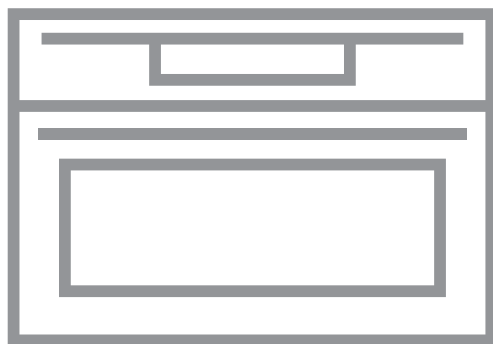


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

UK Інструкція
Мікрохвильова комбі-піч

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	12
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ.....	16
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	20
9. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	22
10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	22
11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	23
12. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	25
13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	43
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	44
15. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	46
16. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	46

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 приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями 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.
- 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 гарячі.
- 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.
- 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.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся в тому, що прилад вимкнено.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення 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.
- 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 загоряння.
- 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 і відчиніть 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 температуру, перш ніж давати дитині.
- Яйця в шкаралупі або цілі круто зварені яйця не можна нагрівати в приладі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після того як закінчилося мікрохвильове нагрівання.
- Прилад потрібно регулярно очищувати і усувати 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!

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 або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Йї слід використовувати з блоком електроживлення.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути 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 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.
- Електрообладнання має бути оснащено ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.

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.
- 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.
- 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 приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й 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.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, 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.



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, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- 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!
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворювана під час роботи приладу, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час увімкненої функції мікрохвильової печі.
- 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 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження 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 відключить 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.

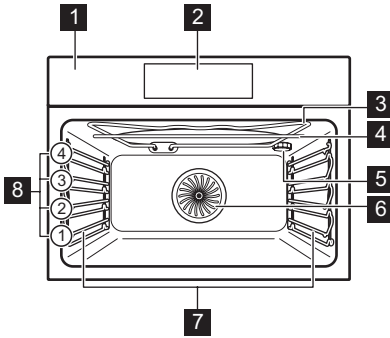
2.7 Сервіс

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

3. ОПИС ВИРОБУ

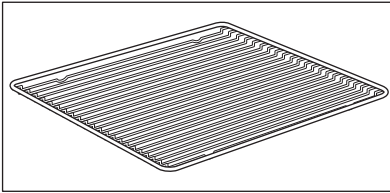
3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Електронний програмуєчий пристрій
- 3** Нагрівальний елемент
- 4** Генератор мікрохвильової печі
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні розташування полицок

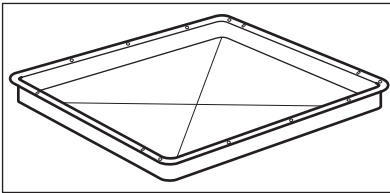
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



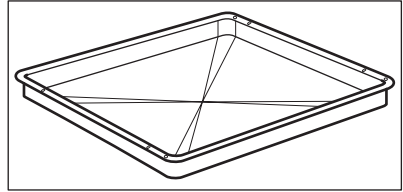
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



Для випікання тортів і бісквітів.

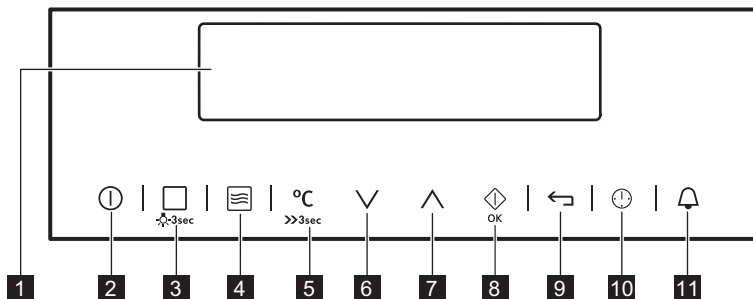
Каструля форма



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





4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програматор

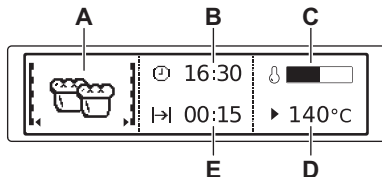


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функція	Примітка
1	- Дисплей	Показує поточні налаштування пристрою.
2	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення пристрою.
3	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.
4	Функція мікрохвильової печі	Активация 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: Швидкий нагрів.
6	Кнопка «Вниз»	Для переходу в меню вниз.
7	Кнопка «Вгору»	Для переходу в меню вгору.







