

SIEMENS



# Вбудована духовна шафа

CM636GB.1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

uk Інструкція з використання

Register  
your  
product  
online



# Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Режим мікрохвиль</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	<b>5</b>	Посуд . . . . .	18	
	Загальне . . . . .	5	Потужність мікрохвиль . . . . .	18	
	Мікрохвильовий режим . . . . .	6	Налаштування мікрохвильового режиму у поєднанні з видом нагрівання . . . . .	18	
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	<b>7</b>	Налаштування режиму мікрохвиль . . . . .	19	
	Загальне . . . . .	7	Сушіння . . . . .	19	
	Мікрохвильовий режим . . . . .	8		<b>Програма “Шабат”</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	<b>8</b>	Початок програми «Шабат» . . . . .	19	
	Заощадження енергії . . . . .	8		<b>Засоби для чищення</b> . . . . .	<b>20</b>
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	8	Відповідні очисні засоби . . . . .	20	
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	<b>9</b>	Поверхні робочої камери . . . . .	21	
	Панель управління . . . . .	9	Підтримання приладу чистим . . . . .	21	
	Елементи управління . . . . .	9		<b>Навісні елементи</b> . . . . .	<b>21</b>
	Дисплей . . . . .	9	Зняття та встановлення підвісних каркасів . . . . .	21	
	Меню режимів роботи . . . . .	10		<b>Дверцята приладу</b> . . . . .	<b>23</b>
	Види нагрівання . . . . .	10	Зняття захисної панелі дверцят . . . . .	23	
	Подальша інформація . . . . .	11	Монтаж та демонтаж скла дверцят . . . . .	23	
	Функції робочої камери . . . . .	11		<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>25</b>
	<b>Приладдя</b> . . . . .	<b>12</b>	Таблиця несправностей . . . . .	25	
	Приладдя, що постачається в комплекті . . . . .	12	Перевищено максимальну тривалість роботи . . . . .	25	
	Встановлення приладдя . . . . .	12	Лампа робочої камери . . . . .	25	
	Спеціальне приладдя . . . . .	12		<b>Служба сервісу</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Перед першим використанням</b> . . . . .	<b>13</b>	Е номер та FD номер (дата виробництва) . . . . .	26	
	Перша експлуатація . . . . .	13		<b>Страви</b> . . . . .	<b>26</b>
	Очищення робочої камери та приладдя . . . . .	13	Вказівки щодо налаштувань . . . . .	26	
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>14</b>	Вибір страви . . . . .	27	
	Увімкнення/вимкнення приладу . . . . .	14	Налаштування страви . . . . .	27	
	Запуск або переривання роботи . . . . .	14		<b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії</b> <b>28</b>	
	Налаштування режиму роботи . . . . .	14	Силіконові форми . . . . .	28	
	Регулювання виду нагрівання та температури . . . . .	14	Пирогов та дрібне печиво . . . . .	28	
	Швидке нагрівання . . . . .	15	Хліб та булочки . . . . .	31	
	<b>Установки таймера</b> . . . . .	<b>15</b>	Піца, французький пиріг і пікантні пироги . . . . .	33	
	Таймер . . . . .	15	Запіканка і суфле . . . . .	34	
	Тривалість . . . . .	16	Птиця . . . . .	36	
	Час закінчення . . . . .	16	М'ясо . . . . .	38	
	<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	<b>17</b>	Риба . . . . .	41	
	Активація та деактивація . . . . .	17	Овочі і гарнір . . . . .	43	
	<b>Основні установки</b> . . . . .	<b>17</b>	Десерт . . . . .	45	
	Зміна налаштувань . . . . .	17	Заощадження енергії з видами нагрівання Есо . . . . .	46	
	Перелік налаштувань . . . . .	17	Акриламід у харчових продуктах . . . . .	47	
	Зміна поточного часу . . . . .	17	Томління/слабке нагрівання . . . . .	47	
			Підсушування . . . . .	49	
			Консервування . . . . .	49	
			Залишіть тісто підніматися . . . . .	50	
			Розморожування . . . . .	51	
			Розігрівання страв з мікрохвильовим режимом . . . . .	52	
			Підтримання страв у теплому стані . . . . .	53	
			Пробні страви . . . . .	53	

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)



## Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 12

## **Важливі настанови з безпеки**

### Загальне

#### **Попередження – Небезпека пожежі!**

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

#### **Попередження – Небезпека опіків!**

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

#### **Попередження – Небезпека опіку!**

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.

- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

#### **Попередження – Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

#### **Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!**

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

#### **Попередження – Небезпека впливу магнітних полів!**

На панелі управління або елементах керування встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, кардіостимулятори чи дозатори інсуліну. Носіям електронних імплантатів дотримуватися відстані до електронних імплантатів не менше 10 см.

## Мікрохвильовий режим

### **⚠️ Попередження – Небезпека пожежі!**

- Використання приладу не за призначенням небезпечно та може призвести до ушкодження. Не допускається сушка продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.
- Харчові продукти можуть загорітись. Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу. Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації. Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль. Ніколи не розморожуйте та не розігрівайте продукти з низьким вмістом рідини (напр., хліб) на занадто високій потужності мікрохвиль або протягом надто тривалого часу.
- Харчова олія може загорітись. Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

### **⚠️ Попередження – Вибухонебезпечно!!**

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

### **⚠️ Попередження – Небезпека опіків!**

- Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього. Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто. Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків. При готуванні яєшні-глазунї або "яєць у горнятку" потрібно спочатку проштрикнути жовток. При готуванні продуктів з міцною шкарлупою або шкіркою, наприклад, яблук, помідорів, картоплі або ковбасок, шкарлупа може луснути. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.
- Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно. Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях. Завжди знімайте кришку або соску. Після розігрівання добре струсніть або перемішайте. Перед тим як давати дитині їжу, перевірте температуру продукту.
- Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітися. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.

### **⚠️ Попередження – Небезпека опіку!**

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здійснюються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.

### **⚠️ Попередження – Небезпека травмування!!**

Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду. Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.

### **⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!**

Прилад працює під високою напругою. Ніколи не знімайте корпус приладу.

