

UK Інструкція
Мікрохвильова комбі-піч

KM5840300M
KM8473101M
KM5840302M
KM5840310M



 **AEG**

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	11
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ.....	15
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	21
9. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	22
10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	23
11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	24
12. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	26
13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	47
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	48
15. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	49

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — це властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Звертайтеся на 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.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Її 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 ЩОДО 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 приладом 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 і 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.
- Не вмикайте прилад, якщо він порожній. Металічні деталі всередині камери можуть призвести до утворення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.
- У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом користуватися не можна, доки його не буде полагоджено кваліфікованим спеціалістом.
- Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від мікрохвильового випромінювання.

- Не нагрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.
- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядуйте за приладом у зв'язку з можливістю запалювання.
- Цей прилад призначено лише для розігрівання продуктів і напоїв. Сушіння продуктів або одягу, а також нагрівання розігрівачів, пантофель, ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.
- При появі диму вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки та відкрийте дверцята, щоб загасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням. Тому брати в руки посуд необхідно дуже обережно.
- Вміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або струснути. Щоб уникнути опіків, обов'язково перевірте його температуру, перш ніж давати дитині.
- Яйця в шкаралупі або цілі зварені вкруту не можна нагрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після того як закінчилося мікрохвильове нагрівання.
- Прилад потрібно регулярно чистити та видаляти залишки їжі.
- Якщо не тримати прилад у чистоті, це може призвести до пошкодження поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу й може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.

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.

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 кабелів. Якщо кабелів 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.
- 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.

2.3 Використання



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 контакті 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.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - 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 пристрій розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи пристрою. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження пристрою, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки пристрій повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть пристрій і вийміть вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворена під час роботи пристрою, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії.
- Регулярно очищуйте пристрій, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі й жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі й електричної дуги під час увімкненої функції мікрохвиль.

- Протріть пристрій вологою м'якою ганчіркою. Застосуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 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 відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 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.

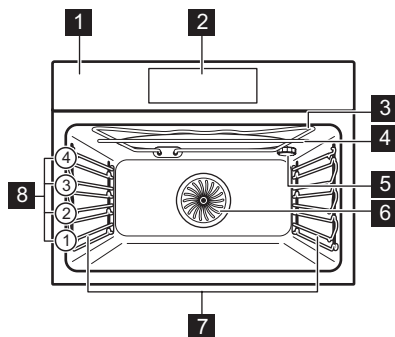
2.7 Сервіс

- 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 Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

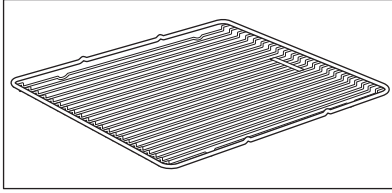
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Генератор мікрохвильової печі
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опора полиці, знімна
- 8 Положення полиць

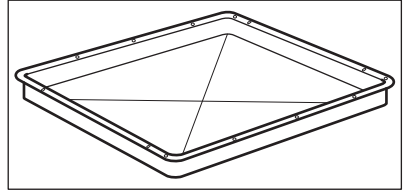
3.2 Приладдя

Решітка



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

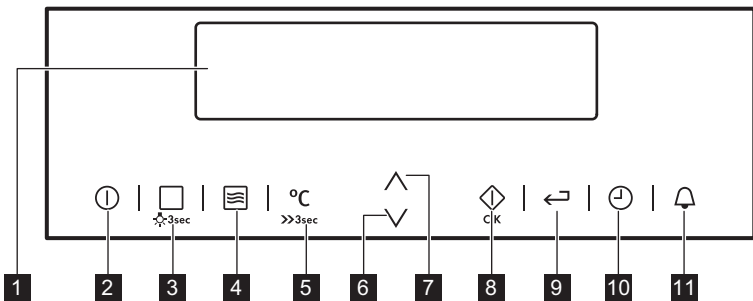
Лист для випікання



Для випікання пирогів і печива.









4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програматор

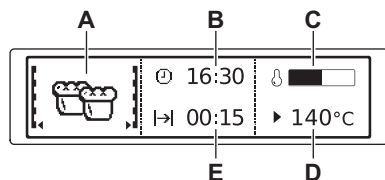


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функція	Примітка
1	-	Дисплей
2	УВІМК/ВИМК	Показує поточні налаштування пристрою.
3	Функції нагріву або Допомога при готуванні	Увімкнення та вимкнення пристрою.
4	Функції нагріву або Допомога при готуванні	Торкніться сенсорної кнопки один раз, щоб вибрати функцію нагріву або меню: Допомога при готуванні. Торкніться сенсорної кнопки знову, щоб переключитися між меню: Функції нагріву, Допомога при готуванні. Для ввімкнення чи вимкнення освітлення торкніться і утримуйте кнопку протягом 3 секунд.











