум'янити або підсмажити на грилі, наприклад, для того аби м'ясо отримало привабливу скоринку та характерний запах.



В результаті готування з цією функцією у вакуумних мішках та в камері духовки утворюється залишкова вода. Після готування обережно відкриті дверцята, уникаючи потрапляння води на меблі. Використовуйте тарілку та рушник, щоб вийняти вакуумні мішки. Протріть насухо дверцята, резервуар для збору води внизу та внутрішню камеру духовки м'якою тканиною або губкою. Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю просохнув. Для прискорення висихання ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150°C приблизно 15 хв.

## 7.12 Підменю для: Обране



- A. Повернення до меню
- B. Улюблена програма
- C. Перелік функцій

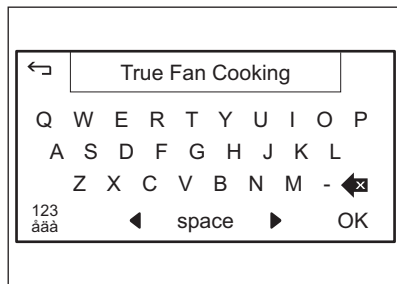
Список попередньо збережених налаштувань. Ви також можете зберегти в пам'яті приладу поточні налаштування, наприклад: тривалість, температура або функції нагрівання.

Можна зберегти до 20 програм, які відображаються в списку в алфавітному порядку.

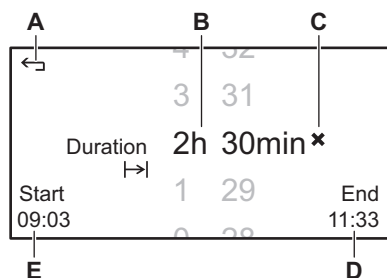
Пункт меню	Опис
Виконати	Запуск заздалегідь збереженої «Улюбленої програми».
Видалити	Видалити цю улюблену програму без можливості подальшого відновлення.
Перейменувати	Змінити чи редагувати раніше збережену назву.

## 7.13 Збереження улюбленої програми

1. Щоб зберегти поточні налаштування функції нагріву, торкніться ☆.
2. Вибрати: Створити на основі поточних налаштувань.
3. Введіть ім'я улюбленої програми та торкніться ОК.



## 7.14 Підменю для: Таймери



- A. Повернення до меню
- B. Поточна встановлена тривалість
- C. Скинути тривалість
- D. Час завершення
- E. Час початку


Пункт меню	Опис
Встановити таймер зворотного відліку	Для зручності налаштування і запуску зворотного відліку на основному екрані відображається таймер, а після завершення зворотного відліку лунає звуковий сигнал. Робота цього таймера не перериває процес приготування; функція таймера доступна, навіть коли духова шафа вимкнена. Прокрутіть для встановлення, і таймер автоматично почне зворотний відлік.
Встановити тривалість приготування	Для зручності налаштування й запуску зворотного відліку на основному екрані відображається таймер, а після завершення зворотного відліку лунає звуковий сигнал.
Встановити кінц. час	Встановлення часу вимикання при вже заданих налаштуваннях приладу.
Встановити час запуску	Встановлення часу вмикання при вже заданих налаштуваннях приладу.
Час роботи	Відображення, приховування або скидання таймера, який починає відлік після натискання кнопки «Пуск». Функція «Час роботи» доступна, тільки якщо духова шафа працює.

## 7.15 Налаштування функцій годинника



При використанні термощупу функції «Тривалість» та «Завершення» не працюють.

Можна змінити час та дату, торкнувшись годинника на дисплеї, коли прилад увімкнено.

1. Перейдіть до меню: Функції Нагріву.
2. Налаштуйте функцію нагрівання та температуру.
3. Торкніться  або перейдіть до меню: Таймери.
4. Оберіть функцію годинника.

5. Прокрутіть список, щоб встановити потрібний час. Зачекайте кілька секунд, щоб час встановився автоматично, або торкніться для підтвердження: **h** або **min**. Налаштування можна видалити, якщо торкнутися: **x**.

Коли виконання функції годинника закінчиться, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення. Ви можете зупинити або продовжити процес готування.


## 7.16 Підменю для меню: Опції

Інші індивідуальні налаштування, пов'язані з безпекою, зручністю та лампою освітлення духової шафи.


Пункт меню	Опис
Лампа Вкл / Вимк	Вмикання й вимикання лампочки духової шафи.
Захист Від Доступу Дітей Вкл / Вимк	Після активації блокує екран і всі кнопки. Вони залишаються заблокованими як в стані «ВКЛ», так і в стані «ВИМК». Для розблокування торкніться дисплея й дотримуйтесь інструкцій. Якщо дисплей розблокований, його слід знову заблокувати через меню.
Блокування екрана	Блокування екрану тимчасово блокує сенсорний екран і всі кнопки, крім кнопки увімкнення. Для розблокування торкніться дисплея й дотримуйтесь інструкцій.
Нагрів+Утримання	Функція «Нагрів+утримання» стає доступною тільки після встановлення тривалості. Духова шафа не вимикається автоматично, але зберігатиме їжу в підігрітому стані протягом 30 хвилин. Ця функція недоступна для всіх програм. Якщо ця функція активна, на дисплеї відображається відповідний значок.
Set + Go	Функція Set + Go дозволяє задати режим духової шафи й тривалість її роботи та увімкнути її пізніше одним торканням екрана. На початку приготування екран блокується. Функція відображається в меню, тільки коли встановлено тривалість.


## 7.17 Нагрів+Утримання


Функція підтримує приготовлену страву теплою за температури 80°C протягом 30 хвилин. Вона активується після закінчення програми випікання або смаження.

-  Ця функція не працює з готуванням при низьких температурах, з програмами автоматичної ваги, автоматичної пари, усіма функціями з меню: Спеціальні Страви, функціями пари з меню: Функції Нагріву.

Умови для застосування функції:


- Встановлену функцію нагріву або автоматичну програму.
- Встановлена температура перевищує 80°C.
- Встановлено функцію: Встановити тривалість приготування.
- Активовано функцію: Нагрів +Утримання в меню: Опції.
- На дисплеї відображається така інформація: .

-  Якщо використовується термошуп, символ не відображається на дисплеї.


Якщо натиснути , функція деактивується.



## 7.18 Set + Go

Ця функція дозволяє встановлювати функцію нагріву (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на сенсорну кнопку або торкнувшись повідомлення на дисплеї.


-  Ця функція працює разом із такими функціями: Встановити тривалість приготування, термошуп. Ця функція не працює разом з функцією очищення.

1. Увімкніть прилад.

2. Встановіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Встановіть функцію: Встановити тривалість приготування.
4. Вибрати: Опції / Set + Go. Торкніться повідомлення на дисплеї або натисніть сенсорну кнопку (за винятком ) . Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

-  Якщо натиснути кнопку , до початку роботи функції, функцію буде деактивовано.

Коли виконання функції нагріву закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

-  • Функція: Захист Від Доступу Дітей увімкнена, коли працює функція нагріву та після вимкнення приладу. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї, щоб вимкнути цю функцію.
- Меню: Опції дозволяє вам ввімкнути та вимкнути дану функцію: Set + Go.

## 7.19 Захист Від Доступу Дітей

Menu / Опції / Захист Від Доступу Дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

### Увімкнення функції: Захист Від Доступу Дітей

1. Встановіть функцію у положення: Вкл.
2. Вимкніть прилад.

### Вимкнення функції: Захист Від Доступу Дітей

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться дисплея.
3. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

## 7.20 Блокування екрана

### Меню / Опції / Блокування екрана

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Цю функцію можна активувати лише під час роботи приладу.

### Увімкнення функції: Блокування екрана

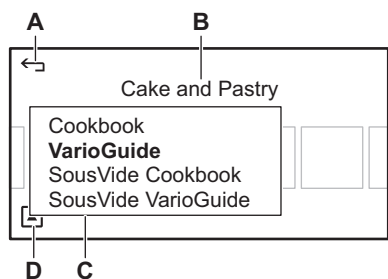
1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву чи налаштування.

3. Перейдіть до: Блокування екрана.
  4. Щоб активувати функцію, торкніться: Блокування екрана.
- Прилад заблоковано.  
Коли прилад вимикається, функція деактивується автоматично.