### **⚠ Попередження – Небезпека тяжкої шкоди для здоров'я!!**

- При недостатньому очищенні можуть пошкодитися поверхні приладу. Що може стати причиною випромінення мікрохвильової енергії. Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів. Завжди тримайте в чистоті робочу камеру, ущільнення дверцят, власне дверцята та їх фіксатор.
- Крізь пошкоджені дверцята робочої камери або їх ущільнення може випромінюватися енергія мікрохвиль. Ніколи не використовуйте прилад, якщо дверцята робочої камери, ущільнення дверцят або пластикова рама дверей пошкоджені. Зверніться до сервісної служби.
- З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль. Ніколи не знімайте кришку корпусу. Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

## **🔧 Причини несправностей**

### **Загальне**

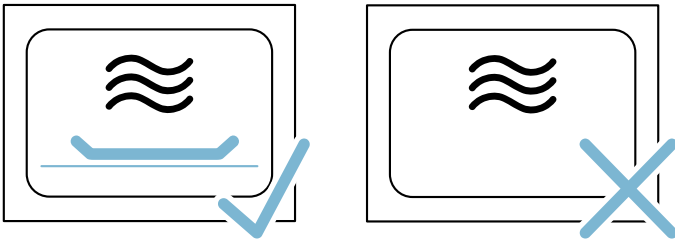
#### **Увага!**

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Алюмінієва фольга: фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. На склі може виникнути стійке забруднення від неї.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.  
Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим.
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полицки: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

## Мікрохвильовий режим

### Увага!

- Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинна бути віддалена принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.
- Комбінування приладдя: не комбінуйте решітку з універсальним деком. При встановленні безпосередньо один над одним можливе утворення іскор. Встановлювати лише на відповідний рівень.
- Чистий мікрохвильовий режим: для роботи виключно з мікрохвилями не придатні універсальне деко або деко для випікання. Вони можуть викликати утворення іскор і пошкодити робочу камеру. В якості площі для встановлення посуду використовуйте решітку, що постачається в комплекті, або мікрохвильовий режим у поєднанні з будь-яким видом нагрівання.
- Алюмінієві настили: не використовуйте алюмінієві настили у приладі. Виникнення іскор може призвести до пошкодження приладу.
- Режим мікрохвиль без страв: робота приладу без страв у робочій камері призводить до перевантаження. Ніколи не запускайте мікрохвильовий режим без страв у робочій камері. Винятком є короткочасне випробування посуду. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18



- Попкорн для готування в мікрохвильовій печі: ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль. Експлуатуйте прилад при потужності максимум 600 W. Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку. Скло дверцят може тріснути від перевантаження.

## Захист навколишнього середовища

Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

### Заощадження енергії

- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.
- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.
- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Ви можете випікати у 2 прямокутних формах, поставивши їх поруч у робочу камеру.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути прилад на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.

### Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.



## Знайомство з приладом

В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

**Вказівка:** Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

## Панель управління

Через панель управління можна за допомогою кнопок та поворотного регулятора налаштувати різні функції Вашого приладу. На дисплеї відобразяться поточні налаштування.



### 1 Кнопки

У кнопку праворуч та ліворуч від перемикача є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації.

### 2 Перемикач

Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.

### 3 Сенсорний дисплей

На сенсорному дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки. Для налаштування торкніться будь-якого текстового поля. Залежно від вибору змінюються текстові поля.

start/stop

Початок роботи, призупинення або переривання

### Перемикач

За допомогою перемикача змініть значення налаштування, що відображається на дисплеї.

Для більшості переліків вибору, наприклад, видів нагрівання, після останнього пункту перелік починається спочатку. Для температури, наприклад, потрібно обертати перемикач назад, поки не буде досягнуто мінімального або максимального значення.

## Елементи управління

Окремі елементи управління узгоджено з різними функціями приладу. Таким чином можна просто і безпосередньо налаштувати прилад.

### Кнопки

Тут коротко пояснюється значення різних кнопок.

Кнопки	Значення	
on/off		Увімкнення/вимкнення приладу
Меню	Меню	Відкриття меню режимів роботи
i	Інформація	Показати вказівки
	Блокування від доступу дітей	Активация та деактивация функції «Блокування від доступу дітей»
🕒	Налаштування таймера	Відкриття меню налаштування таймера
»»»	Швидке нагрівання	Увімкнення та вимкнення швидкого нагрівання

### Дисплей

Інформація на дисплеї структурована таким чином, щоб можна було переглянути одночасно всі дані.

Значення, яке зараз можна налаштувати, виділяється. Воно відображається білим шрифтом на темному фоні.

### Рядок статусу

Рядок статусу знаходиться у верхній частині дисплея. Там відображається поточний час, налаштовані налаштування таймера, текстові вказівки та інша інформація.

### Індикація прогресу

За індикацією прогресу можна побачити, наприклад, наскільки вже розігрілась духовна шафа або скільки минуло тривалості. Пряма лінія під виділеним значенням заповнюється зліва направо в міру виконання програми.

## Перебіг часу

Якщо прилад запущено без тривалості, праворуч вгорі можна побачити в рядку стану, як довго триває робота.

Якщо налаштована тривалість було видалено, перебіг часу продовжуватиметься з урахуванням часу, що вже минув. Таким чином можна завжди контролювати тривалість експлуатації.

## Температурний контроль







Риски контролю температури вказують фазу нагрівання та рівень залишкового тепла в робочій камері.


Контроль нагрівання	Контроль нагрівання – це індикація збільшення температури у робочій камері. Якщо відображені всі риси, це означає, що духовка нагрілася до оптимальної температури для встановлення страви. В режимі гриль та очищення риси не відображаються.
Індикація залишкового тепла	Якщо прилад вимкнено, температурний контроль відображає залишкове тепло в робочій камері. Індикація гасне, якщо температура опустилась прибіл. на 60 °C.

**Вказівка:** Через термічні властивості приладу температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятися від фактичної температури в робочій камері.

## Види нагрівання

Для того, щоб Ви завжди могли правильно обирати вид нагрівання для страви, яку готуєте, нижче ми пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування.





Види нагрівання	Температура	Застосування
 4D-гаряче повітря	30-275 °C	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
 Верхнє/нижнє нагрівання	30-300 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Підходить, в першу чергу, для пирогів з соковою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
 Гаряче повітря Eco	30-275 °C	Для енергетично оптимізованого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
 Верхнє/нижнє нагрівання Eco	30-300 °C	Для енергетично оптимізованого приготування обраних страв. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
 Гриль з конвекцією	30-300 °C	Запікання птиці та цілої риби і великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
 Гриль, велика площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі плоских продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівається загальна площа нагрівального елемента гриля.

камері. Під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання, натиснувши кнопку .

## Меню режимів роботи

Меню розділене на різні режими роботи. Таким чином можна швидко отримати доступ до потрібної функції.


Режим роботи	Використання
Види нагрівання	Для приготування Вашої страви є багато точно узгоджених видів нагрівання.
Страви → "Страви" на сторінці 26	Тут ви знайдете вже збережені налаштування для багатьох страв.
Мікрохвильовий режим → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18	У мікрохвильовому режимі можна швидше готувати, розігрівати та розморожувати страви.
Комбінований мікрохвильовий режим → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18	В цьому режимі можна додатково до мікрохвиль підключити вид нагрівання.
Функція сушіння → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18	Використовуйте після кожного готування з мікрохвилями.
Установки → "Основні установки" на сторінці 17	Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.

