

▶ BSM892330M
BSR892330M

UK Інструкція
Парова духовка

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	23
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	24
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	27
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	28
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	55
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	60
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	63
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	63

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. Приділіть 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



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальні правила безпеки

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

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

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

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

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

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

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

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

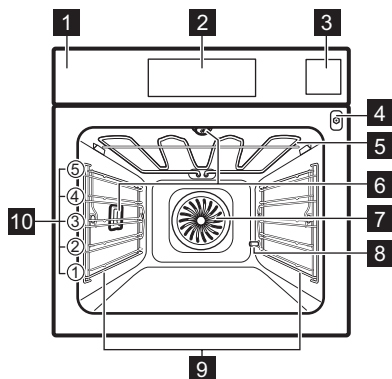
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

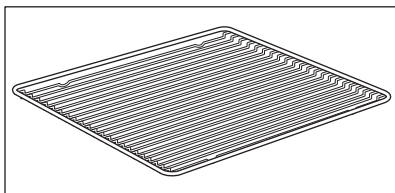
3.1 Загальний огляд



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

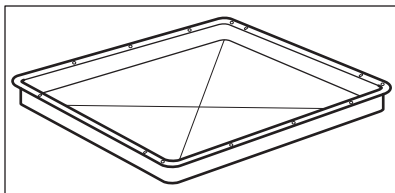
3.2 Приладдя

Решітка



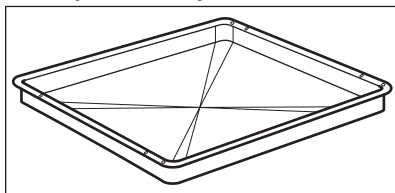
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Лист для випікання



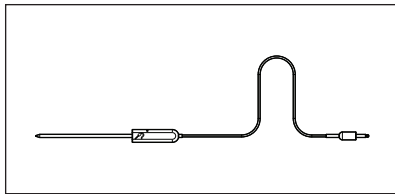
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження

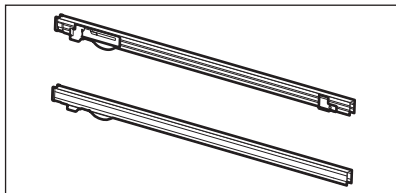


Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термошуп



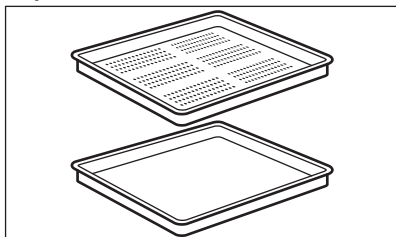
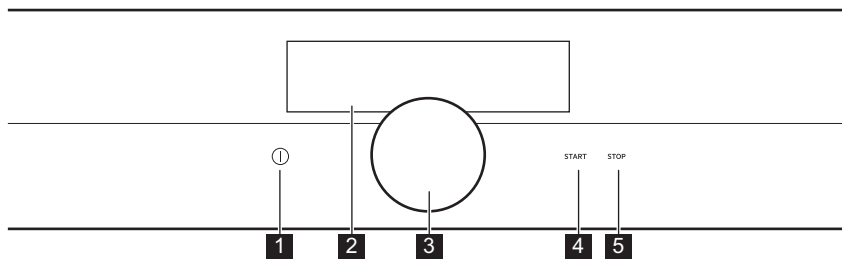
Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

Один неперфорований і один перфорований контейнер для продуктів.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду (наприклад, рис, полента, паста).

Паровий комплект**4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ****4.1 Панель керування**

Функція	Примітка
1 Увімк./Вимк.	Вмикання і вимикання приладу.
2 Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.

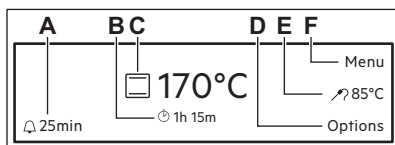
Функція	Примітка
3 Ручка, що обертається	Регулювання налаштувань та навігація у меню. Натисніть ① для увімкнення приладу. Утримуйте ручку, що обертається, для увімкнення екрану налаштувань. Утримуйте та повертайте ручку, що обертається, для навігації у меню. Утримуйте та натисніть ручку, що обертається, для підтвердження налаштування або введення обраного підменю. Щоб повернутися до попереднього меню, знайдіть опцію Назад у списку меню або підтвердіть обране налаштування.
4 START	Увімкнення обраної функції.
5 STOP	Вимкнення обраної функції.

4.2 Дисплей

Після увімкнення на дисплеї відображається режим нагрівання.



Дисплей з максимальною кількістю встановлених функцій.



- A. Нагадування
- B. Таймер прямого відліку
- C. Функція нагрівання та температура
- D. Опції або час доби
- E. Тривалість та кінцевий час функції або Термощуп
- F. Меню

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на 7 секунд з'явиться версія програмного забезпечення.

Потрібно встановити мову, Яскравість дисплею, Жорсткість води і Час доби.

5.3 Налаштування жорсткості води

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

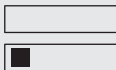
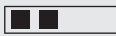


У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якість води.

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

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

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

5. Встановіть жорсткість води: меню: Стандартні налаштування.

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	2
	3
	4

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

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

Вмикання або вимикання функції нагрівання.

1. Увімкнення духової шафи.
2. Утримуйте ручку, що обертається.

Остання функція, що використовувалася, підкреслена.

3. Натисніть ручку, що обертається, для введення підменю та поверніть її, щоб обрати функцію нагрівання.
4. Натисніть ручку, що обертається, для підтвердження.
5. Встановіть температуру і підтвердіть.

6. Натисніть START . Термощуп можна вставити у будь-який час до початку або під час процесу готування. Деякі функції містять послідовність спливаючих вікон. Натисніть ручку, що обертається, щоб перейти до наступного спливаючого вікна. Після останнього підтвердження розпочинається виконання функції.

Щоб вимкнути функцію натисніть STOP .











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

Функції нагрівання: Спеціальні Страви


Функція нагрівання	Використання
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Функція йогурту	Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.