Сенсор-на кноп-ка	Функція	Примітка
4 	Функція мікрохвильової печі	Активація функції мікрохвильової печі. Ви можете використовувати її, коли прилад не працює. При використанні функції мікрохвильової печі разом із функцією: Тривалість більше 7 хв. у комбінованій формі, потужність функції мікрохвильової печі не повинна перевищувати 600 Вт.
5 	Вибір температури	Для встановлення температури або відображення поточної температури в приладі. Для активації функції натисніть та утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд: Швидке нагрівання.
6 	Кнопка «Вниз»	Для переходу в меню вниз.
7 	Кнопка «Вгору»	Для переходу в меню вгору.
8 	ОК/швидкий запуск мікрохвильової печі	Підтвердження вибору або налаштування. Активація функції мікрохвильової печі. Ви можете використовувати її, коли прилад не працює.
9 	Кнопка «Назад»	Повернення на один рівень меню назад. Щоб показати головне меню, торкніться кнопки й утримуйте її протягом 3 секунд.
10 	Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Доторкніться до сенсорної кнопки, щоб при активній функції нагрівання запрограмувати таймер або функції: Контрольний замок, Обрані налаштування, Нагрів+утримання, Set + Go.
11 	Таймер	Щоб запрограмувати функцію: Таймер.

4.2 Дисплей



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

Інші індикатори дисплея:

Символ		Функція
	Таймер	Виконується функція.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Час завершення	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість активності функції нагрівання. Натисніть ∇ і \blacktriangle одночасно, щоб скинути показники часу.
	Індикатор нагріву	На дисплеї відображається температура у приладі.
	Індикатор швидкого нагрівання	Функція увімкнена. Завдяки цій функції скорочується час нагрівання.
	Зважувати автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги активовано або вагу можна змінити.
	Нагрів+утримання	Функція увімкнена.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й зніміть опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

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

5.2 Перше підключення


При підключенні приладу до електромережі або після перерви в подачі електроенергії слід налаштувати мову повідомлень, контрастність, яскравість дисплею та час доби.

1. Натискайте \blacktriangle або ∇ для встановлення значення.
2. Натисніть \diamond для підтвердження.



6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

3. Натисніть , щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.

6.1 Навігація в меню





1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть  або , щоб обрати параметр меню.










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







6.2 Огляд меню

Головне меню








Сим-вол	Пункт меню	Застосування
	Функції нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
	Допомога при готуванні	Містить перелік автоматичних програм.
	Стандартні налаштування	Використовується для інших налаштувань.
	Обрані налаштування	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.












Підменю для меню: Стандартні налаштування

Сим-вол	Підменю	Опис
	Встановлення часу	Установлення поточного часу на годиннику.
	Індикація часу	Якщо функцію активовано, після ввімкнення приладу на дисплеї відображається поточний час.
	Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.
	Нагрів+утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
	Додатковий час	Увімкнення та вимкнення функції «Додатковий час».
	Контрастність дисплея	Налаштування контрастності дисплея.
	Яскравість дисплея	Налаштування яскравості дисплея.




Сим-вол	Підменю	Опис
	Вибір мови	Вибір мови для дисплея.
	Рівень гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
	Сигнали кнопок управління	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки УВИМКН./ВИМКН.
	Тривога/Сигнал помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
	Заводські налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.

6.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Застосування
 Вентилятор	Однотимчасне випікання на не більше двох рівнях полиць та підсушування. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для режиму: Традиційне приготування.
 Налаштування для піци	Для випікання на 1 рівні полиць з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для режиму: Традиційне приготування.
 Повільне приготування	Для приготування особливо ніжної й соковитої смаженини.
 Традиційне приготування	Для смаження й випікання на одному рівні полиць.
 Заморожені продукти	Для приготування напівфабрикатів, наприклад картоплі фірі, картоплі по-селянськи або хрустких китайських рулетів.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиць. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінок.

Функція нагріву	Застосування
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Зберігайте теплим	Для зберігання страв теплими.
 Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
 Випічка	Для доведення дріжджового тіста перед випічкою.
 Хліб	Для випікання хліба.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Також для запікання з отриманням рум'яної скоринки.
 Збереження	Для консервування овочів, наприклад огірків.
 Суха пара	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків) та овочів (наприклад, помідорів, цукіні, грибів).
 Розігрів	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 ЕКО підсмажування	Використання цієї функції під час приготування дозволяє оптимізувати енергоспоживання. Додаткову інформацію про рекомендовані налаштування див. у кулінарних таблицях у розділі відповідної функції (Турбо-гриль).

6.4 Активація функції нагріву

1. Увімкніть пристрій.
2. Оберіть меню: Функції нагріву.
3. Для підтвердження натисніть .
4. Установіть функцію нагріву.
5. Для підтвердження натисніть .
6. Установіть температуру.
7. Для підтвердження натисніть .

6.5 Індикатор нагріву

Індикаторна смуга загорається при увімкненні функції нагрівання. Ця смуга показує збільшення температури. Коли необхідна температура буде досягнута, тричі пролунає звуковий сигнал і індикаторна смуга проблімає, а потім зникне.

6.6 Індикатор швидкого нагрівання

Завдяки цій функції скорочується час нагрівання.



Не кладіть продукти в духову шафу під час виконання функції швидкого нагріву.

Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку °C протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється.

6.7 Залишкове тепло

При вимкненні приладу на дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

6.8 Енергозбереження

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

Загальні поради

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження тільки в тому разі, коли не використовується функція мікрохвиль.

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

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в

духовій шафі за 3–10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших продуктів.

Готування з конвекцією

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

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій нагріву, коли активується програма з вибором часу (Тривалість або Час завершення), а час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи вимикаються автоматично на 10 % раніше. Вентилятор і лампа продовжують працювати.