### Вимкнення функції: Блокування екрана

1. Торкніться дисплея.
2. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

## 7.21 Підменю для меню: Допомога При Готуванні



- A. Повернення до меню
- B. Категорія продуктів
- C. Кулінарна книга і VarioGuide
- D. Додаткові параметри

Кулінарна книга готових рецептів, завдання якої — надихнути й мотивувати вас, а також функція VarioGuide з рекомендованими для ваших страв налаштуваннями духової шафи. Час і температуру VarioGuide можна налаштувати згідно з вашими потребами. Коли ви торкаєтесь капелюха шеф-кухаря на дисплеї,

відображаються рекомендовані налаштування.


## 7.22 Підменю для: Остан. і найч. використ.

Легкодоступний список останніх і найчастіше використовуваних функцій, рецептів і режимів «Швидкий старт».

Пункт меню	Опис
Останні використовувані	Відображає 5 функцій, що використовувалися останніми.
Найч. використовувані	Відображає 5 функцій, що використовуються найчастіше.

## 7.23 Підменю для меню: Стандартні Налаштування

Встановлені налаштування залишаються фіксованими щоразу, коли вмикається прилад.

Пункт меню	Опис
<b>Швидкий нагрів Вкл / Вимк</b>	Швидкий нагрів активований і використовувати- меться для низки функцій нагріву. Увімкнена функція виділяється на екрані значком «>>».
<b>Нагадування Про Очищ. Вкл / Вимк</b>	Увімкнення або вимкнення видачі духовою ша- фою нагадування про необхідність запуску ци- клу очищення.
<b>Дисплей</b> Вибір налаштувань дисплея.	<b>Яскравість</b> Можна обрати 4 режими яскравості.   Встановіть яскравість дисплея в режимі «ВКЛ». У режимі «ВИМК» змінити встановлений час немож- ливо.
<b>Звук</b> Налаштування звуку.	<b>Об'єм</b>  <b>Тип</b> (Сигнал / Клацання / Без звуку)
<b>Мова</b>	Вибір необхідної мови.
<b>Дата й час</b> Вибір дати, часу та інших опцій ві- дображення часу.	<b>Час</b> Встановлення або зміна часу.  <b>Дата</b> Встановлення або зміна дати.  <b>Формат</b> Виберіть бажаний формат часу: ГГ:ХХ або АМ/РМ.  <b>Стиль відображення часу</b> Оберіть вигляд годинника, коли духова шафа вимкнена.
<b>DEMO режим</b> Тільки для використання в ма- газині. Коли цей режим активний, нагрівальні елементи відключені, а на дисплеї відображається напис «DEMO».	<b>Код активації:</b> 2468
<b>Жорсткість води</b>	Встановлення рівня жорсткості води (1-4).
<b>Сервіс</b> Відображення версії й конфігурації програмного забезпечення.	<b>Версія програмного забезпечення</b> Відображення версії програмного забезпечення духової шафи.  <b>Скидання налаштувань</b> Відновлення всіх заводських налаштувань.  <b>Ліцензія</b> Показати ліцензію українською мовою.

## 8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

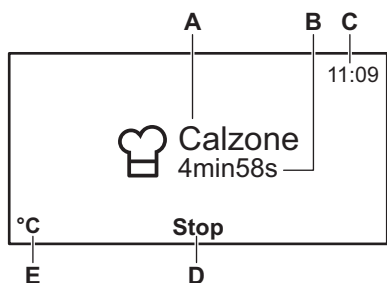
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Допомога При Готуванні

**Menu / Допомога При Готуванні** або

торкніться:

Ви можете обрати функцію для використання: Кулінарна книга або VarioGuide.



### 8.2 Увімкнення функції

1. Прокрутіть список категорій страв і торкніться тієї, яку ви бажаєте обрати.
2. Прокрутіть список страв і торкніться тієї, яку ви бажаєте обрати.
3. Щоб активувати функцію, торкніться: **Start**.

Коли виконання функції завершується, на дисплеї з'являється повідомлення.

- A. Рецепт
- B. Час, що залишився
- C. Годинник
- D. Стоп
- E. Температура

### 8.3 Підменю для: Кулінарна книга

**Menu/Допомога При Готуванні/ Кулінарна книга** або торкніться:

Ця функція містить перелік рецептів з оптимальними налаштуваннями пристрою. Рецепти змінювати не можна. Інгредієнти та спосіб приготування для кожного рецепту відображаються на дисплеї.

Щоб повернутися до інгредієнтів та способу приготування після активації рецепту, торкніться назви рецепту.


Рецепти для цієї функції та для цього пристрою можна також знайти на нашому веб-сайті. Щоб вибрати відповідну книгу рецептів, перевірте номер виробу (PNC) на табличці з технічними даними, розміщеній на передньому кріпленні внутрішньої камери пристрою.

Пристрій застосовує автоматичні налаштування, коли ви використовуєте функцію Кулінарна книга.

Категорія продуктів	Страва	
Риба й морепродукти	Тріска	Філе лосося
	Рибне Філе	Фаршир. риба (форель)
	Риба, запечена у солі	Фаршировані Кальмари

Категорія продуктів	Страва	
<b>Домашня Птиця</b>	Курячі Ніжки Фарширов. Куряча Грудка Птиця у вині	Фарширована Курка Качка з апельсинами
<b>М'Ясо</b>	Тушкова Яловичина Маринована Яловичина М'Ясні Хлібці Свиняча Ніжка Свиняча Лопатка Шведська Свят. Печеня Теляча Ніжка	Особоку Фарширов. Теляча Грудка Бараняча нога Кролик Кролик в гірчиці Кабан
<b>Страви Для Духовки</b>	Лазанья Каннеллоні Запіканка З Макаронів Муссака Картопля В Паніровці	Франконіанські Кльоцкі Капустяна Запіканка Запіканка З Цикорієм Тушена Риба
<b>Піца та кіш</b>	Піца Пиріг Із Цибулі Пиріг З Заварним Кремом Торт З Сирною Начинкою	Вареники Випічка Із Сирного Тіста Пиріг з козиним сиром
<b>Торт і випічка</b>	Мигдальний Пиріг Шоколадні Тістечка Торт Капучіно Моркв'Яний Пиріг Сирний Пиріг Вишневий Пиріг Фруктовий Пиріг Фруктове Тістечко Бабусин яблучний пиріг Лимонний Бісквіт	Кекс Слива В Тісті Кекс Пиріг "Саварін" Бісквіт Пиріг З Присипкою Пиріг По-Шведськи Солодке Фрукт. Тістечко Швейц. Моркв. Пиріг
<b>Хліб і рулет</b>	Солодкі булочки Житній Хліб Білий Хліб	Батон-плетінка Батон-Плетінка
<b>Овочі</b>	Середземноморські овочі Традиційні овочі	Фаршировані Помідори
<b>Заварний крем і терріни</b>	Солодкий Яєчний Крем Карамельний Пиріг	Кокосовий Пудинг
<b>Гарніри</b>	Рис з овочами Солоні Яблука В Тісті	Картопля в мундирі Варена Картопля

## 8.4 Підменю для: **Готування у вакуумі - кулінарна книга**

Меню / Допомога При Готуванні /  
Готування у вакуумі - кулінарна  
книга або торкніться: 


Рецепти можна знайти на нашому веб-сайті. Щоб вибрати відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC (номер виробу) на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

Категорія продуктів	Страва
Риба й морепродукти	Філе морського ляща Палтус з фенхелем Креветки
Домашня Птиця	Куряча Грудка
М'Ясо	Яловиче філе Теляче філе, припущене
Овочі	Морква з ваніллю
Фрукти	Яблука Груші в червоному вині
Заварний крем і терріни	Англійський крем

## 8.5 Підменю для: VarioGuide



### Menu / Допомога При Готуванні /

VarioGuide або торкніться: 


Температура та час випікання є лише орієнтовними значеннями для покращення результату. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються. Щоб перевірити задані налаштування торкніться (біля назви страви): .

Щоб змінити температуру або встановити час згідно з вашими уподобаннями, торкніться показників хвилин або температури на дисплеї.

Функція VarioGuide містить автоматичні програми з оптимальними налаштуваннями для кожного типу м'яса.