	Гриль, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Середня частина під нагрівальними елементами гриля дуже сильно нагрівається.
	Режим піци	30-275 °C	Для приготування піци та страв, яким потрібно багато тепла знизу. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться задній стінці приладу.
	Томління/слабке нагрівання	70-120 °C	Для заощадливого та повільного приготування обсмажених, ніжних шматків м'яса у відкритому посуді. Жар надходить при невисокій температурі рівномірно зверху та знизу.
	Нижнє нагрівання	30-250 °C	Для приготування на водяній бані і для підрум'янювання. Жар надходить знизу.
	Підтримання страв у теплому стані	60-100 °C	Підтримання приготованих страв у теплому стані.
	Попереднє підігрівання посуду	30-70 °C	Для розігрівання страв.
	Функція coolStart	30-275 °C	Для швидкого приготування продуктів глибокого замороження на рівні 1. Температура коригується відповідно до вказівок виробника. Використовуйте максимальну температуру, яка зазначена на пакуванні. Тривалість приготування, як зазначено або коротше. Попереднє розігрівання недоречне.

### Запропоновані значення

Для кожного виду нагрівання в приладі є рекомендована температура або режим. Їх можна прийняти або змінити у відповідному діапазоні.

### Подальша інформація

У більшості випадків прилад надає вказівки і подальшу інформацію до виконуваної дії. Для цього натисніть на кнопку . Вказівка відобразиться на дисплеї на кілька секунд.

Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

### Функції робочої камери

Деякі функції полегшують роботу Вашого приладу. Так, наприклад, освітлюється велика поверхня робочої камери і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

### Відчинення дверцят приладу

Якщо під час виконання режиму роботи Ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. При закриванні дверцят робота продовжується.

### Освітлення робочої камери

Якщо відкрити дверцята приладу, вмикається освітлення робочої камери. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше 15 хвилин, освітлення знову вимикається.

Для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли режим роботи завершено, він вимикається.

**Вказівка:** В основних установках можна встановити, щоб не вмикалося освітлення робочої камери під час роботи.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається у випадку необхідності. Тепле повітря відводиться через дверцята.

### Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше духовна шафа перегріється.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась.

**Вказівка:** Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 17

## Приладдя

У комплект із Вашим приладдям входить різне приладдя. Тут коротко описано приладдя, що входить до комплекту, і його правильне застосування.

### Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



Використовуйте лише оригінальне приладдя. Воно розроблене спеціально для Вашого приладу.

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

**Вказівка:** Гаряче приладдя може деформуватись. Це не впливає на його функціональність. При охолодженні деформація зникає.

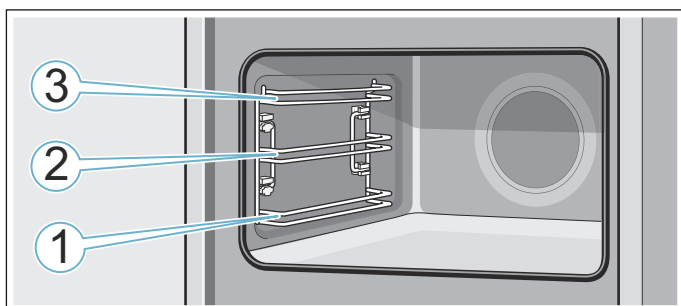
### Мікрохвильовий режим

Для режиму виключно з мікрохвилями підходить лише решітка, що постачається в комплекті. Універсальне деко або деко для випікання може викликати утворення іскор і пошкодити робочу камеру.

Для комбінованого режиму з мікрохвилями або для готування в режимі роботи «Страви» можна застосовувати універсальне деко, деко для випікання та будь-яке інше приладдя, що постачається в комплекті.

### Встановлення приладдя

Робоча камера має 3 рівні встановлення. Рівні установлення рахуються знизу догори.



На рівнях встановлення 1, 2 і 3 завжди вставляйте приладдя між обома напрямними рівня встановлення.


### Вказівки

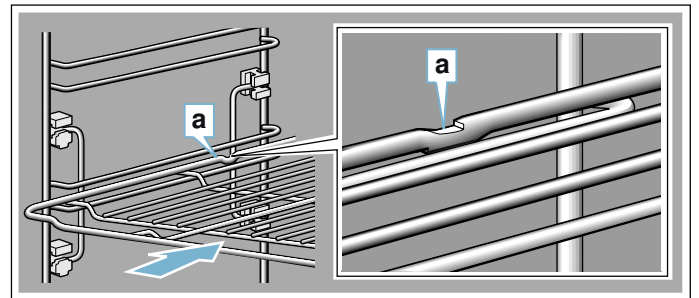
- Слідкуйте за тим, щоб приладдя завжди правильно вставлялося в робочу камеру.

- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.

### Фіксація приладдя

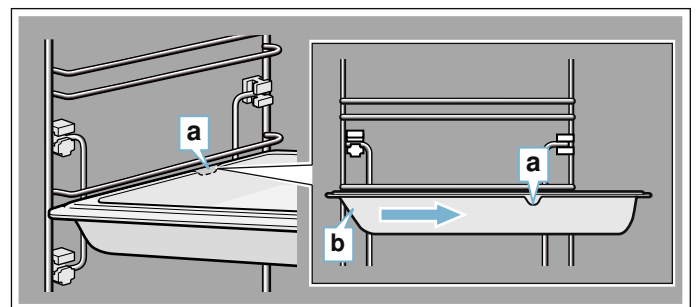
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

Встановлюйте решітку так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Напис "microwave" повинен бути попереду, а вигин спрямований донизу .



Встановлюйте деко так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Скід приладдя **b** повинен бути спрямований попереду до дверцят приладу.

Приклад на малюнку: універсальне деко



### Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Широку програму приладдя до Вашого приладу Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті.

Доступність та можливість замовлення онлайн різна в різних країнах. Будь ласка, продивіться інформацію в документах, які Ви отримали під час купівлі духової шафи.

При покупці вкажіть точний номер за каталогом спеціального приладдя.

**Вказівка:** Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 26

#### Спеціальне приладдя

#### Номер для замовлення

#### Решітка

HZ634080

Для посуду, форм для пирогів та запіканок та для смаження і гриля.