Функції нагрівання: Стандартна

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

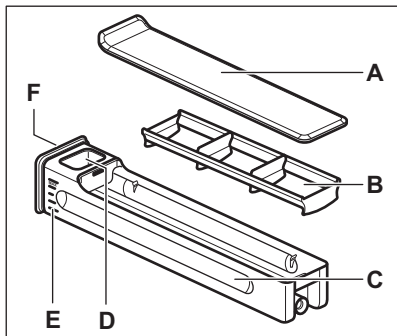
Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор + Нижній нагрів	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів + Гриль + Вентилятор	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Гриль + Вентилятор	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Функції нагрівання: Пара

Функція нагрівання	Використання
 Густа Пара	Для приготування на парі овочів, гарнірів і риби.

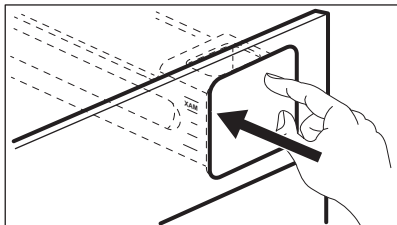
Функція нагрівання	Використання
 <p data-bbox="300 161 471 180">Висока Вологість</p>	<p data-bbox="552 161 1028 236">Ця функція підходить для приготування делікатних страв, таких як заварний крем, відкриті пироги, терріни та риба.</p>
 <p data-bbox="300 256 490 276">Середня Вологість</p>	<p data-bbox="552 256 1028 440">Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари й тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби з дріжджового тіста випікаються з отриманням хрусткої блискучої скоринки.</p>
 <p data-bbox="300 461 471 480">Низька Вологість</p>	<p data-bbox="552 461 1028 592">Ця функція підходить для м'яса, домашньої птиці, страв для духовки та страв із сир. скоринкою. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.</p>
 <p data-bbox="300 612 493 632">Регенерація парю</p>	<p data-bbox="552 612 1028 847">Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дозволяє відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.</p>
 <p data-bbox="300 868 501 887">Готування SousVide</p>	<p data-bbox="552 868 1028 1054">Назва цієї функції стосується методу готування у вакуумних герметичних пластикових мішечках при низькій температурі. Для отримання детальної інформації стосовно готування у вакуумі (SousVide) див. розділ «Готування у вакуумі» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями готування.</p>
 <p data-bbox="300 1075 456 1094">Випікання хлібу</p>	<p data-bbox="552 1075 1028 1174">Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.</p>
 <p data-bbox="300 1203 490 1222">Вистоювання тіста</p>	<p data-bbox="552 1203 1028 1270">Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.</p>

Резервуар для води



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

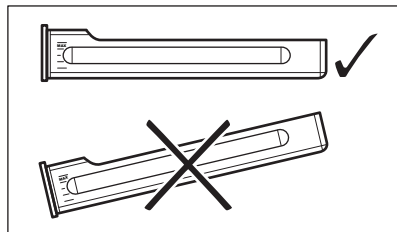
Лоток для води можна витягнути з духової шафи. Натисніть обережно на передню кнопку. Після натискання на лоток для води він сам виходить із духової шафи.



Лоток для води можна наповнити двома способами:

- залиште лоток для води всередині духової шафи та налейте туди води з ємності;
- витягніть лоток для води з духової шафи 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 для води в те саме місце. Натискайте передню кнопку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.

Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.



УВАГА

Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

Приготування на парі

Кришка лотка для води знаходиться на панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його та витягнути з духової шафи.
2. Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв. Орієнтуйтеся на шкалу на резервуарі для води.
3. Поверніть лоток для води в початкове положення.



Протріть лоток для води вологою тканиною, перш ніж вставляти його у духову шафу.

4. Увімкніть духову шафу.
5. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
6. За потреби увімкніть функцію:

Тривалість |→| або: Кінц. Час →|.
Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури звучить сигнал.

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

Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

7. Вимкніть духову шафу.
8. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.



УВАГА

Духова шафа гаряча. Існує ризик отримати опік. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.

9. Після готування на парі вона може конденсуватися на дні камери. Завжди протирайте насухо дно камери, після того як духову шафу охолоне.

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



Наприкінці готування на парі вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.

6.2 Меню - огляд



Меню

Пункт меню	Використання
Допомога при готуванні	Містить перелік автоматичних програм.
Очищення	Містить перелік програм очищення.
Стандартні налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.

Підменю для: Очищення

Підменю	Опис
Чищення паром	Процедура очищення пристрою при відсутності значних забруднень і нашарування нагару.
Чищення паром плюс	Процедура очищення стійкого бруду за допомогою засобу для миття духових шаф.
Видалення накипу	Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.

Підменю	Опис
Полоскання	Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

Підменю для: Стандартні налаштування

Підменю	Опис
Захист від доступу дітей	Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково. Цю функцію можна активувати або деактивувати через меню «Стандартні налаштування». Після активації функції при увімкненні духової шафи на дисплеї з'являється замок захисту від доступу дітей. Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду за допомогою ручки, що обертається, у наступній послідовності: А В С.
Швидкий Нагрів	Зниження часу нагрівання за промовчанням. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання.
Нагрів+утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення готування. Щоб вимкнути цю функцію раніше, натисніть ручку, що обертається. Коли функція увімкнена, на дисплеї з'являється повідомлення «Keep warm started» (Підтримання теплим розпочато). Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання та за умови встановлення Тривалості.
Додатковий час	Подовження попередньо встановленого часу готування. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання.
Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Вибір мови дисплея.
Час доби	Встановлення поточного часу і дати.
Сигнали кнопок управл.	Активация і деактивация звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК» та «СТОП».

Підменю	Опис
Тривога/Сигнал помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
Рівень гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
Яскравість дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.

Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
ДЕМОНСТРАЦІЯ	Код активації/деактивації: 2468
Показати ліцензії	Інформація про ліцензії.
Показати версію ПЗ	Інформація про версію програмного забезпечення.
Заводські налаштування	Скидання до заводських налаштувань.

Підменю для: Допомога при готуванні

Для кожної страви у цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Ці параметри можна регулювати вручну за бажанням користувача.