Готування з вимкненою лампою

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

Підтримування страви теплою

Якщо ви бажаєте використати залишкове тепло для підтримування страви теплою, виберіть найнижчий із можливих ступінь нагріву. На дисплеї відображається температура залишкового тепла.

Еко-функції

Див. розділ «Функції нагріву».

Під час використання еко-функцій лампа вимкнена за промовчанням. Ви можете увімкнути лампу знову, але це погіршить очікуване енергозбереження.

7. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

7.1 Мікрохвилі

Загальна інформація:



УВАГА

Не використовуйте прилад, коли в ньому немає продуктів.

- Після вимкнення приладу залиште їжу всередині на декілька хвилин. Див. таблиці приготування їжі в мікрохвильовій печі: час простою.
- Перед приготуванням їжі слід зняти алюмінієву фольгу, металеву упаковку тощо.

- У режимі мікрохвильової печі не рекомендується використовувати більше ніж один рівень.
- Помістіть страву на тарілку на дно внутрішньої камери, якщо не зазначено інше.
- За можливості завжди помішуйте страву перед подачею.

Готування:

- За можливості їжу слід готувати, накривши її матеріалом, який можна використовувати в мікрохвильових печах. Готуйте страву без кришки, лише якщо хочете зберегти скоринку.
- Не слід перегрівати страви, обираючи занадто високі налаштування потужності й часу. Їжа може деінде пересохнути, підгоріти або загорітися.
- Не використовуйте прилад для приготування яєць у шкаралупі й равликів, оскільки вони можуть розірватися. Перш ніж смажити яйця, слід проколоти жовтки.
- Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, наприклад, картоплю, помідори, ковбасу тощо, слід кілька разів проколоти їх виделкою, щоб запобігти розриванню цих продуктів.
- Охолоджені чи заморожені продукти потребують довшого часу приготування.
- Страви з соусом слід час від часу помішувати.
- Великі шматки їжі слід перевертати після сплину половини часу готування.
- За можливості овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.
- Користуйтеся плоским широким посудом.
- Не слід готувати в порцеляновому, керамічному чи фаянсовому посуді з неглазурованим дном чи маленькими отворами. Волога, що потрапляє в отвори, може спричинити розтріскування посуду під час нагрівання.

Розморожування м'яса, домашньої птиці, риби:

- Покладіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб тала вода могла стікати.
- Страву слід перегорнути, коли сплине половина часу розморожування. За можливості слід відділити й вийняти шматки, що почали розморожуватися.

Розморожування масла, порцій тортів, сиру:

- Не розморожуйте у приладі повністю, нехай продукти розморожуються до кінця за кімнатної температури. У такий спосіб досягається більш рівномірний результат. Перед розморожуванням видаліть усі металеві й алюмінієві частини або упаковку.

Розморожування фруктів і овочів:

- Якщо фрукти й овочі потрібно залишити сирими, не розморожуйте їх повністю у приладі. Нехай продукти розморожуються до кінця за кімнатної температури.
- Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвильової печі.

Готові страви:

- Готові страви в металевих упаковках чи на пластикових деках з металевими кришками можна розморожувати або нагрівати в мікрохвильових печах лише за умови чіткого зазначення про можливість їх використання в мікрохвильових печах.
- Слід дотримуватися інструкцій виробника, зазначених на упаковці (наприклад, щодо усунення металевієї кришки чи проколювання поліетиленової плівки).

7.2 Належний посуд і матеріали

Посуд/матеріал	Мікрохвилі			Гриль ♥♥♥♥
	Розморо- жування	Нагрі- вання	Готуван- ня	
Жаростійке скло й порцеляна (без металевих елементів, наприклад Ругех, вогнетривке скло)	✓	✓	✓	✓
Звичайне скло й порцеляна ¹⁾	✓	✗	✗	✗
Решітка для гриля, скло й склокера- міка із жаростійких/морозостійких матеріалів (наприклад, Argosflam)	✓	✓	✓	✓
Кераміка ²⁾ , фаянсу ²⁾	✓	✓	✓	✗
Жаростійкий пластик, що витримує до 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	✗
Картон, папір	✓	✗	✗	✗
Харчова плівка	✓	✗	✗	✗
Плівка для запікання із замком для безпечного використання в мікро- хвильових печах ³⁾	✓	✓	✓	✗
Металевий посуд для смаження, наприклад емальований або чавун- ний	✗	✗	✗	✓
Форми для запікання, покриті чор- ним лаком або силіконом ³⁾	✗	✗	✗	✓
Деко для випічки	✗	✗	✗	✓
Комбінована решітка	✗	✗	✗	✓
Посуд для підсмажування, напри- клад посуд для запікання з хруст- кою скоринкою або деко отримання хрустких шматків хліба	✗	✓	✓	✗
Запаковані готові страви ³⁾	✓	✓	✓	✓

¹⁾ Без вмісту срібла, золота, платини чи металевого покриття або оздоблень.

²⁾ Без вмісту кварцевих чи металевих елементів або без глазурування, що містить метали

³⁾ Дотримуйтесь інструкцій виробника щодо використання максимальної температури.