Сенсор-на кнопка	Функція	Примітка
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, Обране, Нагрів+Утримання, Set + Go.
11 	Таймер	Щоб запрограмувати функцію: Таймер.





4.2 Дисплей



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

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція	Функція
	Таймер	Функція активована.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Кінц. Час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість активності функції нагріву. Натисніть ∇ і \blacktriangle одночасно, щоб скинути показники часу.

Символ		Функція
	Індикатор нагрівання	На дисплеї відображається температура у приладі.
	Індикатор Швидкого Нагрівання	Функція активована. Завдяки цій функції скорочується час нагріву.
	Зважувати Автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги активовано або вагу можна змінити.
	Нагрів+Утримання	Функція активована.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



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

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

1. Натисніть  або  для встановлення значення.
2. Для підтвердження натисніть .



6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Навігація в меню

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




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














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





6.2 Огляд меню

Головне меню







Сим-вол	Пункт меню	Використання
	Функції Нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
	Допомога При Готуванні	Містить перелік автоматичних програм.
	Стандартні Налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
	Обране	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.
	Спеціальні Страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.

Підменю для: Стандартні Налаштування

Сим-вол	Підменю	Опис
	Встановлення часу	Установлення поточного часу на годиннику.
	Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації приладу на дисплеї відображається поточний час.
	Швидкий нагрів	Якщо функцію активовано, вона скорочує час нагрівання.
	Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.
	Нагрів+Утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
	Додатковий Час	Увімкнення та вимкнення функції «Продовження часу».
	Контрастність Дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
	Яскравість Дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
	Вибір Мови	Вибір мови для дисплея.
	Рівень Гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
	Сигнали Кнопок Управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».

Сим-вол	Підменю	Опис
	Тривога/Сигнал Помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
	DEMO режим	Код активації/деактивації: 2468
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
	Заводські Налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.


6.3 Функції Нагріву

Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Одночасне випікання на двох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 Налаштування Для Піци	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 (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожені Продукти	Для приготування напівфабрикатів, наприклад картоплі фри, картоплі по-селянськи або хрустких рулетів.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-Гриль	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.






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

6.4 Спеціальні Страви

Функція нагрівання	Використання
 Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрів Тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Збереження	Для консервування овочів, наприклад огірків.
 Сушіння	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків) та овочів (наприклад, помідорів, цукіні, грибів).
 Вистоювання Тіста	Для приготування дріжджового тіста для подальшого випікання.
 Повільне Готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Хліб	Для випікання хліба.
 Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

6.5 Увімкнення функції нагріву

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть таке меню: Функції Нагріву.
3. Натисніть , щоб продовжити.
4. Установіть функцію нагріву.
5. Натисніть , щоб продовжити.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть , щоб продовжити.

6.6 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 проблимає, а потім зникне.

6.7 Індикатор Швидкого Нагрівання

Ця функція скорочує час нагріву.



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

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

6.8 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове

тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

7. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль



УВАГА

Не запускайте піч, коли в ній немає продуктів.

- Покладіть страву у піч без упаковки. Фасовані готові страви можна ставити у піч лише якщо їхня упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі (перевірте інформацію на упаковці).
- Поставте страву на тарілці на дно внутрішньої камери при використанні функції мікрохвиль.

Готування

- Готуйте страви під кришкою. Якщо ви хочете зберегти скоринку, готуйте страву без кришки.
- Не слід перегрівати страви, установлюючи зависокі значення параметрів потужності й часу. Їжа може місцями пересохнути, підгоріти або загорітися.