Для деяких страв також можна обрати спосіб готування:

- Зважувати автоматично
- Термоцуп

Рівень приготування страви:

- Непросмажений або Стисло
- Середній
- Добре просмажений або Детальніше

Категорія продуктів: М'ясо й риба

М'ясо	
Яловичина	Філей
	Печеня
	Біфштекс із вирізки
	Відварена яловичина
	М'ясні хлібці
	Яловичина по-сканд.

М'ясо		
Свинина	Вирізка	Свіжий
		Копчений
	Печеня	
	Шинка	Смажений
		Паровий
	Рулька, відварена	
	Реберця	
Ковбаски/сосиски		
Телятина	Вирізка	
	Печеня	
	Рулька	
Баранина	Вирізка	
	Печеня	
	Спина	
	Нога	
Дичина	Оленина	Спина
		Задня частина
	Засць	Спина
		Нога

Домашня птиця		
Курка	Цілком	
	Половина	
	Грудка	Паровий
		SousVide
	Ніжки	
Крильця		
Качка	Цілком:	
	Грудка	
Гуска		

Домашня птиця		
Індичка	Цілком:	
	Грудка	

Риба		
Ціла рибина	малий	Смажений
		Паровий
	Середній	Смажений
		Паровий
великий	Смажений	
	Паровий	
Філе	Тонкий	Паровий
		SousVide
	Товстий	Паровий
		SousVide
Рибні запіканки		
Рибні палочки		

Морепродукти		
Креветки	Паровий	
	SousVide	
Мідії	Паровий	
	SousVide	
Морські гребінці		

Категорія продуктів: Гарніри / Страви в печі

Страви		
Гарніри	Картопля Свіжий	Паровий
		SousVide
	Картопля Замороже- ний	Картопля фрі
		Крокети
		Картопля по-селянсь- ки
		Картопляні оладки
	Рис	
Паста, сві- жа		
Полента		
Галушки	Хлібні га- лушки	
	Картопляні галушки	
	Дріжджові кльоцки	
Страви у духовці	Лазанья	
	Картопляна запіканка (гратен)	
	Паста, за- печена у ду- ховій шафі	
	Овочева за- піканка	
	Запіканка, пікантна	
	Запіканка, овочева	
Бобові й зернові		
Терріни		

Страви	
Яйця	Зварені не- круто
	Середній
	Круто зва- рені
	Яйця, запе- чені

Категорія продуктів: Солоня випічка

Страва		
Піца	Свіжий	Тонкий
		Товстий
	Замороже- ний	Тонкий
		Товстий
	Закуски	
	Охолодже- на	
Кіш	Тонкий	
	Товстий	
Хліб	Свіжий	Багет
		Чабатта
		Білий хліб
		Чорний хліб
		Житній хліб
		Цільнозер- новий хліб
		Прісний хліб
		Батон-пле- тінка
Замороже- ний	Багет	
	Хліб	
Готова		

Страва	
Руллет	Свіжий
	Замороже- ний
	Готова

Категорія продуктів: Десерти / Випічка

Страва	
Торт у фор- мі	Мигдальний пиріг
	Яблучний пиріг
	Чізкейк
	Яблучний пиріг, закритий
	Пісочне ті- сто
	Бісквітні коржі
	Бісквіт «Ма- дера»
	Бісквіт
	Тарти

Страва	
Торт на де- ку	Яблучний штрудель, замороже- ний
	Шоколадні тістечка
	Чізкейк
	Різдвяний штолел
Фруктовий пиріг	Пісочне ті- сто
	Опарне ті- сто
	Дріжджове тісто
	Бісквіт
	Цукрове ті- стечко
	Руллет з джемом
	Швейцарс. тарт, со- лодк.
	Дріжджовий пиріг

Страва	
Дрібна випічка	Тістечка
	Тістечка зі збитими вершками
	Еклери
	Мигдальні тістечка
	Кекс
	Випечені палички
	Випічка з листового тіста
	Пісочне печиво
Пиріг	
Заварний крем	
Запіканка, солодка	
Солодкі галушки	

Категорія продуктів: Овочі

Страва	
Артишоки	Паровий
	SousVide
Спаржа, зелена	Паровий
	SousVide
Спаржа, біла	Паровий
	SousVide
Червоний буряк	
Скорцонера	
Броколі	Суцвіття
	Цілком

Страва	
Брюссельська капуста	
Кольрабі	
Морква	Паровий
	SousVide
Цвітна капуста	Суцвіття
	Цілком
Селера	Паровий
	SousVide
Корінь селери	
Цукіні, скибочки	Паровий
	SousVide
Баклажани	Паровий
	SousVide
Фенхель	Паровий
	SousVide
Зелений горох	
Кільця цибулі	Паровий
	SousVide
Гриби, шматочки	
Горошок	
Перець	Паровий
	SousVide
Гарбуз	
Савойська капуста	
Шпинат, свіжий	
Помідори	

Категорія продуктів: Фрукти

Страва	
Яблука	
Манго	

Страва
Нектарини
Персики
Груші
Ананас

Страва
Сливи

6.3 Опції



Опції	Опис
Налаштування таймера	Містить перелік функцій годинника.
Set + Go	Налаштування функції та її увімкнення пізніше. Після встановлення на дисплеї з'являється повідомлення «Set&Go active» (Set&Go активовано). Для увімкнення натисніть «Пуск». Коли функція увімкнена, повідомлення зникає з дисплея і духову шафу починає роботу. Зверніть увагу, що ця функція доступна лише для деяких функцій нагрівання та за умови встановлення Тривалості/Часу завершення.



6.4 Залишкове тепло



При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове

тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Налаштування таймера

Функція годинника	Використання
 Таймер прямого відліку	Автоматично відслідковує, як довго працює функція. Вид Таймер прямого відліку можна увімкнути та вимкнути.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи. ¹⁾

Функція годинника	Використання
→ Кінц. Час	Налаштування часу вимкнення функції нагріву. Ця опція доступна лише, коли встановлено Тривалість. Використовуйте функції Тривалість і Кінц. Час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше. ¹⁾
 Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. ¹⁾ Ця функція не впливає на роботу духовки. Оберіть  та встановіть час. Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал. Коли духову шафу вимкнено, натисніть на ручку, що обертається, для увімкнення цієї функції.