7.3 Поради щодо мікрохвильової печі


Результат	Рішення
Не вдається знайти інформацію про розмір страви для приготування.	Знайдіть інформацію про подібний продукт. Збільшуйте або зменшуйте тривалість часу приготування згідно з таким правилом: удвічі більша кількість – приблизно вдвічі більше часу; удвічі менша кількість – половина часу.
Після приготування страв вийшла надто сухою.	Установіть коротший час приготування або виберіть меншу потужність мікрохвильової печі й накрийте страву матеріалом, який можна використовувати в мікрохвильових печах.
Страва не розморозилася, не нагрілася чи не приготувалася після закінчення часу приготування.	Установіть довший час приготування або більшу потужність мікрохвильової печі. Зверніть увагу на те, що приготування у високому посуді потребує більше часу. Перемішуйте або перегортайте страву під час готування.
Після закінчення часу приготування краї страви перегорілися, а середина ще не готова.	Наступного разу встановіть меншу потужність і довший проміжок часу. Не забувайте помішувати страву, наприклад суп, під час приготування.

Інші важливі факти



- Страви відрізняються за формою й властивостями. Їх готують у різних кількостях. У зв'язку з цим час і потужність розморожування, нагрівання чи приготування можуть відрізнятися. Приблизний орієнтир: **подвійна кількість – приблизно подвійний час.**
- Мікрохвильова піч спрямовує тепло безпосередньо на страву. У зв'язку з цим нагрівання не відбувається у всіх місцях одночасно. Підігріті страви необхідно перемішати або перегорнути, особливо коли готується велика кількість їжі.
- Час **простою** наводиться в таблицях. Залиште їжу на деякий час у пристрої або за його межами для більш рівномірного розподілу тепла.
- Налаштуйте рівень потужності відповідно до кількості їжі. Використання високого рівня потужності з невеликою кількістю їжі може привести до пригорання або виникнення дугового розряду під час використання аксесуарів.
- Ви зможете краще приготувати рис, застосовуючи плоский і широкий посуд.



7.4 Функції мікрохвиль



Функції	Опис
Мікрохвилі	Спрямовують тепло безпосередньо на страву. Слід застосовувати для розігрівання приготованих страв і напоїв, розморожування м'яса або фруктів, а також для приготування овочів та риби.


Функції	Опис
Комбінований прилад	Застосовується для одночасної роботи функцій нагріву та мікрохвильової печі. Скористайтеся цією функцією для приготування їжі за коротший проміжок часу й одночасного отримання рум'яної скоринки. Максимальна потужність для цієї функції складає 600 Вт
Швидкий запуск	Використовується для активації функції «Мікрохвильова піч» одним натисненням символу  із максимальною потужністю мікрохвиль. Час роботи: 30 секунд.


7.5 Встановлення функції мікрохвильової печі


1. Увімкніть прилад.
2. Щоб увімкнути функцію мікрохвиль, торкніться .
3. Торкніться . Функція: Тривалість — тривалість встановлюється на 30 секунд, і піч починає працювати.






 Кожен дотик до  додає 30 с до тривалості роботи мікрохвильової печі. Тривалість.

 Якщо не торкатися , прилад вимикається через 20 с.



4. Доторкніться до , щоб встановити функцію Тривалість. Зверніться до розділу «Налаштування годинника».




 Коли виконання функції триває: Тривалість довше, ніж 7 хв., потужність мікрохвильової печі зменшиться до 600 Вт.

 Програмування максимального часу для функції: Тривалість - 90 хвилин.


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


5. Після закінчення часу лунає звуковий сигнал протягом 2 хв. Функція мікрохвиль вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо торкнутися будь-якого символу.

 Щоб вимкнути функцію мікрохвиль, торкніться .

 Якщо торкнутись  або відчинити дверцята, прилад зупиниться. Щоб запустити прилад знову, натисніть .



7.6 Налаштування комбінованої функції


1. Увімкнення функції нагріву. Див. розділ «Увімкнення функції нагрівання».
2. Торкніться  і виконайте ті ж самі дії, що й під час налаштування функції мікрохвиль.

 Функція «Мікрохвильова піч» увімкнеться після досягнення встановленої температури.

Функції, які не можна використовувати комбіновано: Обрані налаштування, Час завершення, Set + Go, Нагрів +утримання.


7.7 Налаштування функції «Швидкий старт».

1. Якщо потрібно, вимкніть прилад за допомогою .
2. Щоб увімкнути функцію «Швидкий старт», торкніться .

Кожен дотик до  додає 30 с до Тривалість загального часу приготування.



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

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










7.8 Приклади застосування рівнів потужності для приготування різних страв

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Налаштування потужності	Використання
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Вт • 900 Вт • 800 Вт • 700 Вт 	Нагрівання рідин Обсмажування перед приготуванням Готування овочів Плавлення желатину й масла
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Вт • 500 Вт 	Розморожування й нагрівання заморожених страв Нагрівання страв у тарілці Тушкування Приготування страв із яєць
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Вт • 300 Вт • 200 Вт 	Продовження приготування страв Приготування легких страв Нагрівання дитячого харчування Повільне кип'ятіння рису Нагрівання легких страв Плавлення сиру
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Вт 	Розморожування м'яса, риби, хліба Розморожування сиру, сметани, масла Розморожування фруктів і пирогів (печива) Підймання дріжджового тіста Розігрівання холодних страв і напоїв

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Застосування
 Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу приладу. Ви можете використовувати її, навіть якщо прилад вимкнений. Щоб увімкнути функцію  , скористайтеся кнопкою  . Натисніть  або  для встановлення хвилин і   для початку відліку.
 Тривалість	Встановлення тривалості операції (максимум 23 год. 59 хв.).
 Час завершення	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год. 59 хв.).