- Не використовуйте піч для приготування яєць у шкаралупі, оскільки існує загроза їх розривання. Проколіть жовток яєчні перед її підігріванням.
- Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти їх виделкою.
- Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.
- Помішуйте рідини час від часу.
- Помішайте страву перед подачею.
- Після вимкнення печі вийміть їжу і залиште її на декілька хвилин. Див. розділ «Поради і рекомендації».

Розморожування

- 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.
- Потім вийміть розморожені шматочки.
- Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвиль.

7.2 Належний посуд і матеріали

Для режиму мікрохвиль використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Посуд або матеріал	Мікрохвилі			Функція нагрівання + мікрохвилі
	Розморожування	Нагрівання	Готування	
Жаростійке скло та фарфор без металевих елементів, наприклад вогнетривке скло	✓	✓	✓	✓
Звичайне скло та фарфор ¹⁾	✓	✗	✗	✗
Скло та склокераміка з жаро- або морозостійких матеріалів	✓	✓	✓	✓

Посуд або матеріал	Мікрохвилі			Функція нагрівання + мікрохвилі
	Розморожування	Нагрівання	Готування	
Кераміка ²⁾ , фаянс ²⁾	✓	✓	✓	X
Кераміка, порцеляна та фаянс з неглазуrowаним дном чи маленькими отворами, напр. на ручках	X	X	X	X
Жаростійка пластмаса, що витримує температуру до 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Картон, папір	✓	X	X	X
Харчова плівка	✓	X	X	X
Плівка для запікання, придатна для використання у мікрохвильових печах ³⁾	✓	✓	✓	X
Металевий посуд для смаження, наприклад емальований або чавунний	X	X	X	✓
Форми для запікання, покриті чорним лаком або силіконом ³⁾	X	X	X	✓
Деко для випікання	X	X	X	✓ ⁴⁾
Решітка	X	X	X	✓ ⁵⁾
Посуд для використання у мікрохвильовій печі, наприклад деко для запікання з хрусткою скоринкою	X	✓	✓	X

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

2) Без вмісту кварцових чи металевих елементів, без металевого глазурування

3) Дотримуйтесь інструкцій виробника щодо максимальних температур

4) Готуйте на одному рівні полицки.

5) Готуйте на одному рівні полицки.

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.

Результат	Рішення
Після приготування страва вийшла надто сухою.	Установіть коротший час приготування або виберіть меншу потужність мікрохвильової печі й накрийте страву матеріалом, який можна використовувати в мікрохвильових печках.
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 перегрілися, а середина ще не готова.	Наступного разу встановіть меншу потужність і довший проміжок часу. Не забувайте помішувати страви, 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 відрізнятись. Приблизний орієнтир: **подвійна кількість – приблизно подвійний час.**
- Мікрохвильова піч спрямовує тепло безпосередньо на страви. 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 страви. Слід застосовувати для розігрівання приготованих страв і напоїв, розморожування м'яса або фруктів, а також для приготування овочів та риби.
Комбінований прилад	Застосовується для одночасної роботи функцій нагріву та мікрохвильової печі. Скористайтеся цією функцією для приготування їжі за 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: Обране, Кінц. Час, 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	Користування
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Вт • 900 Вт • 800 Вт • 700 Вт 	Нагрівання рідин Обсмаження перед приготуванням Готування овочів
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Вт • 500 Вт 	Розморожування та нагрівання заморожених страв Нагрівання страв у тарілці Тушкування Приготування страв із яєць
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Вт • 300 Вт 	Продовження приготування страв Приготування легких страв Нагрівання дитячого харчування Повільне кип'ятіння рису Нагрівання легких страв Плавлення сиру, шоколаду, масла
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Вт • 100 Вт 	Розморожування м'яса, риби Розморожування сиру, сметани, масла Розморожування фруктів і тортів Розморожування хліба

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 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, скористайтесь кнопкою  . Натисніть  або  для встановлення хвилин і  для початку відліку.
 Тривалість	Встановлення тривалості операції (максимум 23 год 59 хв).
 Кінц. Час	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год 59 хв).