<b>Універсальне деко</b> Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.	HZ632070
<b>Деко для випікання</b> Для пирогів не деку та дрібного печива.	HZ631070
<b>Вставна решітка</b> Для м'яса, птиці та риби Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що скапують.	HZ324000
<b>Універсальне деко, із антипригарним покриттям</b> Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Випічка та печена легко відділяються від універсального дека.	HZ632010
<b>Деко для випікання, із антипригарним покриттям</b> Для пирогів на деку та дрібного печива. Випічка легко відокремлюється від дека для випікання.	HZ631010
<b>Сковорода Profi</b> Для приготування великої кількості.	HZ633070
<b>Кришка для сковороди Profi</b> З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.	HZ633001
<b>Форма для піци</b> Для піци та великих круглих пирогів.	HZ617000
<b>Деко для гриля</b> Для приготування на грилі замість решітки або у якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.	HZ625071
<b>Камінь для випікання хліба</b> Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка. Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.	HZ327000
<b>Скляна жаровня (5,1 літрів)</b> Для тушкування і запіканок. Особливо підходить для режиму роботи "Страви".	HZ915001
<b>Скляний піддон</b> Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.	HZ86S000
<b>Скляна форма</b> Для запіканок, страв з овочів та випічки.	HZ636000
<b>Декоративні планки</b> Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.	HZ66X600



## Перед першим використанням

Перед першим використанням Вашого нового приладу, потрібно виконати певні налаштування. Також необхідно почистити робочу камеру і приладдя.

### Перша експлуатація

Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для першого введення в експлуатацію.

**Вказівка:** Ви завжди можете змінити ці установки в основних налаштуваннях. → "Основні установки" на сторінці 17

### Налаштування мови

Попередньо налаштована мова «Deutsch».

1. Налаштуйте перемикачем бажану мову.
2. Торкніться стрілки >. З'явиться наступне налаштування.

### Налаштування поточного часу

Поточний час починається з «12:00».

1. Встановіть актуальний поточний час.
2. Торкніться стрілки >.

### Налаштування дати

Дата «01.01.2014» попередньо налаштована.

1. Перемикачем налаштуйте поточний день, місяць і рік.
2. Торкайтеся стрілки >, поки не оновите всі налаштування.  
На дисплеї відобразиться вказівка, про те що перше введення в експлуатацію завершено.

### Очищення робочої камери та приладдя

Перед першим приготуванням страв за допомогою приладу слід почистити робочу камеру та приладдя.

### Очищення робочої камери

Для того щоб позбутися запаху нового приладу, спочатку треба закрити порожню робочу камеру та прогріти її.

Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковки, наприклад кульок стиропору. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрюйте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте задані налаштування.

### Налаштування

Вид нагрівання	Верхнє/нижнє нагрівання <input type="checkbox"/>
Температура	240 °C
Тривалість	1 година

Як налаштувати вид нагрівання і температуру, дізнайтеся у наступному розділі.

Вимикайте прилад після зазначеної тривалості кнопкою «on/off» .

Коли робоча камера охолоне, очистіть пласкі поверхні мийним розчином і рушником.

### Очищення приладдя

Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.



## Управління приладу

Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми Вам пояснимо, як налаштувати Ваш прилад. Ви дізнаєтеся, що відбувається при вмиканні та вимиканні і як налаштувати режими роботи.

### Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

Виняток: функцію «Блокування від доступу дітей» і таймер також можна налаштувати при вимкненому приладі.

Індикації та вказівки на дисплеї, наприклад, для відображення залишкового тепла в робочій камері, індикація залишається також видимою навіть у вимкненому приладі.

Якщо Ви не плануєте використовувати прилад – вимкніть його. Якщо тривалий час не виконуються налаштування, прилад вимикається автоматично.

### Ввімкнення приладу

Кнопкою on/off увімкніть прилад. on/off на кнопці підсвічується синім.

На дисплеї відображається логотип Siemens, а потім вид нагрівання і температура.

**Вказівка:** Який вид нагрівання повинен з'явитися після вмикання, можна визначити в основних установках.

### Вимкнення приладу

Кнопкою on/off вимкніть прилад. Освітлення над кнопкою гасне.

Налаштована функція переривається.

На дисплеї з'являється поточний час.

**Вказівка:** Чи буде показано поточний час при вимкненому приладі, можна визначити в основних установках.

### Запуск або переривання роботи

Щоб запустити режим роботи або перервати роботу, натисніть кнопку «start/stop». Після переривання роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати роботу.

Щоб видалити всі налаштування, натисніть кнопку «on/off».

Якщо Ви під час експлуатації відчиняєте дверцята робочої камери, робота приладу призупиняється. Для

продовження роботи закрийте дверцята робочої камери.

### Налаштування режиму роботи

Якщо потрібно налаштувати режим нагрівання, прилад повинен бути увімкнений.

1. Натисніть кнопку «menu». Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть бажаний режим роботи. Залежно від режиму роботи доступні різні можливості вибору.
3. За допомогою перемикача змініть вибір. Залежно від вибору змініть подальші налаштування.
4. Запустіть кнопку «start/stop». На дисплеї відобразиться перебіг часу. Помітно налаштування і лінія індикації процесу.

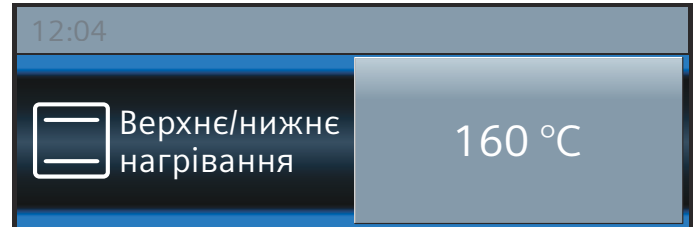
### Регулювання виду нагрівання та температури

Після вмикання приладу відображається налаштований рекомендований вид нагрівання з температурою. Це налаштування можна негайно запустити кнопкою «start/stop». Якщо Ви бажаєте встановити інший вид нагрівання, дійте так:

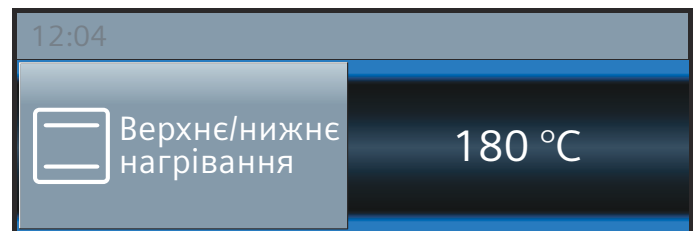
Для інших налаштувань змініть значення наступним чином:

Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання» при 180°C.

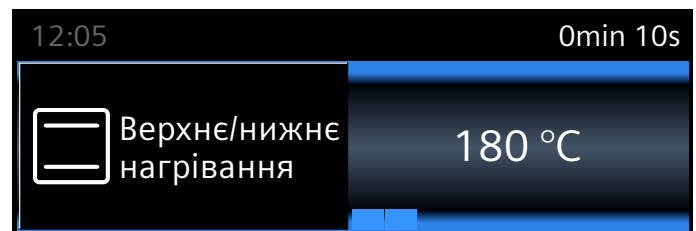
1. Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.