- Програми для приготування м'яса з функцією «Автоматична вага» , яка автоматично розраховує час приготування. Для її використання слід ввести вагу продукту, час буде встановлено автоматично. Торкніться показника хвилин під назвою страви і введіть потрібне значення.
- Програми для приготування м'яса з функцією «Автоматична внутрішня температура» , яка автоматично розраховує час приготування. Коли виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

Категорія продуктів: Риба й морепродукти


Страва	
	Запечене
	Рибні Палички
	Тонкі шматки філе
	Товсті шматки філе
	Філе, заморожене
	Ціла невеличка рибина
Риба	Ціла рибина, на парі
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
	Ціла рибина, на грилі 
	Форель
	Філе лосося
	Цілий Лосось










Страва	
Креветки	Креветки, свіжі
	Креветки, заморожені
Мідії	-






Категорія продуктів: Домашня Птиця

Страва	
Філе Птиці	-
Філе Птиці 	-
Курка	Крильця, свіжі
	Крильця, заморожені
	Ніжки, свіжі
	Ніжки, заморожені
	Варена грудка
	Половина
	Цілий 
Качка 	-
Гуска 	-
Індичка 	-

Категорія продуктів: М'Ясо

Страва	
Яловичина	Відварений
	Тушкована 
	М'Ясні Хлібці

Страва	
Ростбіф	Непросмажений
	Непросмажений 
	Середній
	Середній 
	Просмажений
	Просмажений 
Яловичина По-Сканд.	Непросмажений 
	Середній 
	Просмажений 
Свинина	Сардельки Зі Свинини
	Реберця
	Рулька, попередньо відварена
	Окіст
	Корейка
	Корейка 
	Копчена свиняча корейка
	Варено-копчена спинка
	Шийка
	Лопатка
Печеня 	
Готова Шинка	
Телятина	Рулька
	Корейка
	Печеня 

Страва	
Баранина	Ніжка
	Печеня 
	Спина
	Окіст, середній
	Окіст, середній 
Заєць	Ніжка
	Спина
	Спина 
Оленина	Задня частина
	Спина
Запечена дичина 	-
Філе дичини 	-

Категорія продуктів: Страви Для Духовки

Страва	
Лазанья	
Лазанья заморожена	
Запіканка з пасти	
Картопля В Паніровці	
Овочева запіканка	
Солодкі Страви	

Категорія продуктів: Піца та кіш

Страва	
Піца	Тонка скоринка
	Додатковий гарнір
	Заморожений
	Американська, заморожена
	Охолоджена
	Легкі закуски, заморожені
Багети в паніровці	-
Тістечка Фламбе	-
Швейцарськ. тарт, прісний	-
Пиріг З Заварним Кремом	-
Гострий Відкритий Пиріг	-

Категорія продуктів: Торт і випічка

Страва	
Кекс	-
Закритий яблучний пиріг	-
Бісквіт	-
Яблучний Пиріг	-
Чізкейк, Форма	-
Бріош	-
Бісквіт 'Мадера'	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний Пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-
Кондитерські Вироби	-

Страва	
Тістечка Із Збит. Вершками	-
Випічка З Листкового Тіста	-
Еклери	-
Мигдальні тістечка	-
Пісочне Печиво	-
Різдвяний Кекс	-
Яблуч. штрудель, замор.	-
Пиріг на деку	Опарне Тісто
	Дріжджове Тісто
Чізкейк, Деко	-
Шоколадні Тістечка	-
Рулет з джемом	-
Дріжджовий Пиріг	-
Вироби із крихкого тіста	-
Цукрове Тістечко	-
Основа Для Пирюга	Випічка з пісочного тіста
	Тісто на опарі
Фруктовий пиріг	Випічка з пісочного тіста
	Тісто на опарі
	Дріжджове Тісто

Категорія продуктів: Хліб і рулет

Страва	
Рулет	Рулет
	Рулети готові
	Булочки, заморожені
Чабатта	-

Страва	
Багет	Багет, готовий
	Багет, заморожені
Хліб	Калач
	Білий Хліб
	Батон-плетінка
	Сірий Хліб
	Житній Хліб
	Цільнозерновий Хліб
	Прісний Хліб
Хліб, заморожений	

Категорія продуктів: Овочі

Страва	
Броколі, Суцвіття	
Броколі, ціла	
Цвітна Капуста, Суцвіття	
Цвітна капуста, ціла	
Морква	
Цукіні, скибочки	
Спаржа, зелена	
Спаржа, біла	
Перець, смужки	
Шпинат, свіжий	
Кільця Цибулі	
Зелені боби	
Гриби, Нарізані	
Фаршировані Помідори	
Брюссельська Капуста	
Селера, кубики	
Горошок	
Баклажани	

Страва
Фенхель
Артишоки
Червоний Буряк
Козелець
Кольрабі, смуги
Біла Квасоля
Савойська Капуста


Категорія продуктів: Заварний крем і теріни

Страва	
Солодкий Яєчний Крем -	
Карамельний Пиріг -	
Теріни -	
Яйця	Зварені некруто
	У мішечок
	Круто зварені
	Запечені яйця

Категорія продуктів: Гарніри

Страва
Картопля фрі, тонка
Картопля фрі, товста
Картопля фрі, заморожена
Крокети
Картопля По-Селянськи
Деруни
Вар. картопля, четверт.
Варена Картопля
Картопля в мундирі
Картопляні Галушки
Хлібні галушки

Страва
Дріжджові галушки, солоні
Дріждж.галушки, солодк
Рис
Тальятелле, свіже
Полента

 Функція «Автоматична внутрішня температура»

 Функція «Автоматична вага»

## 8.6 Підменю для: VarioGuide -гот. у вакуумі

Меню / Допомога При Готуванні / VarioGuide -гот. у вакуумі або

торкніться: 

Категорія продуктів	Страва
Риба й морепродукти	Філе морського ляща
	Філе сібаса
	Тріска
	Морські Гребінці
	Мідії у раковині
	Креветки чищені
	Восьминіг
Домашня Птиця	Філе форелі
	Філе лосося
	Куряча грудка, без кісток
	Качина грудка, без кісток
	Грудка індички, без кісток

Категорія продуктів	Страва
М'Ясо	Яловичина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Середній</li> <li>• Просмажений</li> </ul>
	Баранина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Середній</li> <li>• Просмажений</li> </ul>
	Кабан
	Кролик без кісток
Овочі	Спаржа, зелена
	Спаржа, біла
	Цукіні
	Цибуля-порей
	Баклажани
	Гарбуз
	Перець
	Селера
	Морква
	Корінь селери
	Фенхель
	Картопля
Серцевини Артишоків	

Категорія продуктів	Страва
Фрукти	Яблука
	Груші
	Персики
	Нектарини
	Сливи
	Ананас
	Манго

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Термощуп

Настроюється два значення температури: температура духової шафи і внутрішня температура страв.

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса. Коли температура всередині

м'яса досягає встановленого значення, прилад вимикається.



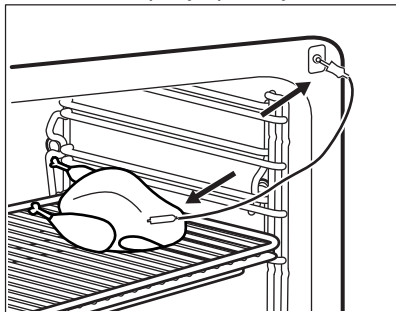
### УВАГА


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



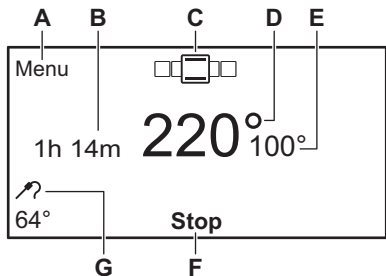
Під час приготування термощуп має бути вставлений у шматок м'яса і підключений до гнізда.

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте кінчик датчика в шматок м'яса посередині.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.



На дисплеї відображається символ термощупа .

4. Встановіть температуру всередині продукту.
5. Встановіть функцію нагрівання і за потреби температуру в духовці. Щоб змінити внутрішню температуру, торкніться показника температури на дисплеї.



- A. Повернення до меню
- B. Час, впродовж якого функція є активною
- C. Поточна встановлена функція нагріву
- D. Поточна встановлена температура
- E. Поточна температура в духовій шафі
- F. Стоп
- G. Поточна встановлена температура для термощупа

Коли м'ясо досягне заданої внутрішньої температури, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.

6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда і вийміть м'ясо з духової шафи.



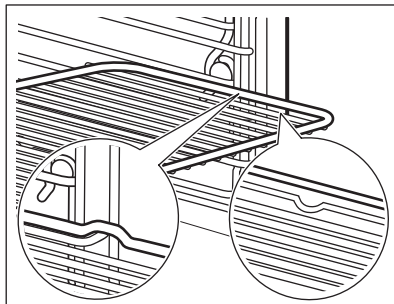
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Термощуп гарячий. Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа.