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







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

8.2 Налаштування функцій годинника



Перед використанням функцій годинника виконайте таке: Тривалість, Кінц. Час, ви маєте спершу установити функцію нагрівання та температуру. Прилад вимикається автоматично. Ви можете використовувати такі функції: Тривалість Кінц. Час одночасно, якщо ви хочете, аби прилад автоматично увімкнувся і вимкнувся у заданий час пізніше.

1. Установіть 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. Пристрій вимикається. На дисплеї відобразиться повідомлення.
5. 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.




1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть функцію нагрівання.
3. Встановіть температуру вище 80 °С.
4. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів +Утримання.
5. Для підтвердження натисніть . Коли виконання функції закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Функція залишається увімкненою, навіть якщо функції нагрівання змінюються.

8.4 Додатковий Час

Функція: Додатковий Час дозволяє працювати функції нагрівання після завершення Тривалість.



Вона може застосовуватись з усіма функціями нагріву Тривалість або Зважувати Автоматично.

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Натисніть будь-який символ. На дисплеї відображається повідомлення
2. Натисніть , щоб увімкнути або  скасувати.
3. Встановіть період дії функції .
4. 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.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть меню: Допомога При Готуванні. Для підтвердження натисніть .
3. Оберіть категорію та страву. Для підтвердження натисніть .
4. Вибір рецепта Для підтвердження натисніть .



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

9.3 Допомога При Готуванні з Зважувати Автоматично

Ця функція допомагає автоматично розрахувати час прожарювання. Для її використання необхідно ввести масу їжі

1. Увімкніть прилад.
 2. Оберіть таке меню: Допомога При Готуванні. Для підтвердження натисніть .
 3. Оберіть категорію та страву. Для підтвердження натисніть .
 4. Торкніться або , щоб встановити масу їжі. Для підтвердження натисніть .
- Запускається автоматична програма.
5. Вагу можна змінити у будь-який час. Натисніть або , щоб змінити останню.
 6. Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для дезактивації звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.



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

10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Установлення аксесуарів

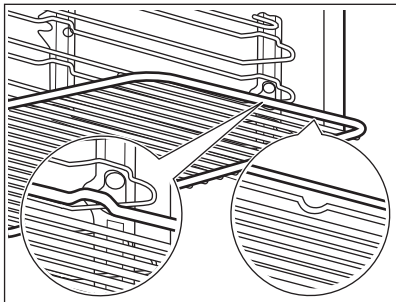
Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділ «Режим мікрохвиль».

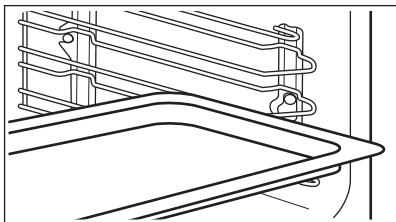
Комбінована решітка:

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



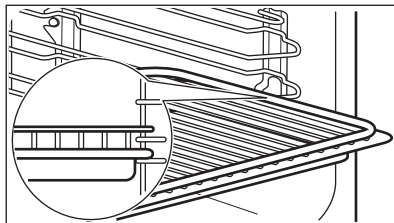
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



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

11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

11.1 Обране

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



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

Зберігання програми

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Торкайтеся ⌚, доки на дисплеї не відобразиться напис ЗБЕРЕГТИ.
4. Для підтвердження натисніть . На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
5. Для підтвердження натисніть .
6. Уведіть назву програми. Блимає перша літера.

7. Торкніться \vee або \wedge , щоб змінити останню.
8. Натисніть \diamond_{ok} . Така літера блимає.
9. У разі потреби повторіть крок 7.
10. Натисніть та утримуйте \diamond_{ok} для збереження.

Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть \vee або \wedge і натисніть \diamond_{ok} , щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити Назву Програми.

Увімкнення програми

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть таке меню: Обране.
3. Натисніть \diamond_{ok} , щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть \diamond_{ok} , щоб продовжити.

11.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, прилад неможливо активувати випадково.

1. Торкніться ⏏ , 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. Натисніть \diamond_{ok} , щоб продовжити.