¹⁾ Максимум 23 год. 59 хв.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

Термощуп вимірює температуру всередині страви. Коли страву досягає встановленого значення, прилад вимикається.

Налаштовуються два значення температури:

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



УВАГА

Користуйтеся лише аксесуарами, що постачаються з приладом, та оригінальними запчастинами.

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

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

- Під час готування Термощуп повинен залишатися у страві, а штекер — у призначеному для нього гнізді.
- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ «Поради і рекомендації».

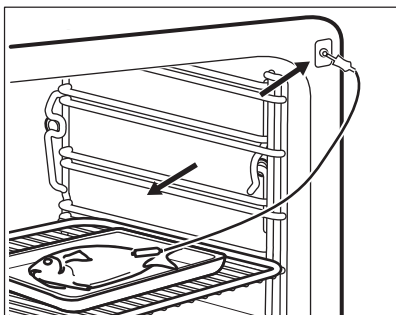
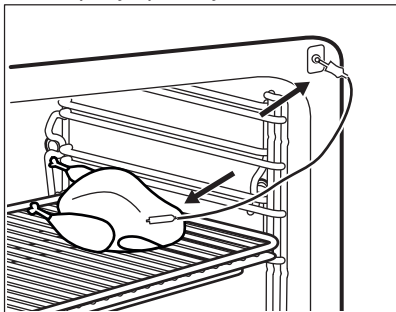


Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраних функцій духової шафи та температури.

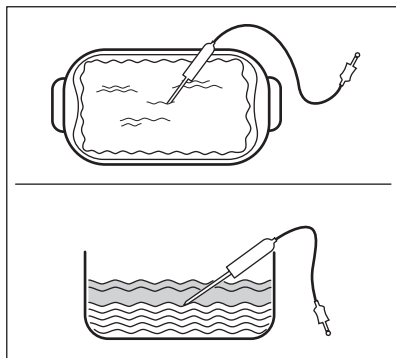
Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть духову шафу.
2. Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса чи риби, за можливості в максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.

3. Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду приладу.



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



На дисплеї відображається наступна інформація: Термощуп.

4. Встановіть температуру всередині продукту.
5. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.

При досягненні стравою заданої температури звучить сигнал. Духовка вимикається автоматично.

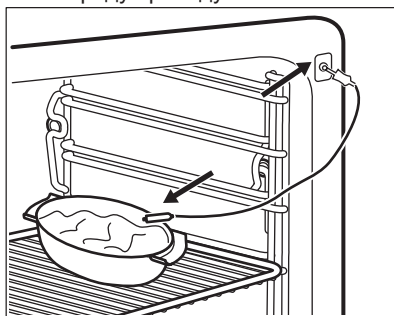
6. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал.
7. Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

4. Накрийте Термощуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду приладу.



На дисплеї відображається наступна інформація: Термощуп.

6. Встановіть температуру всередині продукту.
7. Установіть у духовці функцію нагріву і за необхідності температуру.

Категорія продуктів: запіканка

1. Увімкніть духову шафу.

Коли страва досягає заданої температури, лунає звуковий сигнал. Духовка вимикається автоматично.

8. Натисніть на ручку, що обертається, щоб вимкнути сигнал.
9. Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Зміна температури всередині продукту

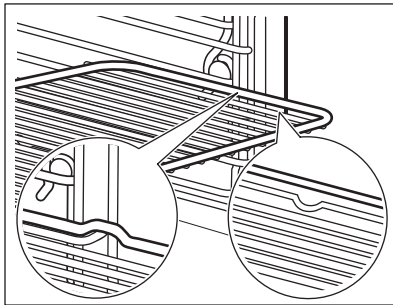
Температуру всередині м'яса та температуру духової шафи можна змінити у будь-який час протягом готування.

1. Оберіть  на дисплеї.
2. Поверніть ручку, що обертається, для зміни температури.
3. Натисніть, щоб підтвердити.

8.2 Установлення аксесуарів

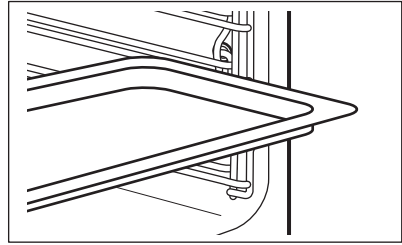
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



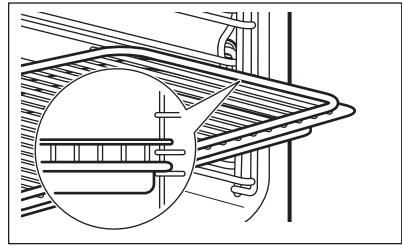
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

8.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полочки.



УВАГА

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



УВАГА

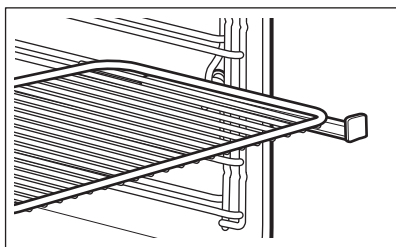
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

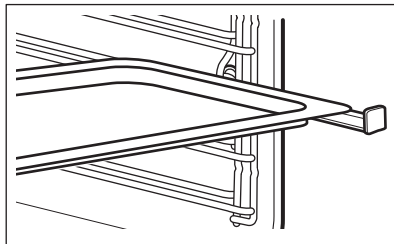


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



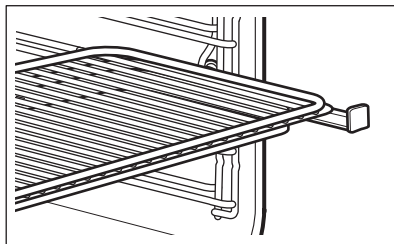
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:



Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Автоматичне вимикання

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

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термоцуп, Тривалість, Кінц. Час.

9.2 Охолоджувальний вентилятор

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

10. 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.

10.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

10.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування страв.