## 9.2 Установлення аксесуарів

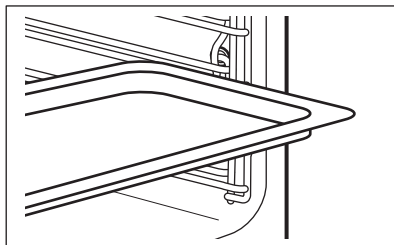
Комбінована решітка:

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



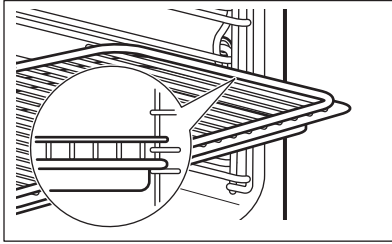
Глибоке деко:


Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.




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

## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагрівання активована, але температура не змінюється.

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

-  Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: термошуп, Тривалість, Кінець.

### 10.2 Охолоджувальний вентилятор

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

### 11.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.

- Інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування типових страв.

### 11.2 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духовки

#### Зберігайте Теплим

Використовуйте цю функцію для підтримки страви теплою.

Температура регулюється автоматично до 80 °C.

#### Підігрів Тарілок

Для підігрівання тарілок.

Розподіліть тарілки рівномірно по полиці духовки. Через половину часу підігрівання поміняйте місцями верхні та нижні тарілки.

Автоматична температура 70°C.

Рекомендований рівень полицки: 3.

#### Вистоювання Тіста

Цю автоматичну функцію можна використовувати з будь-яким рецептом для отримання бажаного дріжджового тіста. Вона створює гарні умови для підйому тіста. Покладіть тісто у посудину з урахуванням можливого збільшення об'єму. Немає потреби закривати його. Встановіть дротяну полицку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята і виберіть функцію «Випічка». Вистоювання Тіста Задайте час.

#### Розморожування

Видаліть елементи пакування продуктів. Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування. Використовуйте першу полицку знизу.

### 11.3 Готування у вакуумі

Ця функція використовує під час готування нижчу температуру, ніж за звичайного готування. Працюйте з продуктами з особливою увагою, щоб отримати смачні та поживні страви.

#### Рекомендації стосовно безпеки продуктів:

- Використовуйте високоякісні сирі продукти.
- Завжди використовуйте максимально свіжі продукти.
- Правильно зберігайте продукти до приготування.
- Перед готуванням завжди мийте продукти.
- Для отримання відмінного та безпечного результату готування завжди звіряйтесь зі значеннями в таблицях готування. Перевіряйте час готування, температуру та розміри страви.

- Продукти не слід зберігати при температурі нижче 60 °C протягом тривалого часу, щоб уникнути проблем з їхньою безпекою.
- Використовуйте низькі температури лише для продуктів, які можна було б з'їсти сирими та лише протягом короткого часу.
- Страви, приготовлені у вакуумі, мають найкращий смак відразу після приготування. Якщо ви не плануєте з'їсти страву відразу після приготування, знизьте її температуру. Для цього покладіть страву у льодяну баню та поставте у холодильник. Страву можна зберігати в холодильнику 2-3 дні.
- Не використовуйте функцію «Готування у вакуумі» для розігрівання страв.
- Не допускайте контакту сирих продуктів із приготовленими стравами під час приготування страв.
- Перш ніж, використовувати одне й те ж приладдя для різних продуктів, ретельно його помийте.
- Для рецептів з сирими яйцями слідкуйте за тим, аби білки або жовтки яйця не контактували із зовнішньою стороною яєчної шкаралупи.

#### Рекомендації щодо вакуумної упаковки продуктів:

- Необхідним обладнанням для функції «Готування у вакуумі» є машина для вакуумування та вакуумні пакети.
- Рекомендований тип машини для вакуумування: машина для вакуумування з камерою. Лише цей тип машини для вакуумування придатний для вакуумного пакування рідин.
- Правильно використовуйте вакуумні пакети для функції «Готування у вакуумі».
- Не використовуйте вакуумні пакети повторно.
- Розташовуйте продукти одним шаром у вакуумних пакетах для рівномірного результату готування.
- Для більш швидкого та рівномірного приготування страв встановлюйте максимально можливий рівень вакууму.

- Щоб забезпечити надійне закриття вакуумного пакету, переконайтесь у чистоті площі навколо місця закриття.

### **Загальні поради щодо використання функції Готування у вакуумі:**

- Для підтримання рівня пари під час готування з використанням функції «Готування у вакуумі» завжди тримайте дверцята шафи зачиненими.
- Після приготування слід обережно відкривати дверцята, оскільки в приладі накопичується пара.
- До страв можна додавати олію та спеції за смаком. Олія попереджає прилипання продуктів до вакуумного пакету.
- Приправте продукти помірною кількістю спецій з самого початку, тому що аромат і волога не втрачаються через випаровування.
- Щоб випарувати алкоголь з рідини, нагрійте й прокип'ятіть рідину перед пакуванням у вакуум.
- Сирий часник можна замінити на часниковий порошок.
- Оливкову олію можна замінити на нейтральну олію.
- Для більш швидкого та рівномірного приготування страв підтримуйте максимальний рівень вакууму (99,9%).
- Час готування наведено лише в якості рекомендацій, він може

відрізнятись в залежності від ваших уподобань.

- Час готування в таблицях готування наведено для страв на 4 порції. Якщо кількість продуктів більша, час готування може бути довшим.
- Якщо розміри страви відрізняються від тих, що представлені в таблицях готування, час готування може змінитися.
- При використанні декількох вакуумних пакетів не кладіть їх на решітку один на один.

## **11.4 Готування у вакуумі: м'ясо**

- Подивіться у таблиці, аби уникнути недостатнього готування. Не використовуйте шматки м'яса більшої товщини, ніж зазначено в таблицях.
- В таблицях готування зазначено мінімальний необхідний час готування. Час готування може бути збільшений у відповідності з особистими уподобаннями.
- Використовуйте лише м'ясо без кісток, аби не пошкодити вакуумні пакети.
- Щоб філе птиці мало кращий смак, підсмажте його з того боку, де шкіра, до та після упаковки у вакуум.

### **Яловичина**

<b>Страва</b>	<b>Товщина продуктів</b>	<b>Кількість їжі на 4 особи (г)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Яловиче філе, середньої готовності	4 см	800	60	110 - 120	2
Яловиче філе, повної готовності	4 см	800	65	90 - 100	2
Теляче філе, середньої готовності	4 см	800	60	110 - 120	2

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Теляче філе, повної готовності	4 см	800	65	90 - 100	2

#### Баранина / Дичина

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Баранина, з кров'ю	3 см	600 - 650	60	180 - 190	2
Шмат баранини, середньої готовності	3 см	600 - 650	65	105 - 115	2
Дикий кабан	3 см	600 - 650	90	60 - 70	2
Кріль філе	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	2

#### Домашня птиця

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Куряча грудинка (філе)	3 см	750	70	70 - 80	2
Качина грудинка (філе)	2 см	900	60	140 - 160	2
Грудинка індички (філе)	2 см	800	70	75 - 85	2

### 11.5 Готування у вакуумі: риба й морепродукти

- Подивіться у таблицю, аби уникнути недостатнього готування. Не використовуйте шматки риби більшої товщини, ніж зазначено в таблиці.
- Перш ніж покласти філе риби у вакуумний пакет, просушіть його паперовим рушником.
- При приготуванні мідій додайте у вакуумний пакет чашку води.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 персони (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Філе дорадо	4 філе 1 см	500	70	25	2
Філе сібаса	4 філе 1 см	500	70	25	2
Тріска	2 філе 2 см	650	65	70 - 75	2
Морські гре-бінці	великий розмір	650	60	100 - 110	2
Мідії у раковині		1000	95	20 - 25	2
Креветки без панцирів	великий розмір	500	75	25 - 30	2
Восьминіг		1000	85	100 - 110	2
Форель, філе <sup>1)</sup>	2 філе 1,5 см	650	65	55 - 65	2
Філе лосося <sup>1)</sup>	3 см	800	65	100 - 110	2

<sup>1)</sup> Для попередження втрати білку замочіть рибу у 10 % розчині солі (100 г солі на 1 л води) на 30 хв. і просушіть паперовим рушником, перш ніж класти у вакуумний пакет.

## 11.6 Готування у вакуумі: овочі

- Якщо потрібно, очистіть овочі від шкірки.
- Деякі овочі можуть змінити колір під час очищення та готування у вакуумному пакеті. Для отримання

кращих результатів готуйте страву відразу, як ви підготували усі продукти.