2. Торкніться запропонованої температури.
3. Регулятором змініть температуру.



4. Запустіть кнопку «start/stop».





На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання та температура.

## Швидке нагрівання

За допомогою кнопки »»»» можна ввімкнути швидке розігрівання робочої камери. Швидке нагрівання доступне не у всіх видах нагрівання.

Рекомендовані види нагрівання:

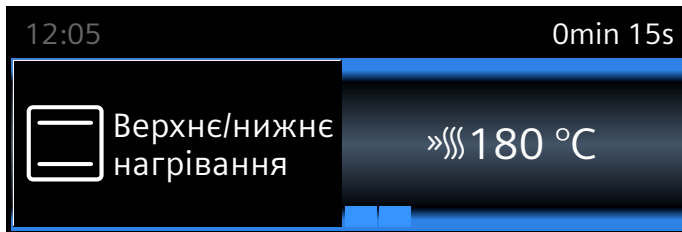
	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання

Для того щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву у робочу камеру після того, як ви її прогріли у режимі швидкого нагрівання.

### Налаштування

Дотримуйтесь відповідного виду нагрівання. Швидке нагрівання запускається лише якщо налаштована температура вище ніж 100 °C.


1. Встановіть вид нагрівання та температуру.
2. Натисніть кнопку »»»».



Ліворуч від встановленої температури з'являється символ »»»». Індикатор контролю температури починає заповнюватися.

Коли швидке нагрівання завершилося, лунає сигнал. Символ »»»» згасає. Поставте страву у робочу камеру.

### Вказівки



- Відлік часу у зворотному напрямку для встановленої тривалості починається відразу після старту незалежно від режиму швидкого нагрівання.
- Під час швидкого нагрівання можна запитати поточну температуру робочої камери, натиснувши кнопку .

### Переривання


Натисніть кнопку »»»». На дисплеї з'являється символ »»»».

## Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.



Установка таймера	Використання
 Таймер	Таймер функціонує як будильник. Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал.
 Тривалість	Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал. Прилад вимикається автоматично.
 Час закінчення	Налаштуйте тривалість та час завершення. Прилад вмикається автоматично, так щоб роботу було звершено до бажаного часу.

### Вказівки


- Ви можете встановлювати тривалість до години з точністю до хвилини. Тривалість більше години можна налаштовувати з кроком 5 хвилин.
- Залежно від того, у якому напрямку спочатку обернути поворотний регулятор, розпочинається тривалість з запропонованого значення: ліворуч 10 хвилин, праворуч 30 хвилин.
- Після завершення кожного налаштування таймера лунає сигнал і в рядку стану відображається «Завершено».
- Кнопкою  можна запитати інформацію, яка короткочасно відобразиться на дисплеї.

### Таймер



Таймер можна налаштувати в будь-який момент, також коли прилад вимкнено. Він працює паралельно з іншими налаштуваннями часу і має власний сигнал. Таким чином Ви почуєте, коли вийшов час таймера або закінчилась тривалість приготування. Максимум можна налаштувати 24 години.

1. Натисніть кнопку . Відкриється поле налаштування таймера.
2. За допомогою перемикача налаштуйте час таймера. Через декілька секунд таймер розпочинає роботу. Символ  для таймеру і час, що минув, відображаються ліворуч в рядку статусу.



### Коли час вийшов

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення «Таймер завершив відлік». Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

### Переривання таймера

Відкрийте кнопкою  налаштування таймера і перевстановіть час. Закрийте меню кнопкою .

### Зміна часу таймера


За допомогою кнопки  відкрийте меню налаштувань таймера та перемикачем змініть час таймера впродовж наступних декількох секунд. Кнопкою  запустіть таймер.

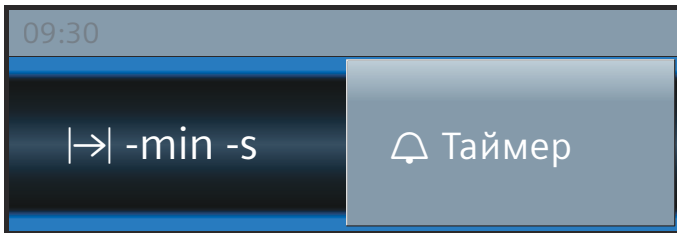
## Тривалість

Якщо Ви встановлюєте тривалість (час готування) для Вашої страви, то після закінчення вказаного Вами часу робота приладу автоматично перерветься. Духова шафа пересте нагріватися.

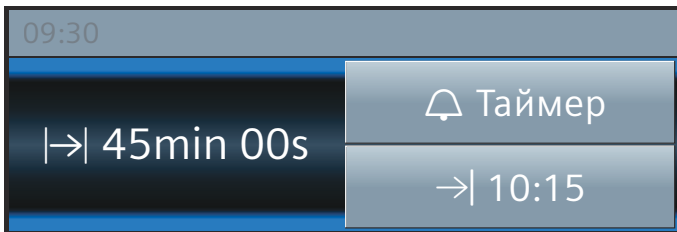
Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.


Приклад: налаштування для гарячого повітря 4D, 180 °C, тривалість 45 хвилин.

1. Натисніть кнопку . Відкривається меню «Налаштування таймера».




2. За допомогою перемикача встановіть тривалість.




3. Запустіть кнопкою «start/stop». Починається відлік тривалості готування , і це відображається у рядку статусу.


### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа пересте нагріватися. У рядку статусу написано «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

### Переривання відліку тривалості


Відкрийте за допомогою кнопки  меню налаштувань таймера. Прокрутіть назад тривалість. На індикаторі з'являється встановлений вид нагрівання та температура.

### Зміна тривалості


Відкрийте за допомогою кнопки  меню налаштувань таймера. За допомогою перемикача змініть тривалість.

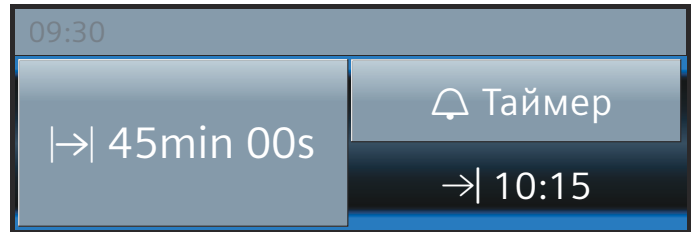
### Час закінчення

Якщо час закінчення роботи перенесено, врахуйте, що продукти, які легко псуються, не повинні перебувати тривалий час в робочій камері.