10.3 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духової шафи

Підтримання теплим

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

Підігрівання тарілок

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

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

Вистоювання тіста

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

Розморожування

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

10.4 Готування SousVide

Ця функція використовує під час готування нижчу температуру, ніж за звичайного готування.

Готування SousVide Рекомендації
Використовуйте якісні та свіжі сирі продукти. Перед готуванням завжди мийте продукти. Будьте обережні при використанні сирих яєць.

Низькі температури підходять тільки для тих видів продуктів, які можна їсти сирими.

Не готуйте їжу протягом тривалого часу, якщо ви використовуєте температуру нижче 60 °С.

Інгредієнти, які містять алкоголь, необхідно прокип'ятити перед упакуванням у вакуум.

Кладіть вакуумні пакети на решітку поруч один з одним.

Приготовлену страву можна зберігати у холодильнику 2–3 дні. Швидко охолоджуйте страву (використовуючи льодяну баню).

Не використовуйте цю функцію для розігрівання страв.

Вакуумна упаковка

Використовуйте лише вакуумні пакети та машину для вакуумування з камерою, рекомендовані для готування у вакуумі. Лише цей тип машини для вакуумування придатний для вакуумного пакування рідин.

Не використовуйте вакуумні пакети повторно.

Для швидшого та кращого результату використовуйте максимальний градус вакуумування.

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




Перш, ніж скріплювати краї внутрішньої частини вакуумного пакету, переконайтесь, що вони чисті.





10.5 Готування SousVide: м'ясо





Використовуйте лише м'ясо без кісток, аби не проколоти вакуумні пакети.





Перед пакуванням у вакуум обсмажте філе птиці шкіркою донизу.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ЯЛОВИЧИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Яловиче / Теляче філе		
Середньої прожарки, товщиною 4 см, 0,8 кг	60	110 - 120

 ЯЛОВИЧИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Яловиче / Теляче філе		
Добре просмажене, товщиною 4 см, 0,8 кг	65	90 - 100

 БАРАНИНА / ДИЧИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Баранина, ледь просмажена, товщиною 3 см, 0,6 - 0,65 кг	60	180 - 190
Баранина, середньої прожарки, товщиною 3 см, 0,6 - 0,65 кг	65	105 - 115
Дикий кабан, товщиною 3 см, 0,6 - 0,65 кг	90	60 - 70
Кролик, товщиною 1,5 см, 0,6 - 0,65 кг	70	50 - 60





 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ		
	 (°C)	 (хв.)
Куряча грудка, товщиною 3 см, 0,75 кг	70	70 - 80
Качина грудка, товщиною 2 см, 0,9 кг	60	140 - 160
Індича грудка, товщиною 2 см, 0,8 кг	70	75 - 85

10.6 Готування SousVide: риба і морепродукти

Перш ніж покласти філе риби у вакуумний пакет, просушіть його паперовим рушником.

При приготуванні мідій додайте у вакуумний пакет чашку води.

Ставте посуд на третій рівень полицки.






 РИБА І МОРЕПРОДУКТИ		
	 (°C)	 (хв.)
Філе морського ляща, 4 шматки філе товщиною 1 см, 0,5 кг	70	25
Філе морського окуня, 4 шматки філе товщиною 1 см, 0,5 кг	70	25
Тріска, 2 шматки філе товщиною 2 см, 0,65 кг	65	70 - 75
Морські гребінці, 0,65 кг	60	100 - 110
Мідії у раковині, 1 кг	95	20 - 25
Креветки без панцирів, 0,5 кг	75	25 - 30
Восьминіг, 1 кг	85	100 - 110
Форель, 2 філе товщиною 1,5 см, 0,65 кг	65	55 - 65
Лосось, філе товщиною 3 см, 0,8 кг	65	100 - 110






Для попередження втрати білку замочіть форель або лосось у 10 % розчині солі (100 г солі на 1 л води) на 30 хв. і просушіть паперовим рушником, перш ніж класти у вакуумний пакет.



10.7 Готування SousVide: овочі

Щоб зберегти колір артишоків, після очищення та нарізання покладіть їх у воду з додаванням лимонного соку.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ОВОЧІ	
	 Установіть температуру 90 °C.
	 (хв.)
Спаржа, зелена, ціла, 0,7 - 0,8 кг	40 - 50
Спаржа, біла, ціла, 0,7 - 0,8 кг	50 - 60
Цукіні, скибочки по 1 см, 0,7 - 0,8 кг	35 - 40
Баклажан, скибочки по 1 см, 0,7 - 0,8 кг	30 - 35
Гарбуз, шматочки, товщиною 2 см, 0,7 - 0,8 кг	25 - 30




 ОВОЧІ	
	 Установіть температуру 95 °C.
	 (хв.)
Цибуля-порей, соломка або кільця, 0,6 - 0,7 кг	40 - 45
Перець, соломка або четвертинки 0,7 - 0,8 кг	35 - 40
Селера, кільця по 1 см, 0,7 - 0,8 кг	40 - 45
Морква, скибочки по 0,5 см, 0,7 - 0,8 кг	35 - 45



ОВОЧІ		
Установіть температуру 95 °С.		
		(хв.)
Корінь селери, скибочки по 1 см, 0,7 - 0,8 кг	45 - 50	
Фенхель, скибочки по 1 см, 0,7 - 0,8 кг	35 - 45	
Картопля, скибочки по 1 см, 0,8 - 1 кг	35 - 45	
Серцевини артишоків, четвертинки, 0,4 - 0,6 кг	45 - 55	

10.8 Готування SousVide: Фрукти та солодощі

Щоб зберегти колір яблук і груш, після очищення та нарізання покладіть їх у воду з додаванням лимонного соку.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

ФРУКТИ		
		
	(°С)	(хв.)
Персики, 4, половинки	90	20 - 25
Сливи, половинки, 0,6 кг	90	10 - 15
Манго, 2, нарізати кубиками товщиною 2 см	90	10 - 15
Груші, 4, половинки	90	15 - 30
Нектарини, 4, половинки	90	20 - 25
Ананаси, шматочки 1 см, 0,6 кг	90	20 - 25

ФРУКТИ		
		
	(°С)	(хв.)
Яблука, 4, четвертинки	95	25 - 30
Ванільний крем x2, 350 г в кожному пакеті	85	20 - 22

10.9 Приготування на пару

Використовуйте тільки жаро- та корозійостійкий посуд або контейнери з хромованої сталі.