- Щоб зберегти колір артишоків, після очищення та нарізання покладіть їх у воду з лимонним соком.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 персони (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Спаржа, зелена	Цілий	700 - 800	90	40 - 50	2
Спаржа, біла	Цілий	700 - 800	90	50 - 60	2
Цукіні	скибочки по 1 см	700 - 800	90	35 - 40	2
Цибуля-порей	смужки чи кільця	600 - 700	95	40 - 45	2
Баклажани	скибочки по 1 см	700 - 800	90	30 - 35	2

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4persони (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Гарбуз	шматки товщиною 2 см	700 - 800	90	25 - 30	2
Перець	смужки чи четвертина	700 - 800	95	35 - 40	2
Селера	кільця по 1 см	700 - 800	95	40 - 45	2
Морква	скибочки по 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Корінь селери	скибочки по 1 см	700 - 800	95	45 - 50	2
Фенхель	скибочки по 1 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Картопля	скибочки по 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	2
Серцевини артишоків	розрізані на четвертини	400 - 600	95	45 - 55	2

### 11.7 Готування у вакуумі: Фрукти та солодоці

- Почистіть фрукти, вийміть насіння та серцевинки у випадку необхідності
- Щоб зберегти колір яблук і груш, після очищення та нарізання

покладіть їх у воду з лимонним соком.

- Для отримання кращих результатів готуйте страву відразу, як ви підготували усі продукти.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4persони (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Персики	розрізані навпіл	4 штуки	90	20 - 25	2
Сливи	розрізані навпіл	600 г	90	10 - 15	2
Манго	порізані кубиками приблизно 2 x 2 см	2 шт.	90	10 - 15	2
Нектарини	розрізані навпіл	4 штуки	90	20 - 25	2
Ананас	скибочки по 1 см	350 г у кожному пакетику	90	20 - 25	2
Яблука	розрізані на четвертини	4 штуки	95	25 - 30	2

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4persони (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Груші	розрізані навпіл	4 штуки	90	15 - 30	2
Ванільний крем	350 г у кожному пакуванні	700 г	85	20 - 22	2

## 11.8 Густа Пара



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, доки ця функція активна. Можливий вихід пари.

Ця функція придатна для всіх типів їжі – свіжої та замороженої. Можна готувати, розігрівати, розморожувати, тушкувати або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, локшину, рис, кукурудзу, манну крупу та яйця.

Ви можете приготувати ціле меню за один раз. Щоб правильно приготувати кожну страву, готуйте страви з приблизно однаковим часом

готування. Наповніть лоток для води до максимального рівня. Оберіть вірний посуд для приготування ваших страв та поставте його на решітку. Відстань між стравами має бути такою, щоб пара могла вільно циркулювати.

### Стерилізація

- За допомогою цієї функції можна стерилізувати ємності (наприклад, пляшки для дитячого харчування).
- Поставте чистий посуд на середину полицки положення 1. Переконайтесь, що ємність розміщена отвором донизу під невеликим кутом.
- Налийте максимальну кількість води у лоток для води і виберіть тривалість 40 хвилин.

### Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Артишоки	99	50 - 60	1
Баклажани	99	15 - 25	1
Цвітна капуста, ціла	99	35 - 45	1
Цвітна капуста, суцвіття	99	25 - 35	1
Броколі, ціла	99	30 - 40	1
Броколі, суцвіття <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Гриби, нарізані	99	15 - 20	1
Горошок	99	20 - 30	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фенхель	99	25 - 35	1
Морква	99	25 - 35	1
Кольрабі, смужками	99	25 - 35	1
Солодкий перець, смужками	99	15 - 20	1
Цибуля-порей, кільцями	99	20 - 30	1
Зелені боби	99	35 - 45	1
Маш-салат, суцвіття	99	20 - 25	1
Брюссельська капуста	99	25 - 35	1
Червоний буряк	99	70 - 90	1
Козелець	99	35 - 45	1
Селера, кубики	99	20 - 30	1
Спаржа, зелена	99	15 - 25	1
Спаржа, біла	99	25 - 35	1
Шпинат, свіжий	99	15 - 20	1
Фаршировані помідори	99	10	1
Біла квасоля	99	25 - 35	1
Савойська капуста	99	20 - 25	1
Цукіні, нарізані	99	15 - 25	1
Квасоля, бланшована	99	20 - 25	1
Овочі, бланшовані	99	15	1
Сушена квасоля, замочена (співвідношення вода/квасоля 2:1)	99	55 - 65	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Стручковий горох (перець кайзер)	99	20 - 30	1
Капуста біла або червона, смужками	99	40 - 45	1
Гарбуз, кубиками	99	15 - 25	1
Кисла капуста	99	60 - 90	1
Солодка картопля	99	20 - 30	1
Помідори	99	15 - 25	1
Солодка кукурудза, качани	99	30 - 40	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

#### Гарніри

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджові галушки	99	25 - 35	1
Картопляні галушки	99	35 - 45	1
Нечищена картопля, середня	99	45 - 55	1
Рис (співвідношення вода/рис 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Вар. картопля, четверт.	99	35 - 45	1
Хлібні галушки	99	35 - 45	1
Тальятелле, свіже	99	15 - 25	1
Полента (мамаліга) (співвідношення рідини 3:1)	99	40 - 50	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Булгур (співвідношення вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	1
Кус-кус (співвідношення вода/кус-кус 1:1)	99	15 - 20	1
Шпецле (німецький тип макарон)	99	25 - 30	1
Запашний рис (співвідношення вода/рис 1:1)	99	30 - 35	1
Сочевиця, червона (співвідношення вода/сочевиця 1:1)	99	20 - 30	1
Сочевиця, коричнева й зелена (співвідношення вода/сочевиця 3:1)	99	55 - 60	1
Рисовий пудинг (співвідношення молоко/рис 2,5:1)	99	40 - 55	1
Манний пудинг (співвідношення молоко/манка 3,5:1)	99	20 - 25	1

1) Співвідношення води та рису може змінюватися з урахуванням сорту рису.

#### Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яблука, нарізані скибками	99	10 - 15	1
Гарячі ягоди	99	10 - 15	1
Фруктовий компот	99	20 - 25	1
Розплавлений шоколад	99	10 - 20	1

## Риба

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Форель, прибл. 250 г	85	20 - 30	1
Креветки, свіжі	85	20 - 25	1
Креветки, заморожені	85	30 - 40	1
Філе лосося	85	20 - 30	1
Кумжа, прибл. 1000 г	85	40 - 45	1
Мідії	99	20 - 30	1
Філе камбали	80	15	1

## М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Готова шинка 1000 г	99	55 - 65	1
Варена куряча грудка	90	25 - 35	1
Курка, варена, 1000-1200 г	99	60 - 70	1
Спинка теляти/свинини, без ноги, 800-1000 г	90	80 - 90	1
Каселер (копчена спинка свинини), варена	90	70 - 90	1
Тафельшпіц (варена яловичина)	99	110 - 120	1
Сардельки зі свинини	80	15 - 20	1
Баварські телячі ковбаски (білий соус)	80	20 - 30	1
Віденські ковбаски	80	20 - 30	1

## Яйця

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яйця, зварені на твердо	99	18 - 21	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яйця, зварені середньо	99	11 - 12	1
Яйця, некруто зварені	99	10 - 11	1

## 11.9 Вентилятор і Густа Пара у послідовності

Ви можете готувати м'ясо, овочі та гарніри один за одним, комбінуючи функції. Усі страви будуть готові до подачі на стіл в один і той самий час.

- Для того щоб спочатку посмажити м'ясо, використовуйте функцію: Вентилятор .
- Покладіть приготовані овочі й інші продукти до жаростійкого посуду. Розмістіть страву в духовій шафі, щоб підсмажити.

- Знизьте температуру до 80 °C. Для того щоб прискорити процес охолодження, відкрийте дверцята до положення 1. Тримайте дверцята відчиненими приблизно 15 хв.
- Активуйте функцію: Густа Пара. Готуйте страви одночасно до готовності.



Максимальна кількість води складає 650 мл.

## 11.10 Вологе Готування - Висока Вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заварний крем/ пиріг в порційних чашах <sup>1)</sup>	90	35–40	1
Запечені яйця <sup>1)</sup>	90–110	15–30	1
Терини <sup>1)</sup>	90	40–50	1
Тонке рибне філе	85	15–20	1
Товсте рибне філе	90	25–35	1
Невеличка риба до 350 г	90	20–30	1
Ціла риба до 1000 г	90	30–40	1
Галушки в духовій шафі	120–130	40–50	1

<sup>1)</sup> Продовжуйте випікати ще протягом півтори години. Дверцята повинні бути зачинені.