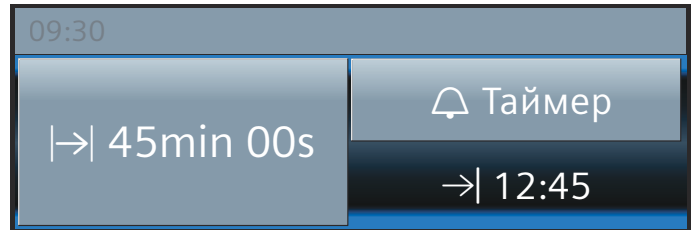
Передумова: духовна шафа ще не почала нагріватися. Встановлена тривалість. Відкрито меню «Налаштування таймера» .

Приклад на малюнку: о 9.30 Ви поставили страву в робочу камеру. Готування триває 45 хв. до 10:15. Проте Ви бажаєте, щоб готово було о 12:45.

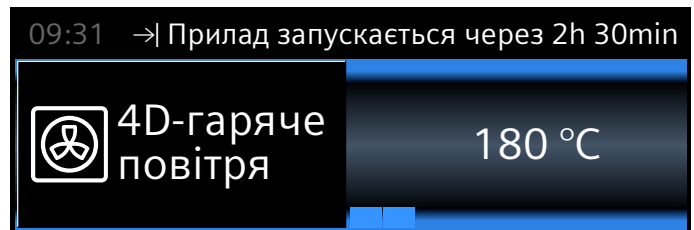
1. Торкніться поля «Завершення ». На дисплеї виводиться час закінчення роботи програми.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.




3. Підтвердіть кнопкою «start/stop».






Духова шафа у режимі очікування. Нагрівання починається у встановлений час. Починається відлік тривалості готування і це відображається у рядку статусу.



### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа пересте нагріватися. У рядку статусу написано «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

### Зміна часу закінчення роботи програми

Це можливо, поки духовна шафа знаходиться в режимі очікування. Відкрийте кнопкою  меню «Налаштування таймера» та торкніться поля «Приготування завершено » і відкоригуйте перемикачем час закінчення. Закрийте меню кнопкою .

### Переривання часу закінчення роботи програми

Це можливо, поки духовна шафа знаходиться в режимі очікування. Для цього відкрийте меню «Налаштування таймера» кнопкою . Торкніться «Завершення » і перемикачем оберніть назад час закінчення. Розпочинається перебіг тривалості.





## Функція "Захист від дітей"

Щоб діти випадково не увімкнули прилад і не змінили налаштування, прилад обладнано функцією «Блокування від доступу дітей».

Панель керування заблоковано і налаштування неможливе. Можливо лише вимкнути прилад кнопкою «on/off».

### Активация та деактивация



Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненому та вимкненому приладі.

Натисніть відповідно бл. 4 секунд на кнопку . На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження і на рядку статусу відображається символ .

## Основні установки

Щоб можна було оптимально і просто експлуатувати прилад, доступні різні налаштування. Їх Ви можете змінити за власною потребою.

### Зміна налаштувань

1. Натисніть кнопку «on/off».
2. Натисніть кнопку «menu».  
Відкривається меню режимів роботи.
3. Оберіть режим роботи «Налаштування».  
Відображається перше основне налаштування і його можна змінити регулятором функцій.
4. Торкніться стрілки .
5. За допомогою перемикача змініть значення.
6. Стрілкою  переключіть на наступні основні налаштування.
7. Натисніть кнопку «menu», щоб зберегти дані.  
На дисплеї з'явиться пропозиція скасування або збереження.

### Перелік налаштувань

У переліку Ви знайдете всі основні установки та можливості їх зміни. Залежно від обладнання приладу на дисплеї відображаються лише налаштування, які підходять для Вашого приладу.

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

Установка	Параметр
Вибір мови	Інші доступні мови
Поточний час	Встановлення поточного часу
Дата	Налаштування поточної дати
Тривалість сигналу	Короткий (30 с)
	Середній (1 х)
	Тривалий (5 х)
Налаштування рівня гучності для ...	Регулюється в 5 етапів


Сигнал кнопок	Вимкнено (звук кнопок залишається при вмиканні та вимиканні за допомогою on/off)
	Увімкнено
Яскравість дисплея	Регулюється в 5 етапів
Дисплей годинника	Цифр. і дата
	Аналог.
	Вимк.
Освітлення	У роботі увімкн.
	У роботі вимкн.
Автоматичне продовження	При закритих дверцятах
	Не автоматичне продовження (натиснути кнопку «start/stop»)
Робота після вмикання	Головне меню
	Види нагрівання
	Мікрохвильовий режим
	Комбінований мікрохвильовий режим
	Страви*
Затемнення на ніч	Вимкнено
	Увімкнено (дисплей затемнюється з 22:00 до 5:59)
Логотип марки	Індикація
	Не відображ.
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано
	Мінімальний
Програма «Шаббат»	Увімкнено
	Вимкнено
Заводські налаштування	Скинути
*) У наявності, залежно від типу приладу	

**Вказівка:** налаштування мови, звуку кнопок та яскравості дисплею діють відразу ж. Усі інші налаштування - лише після зберігання.

### Зміна поточного часу

Змінюйте поточний час в основних установках.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть кнопку «on/off».
2. Натисніть кнопку «menu».  
Відкривається меню режимів роботи.
3. Торкніться «Налаштування».
4. Стрілкою  перейдіть до поточного часу.
5. За допомогою перемикача змініть поточний час.
6. Натисніть кнопку «menu».  
На дисплеї з'явиться пропозиція скасування або збереження.

### Вимкнення електропостачання

Після тривалого відключення живлення на дисплеї відобразатиметься налаштування для першого введення в експлуатацію.

Налаштуйте мову, поточний час і дату по-новому.

## Режим мікрохвиль

У мікрохвильовому режимі можна особливо швидко готувати, розігрівати та розморожувати страви. Мікрохвильовий режим можна використовувати окремо в комбінації з видом нагрівання.

Щоб оптимально використовувати мікрохвильовий режим, дотримуйтеся вказівок до посуду і орієнтуйтеся по даним в таблицях застосування в кінці посібника з використання.

### Посуд

Не весь посуд придатний для мікрохвильового режиму. Щоб розігріти страви і не пошкодити прилад, використовуйте лише придатний для мікрохвиль посуд.

Підходить термостійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни або термостійкого пластику. Ці матеріали пропускають мікрохвилі. Кераміку також можна використовувати, якщо вона повністю глазурована або без тріщин.

Ви можете використовувати також посуд, в якому будете подавати страву до столу. Таким чином не потрібно буде перекладати страви. Посуд із золотим або срібним декором використовуйте тільки в тому разі, якщо виробник гарантує, що він придатний для застосування у мікрохвильовій печі.