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



Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Час завершення, прилад вимикає нагрівальні елементи після завершення 90% заданого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3 - 20 хвилин).

8.2 Налаштування функцій годинника



Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Час завершення, спочатку ви повинні налаштувати час та температуру. Прилад вимикається автоматично. Ви можете використовувати функції: Тривалість і Час завершення одночасно, якщо ви хочете, аби прилад автоматично увімкнувся і вимкнувся у заданий час пізніше.

1. Встановіть функцію нагріву.
2. Натисніть  декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника й відповідний символ.
3. Натисніть  або , щоб установити потрібний час.
4. Для підтвердження натисніть  . Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимкнеться. На дисплеї відобразиться повідомлення.

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



8.3 Нагрів+утримання

Умови для застосування функції:

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

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


Цю функцію можна активувати або деактивувати в меню . Стандартні налаштування.




- Увімкніть прилад.
- Оберіть функцію нагрівання.
- Встановіть температуру вище 80 °С.
- Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів +утримання.
- Для підтвердження натисніть .

Коли виконання функції закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Функція залишається ввімкненою, навіть якщо функції нагрівання змінюються.

8.4 Додатковий час

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

 Вона може застосовуватись з усіма функціями нагрівання з Тривалість або Зважувати автоматично.

- Коли час приготування закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Натисніть будь-який символ. На дисплеї відображається повідомлення.
- Натисніть , щоб увімкнути або , щоб скасувати.
- Встановіть період дії функції.
- Натисніть .

9. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




9.1 Рецепти онлайн




З рецептами страв для автоматичних програм для цього приладу можна ознайомитися 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.

9.2 Допомога при готуванні із застосуванням функції Автоматичні рецепти






У приладі запрограмовано багато рецептів. Рецепти змінювати не можна.

- Увімкніть прилад.
- Оберіть меню: Допомога при готуванні. Для підтвердження натисніть .
- Оберіть категорію та страву. Для підтвердження натисніть .
- Вибір рецепта Для підтвердження натисніть .



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

9.3 Допомога при готуванні із застосуванням функції Зважувати автоматично

Ця функція автоматично розраховує час смаження. Для її використання необхідно ввести вагу продукту.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть меню: Допомога при готуванні. Для підтвердження натисніть  **OK**.
3. Оберіть категорію та страву. Для підтвердження натисніть  **OK**.
4. Натисніть  або , щоб установити вагу продукту. Для підтвердження натисніть  **OK**.

Запускається автоматична програма.

5. Вагу можна змінити у будь-який час. Натисніть  або , щоб змінити вагу.
6. Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для деактивації звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.



У деяких програмах продукт слід перевернути через 30 хвилин. На дисплеї відображається нагадування.

10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Установлення аксесуарів

Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали.

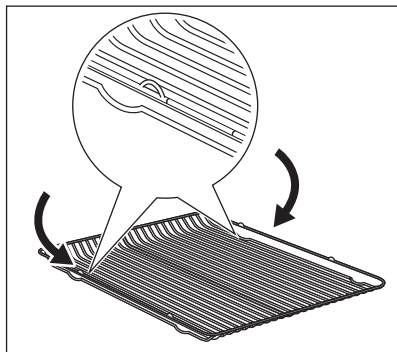


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ «Режим мікрохвиль».

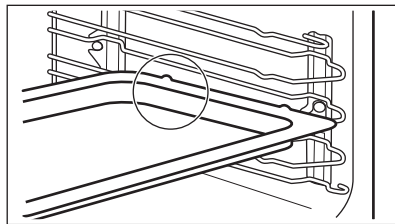
Комбінована решітка:

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



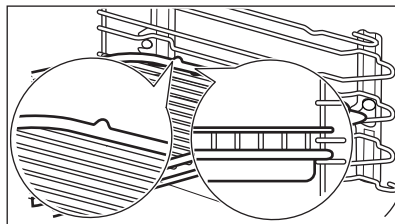
Деко для випічки:

Просуньте деко для випічки між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка й деко для випічки разом:

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





Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеличкі заглибини на верхній частині з правого й лівого боку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високі краї навколо полицки слугують для додаткового захисту посуду від зісковзування.

11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ








11.1 Обрані налаштування




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



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



Збереження програми

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Торкайтеся , доки на дисплеї не відобразиться: ЗБЕРЕГТИ.
4. Для підтвердження натисніть . На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
5. Для підтвердження натисніть .
6. Введіть назву програми. Почне мигітати перша літера.
7. Натисніть  або  змінити останню.
8. Натисніть . Почне мигітати наступна літера.
9. У разі потреби повторіть крок 7.
10. Натисніть та утримуйте  для збереження. Ви можете перезаписувати комірки пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті,

натисніть  або  і натисніть , щоб перезаписати програму.




Можна змінювати назву програми в меню: Змінити назву програми.