## 11.11 Вологе Готування - Середня Вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Різні види хліба 500–1000 г	180 - 190	45 - 60	1
Хлібні булочки	180 - 200	25 - 35	1
Солодкий хліб	160 - 170	30 - 45	1
Солодка випічка з дріжджового тіста	170 - 180	20 - 35	1
Солодкі страви для духової шафи	160 - 180	45 - 60	1
Тушковане / підсмажене й тушковане м'ясо	140 - 150	100 - 140	1
Реберця	140 - 150	75 - 100	1
Смажене рибне філе	170 - 180	25 - 40	1
Смажена риба	170 - 180	35 - 45	1

## 11.12 Вологе Готування - Низька Вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	1
Ростбіф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	1
Запечена телятина, 1000 г	180	80 - 90	1
М'ясні хлібці, сирі, 500 г	180	30 - 40	1
Копчена спинка свинини, 600-1000 г (замочити на 2 години)	160 - 180	60 - 70	1
Курка, 1000 г	180 - 210	50 - 60	1
Качка, 1500-2000 г	180	70 - 90	1
Гуска, 3000 г	170	130 - 170	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Картопляна запі- канка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1
Паста, запечена у духовій шафі	170 - 190	40 - 50	1
Лазанья	170 - 180	45 - 55	1
Готові для випі- кання булочки	200	15 - 20	1
Готові для випі- кання багети 40– 50 г	200	15 - 20	1
Готові для випі- кання багети 40– 50 г, заморожені	200	25 - 35	1

### 11.13 Відновлення

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Страви на одну тарілку	110	10 - 15	1
Паста	110	10 - 15	1
Рис	110	10 - 15	1
Галушки	110	15 - 25	1

### 11.14 Функція Йогурту

Використовуйте цю функцію для приготування йогурту.

Складові:

- 1 л молока
- 250 г натурального йогурту

Спосіб приготування:

Змішайте йогурт із молоком і налейте в глечики для йогурту.

Якщо використовується некип'ячене молоко, нагрійте молоко до кипіння і дайте йому охолонути до 40°C.

Змішайте йогурт із молоком та розлийте в глечики для йогурту.

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Вершковий йо- гурт	42	5 - 6	1
Напіврідкий йо- гурт	42	7 - 8	1

### 11.15 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на

відміну від попередньої моделі пристрою. Налаштуйте звичні параметри (температура, час

- приготування) і рівні полиць духової шафи відповідно до значень, поданих у таблицях.
- Рекомендація виробника: у перший раз установіть нижчу температуру.
  - Якщо немає налаштувань для певного рецепту, орієнтуйтеся на налаштування для подібних рецептів.
  - Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
  - Торти й випічка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духової шафи. Різниця вирівнюється впродовж випікання.
  - У разі тривалого випікання духову шафу можна дезактивувати приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло. Під час випікання заморожених продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

## 11.16 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений знизу.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте торт на нижчу полицку.
Торт зсідається і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Температура в духовій шафі надто висока.	Під час наступного випікання трохи знизьте температуру в духовій шафі.
Торт зсідається і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Надто короткий час випікання.	Збільште час випікання. <b>Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.</b>
Торт зсідається і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Забгато рідини в суміші.	Використовуйте менше рідини. Дотримуйтеся часу розмішування, особливо в разі використання міксера.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно підвищити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Торт пропікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі занадто висока, а час випікання занадто короткий.	Знизьте температуру в духовій шафі і збільште час випікання.
Торт пропікається нерівномірно.	Суміш нерівномірно розподілено.	Рівномірно розподіліть суміш на деці для випічки.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт не встигає приготуватися протягом указанного часу випікання.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно трохи підвищити температуру в духовій шафі.

## 11.17 Випікання на одному рівні духової шафи

Випікання в формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бісквіт	Традиційне приготування	160	35 - 50	1
Коржі з пісочного тіста для торта <sup>1)</sup>	Вентилятор	150 - 160	20 - 30	2
Коржі для торта з прісного тіста	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне приготування	180	70 - 90	1
Сирний пиріг, деко <sup>2)</sup>	Традиційне приготування	160 - 170	70 - 90	2

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

<sup>2)</sup> Використовуйте глибоке деко.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / калачі	Традиційне приготування	170 - 190	30 - 40	1
Різдвяний кекс <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	160 - 180	50 - 70	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Хліб (житній хліб) <sup>1)</sup>	Традиційне приготування			1
спочатку		230	20	
потім		160 - 180	30 - 60	
Тістечка зі збитими вершками/еклери <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	190 - 210	20 - 35	2
Рулєт з джемом <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	2
Масляний мигдальний пиріг / цукрові тістечка <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	190 - 210	20 - 30	2
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Вентилятор	150 - 170	30 - 55	2
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Традиційне приготування	170	35 - 55	2
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	2
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або солодким заварним кремом) <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	160 - 180	40 - 80	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

#### Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Пісочні хлібулочні вироби / Кондитерські вироби	Вентилятор	140	20 - 35	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Short bread / Пісочні хлібулочні вироби / Кондитерські вироби <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	160	20 - 30	2
Бісквіти з тіста на опарі	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	2
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	2
Мигдальний бісквіт	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	2
Бісквіти із дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	2
Випічка з листового тіста <sup>1)</sup>	Вентилятор	170 - 180	20 - 30	2
Булочки <sup>1)</sup>	Вентилятор	160	10 - 25	2
Булочки <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Тістечка <sup>1)</sup>	Вентилятор	160	20 - 35	2
Small cakes / Тістечка <sup>1)</sup>	Традиційне приготування	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

## 11.18 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена паста	Традиційне приготування	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиційне приготування	180 - 200	25 - 40	1
Овочева запіканка <sup>1)</sup>	Турбо-Гриль	170 - 190	15 - 35	1
Багети з розплавленим сиrom	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	1
Солодкі запіканки	Традиційне приготування	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Традиційне приготування	180 - 200	30 - 60	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

## 11.19 Випічка У Режимі Конвекції

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	200 - 220	45 - 60	1
Картопляна запіканка (гра-тен)	180 - 200	70 - 85	1
Муссака	180 - 200	75 - 90	1
Лазанья	180 - 200	70 - 90	1
Каннеллоні	180 - 200	65 - 80	1
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70	1
Рисовий пудинг	180 - 200	55 - 70	1
Яблучний торт (коржі з тіста на опарі, кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80	1
Білий хліб	200 - 210	55 - 70	1

## 11.20 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією: Вентилятор.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тістечка зі збитими вершками / Еклери <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг із посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Попередньо прогрійте духовку.

## Торти/дрібна випічка/хліб у деку для випікання

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	140	25 - 45	1 / 4
Бісквіти з тіста на опарі	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Бісквіти із дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4

### 11.21 Повільне Готування

Використовуйте цю функцію для приготування пісних, ніжних шматків м'яса і риби. Повільне готування не підходить для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини. Для того щоб переконатись у тому, що страва має відповідну температуру, використовуйте термощуп (див. таблицю для термощупа).

Протягом перших 10 хв. можна встановити температуру духової шафи в діапазоні від 80°C до 150°C. Значення за промовчанням 90°C. Після визначення температури духової шафи продовжує працювати за температури 80°C. Не використовуйте цю функцію для готування птиці.



При готуванні на даному режимі не закривайте каструлю або сковорідку кришкою.

1. Обсмажуйте м'ясо на сковорідці з обох боків при високій температурі протягом 1–2 хв.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження й розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Прикладіть до м'яса термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне Готування і визначте необхідну внутрішню температуру.

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Філе з яловичини	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Запечена телятина	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Стейк	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

## 11.22 Налаштування Для Піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Піца (з великою кількістю начинки) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Відкриті пироги з начинкою	180 - 200	40 - 55	1
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Кіш-лорен (пікантний пиріг)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	1
Сирний пиріг	140 - 160	60 - 90	1
Закритий яблучний пиріг	150 - 170	50 - 60	1
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60	1
Прісний хліб <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Пиріг із листового тіста <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Тарт фламбе <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Пиріжки з начинкою <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Попередньо прогрійте духовку.

2) Використовуйте глибоке деко.