Для випікання з комбінованим режимом можна використовувати звичайні форми для випікання з металу. Таким чином пироги підрум'янюються також низу.

Для інших застосувань металевий посуд не придатний. Метал не пропускає мікрохвилі. Страви у закритих металевих ємностях залишаються холодними.

### Увага!

Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.

### Тестування посуду

Ніколи не вмикайте режим мікрохвиль, якщо у робочій камері немає страви. Єдиним винятком може бути коротке тестове випробування посуду.

Якщо Ви не впевнені в тому, чи підходить Ваш посуд для готування в режимі мікрохвиль, проведіть таке випробування:

1. Поставте порожній посуд у робочу камеру на час від 30 секунд до 1 хвилини і увімкніть максимальну потужність.
2. Між тим перевірте температуру приладу. Він має залишатися холодним або досягти температури, при якій до посуду можна доторкнутись рукою.

Якщо посуд гарячий, або утворюються іскри, посуд є непридатним. Перервіть випробування.

### Попередження – Небезпека опіків!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.

### Приладдя, що постачається в комплекті

Для режиму виключно з мікрохвилями підходить лише решітка, що постачається в комплекті. Універсальне деко або деко для випікання може викликати утворення іскор і пошкодити робочу камеру.

Для комбінованого режиму з мікрохвилями або для готування в режимі роботи «Страви» можна застосовувати універсальне деко, деко для випікання та будь-яке інше приладдя, що постачається в комплекті.

При готуванні в мікрохвильовому режимі найкраще встановлювати приладдя на рівні 1, якщо не рекомендовано інше.

### Потужність мікрохвиль

Можна налаштувати 5 різних рівнів потужності мікрохвиль.

Потужність	Страви	Максимальна тривалість
90 Вт	Для розморожування ніжних страв	1 год. 30 хв.
180 Вт	Для розморожування та подальшої обробки	1 год. 30 хв.
360 Вт	Для приготування м'яса та розігрівання ніжних страв	1 год. 30 хв.
600 Вт	Для розігрівання та доведення страв до готовності	1 год. 30 хв.
1000 Вт	Для розігрівання рідини	30 хв.

### Налаштування мікрохвильового режиму у поєднанні з видом нагрівання

Не всі види нагрівання придатні для поєднання з мікрохвильовим режимом.

Можна налаштувати потужність від 90 до 360 Вт.

Рекомендовані види нагрівання:

	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання
	Гриль з конвекцією
	Гриль, велика площа нагрівання
	Гриль, мала площа нагрівання

1. Натисніть кнопку **menu**. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть поле «Комбінований мікрохвильовий режим». Буде запропоновано вид нагрівання, температура, потужність мікрохвильового режиму і тривалість.
3. Торкніться відповідного поля та налаштуйте потрібні значення перемикачем.
4. Запустіть кнопкою **start/stop**. Починається зворотній відлік тривалості.

Значення можна змінити у будь-який момент. Для цього торкніться відповідного поля і змініть перемикачем значення.

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Роботу режиму мікрохвиль завершено. На дисплеї відображається **I→J 0 хв 00 с** і в рядку стану з'являється «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал

за допомогою кнопки .

Якщо потрібно повторно налаштувати потужність мікрохвиль, торкніться відповідного поля і введіть тривалість. Режим знову розпочинає свою роботу.

### Призупинення режиму

Натисніть кнопку «start/stop»: духова шафа перемикається на паузу. Знову натисніть кнопку «start/stop», робота продовжується.

Відкрийте дверцята виробу. Робота припиняється. Закрити дверцята: робота продовжиться.

### Переривання роботи

Натисніть кнопку on/off.

### Налаштування режиму мікрохвиль


Для отримання оптимального результату з мікрохвильовим режимом, вставляйте решітку завжди на рівень встановлення 1.

1. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть поле «Мікрохвильовий режим». Пропонується потужність мікрохвиль та тривалість.
3. За допомогою перемикача встановіть потужність та/або тривалість мікрохвильового режиму.
4. Кнопкою «start/stop» запустіть мікрохвильовий режим.

Починається зворотній відлік тривалості.

Значення можна змінити у будь-який момент. Для цього торкніться відповідного поля і змініть перемикачем значення.

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Роботу режиму мікрохвиль завершено. На дисплеї відображається  $\rightarrow$  0 хв 00 с і в рядку стану з'являється «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал за допомогою кнопки .

Якщо потрібно повторно налаштувати потужність мікрохвиль, торкніться відповідного поля і введіть тривалість. Режим знову розпочинає свою роботу.

### Призупинення режиму

Натисніть кнопку «start/stop»: духова шафа перемикається на паузу. Знову натисніть кнопку «start/stop», робота продовжується.

Відкрийте дверцята виробу. Робота припиняється. Після закриття дверцят знову короткочасно натисніть кнопку «start/stop». Робота приладу відновлюється.

### Переривання роботи

Натисніть кнопку on/off.

### Сушіння

З режимом роботи «Функція сушіння» робоча камера розігривається і волога у робочій камері випаровується. Після кожного мікрохвильового режиму використовуйте функцію сушіння.

1. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Функція сушіння».

3. Запустіть кнопкою start/stop. Запуститься програма сушіння, що через 10 хвилин вимкнеться автоматично.

Відкрийте дверцята приладу на 1–2 хвилини, щоб волога могла випаруватись.


## Програма «Шабат»

З програмою «Шабат» можна налаштувати тривалість до 74 годин. Страви у робочій камері залишаються теплими, а Вам не потрібно ані включати, ані виключати прилад.

### Початок програми «Шабат»

Передумова: в основних установках активована програма «Шабат». → "Основні установки" на сторінці 17

Робоча камера нагрівається у режимі Верхнє/нижнє нагрівання та при температурі від 85 °C до 140 °C.

1. Натисніть кнопку «on/off». На дисплеї пропонується вид нагрівання та температура.
2. Поверніть перемикач ліворуч та оберіть вид нагрівання Програма «Шабат».
3. Торкніться запропонованої температури і перемикачем налаштуйте температуру.
4. Відкрийте кнопкою  меню «Налаштування таймера» і торкніться поля «Тривалість». З'являється пропозиція 25:00 годин.
5. Налаштуйте перемикачем бажану тривалість.
6. Запустіть кнопкою «start/stop». Починається відлік тривалості готування, і це відображається у рядку статусу.

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. У рядку статусу написано «Завершено».

### Перенесення часу закінчення роботи

Зміна часу закінчення неможлива.

### Переривання програми «Шабат»

Натисніть кнопку «on/off». Всі параметри видаляються. Ви можете задати параметри заново.