При готуванні на декількох рівнях необхідно забезпечити відстань між полицками для циркуляції пари.

Якщо у таблиці нижче не зазначена рекомендація щодо попереднього прогрівання, починайте готувати з холодною духовою шафою.

10.10 Густа Пара

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

Стерилізація

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

Поставте перевернуті чисті ємності на центр полиці першого рівня.

Заповніть лоток до максимального рівня і встановіть тривалість 40 хвилин.

Готування



Ця функція дозволяє готувати всі види страв, свіжі або заморожені.

Використовуйте цю функцію, щоб готувати, розігрівати, розморожувати, варити або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, пасту, рис, манну крупу та яйця.

Під час одного сеансу готування можна приготувати меню з декілька





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





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





	 (хв.)
Вар. картопля, четверт.	40
Філе лосося	20
Броколі, суцвіття	10





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





Ставте посуд на другий рівень полицки.





	ОВОЧІ
	Установіть температуру на 99 °С.
 (хв.)	
8 - 10	Броколі, суцвіття, попередньо прогрійте порожню духовку
10	Очищені помідори
10 - 15	Шпинат, свіжий
10 - 15	Цукіні, скибочки
15	Овочі, бланшовані
15 - 20	Гриби, скибочки





	ОВОЧІ
	Установіть температуру на 99 °С.
 (хв.)	
15 - 20	Солодкий перець, смужки
15 - 25	Броколі, ціла
15 - 25	Спаржа, зелена
15 - 25	Баклажани
15 - 25	Гарбуз, кубики
15 - 25	Помідори
20 - 25	Боби, бланшовані
20 - 25	Машсалат, суцвіття
20 - 25	Савойська капуста
20 - 30	Селера, кубики
20 - 30	Цибуля-порей, кружальцями
20 - 30	Горошок
20 - 30	Стручковий горошок / Перець кайзер
20 - 30	Солодка картопля
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морква
25 - 35	Спаржа, біла
25 - 35	Брюссельська капуста
25 - 35	Цвітна капуста, суцвіття
25 - 35	Кольрабі, смужки
25 - 35	Біла квасоля
30 - 40	Солодка кукурудза, качани
35 - 45	Скорцонера





 ОВОЧІ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
35 - 45	Цвітна капуста, ціла
35 - 45	Зелений горох
40 - 45	Капуста біла або червона, смужки
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушена квасоля, замочена, співвідношення вода/боби 2:1
60 - 90	Квашена капуста
70 - 90	Червоний буряк

 ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
15 - 20	Кускус, співвідношення вода/кускус 1:1
15 - 25	Тальятелле, свіже
20 - 25	Манний пудинг, співвідношення молоко/манна крупа 3,5:1
20 - 30	Сочевиця, червона, співвідношення вода/сочевиця 1:1
25 - 30	Шпецле

 ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
25 - 35	Булгур, співвідношення вода/булгур 1:1
25 - 35	Дріжджові кльоцки
30 - 35	Ароматний рис, співвідношення вода/рис 1:1
30 - 40	Вар. картопля, четверт.
35 - 45	Хлібні кнедлики
35 - 45	Картопляні галушки
35 - 45	Рис, співвідношення вода/рис 1:1, співвідношення води й рису може змінюватися залежно від типу рису
40 - 50	Полента, співвідношення рідини 3:1
40 - 55	Рисовий пудинг, співвідношення молоко/рис 2,5:1
45 - 55	Неочищена картопля середнього ступеня готовності
55 - 60	Сочевиця, коричнева й зелена, співвідношення вода/сочевиця 2:1

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

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

 М'ЯСО	
 (хв.)	  (°С)
15 - 20	Сардельки зі свинини 80
20 - 30	Баварські телячі ковбаски / Біла ковбаса 80
20 - 30	Віденські ковбаски 80
25 - 35	Варена куряча грудка 90
55 - 65	Готова шинка, 1 кг 99
60 - 70	Курка, варена, 1 - 1,2 кг 99
70 - 90	Каселер, варений 90
80 - 90	Телятина / Спинка свинини, 0,8 - 1 кг 90
110 - 120	Тфельшпиц 99

 ЯЙЦЯ	
 Установіть температуру на 99 °С.	
 (хв.)	
10 - 11	Яйця, зварені некруто
12 - 13	Яйця, зварені в мішечок
18 - 21	Яйця, зварені круто





10.11 Поєднання функцій: Гриль + Вентилятор + Густа Пара

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




1. Встановіть функцію: Гриль + Вентилятор для смаження м'яса.




2. Додати підготовлені овочі та гарніри.
3. Знизьте температуру до приблизно 90°C. Можна відкрити дверцята духової шафи до положення 1 приблизно на 15 хвилин.
4. Встановіть функцію: Густа Пара. Готуйте всі страви разом до готовності.





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

	Гриль + Вентилятор Перший крок: приготуйте м'ясо		Густа Пара Другий крок: додайте овочі	
	 (°C)	 (хв.)	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф, 1 кг / Брюссельська капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50
Запечена свинина, 1 кг / Картопля / Овочі, підлива	180	60 - 70	99	30 - 40
Запечена телятина, 1 кг / Рис / Овочі	180	50 - 60	99	30 - 40





10.12 Висока Вологість

 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тонке філе риби	85	15 - 25
Запечені яйця	90 - 110	15 - 30
Маленька риба, до 0,35 кг	90	20 - 30

 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Товсте філе риби	90	25 - 35
Ціла рибина, до 1 кг	90	30 - 40




 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Заварний крем, флан, у невеликих формочках	90	35 - 45
Террін	90	40 - 50
Галушки	120 - 130	40 - 50