Увімкнення програми

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть меню: Обрані налаштування.
3. Для підтвердження натисніть .
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Для підтвердження натисніть .

11.2 Активація функції «Захист від доступу дітей»

Якщо захист від доступу дітей увімкнений, прилад неможливо активувати випадково.






1. Доторкніться до , щоб увімкнути дисплей.
2. Одночасно торкніться  і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Для вимкнення функції «Захист від доступу дітей» повторно виконайте крок 2.

11.3 Контрольний замок

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Можна активувати лише під час роботи приладу.

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





3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Контрольний замок.
4. Для підтвердження натисніть . Щоб вимкнути функцію, торкніть . На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть  знову, а потім  для підтвердження.



Після вимкнення приладу функція також вимикається.

11.4 Set + Go

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

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Тривалість.
4. Задайте час.
5. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Set + Go.
6. Для підтвердження натисніть . Натисніть на будь-який символ (крім ) , щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагріву закінчиться, пролунає звуковий сигнал.



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

11.5 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається

через деякий час у разі, якщо функція нагрівання активована, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–230	5,5



Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Час завершення, Тривалість.

11.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - коли прилад увімкнено.
 - після торкання будь-якого символу при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей повертається в режим денної яскравості на наступні 10 с.
 - якщо прилад вимкнено і встановлено таймер. Таймер. Після закінчення цієї функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

11.7 Охолоджувальний вентилятор

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

12. 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.

12.1 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духовки

Зберігайте теплим

Використовуйте цю функцію для підтримки страви теплою.

Температура регулюється автоматично до 80 °С.

Розігрів

Для підігрівання тарілок.

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

Автоматична температура 70°С.

Рекомендований рівень полицки: 3.

Випічка

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 і закрийте його вологим рушником чи пластиковою плівкою. Встановіть дротяну полицку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята і виберіть функцію «Випічка». Випічка. Задайте час.

12.2 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 вирівняється 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.

12.3 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений знизу.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте торт на нижчу полицку.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
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. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.
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 короткий 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.
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.

12.4 Випікання на одному рівні духовки

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бриош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	2
Тістечко «Мадейра» (з пісочного тіста)/Фруктовий кекс	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Бісквіт	Традиційне приготування	160	35 - 50	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Коржі з пісочного тіста для торта ¹⁾	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	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 ²⁾	Традиційне приготування	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте каструлю форми.

Випікання пирогів / тістечок / хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки/калачі	Традиційне приготування	170 - 190	30 - 40	2
Різдвяний кекс ¹⁾	Традиційне приготування	160 - 180	50 - 70	2
Хліб (житній хліб) ¹⁾	Традиційне приготування			2
спочатку		230	20	
потім		160 - 180	30 - 60	
Тістечка зі збитими вершками/Еклери ¹⁾	Традиційне приготування	190 - 210	20 - 35	2
Рулет із джемом ¹⁾	Традиційне приготування	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний пиріг/цукрові тістечка ¹⁾	Традиційне приготування	190 - 210	20 - 30	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	Вентилятор	150 - 160	35 - 55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	Традиційне приготування	170	35 - 55	1
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	3
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом) ¹⁾	Традиційне приготування	160 - 180	40 - 80	2

1) Попередньо прогрійте духову шафу.

2) Використовуйте каструлю форми.

Бісквіти

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	20 - 35	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби ¹⁾	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	1
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	3
Бісквіти із дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Випічка з листового тіста ¹⁾	Вентилятор	170 - 180	20 - 30	3
Рулет ¹⁾	Традиційне приготування	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Тістечка ¹⁾	Вентилятор	160	20 - 35	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Small cakes / Тістечка ¹⁾	Традиційне приготування	170	20 - 35	2

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

12.5 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Макаронна запіканка	Традиційне приготування	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиційне приготування	180 - 200	25 - 40	1
Овочева запіканка ¹⁾	Турбо-гриль			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
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Попередньо прогрійте духовку.

12.6 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 ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Сухий пиріг із посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

Бісквіти / дрібне печиво / коржики / рулети

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби	140	25 - 45	1 / 3
Бісквіти з тіста на опарі	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Бісквіти із дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Повільне приготування

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.

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 духового шафа продовжує працювати за температури 80°C. Не використовуйте цю функцію для готування птиці.



При готуванні на даному режимі не закривайте каstrулю 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. Оберіть функцію: Повільне приготування.

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

12.8 Налаштування для піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Піца (з великою кількістю начинки) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Відкриті пироги з начинкою	180 - 200	40 - 55	3
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60	3
Кіш-лорен (пікантний пиріг)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	3
Сирний пиріг	140 - 160	60 - 90	3
Закритий яблучний пиріг	150 - 170	50 - 60	3
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60	3
Прісний хліб ¹⁾	230	10 - 20	3
Пиріг із листового тіста ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Тарт фламбе ¹⁾	230	12 - 20	3
Пиріжки з начинкою ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Попередньо прогрійте духовку.

2) Використовуйте глибоке деко.

12.9 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.