Щоб вимкнути функцію, натисніть ⏏ . На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть ⏏ знову, а потім \diamond_{ok} для підтвердження.

i 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 \diamond_{ok} . Натисніть на будь-який символ (крім ⏏), щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагріву закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

i

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

11.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву 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, Тривалість, Кінц. Час.

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 духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна 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 функцій нагріву духової шафи

Зберігайте Теплим

Використовуйте цю функцію для збереження страви теплою.

Температура регулюється автоматично до 80°C.

Підігрів Тарілок

Для підігрівання тарілок.

Розподіліть тарілки рівномірно по комбінованій решітці. Через половину часу підігрівання поміняйте місцями верхні та нижні тарілки.

Автоматична температура — 70°C.

Рекомендований рівень полицки: 3.

Вистоювання Тіста

Цю автоматичну функцію можна використовувати з будь-яким рецептом для отримання бажаного дріжджового тіста. Вона створює гарні умови для підйому тіста. Покладіть тісто в посудину з урахуванням можливого збільшення об'єму й закрийте його вологим рушником чи пластиковою плівкою. Встановіть комбіновану решітку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята та виберіть функцію «Випічка». Вистоювання Тіста Задайте час.

12.2 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. Налаштуйте звичні

- параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
 - Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
 - Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
 - Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилося, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
 - Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

12.3 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру в духовій шафі.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Недостатньо часу для випікання.	Слід збільшити час випікання. Ви не можете зменшити час випікання, якщо збільшуєте температуру.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Забгато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з блендером та його використанням.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Занадто довга тривалість приготування.	При наступному випіканні вкажіть коротший час.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Слід знизити температуру в духовій шафі та збільшити час випікання.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподілить суміш.
Пиріг не пропікся за визначений час.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру в духовій шафі.

12.4 Випікання на одному рівні духовки

Випікання в формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бриош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Коржі з пісочного тіста для торта ¹⁾	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	1
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	70 - 90	1
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Традиційне готування	180	70 - 90	1
Сирний пиріг, деко ²⁾	Традиційне готування	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте глибоке деко.

Випікання тортів, тістечок, хліба на деку для випічки

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калач	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	2
Різдвяний штолен ¹⁾	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2
Хліб (житній хліб) ¹⁾	Традиційне готування			2
спочатку		230	20	
потім		160 - 180	30 - 60	
Тістечка зі збитими вершками / Еклери ¹⁾	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рулєт з джемом ¹⁾	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1
Масляний мигдальний пиріг / цукрові тістечка ¹⁾	Традиційне готування	190 - 210	20 - 30	2
Фруктовий пиріг (з дріжджового/бісквітного тіста) ²⁾	Вентилятор	150 - 160	35 - 55	1
Фруктовий пиріг (з дріжджового/бісквітного тіста) ²⁾	Традиційне готування	170	35 - 55	1
Фруктовий пиріг з пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	1
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом) ¹⁾	Традиційне готування	160 - 180	40 - 80	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Вентилятор	140	20 - 35	1
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби ¹⁾	Традиційне готування	160	20 - 30	2
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	1
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	1
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1
Випічка з листового тіста ¹⁾	Вентилятор	170 - 180	20 - 30	1
Булочки ¹⁾	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Тістечка ¹⁾	Вентилятор	160	20 - 35	3
Small cakes / Тістечка ¹⁾	Традиційне готування	170	20 - 35	2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

12.5 Запіканки та ґратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена паста	Традиційне готування	180-200	45-60	1
Лазанья	Традиційне готування	180-200	25-40	1
Овочева запіканка ¹⁾	Турбо-ґриль	210-230	10-20	1
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160-170	15-30	1
Солодкі запіканки	Традиційне готування	180-200	40-60	1
Страви з запеченою рибою	Традиційне готування	180-200	30-60	1
Фаршировані овочі	Вентилятор	160-170	30-60	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

12.6 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтеся 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 Готування

Використовуйте цю функцію для приготування пісних, ніжних шматків м'яса та риби. Ця функція не застосовується для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ «Поради і рекомендації».