## 11.23 Підсмажування

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (ознайомтеся з інструкціями виробника).
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деці (за наявності) або на комбінованій решітці над глибоким деком.
- Нежирне м'ясо слід смажити у формі для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде соковитішим.
- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна смажити у формі для смаження без кришки.
- Рекомендуємо готувати м'ясо та рибу вагою від 1 кг.
- Щоб соки або жир від м'яса не бризкали під час випікання на деко, налийте в глибоке деко невелику кількість води.
- Переверніть смаженину при потребі (через 1/2–2/3 часу готування).
- Полийте великі шматки м'яса та домашньої птиці їхнім соком декілька разів під час смаження. Завдяки цьому досягається найкращий результат під час смаження.
- Прилад можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення часу смаження, щоб скористатися залишковим теплом.

## 11.24 Таблиці для смаження

### Яловичина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	Традиційне приготування	1 – 1,5 кг	230	120 - 150	1
Ростбіф чи філе: ледь просмажене <sup>1)</sup>	Турбо-Гриль	на 1 см товщини	190 - 200	5-6 на кожен см товщини	1
Ростбіф чи філе: помірно просмажене	Турбо-Гриль	на 1 см товщини	180 - 190	6-8 на кожен см товщини	1
Ростбіф чи філе: добре просмажене	Турбо-Гриль	на 1 см товщини	170 - 180	8–10 на кожен см товщини	1

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духовку.

### Свинина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	150 - 170	90 - 120	1
Відбивна, реберця	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	170 - 190	30 - 60	1
М'ясні хлібці	Турбо-Гриль	750 г – 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	Турбо-Гриль	750 г – 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

### Телятина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	Турбо-Гриль	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Теляча ніжка	Турбо-Гриль	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

## Баранина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кострець ягняти, печеня з ягняти	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Ягняча спинка	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

## Дичина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка, заячий кострець 1)	Турбо-Гриль	до 1 кг	180 - 200	35 - 55	1
Спинка козулі/оленя	Традиційне приготування	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1
Задня част. оленя	Традиційне приготування	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) Попередньо прогрійте духовку.

## Домашня птиця

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, курча	Турбо-Гриль	200 - 250 г кожна порція	200 - 220	30 - 50	1
Курка, половина	Турбо-Гриль	400 - 500 г кожна	190 - 210	40 - 50	1
Шматки птиці	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Качка	Турбо-Гриль	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

## Риба на парі

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	Турбо-Гриль	1 – 1,5 кг	180 - 200	30 - 50	1

## 11.25 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Ставте полицку на рівень, рекомендований в таблиці готування на грилі.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише пласкі шматки м'яса або риби.

- Завжди попередньо розігрівайте порожню духову шафу на функції «гриль» протягом 5 хвилин.



### УВАГА

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

### Гриль

Страва	Температура (°C)	Приготування на грилі (хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбіф, середньо просмажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Філе з яловичини, середньо засмажене	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиняча вирізка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Спинка телятини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Бараняча вирізка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Ціла риба, 500-1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Великий Гриль

Страва	Приготування на грилі (хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Burgers / Гамбургери	9 - 13	8 - 10	3
Філе зі свинини	10 - 12	6 - 10	3
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки з філейної яловичини, стейки з телятини	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Грінки	1 - 3	1 - 3	3
Намащені грінки	6 - 8	-	3

## 11.26 Заморожені продукти

- Видаліть елементи пакування продукту. Покладіть продукти на тарілку.

- Не накривайте їх мискою чи тарілкою. Це може збільшити час розморожування.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Америк. піца заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонка	190 - 210	15 - 25	2
Картопля фрі, товста	190 - 210	20 - 30	2
Крокети	190 - 210	20 - 40	2
Деруни	210 - 230	20 - 30	2
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечені сирні страви	170 - 190	20 - 30	2
Курячі крильця	180 - 200	40 - 50	2

### Заморожені готові страви

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Чіпси <sup>1)</sup> (300–600 г)	Традиційне приготування або Турбо-Гриль	200 - 220	згідно з інструкціями виробника	2
Багети	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Фруктовий пиріг	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2

<sup>1)</sup> Переверніть чіпси 2–3 рази протягом приготування.

## 11.27 Збереження

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу полицку знизу.
- 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 літра 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 знижуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

М'які фрукти

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Полуниця/Чорниця/Малина/Агрис	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Груші / Айва / Сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овочі

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Морква <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольрабі/Горох/Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Залиште в духовій шафі після вимкнення.

## 11.28 Сушіння

Страва	Температура (°С)	Час (год)	Положення полиці
Квасоля	60 - 70	6 - 8	2
Перець	60 - 70	5 - 6	2

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Овочевий суповий набір	60 - 70	5 - 6	2
Гриби	50 - 60	6 - 8	2
Зелень/трави	40 - 50	2 - 3	2
Сливи	60 - 70	8 - 10	2
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	2
Яблука, нарізані скибками	60 - 70	6 - 8	2
Груші	60 - 70	6 - 9	2

## 11.29 Хліб

Не рекомендується попередньо прогрівати.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий хліб	190 - 210	40 - 60	1
Багет	200 - 220	35 - 45	1
Бріош	180 - 200	40 - 60	1
Чіабатта	200 - 220	35 - 45	1
Житній хліб	190 - 210	50 - 70	1
Чорний хліб	190 - 210	50 - 70	1
Цільнозерновий хліб	190 - 210	40 - 60	1
Булочки	200 - 220	25 - 35	2

## 11.30 Таблиця термощупа

Яловичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Реберця/Біфштекс з вирізки: з кров'ю	45-50
Реберця/Біфштекс з вирізки: помірно просмаження	60-65
Реберця/Біфштекс з вирізки: добре просмажений	70 - 75

## Свинина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лопатка/Окiст/Ошийок	80–82
Вiдбивна котлета/Копчена корейка	75–80
М'ясний рулет	75–80

## Телятина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Смажена телятина	75–80
Рулька теляча	85–90

## Баранина/Ягнятина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Бараняча нiжка	80–85
Сiдло ягняти	80–85
Смажена ягнятина/Нiжка ягняти	70–75

## Дичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Сiдло зайця	70–75
Заяча нiжка	70 - 75
Заєць (тушка)	70–75
Сiдло косулі/оленя	70–75
Кострець козулі/оленя	70–75

## Риба

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лосось	65–70
Форель	65–70

### 11.31 Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Густа Пара.

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

Страва	Контейнер (Gastronom)	Кількість (г)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Броколі <sup>1)</sup>	1 x 1/2 перфорований	300	2	99	13 - 15	Встановіть деко для випікання на першому рівні.
Броколі <sup>1)</sup>	1 x 1/2 перфорований	макс.	2	99	15 - 18	Встановіть деко для випікання на першому рівні.
Заморожені боби	1 x 1/2 перфорований	1500	2	99	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.	Встановіть деко для випікання на першому рівні.

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Щоб очистити нижню частину в разі появи залишків вапна, використайте кілька крапель оцту.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

### 12.2 Рекомендовані засоби для чищення

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

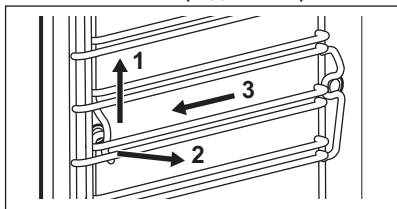
Нашу продукцію можна придбати на [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) та в найкращих роздрібних магазинах.

## 12.3 Знімання спрямовувачів полицок

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що прилад охолонув. Існує ризик отримати опік.

Для чищення приладу вийміть опори полицок.

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



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

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 12.4 Чищення Парою

Видаліть якомога більше бруду вручну.

Вийміть аксесуари та опорну рейку, щоб помити бічні стінки.

Функції чищення парою можуть використовуватися для чищення парою внутрішньої камери приладу.

**i** Для кращих результатів слід запустити функцію очищення, коли прилад холодний.

**i** Зазначений час стосується тривалості функції і не включає час, необхідний для очищення внутрішньої камери користувачем.

Під час виконання функції чищення парою освітлення вимикається.

1. Заповніть лоток для води до максимального рівня.
2. Виберіть функцію чищення парою в меню: Очищення.

**Чищення Парою** – тривалість цієї функції приблизно 30 хвилин.

- a) Активуйте функцію.
- b) Після повного завершення програми лунає звуковий сигнал.
- c) Торкніться дисплея для дезактивації сигналу.

**Чищення Парою Плюс** – тривалість цієї функції приблизно 75 хвилин.

- a) Рівномірно розпилить відповідний мийний засіб у внутрішній камері духової шафи на емальовані та сталеві елементи. Перед початком процедури очищення переконайтеся в тому, що прилад холодний.
- b) Активуйте функцію. Приблизно через 50 хвилин пролунає звуковий сигнал про завершення першої частини програми.