12.10 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	Традиційне приготування	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Свинина

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	Турбогриль	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
М'ясні хлібці	Турбогриль	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	Турбогриль	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Телятина

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена телятина	Турбогриль	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Теляча ніжка	Турбогриль	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Баранина

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога, запечена баранина	Турбогриль	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Домашня птиця

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Птиця (порційними шматками)	Турбогриль	0,2 - 0,25 кожен	200	200 - 220	20 - 35	1
Курка, половина	Турбогриль	0,4 - 0,5 кожна	200	190 - 210	25 - 40	1
Пулярка	Турбогриль	1-1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Качка	Турбогриль	1,5-2	200	180 - 200	45 - 65	1

Риба на парі

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	Традиційне приготування	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Страви

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Солодкі страви	Вентилятор	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Гострі блюда з готовими інгредієнтами (локшина, овочі)	Вентилятор	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Гострі блюда із сирими інгредієнтами (картопля, овочі)	Вентилятор	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Гриль

- Готувати на грилі слід завжди із максимальною встановленою температурою.
- Встановіть полицку відповідно до рекомендацій у таблиці.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише пласкі шматки м'яса або риби.

- Попередньо протягом 5 хв. прогрівайте шафу у режимі грилю.



УВАГА

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Смажена яловичина, напівпросмажена	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Філе яловичини, напівпросмажене	230	20 - 30	20 - 30	1
Свинина (філейна частина)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телятина (філейна частина)	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	Час (у хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Burgers / Гамбургери	9 - 13	8 - 10	3
Філе свинини	10 - 12	6 - 10	2
Ковбаски/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
Тост з начинкою	6 - 8	-	2

12.12 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	3
Америк. піца заморожена	190–210	20–25	3
Піца, охолоджена	210–230	13–25	3
Піца-закуска, заморожена	180–200	15–30	3
Картопля фрі, тонка ¹⁾	210–230	20–30	3
Картопля фрі, товста ¹⁾	210–230	25–35	3
Картопля по-селянські/крокети ¹⁾	210–230	20–35	3
Картопляні млинці (деруни)	210–230	20–30	3
Лазанья/каннеллоні, свіжі	170–190	35–45	2
Лазанья заморожена	160–180	40–60	2
Курячі крильця	190–210	20–30	3

¹⁾ Переверніть 2–3 рази протягом смаження.

Таблиця «Заморожені готові страви»

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца ¹⁾	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Картопля стружкою ²⁾ (300–600 г)	Традиційне приготування або Турбо-гриль	200–220	згідно з інструкціями виробника	2
Багети ³⁾	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фруктовий пиріг	Традиційне приготування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2

- 1) Попередньо розігрійте духову шафу.
- 2) Переверніть 2–3 рази протягом приготування.
- 3) Попередньо розігрійте духову шафу.

12.13 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів.
- Використовуйте першу полицку знизу.

- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.

Страва	Кількість	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1 кг	100 - 140	20 - 30	Покладіть курча на перевернуте блюдце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Полуніця	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки, якщо в них наявні не до кінця розморожені згустки.
Печиво	1,4 кг	60	60	-

12.14 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 знизуйте 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 ¹⁾	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

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

12.15 Суха пара

Страва	Температура (°С)	Час (год)	Положення полиці
Квасоля	60–70	6–8	3
Перець	60–70	5–6	3
Овочі для супу	60–70	5–6	3
Гриби	50–60	6–8	3
Зелень/Трави	40–50	2–3	3
Сливи	60–70	8–10	3
Абрикоси	60–70	8–10	3

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Яблука, нарізані	60–70	6–8	3
Груші	60–70	6–9	3

12.16 Хліб

Не рекомендується попередньо прогрівати.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий хліб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Бріош	160 - 180	40 - 60	2
Чабатта	200 - 220	35 - 45	2
Житній хліб	180 - 200	50 - 70	2
Чорний хліб	180 - 200	50 - 70	2
Цільнозерновий хліб	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Таблиці приготування в мікрохвильовій печі



Помістіть страву на тарілку або в контейнер і поставте їх на дно внутрішньої камери, якщо не зазначено інше.

Розморожування м'яса

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Цілі шматки м'яса	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
Стейк	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Переверніть по завершенні половини часу; вийміть розморожені частини.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Суміш м'ясного фаршу	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу; вийміть розморожені частини.
Гуляш	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу; вийміть розморожені частини.

Розморожування птиці

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Курка	200	1	25 - 30	10 - 20	Переверніть по завершенні половини часу, розморожені частини прикрийте фольгою.
Куряча грудка	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу, розморожені частини прикрийте фольгою.
Курячі стегна	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу, розморожені частини прикрийте фольгою.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Качка	200	2	45 - 60	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу, розморожені частини прикрийте фольгою.

Розморожування риби

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Ціла риба	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Переверніть по завершенні половини часу.
Риба, філе	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Переверніть по завершенні половини часу.

Розморожування ковбаси

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Поріzana ковбаса	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Переверніть по завершенні половини часу.

Розморожування молочних продуктів

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
М'який сир	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Видаліть алюмінієві елементи; переверніть по завершенні половини часу.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Масло	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Видаліть алюмінієві елементи; переверніть по завершенні половини часу.
Твердий сир	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Видаліть алюмінієві елементи; переверніть по завершенні половини часу.
Вершки	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Видаліть алюмінієві елементи; не забувайте помішувати.