Протягом перших 10 хвилин можна встановити температуру духової шафи в діапазоні від 80 до 150°C. Значення за замовчуванням — 90°C. Після визначення температури духової шафи продовжує працювати при температурі

80°C. Не використовуйте цю функцію для готування домашньої птиці.



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

1. Обсмажуйте м'ясо на деку з обох боків при високій температурі протягом 1-2 хвилин.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження й розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Оберіть таке меню: Повільне Готування.

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф	1-1,5	150	120-150	1
Філе яловичини	1-1,5	150	90-110	1
Смажена 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 Смаження

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд. Див. інструкції виробника жаростійкого посуду.
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деку

або на комбінованій решітці над глибоким деком.

- Щоб запобігти пригоранню виступаючого м'ясного соку або жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна смажити у посуді для смаження без кришки.
- За потреби переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.
- Щоб м'ясо було соковитішим:
 - смажте нежирне м'ясо у ємності для смаження із кришкою.
 - смажте м'ясо та рибу шматками вагою не менше ніж 1 кг.
 - полийте великі шматки м'яса чи птиці їхнім соком декілька разів під час смаження.

12.10 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	Традиційне готування	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	Турбо-Гриль	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
М'ясні хлібці	Турбо-Гриль	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	Турбо-Гриль	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	Турбо-Гриль	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Теляча ніжка	Турбо-Гриль	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	Турбо-Гриль	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)	Турбо-Гриль	0,2 - 0,25 кожен	200	200 - 220	20 - 35	1
Курка, половина	Турбо-Гриль	0,4 - 0,5 кожна	200	190 - 210	25 - 40	1
Пулярка	Турбо-Гриль	1-1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Качка	Турбо-Гриль	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 готування	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

Страва	Функція	Кількість (кг)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
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 філеїної 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-селянськи/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 піцца ¹⁾	Традиційне готування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Картопля стружкою ²⁾ (300–600 г)	Традиційне готування або Турбо-Гриль	200–220	згідно з інструкціями виробника	2
Багети ³⁾	Традиційне готування	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Фруктовий пиріг	Традиційне готування	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	-
Полуниця	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-

Страва	Кількість	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Вершки	2 х 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 (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Полуниця/Чорниця/Малина/Агрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

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

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Морква ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Кольрабі/Горох/Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Залиште в духовій шафі після вимкнення.

12.15 Сушіння

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

12.16 Хліб

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

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
Чіабатта	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 Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання

Поставте тарілку з продуктом на дно камери духової шафи та поверніть її по завершенні половини часу приготування.

Помішайте страву по завершенні половини часу приготування або розморожування.

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

Якщо ви не можете знайти бажаний рецепт, зверніться до подібного типу страви у таблиці.

Накривайте страву під час готування і розігрівання.

Поради щодо мікрохвильової печі

Результати готування/розморожування	Можлива причина	Вирішення
Страва занадто суха.	Потужність була занадто висока. Час був занадто довгий. Страву не було накрито.	Наступного разу встановіть меншу потужність і довший проміжок часу.
Страва не розморожилася, не нагрілася чи не приготувалася після закінчення часу приготування.	Час був занадто короткий.	Встановіть довший час. Не збільшуйте потужність мікрохвиль.
Краї страви перегрілися, а середина ще не готова.	Потужність була занадто висока. Страву не перевертали під час циклу готування.	Наступного разу встановіть меншу потужність і довший проміжок часу.

Розморожування м'яса

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Стейк (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
М'ясний фарш (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10

Розморожування птиці

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Курка (1 кг)	100	25 - 30	10 - 20
Куряча грудка (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15
Курячі ніжки (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15

Розморожування риби

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Ціла риба (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Філе риби (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10

Розморожування молочних продуктів

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Масло (0,25 кг)	100	3 - 4	5 - 10
Тертий сир (0,2 кг)	100	2 - 3	10 - 15

Розморожування кондитерських виробів

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Дріжджовий Пиріг (1 шт.)	200	2 - 3	15 - 20
Чізкейк (1 шт.)	100	2 - 4	15 - 20
Сухий пиріг (напр., фунтовий кекс) (1 шт.)	200	2 - 4	15 - 20
Хліб (1 кг)	200	15 - 20	5 - 10
Нарізаний хліб (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Булочки (4 шт.)	200	2 - 4	2 - 5