10.13 Середня Вологість

 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Солодка випічка з дріжджового тіста	170 - 180	20 - 35
Хлібний рулет	180 - 200	25 - 35
Смажене рибне філе	170 - 180	25 - 40
Солодкий хліб	160 - 170	30 - 45
Смажена риба	170 - 180	35 - 45
Солодкі страви для духової шафи	160 - 180	45 - 60
Різні типи хліба, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Реберце	140 - 150	75 - 100
Тушковані / Тушковане м'ясо	140 - 150	100 - 140

10.14 Низька Вологість




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

	 (°C)	 (хв.)
Готовий до випікання рулет	200	15 - 20
Готові до випікання багети, 40 - 50 г	200	15 - 20
Хлібний рулет, 40 - 60 г	180 - 200	25 - 35
Готові до випікання багети, заморожені, 40 - 50 г	200	25 - 35
М'ясні хлібці, сирі, 0,5 кг	180	30 - 40
Паста, запечена у духовій шафі	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55
Хліб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60
Курка, 1 кг	180 - 210	50 - 60
Спинка свинини, копчена, 0,6 - 1 кг, замочити на 2 години	160 - 180	60 - 70
Ростбіф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Качка, 1,5 - 2 кг	180	70 - 90
Запечена телятина, 1 кг	180	80 - 90
Запечена свинина, 1 кг	160 - 180	90 - 100

	 (°C)	 (хв.)
Гуска, 3 кг, ставте на перший рівень полицки	170	130 - 170

10.15 Регенерація парою

Ставте посуд на другий рівень полицки.

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

10.16 Функція йогурту




Ця функція дозволяє готувати йогурт.

Змішайте 0,25 кг йогурту з 1 л молока. Налийте у баночки для йогурту.

10.18 Поради щодо випікання

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

Якщо ви використовуєте сире молоко, спочатку прокип'ятіть його і дайте охолонути до 40 °C.

	Ставте посуд на другий рівень полицки.	
	 (год.)	
Йогурт, кремододібний	5 - 6	
Йогурт, густий	7 - 8	

10.17 Випічка

Спочатку вибирайте нижчу температуру.







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

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

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

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

10.19 Випікання на одному рівні

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



ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Попередньо прогрійте порожню духовку, якщо не зазначено інше.









(°C)








(хв.)



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

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





10.20 Запіканки та гратени

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

10.21 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

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

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



ПЕЧИВО



(°C)



(хв.)

Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку

Рулет 170 - 180 30 - 50

10.22 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

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

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

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

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

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

10.23 Підсмажування

Ставте посуд на перший рівень полицки.



ЯЛОВИЧИНА















(°C)



(хв.)

Тушковане м'ясо 1 - 1,5 кг Традиційне готування 230 120 - 150

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

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

**ТЕЛЯТИНА**

Використовуйте функцію: Гриль + Вентилятор.



(кг)



(°C)



(хв.)

Запечена телятина	1	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**БАРАНИНА**

Використовуйте функцію: Гриль + Вентилятор.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**ДИЧИНА**

(кг)















(°C)



(хв.)

Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духовку	1	Гриль + Вентилятор	180 - 200	35 - 55
Оленьча спинка	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90
Задня част. оленя	1.5 - 2	Традиційне готування	180 - 200	60 - 90





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





 РИБА				
	 (кг)		 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	Гриль + Вентилятор	180 - 200	30 - 50

10.24 Випікання хлібу






Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.







Ставте посуд на другий рівень полицки.







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

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

10.25 Хрустка випічка з Вентилятор + Нижній нагрів

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







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

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

10.26 Гриль

Встановіть лоток для збирання жиру на перший рівень полиці.

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.






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

10.27 Повільне готування

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

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

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

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

10.28 Нижній нагрів + Гриль + Вентилятор

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

**РОЗМОРОЖУВАННЯ****(°C)****(хв.)**

Запечений сир

170 - 190

20 - 30

3

Курачі крильця

180 - 200

40 - 50

2

10.29 Консервування

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.

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

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

Встановіть температуру на 160 - 170 °C.

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

Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агрус

35 - 45

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

Персики / Айва / Сливи

35 - 45

10 - 15

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

Морква

50 - 60

5 - 10

Огірки

50 - 60

-

Овочеve асорті

50 - 60

5 - 10

Кольрабі / Горошок / Спаржа

50 - 60

15 - 20





10.30 Сушіння - Вентилятор





Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

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

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.



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



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



Встановіть температуру на 60 - 70 °C.



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



10.31 Термошуп



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

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


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



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



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



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

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

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

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

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

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

10.32 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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






10.33 Волога конвекція

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

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулети з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.34 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2


ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах


(°C)



(хв.)



Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1


ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво


Ставте посуд на третій рівень полицки.
















(°C)



(хв.)

Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 30








 ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво					
		 (°C)	 (хв.)		
				2 поло- ження	3 поло- ження
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4	-

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

10.35 Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Густа Пара.

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350.

 Установіть температуру на 99 °С.					
	 Ємність (Gastronorm)	 (г)		 (хв.)	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	1 x 2/3з перфорацією	300	3	13 - 15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	2 x 2/3 з перфорацією	2 x 300	2 та 4	13 - 15	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духовку	1 x 2/3з перфорацією	макс.	3	15 - 18	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
Горошок, заморожений	2 x 2/3 з перфорацією	2 x 1500	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Для очищення днища внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.



Щоденне користування

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

Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Акcesуари

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

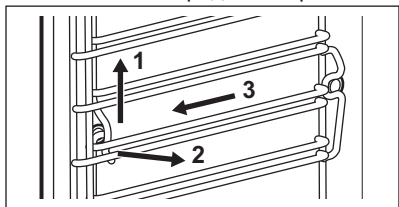
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

11.2 Знімання спрямовувачів полицок

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

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

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



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

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Чищення паром

Видалить якомога більше бруду вручну.

Зніміть акcesуари та опорну рейку, щоб помити бічні стінки.

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

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

Під час виконання функції чищення паром підсвітка вимикається.

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

Чищення парою — тривалість виконання цієї функції приблизно 30 хвилин.

- Увімкніть функцію.
- Коли виконання програми закінчиться, пролунає сигнал.
- Натисніть на поворотну ручку, щоб вимкнути сигнал.