Розморожування кондитерських виробів

Страва	Потужність (Вт)	Кількість	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Дріжджове тісто	100	1 шматок	2 - 3	15 - 20	Поверніть тарілку по завершенні половини часу.
Сирний пиріг	100	1 шматок	2 - 4	15 - 20	Поверніть тарілку по завершенні половини часу.
Пиріг (з посипкою)	100	1 шматок	1 - 2	15 - 20	Поверніть тарілку по завершенні половини часу.
Сухий пиріг (наприклад, кекс)	100	1 шматок	2 - 4	15 - 20	Поверніть тарілку по завершенні половини часу.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Фруктовий пиріг	100	1 шматок	1 - 2	15 - 20	Поверніть тарілку по завершенні половини часу.
Хліб	100	1 кг	15 - 20	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
Хліб скибка-ми	100	0,5 кг	8 - 12	10 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
Хлібні булочки	100	4 булочки	5 - 8	5 - 10	Переверніть по завершенні половини часу.

Розморожування фруктів

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Полуниця	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Розморозуйте під кришкою; на половині часу перемішайте.
Сливи, вишні, малина, смородина, абрикос	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Розморозуйте під кришкою; на половині часу перемішайте.

Готування/плавлення

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Шоколад / Шоколадна глазур	600	0.15	2 - 3	-	На половині часу перемішайте.
Масло	200	0.1	2 - 4	-	На половині часу перемішайте.

Розморожування/нагрівання

Страва	Потужність (Вт)	Кількість	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Дитяче харчування в баночках	300	0,2 кг	2 - 3	-	На половині часу перемішайте, перевіряйте температуру.
Дитяче молоко (пляшечки по 180 мл)	1000	0,2 кг	0:20 - 0:40	-	Поставте ложку у пляшечку, перемішуйте та перевіряйте температуру.
Напівфабрикати	600	0,4 - 0,5 кг	14 - 20	5	Зніміть алюмінієві кришки, на половині часу переверніть.
Заморожені готові страви	400	0,4 - 0,5 кг	4 - 6	5	Зніміть алюмінієві кришки, на половині часу переверніть.
Молоко	1000	1 чашка прибл. 200 мл	1:15 - 1:45	-	Опустіть ложечку до контейнеру.
Споживання води	1000	1 чашка прибл. 200 мл	1:30 - 2	-	Опустіть ложечку до контейнеру.
Соус	600	200 мл	1 - 2	-	На половині часу перемішайте.
Суп	600	300 мл	2 - 4	-	На половині часу перемішайте.

Таблиця страв

Страва	Потужність (Вт)	Кількість	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Ціла риба	500	0,5 кг	8 - 10	-	Приготування під кришкою. Поверніть контейнер декілька разів під час готування.
Риба, філе	500	0,5 кг	6 - 8	-	Приготування під кришкою. Поверніть контейнер декілька разів під час готування.
Свіжі овочі, швидке приготування ¹⁾	600	0,5 кг	12 - 16	-	Додайте приблизно 50 мл води; готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.
Заморожені овочі, швидке приготування ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 18	-	Додайте приблизно 50 мл води; готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.
Свіжі овочі, повільне приготування ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 20	-	Додайте приблизно 50 мл води; готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість	Час (у хв.)	Час простою (хв.)	Коментарі
Заморожені овочі, повільне приготування ¹⁾	600	0,5 кг	18 - 24	-	Додайте приблизно 50 мл води; готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.
Картопля в мундірі	1000	0,8 кг + 600 мл	5 - 7	300 Вт / 15-20	Готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.
Рис	1000	0,3 кг + 600 мл	4 - 6	-	Готуйте під кришкою, на половині часу перемішайте.
Попкорн	1000	-	3 - 4	-	Покладіть попкорн на тарілку. Ставте тарілку на нижню полицку.

¹⁾ Усі овочі слід готувати в посуді з кришкою.

Таблиця комбінованих функцій

- Тільки для окремих моделей.
- Скористуйтеся функціями: Гриль і режимом мікрохвиль.

Страва	Жароміцний посуд	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
2 половини курки (2 x 0,6 кг)	Скляне деко із сіткою	300	220	40	2	Поверніть через 20 хв. Час простою складає 5 хв.
картопля в паніровці (1 кг)	Посуд для запікання	300	200	40	2	Час вистоювання 10 хвилин.

Страва	Жароміцний посуд	Потужність (Вт)	Температура (°С)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Запечена свиняча шийка (1,1 кг)	Скляне деко із сіткою	300	200	70	1	Повертайте протягом певних проміжків часу. 10 хв. – час простою.

13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо очищення

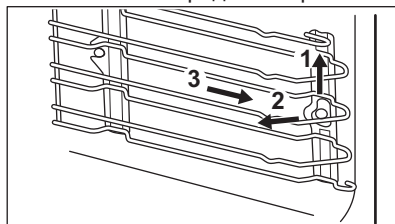
- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу.
- Обережно очистьте поверхню внутрішньої камери від залишків їжі й жиру.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.
- Просушуйте духову шафу тоді, коли її внутрішня камера ще волога після використання.

13.2 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.

13.3 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.

**УВАГА**

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

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. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
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).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Дверцята закриті нещільно.	Щільно закрийте дверцята.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Помилка електричної системи.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електроциті. 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 блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

14.2 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 табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.


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


15. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

15.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

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



867302535-B-172016