Розморожування фруктів

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Фрукти (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

Повторне Нагрівання

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Дитяче харчування в баночках (0,2 кг)	300	1 - 2	-
Дитяче молоко (180 мл); поставте ложку у пляшечку	600	0:20 - 0:40	-
Напівфабрикати (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Заморожені страви швидкого приготування (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Молоко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Соус (200 мл)	600	1 - 3	-
Суп (300 мл)	600	3 - 5	-

Розтоплення

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Шоколад / Шоколадна глазур (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло (0,1 кг)	400	0:30-1:30	-

Готування

Страва	Потужність (Вт)	Час (у хв.)	Час простою (хв.)
Ціла риба (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Філе риби (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5
Овочі, свіжі (0,5 кг + 50 мл води)	600	5 - 15	-
Овочі, заморожені (0,5 кг + 50 мл води)	600	10 - 20	-
Картопля в мундирі (0,5 кг)	600	7 - 10	-
Рис (0,2 кг + 400 мл води)	600	15 - 18	-
Попкорн	1000	1:30 - 3	-

Функція комбінованого режиму мікрохвиль

Скористайтеся цією функцією для приготування їжі за короткий проміжок часу та отримання рум'яної скоринки.

Поєднуйте функції: Гриль та Мікрохвилі.

Страва	Жароміцний посуд	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Час простою (хв.)
2 половини курки (2 x 0,55 кг)	Кругле скляне деко, Ø 26 см	300	220	40	2	5

Страва	Жаромічний посуд	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Час простою (хв.)
Картопля в паніровці (1 кг)	Посуд для запікання	300	200	40	2	10
Запечена свиняча шийка (1,1 кг)	Скляне деко із сіткою	300	200	70	1	10

12.18 Інформація для дослідницьких установ

Функція мікрохвильової печі

Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

Страва	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Положення полиці 1)	Час (у хв.)	Коментарі
Бісквіт	600	0.475	Низ	7 - 9	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
М'ясні хлібці	400	0.9	2	25 - 32	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Заварний крем	300	1	Низ	18	-
Розморожування м'яса	100	0.5	Низ	7 - 8	Переверніть м'ясо по завершенні половини часу приготування.

1) Використовуйте комбіновану решітку, якщо не зазначено інше.

Комбінована функція мікрохвиль

Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

Страва	Функція	Потужність (Вт)	Кількість (кг)	Температура (°C)	Положення полиці 1)	Час (у хв.)	Коментарі
Торт	Вентилятор + МХ	100	0.7	180	2	29 - 31	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Картопляна запіканка (гра-тен)	Гриль + Вентилятор + МХ	300	1.1	180	2	40 - 45	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Курка	Гриль + Вентилятор + МХ	200	1.1	230	1	45 - 55	Покладіть м'ясо у круглий скляний контейнер та переверніть його по завершенні половини часу приготування.

1) Використовуйте комбіновану решітку, якщо не зазначено інше.

13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо 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.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загорання.

Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

- Обережно очистьте поверхню внутрішньої камери від залишків їжі й жиру.
- Для усунення 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 очищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

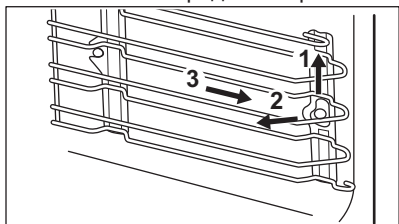
- Духову шафу слід просушувати тоді, коли її внутрішнє приладдя ще вологе після використання.

13.2 Знімання спрямовувачів полицок

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що духову шафу 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.

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 лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 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).

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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 зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання 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 увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Базові налаштування» в розділі «Щоденне користування».

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 таблиця 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. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

16.1 Енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи приладу 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, але 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 до мінімуму 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 страв.

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

Готування з конвекцією

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

Залишкове тепло

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

Вентилятор і лампа продовжують працювати.


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.

17. 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



867336073-C-322017



AEG