Чищення парою плюс — тривалість виконання функції приблизно 75 хвилин.

- Рівномірно розпиліть відповідний миючий засіб у внутрішній камері духової шафи на емальовані та сталеві елементи.
 - Увімкніть функцію. Перша частина програми закінчується приблизно через 50 хвилин.
 - Протріть внутрішню камеру духової шафи неабразивною м'якою губкою. Можна використовувати теплу воду або миючі засоби для духових шаф.
 - Починається завершальна частина процедури. Тривалість цієї частини становить приблизно 25 хвилин.
- Протріть внутрішню камеру духової шафи неабразивною губкою. Можна використовувати теплу воду.
 - Видаліть з лотка для води залишки води.

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

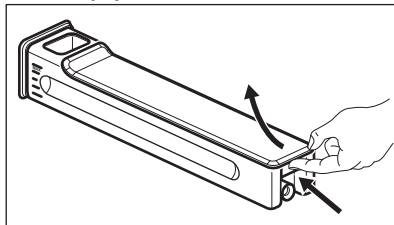
11.4 Нагадування про очищення

Якщо відобразилося нагадування, потрібно виконати очищення. Використовуйте функцію Чищення парою плюс.

11.5 Очищення лотка для води

Вийміть лоток для води з духової шафи.

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

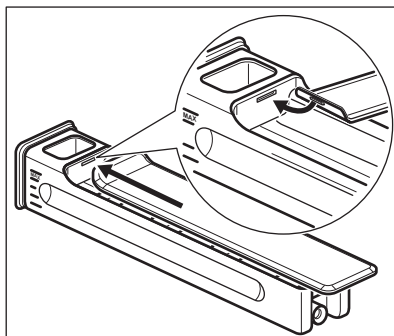


- Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.
- Помийте частини лотка для води вручну. Користуйтеся проточною водою та милом.

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

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

- Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.
- Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.



- Встановіть лоток для води в прилад.
- Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.

11.6 Система парогенерації – Видалення накипу

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


Вийміть усе приладдя.

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

Повна процедура триває приблизно 2 години.


Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Встановіть гриль або 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. Вставте лоток для води.
5. Натисніть ручку, що обертається. Це активує першу частину процедури: Видалення накипу.


 Тривалість цієї частини приблизно 1 година 40 хвилин.

6. Після закінчення першої частини спорожніть гриль або жаровню та знову встановіть її на рівні першої полиці.
7. Заповніть лоток для води чистою водою. Переконайтеся в тому, що в лотку для води не залишився розчин для очищення.
8. Вставте лоток для води.
9. Натисніть START.

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

 Тривалість цієї частини приблизно 35 хвилин.

Після завершення процедури вийміть деко для смаження або жаровню.

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


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

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два види нагадувань про необхідність виконання цієї функції: Видалення накипу.

М'яке нагадування рекомендує здійснити цикл видалення накипу.

Жорстке нагадування зобов'язує виконати видалення накипу.

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

11.8 Система парогенерації – Полоскання

Вийміть усе приладдя.

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

Тривалість дії цієї функції складає приблизно 30 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

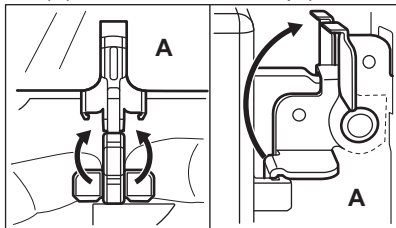
1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
 2. Заповніть лоток для води чистою водою.
 3. Натисніть START.
- Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

11.9 Знімання та встановлення дверцят

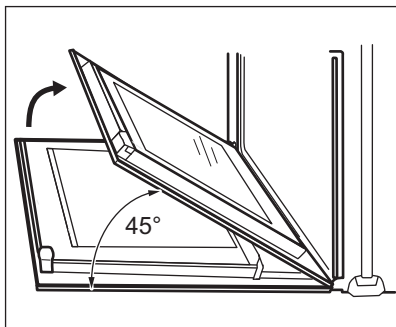
Для чищення дверцят і внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Дверцята важкі.

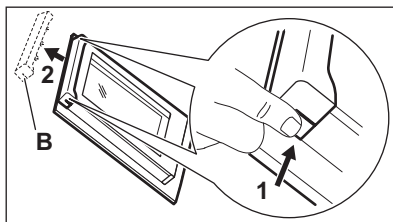
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця підніміть затискні важелі (A) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцята на кут близько 45°.

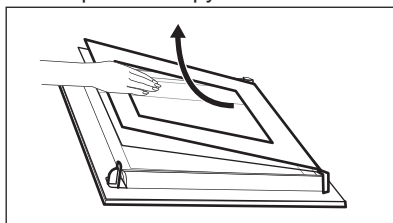


4. Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м'якою тканиною.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити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



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

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



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

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

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

11.10 Заміна лампи

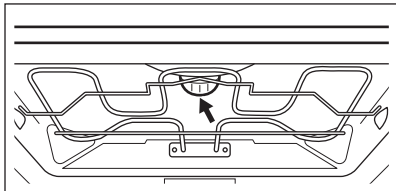
! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка шафа охолоне.

2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце та очистьте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .

4. Приєднайте металеве кільце до плафона.
5. Установіть скляний плафон.

Бокова лампа

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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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.
Дисплей пропонує встановити Мова.	Була припинена подача електроенергії більш ніж на 3 дні.	Див. розділ «Перед першим користуванням».
Дисплей пропонує встановити Мова.	Увімкнено демонстраційний режим.	Вимкніть демонстраційний режим в: Меню / Стандартні налаштування / ДЕМОНСТРАЦІЯ. Код активації/деактивації: 2468.
На дисплея з'являється «F111».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Прилад 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.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Глибока жаровня розташована на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духовки. Встановіть гриль або жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після завершення функції очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви розприскали забагато миючого засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром миючого засобу. Рівномірно розбризкайте миючий засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні напрямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знижувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функцію.

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.

12.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінц. час) і час готування перевищує

30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати

залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

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


Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867336967-D-272019



AEG