Це ще не закінчення процедури очищення. Для завершення очищення дотримуйтесь вказівок у повідомленнях на дисплеї.

- c) Протріть внутрішню поверхню приладу неабразивною м'якою губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду або мийні засоби для духових шаф.
  - d) Починається завершальна частина процедури. Тривалість цієї частини становить приблизно 25 хвилин.
3. Протріть внутрішню поверхню приладу неабразивною м'якою губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду.
  4. Видаліть з контейнера для води залишки води.

Після очищення залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на

1 годину. Зачекайте, доки прилад висохне. Для прискорення висихання ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150 °C приблизно 15 хв. Максимального результату від функції очищення можна досягти, якщо вручну очистити прилад відразу після закінчення функції.

## 12.5 Нагадування Про Очищ.

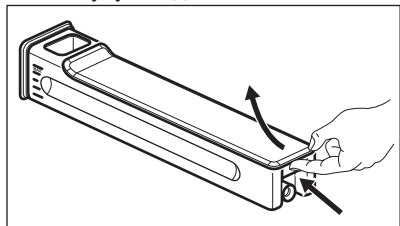
Ця функція нагадує вам про необхідність очищення та здійснення функції: Чищення Парою Плюс.

Можна увімкнути/вимкнути функцію: Нагадування Про Очищ. в меню: Стандартні Налаштування.

## 12.6 Очищення лотка для води

Вийміть лоток для води з приладу.

1. Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.



2. Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.
3. Помийте частину лотку для води вручну. Користуйтеся проточною водою та милом.

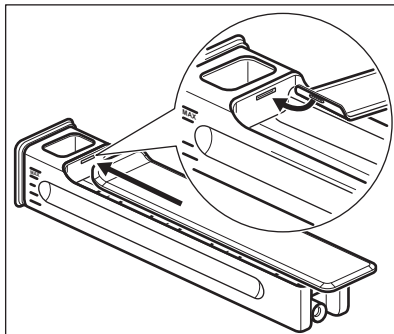


Не використовуйте абразивні мочалки. Не мийте лоток для води в посудомийній машині.

Після очищення частин лотку для води знову зберіть лоток для води.

1. Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.
2. Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім

посуньте його в сторону корпусу лотка.



3. Встановіть лоток для води в прилад.
4. Посуньте лоток для води в духову шафу до клацання.

## 12.7 Система парогенерації – Видалення Накипу

Під час роботи парогенератора відбуваються накопичення та відкладення накипу всередині приладу через вміст кальцію у воді. Це може негативно позначитися на якості пари, роботі парогенератора та якості їжі. Щоб запобігти цьому, здійсніть очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.

Видаліть усі аксесуари.

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

Тривалість повної процедури складає приблизно 2 години.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Встановіть гриль/жаровню на першому рівні полицки.
2. Додайте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
3. Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.
4. Установіть контейнер для води у прилад.
5. Активувати процедуру

**i** Тривалість цієї частини приблизно 1 година 40 хвилин.

6. Після закінчення першої частини спорожніть деко для смаження та гриля та знову встановіть його на рівні першої полиці.
7. Заповніть лоток для води свіжою водою.  
Переконайтеся в тому, що в лотку для води не залишився розчин для очищення.
8. Установіть контейнер для води у прилад.
9. Активувати другу частину процедури, щоб промити систему парогенерації.

**i** Тривалість цієї частини приблизно 35 хвилин.

Після завершення процедури вийміть деко для смаження та гриля.

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

Якщо прилад вологий, протріть його сухою тканиною. Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю висохнув.

## 12.8 Нагадування про видалення накипу

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

М'яке нагадування рекомендує здійснити цикл видалення накипу.

Жорстке нагадування зобов'язує виконати видалення накипу.

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

## 12.9 Система парогенерації – Полоскання

Видаліть усі аксесуари.

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

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 30 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
2. Заповніть лоток для води свіжою водою.
3. Активувати функцію. Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

## 12.10 Знімання та встановлення дверцят

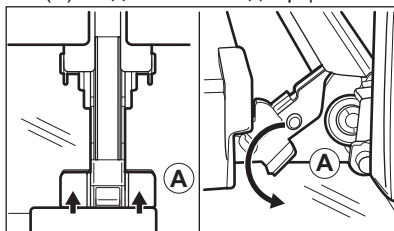
Для чищення дверцята й внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



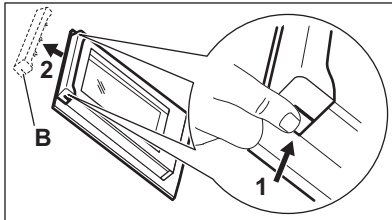
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.

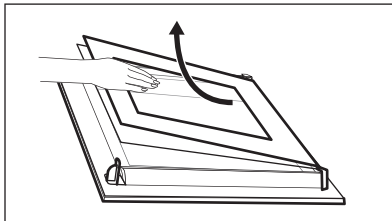
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть затискні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята внутрішньою стороною на м'яку стійку поверхню. Це допоможе уникнути подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



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



9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.

## 12.11 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



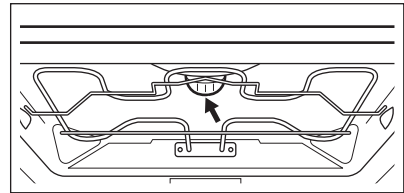
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом!  
Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.  
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

### Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



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

### Бокова лампочка

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

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей увімкнено.	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 з'являється код несправності «F.....»	Помилка електронного об'єднання.	Зверніться до служби технічної підтримки.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
Прилад не утримує лоток для води після його встановлення.	Ви неправильно зібрали кришку лотка для води.	Правильно зберіть кришку лотка для води.
Вода виливається з лотка для води, після того як ви переносите його або вставляєте всередину приладу.	Ви неправильно зібрали кришку лотка для води.	Правильно зберіть кришку лотка для води.
Вода виливається з лотка для води, після того як ви переносите його або вставляєте всередину приладу.	Ви неправильно зібрали хвилегасник.	Правильно зберіть хвилегасник в корпусі лотка для води.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Прилад не утримує лоток для води, після того як ви натискаєте на його кришку.	Ви недостатньо натиснули корпус лотка для води.	Вставте корпус лотка для води в прилад, натиснувши його до кінця.
Лоток для води важко очистити.	Ви не зняли кришку та хвилегасник.	Зверніться до розділу «Чищення лотка для води».
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Мало місце відключення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духової шафи залишається брудна вода.	Глибока жаровня розташована на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духової шафи. Встановіть гриль/жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Мало місце відключення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після завершення функції очищення на дні духової шафи залишається забагато води.	Ви розприскали забагато мийного засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром мийного засобу. Рівномірно розбризкайте мийний засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні напрямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знижувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функцію.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили аксесуари з приладу перед початком процедури очищення. Вони можуть порушити паровий цикл і знизити ефективність.	Видаліть аксесуари з приладу і повторіть функцію.

### 13.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на таблиці з технічними

даними. Ця таблиця розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте таблицю з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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

## 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 14.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 15.1 Листок технічних даних продукту й інформація згідно з нормативом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	AEG
Ідентифікатор моделі	KS845680GM
Індекс енергоефективності	80.8
Клас енергетичної ефективності	A +1)
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89 кВт-год/цикл

Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.59 кВт-год/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	43 л
Тип духової шафи	Вбудована духовка шафа
Маса	36.0 кг

1) **Примітка.** Зверніть увагу на те, що рівень споживання електроенергії електричною духовою шафою класу A+/A++/A+++ згідно з європейським положенням ЄС 65/2014 дозволяє відносити електричну духову шафу до класу A згідно з Постановою Уряду Російської Федерації № 1222 від 31.12.2009.

EN 60350-1 – домашні електричні прилади для готування їжі – частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

## 15.2 Енергозбереження



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

### Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Готування з конвекцією

Коли можливо, використовуйте функції готування з конвекцією 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 дезактивуються на 10% швидше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

### Підтримування страви теплою

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

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування та вмикайте її лише в разі необхідності.


### Випічка У Режимі Конвекції


Функція, призначена для збереження енергії під час готування. У разі використання цієї функції температура в камері духової шафи може відрізнятись від температури, зазначеної на дисплеї під час циклу приготування, і час приготування може відрізнятись від часу, визначеного для інших програм.

Якщо використовується Випічка У Режимі Конвекції, лампа автоматично вимкнеться за 30 секунд. Ви можете увімкнути лампу знову, але це

погіршить очікуване енергозбереження.

## 16. 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)



867325105-C-392016

 **AEG**