## Засоби для чищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

### Відповідні очисні засоби.

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним засобом для чищення, дійте згідно з даними у таблиці. Залежно від типу приладу присутні не всі ділянки.

#### Увага!

#### Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

- гострих та абразивних очисних засобів,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі або металеві губки,
- очищувачі високого тиску або парою,
- спеціальні очищувачі для теплого чищення.

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

**Порада:** Особливо рекомендовані засоби для чищення та догляду можна придбати у сервісній службі. Врахуйте поради відповідного виробника.

#### Попередження – Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Ділянка	Очищення
<b>Прилад із зовні</b>	
Фронтальна панель з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. У сервісній службі або у спеціалізованій мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю, які призначені для очищення теплих поверхонь. М'якою ганчіркою нанесіть тонким шаром засіб для догляду.
Пластмаса	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Лаковані поверхні	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.
Панель керування	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.

Скло дверцят	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не застосовуйте шкребок для скла або металевий шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.
Ручка дверцят	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Якщо засіб для видалення накипу потрапить на ручку дверцят, негайно витирайте його. Інакше ці плями не можливо більше видалити.
<b>Прилад всередині</b>	
Емальовані поверхні та самоочищувальні поверхні	Дотримуйтеся вказівок для поверхонь робочої камери, приєднаних до таблиці.
Скляний захисний ковпак освітлення робочої камери	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні використовувати засіб для очищення духовок.
Ущільнення дверцят Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.
Захисна панель дверцят з високоякісної сталі	Очисник високоякісної сталі: дотримуйтеся вказівок виробника. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. Для чищення зніміть захисну панель дверцят.
Внутрішня рама дверей виготовлена з високоякісної сталі	Очисник високоякісної сталі: дотримуйтеся вказівок виробника. Таким чином можна видалити забарвлення. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.
Підвісні каркаси	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Система висувного механізму	Гарячий лужний розчин: Очистіть рушником для посуду або щіткою. Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Не мийте в посудомийній машині!
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.

#### Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає через різні матеріали, наприклад, скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцятах, які схожі на мерехтіння, – це відблиски світла лампи освітлення робочої камери.

- Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

## Поверхні робочої камери

Задня стінка в робочій камері самоочищується. Це можна визначити по нерівній поверхні.

Дно, верхня панель і бокові деталі емальовані і мають гладку поверхню.

## Очищення емальованих поверхонь

Гладкі емальовані поверхні можна почистити гарячим лужним розчином або оцтовим розчином та ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Пригорілі залишки страв розм'якшіть вологим рушником і лужним розчином. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок.

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висхла.

**Вказівка:** Через залишки продуктів можуть утворюватися білі відкладення. Це безпечно та не впливає на роботу приладу. При потребі можна видалити залишки лимонною кислотою.

## Очищення самоочищувальних поверхонь

Самоочищувальні поверхні вкриті пористою матовою керамікою. Під час роботи приладу це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні.

Якщо самоочищувальні поверхні більше не очищуються достатньо самостійно і виникають темні плями, їх можна очистити цілеспрямованим нагріванням.

## Встановлення

Попередньо вийміть підвісні каркаси, телескопічні механізми, приладдя і посуд з робочої камери. Ретельно почистіть гладкі емальовані поверхні в робочій камері, внутрішні двері приладу і скляний захисний ковпак освітлення робочої камери.

1. Встановіть вид нагрівання «4D-Гаряче повітря».
2. Налаштуйте максимальну температуру.
3. Запустіть режим роботи і дайте попрацювати не менше 1 години.

Керамічне покриття буде відновлене.

Після того як робоча камера охолонула, видаліть водою та м'якою губкою коричневі або білі залишки.

**Вказівка:** Під час роботи можуть утворитися червоні плями на поверхні. Це не іржа, а залишки продуктів. Ці плями не шкідливі для здоров'я і не обмежують здатність до чищення самоочищувальної поверхні.

## Увага!

Не використовуйте засіб для очищення духовок на самоочищувальній поверхні. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для очищення духовок все таки потрапив на такі поверхні, негайно протріть його

водою з мочалкою. Не тріть і не застосовуйте абразивні допоміжні засоби для чищення.

## Підтримання приладу чистим

Щоб не утворювалися стійкі забруднення, завжди підтримуйте прилад чистим і негайно видаляйте забруднення.

## Поради

- Чистіть робочу камеру після кожного використання. Таким чином забруднення не пригорить.
- Після експлуатації завжди відразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка.
- Використовуйте для випікання дуже вологих пирогів універсальне деко.
- Використовуйте для смаження придатний посуд, наприклад, жаровню.

## Навісні елементи

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

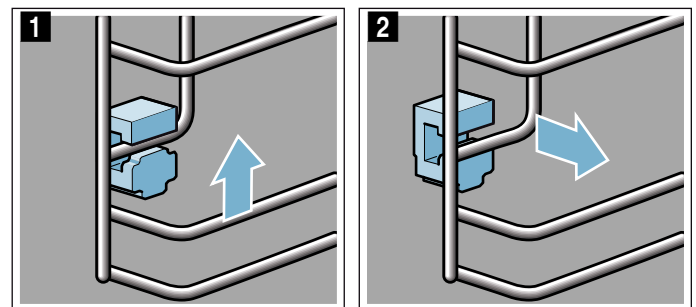
## Зняття та встановлення підвісних каркасів

### ⚠ Попередження – Небезпека опіків!

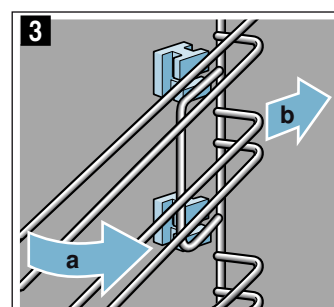
Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

## Зняття підвісних каркасів

1. Каркас спереду притиснути догори (мал. **1**)
2. і зняти (мал. **2**).



3. Потім оберніть весь каркас назовні і **a** вийміть ззаду **b** (мал. **3**).

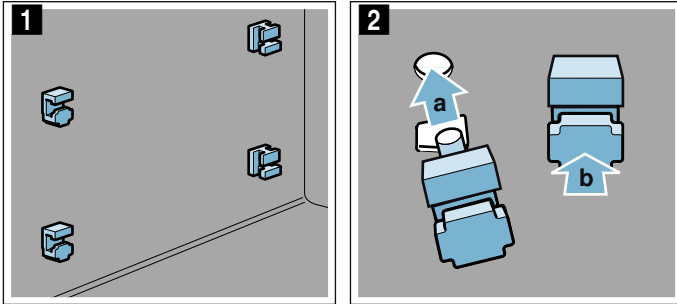


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. При наявності стійких забруднень можна використовувати щітку.

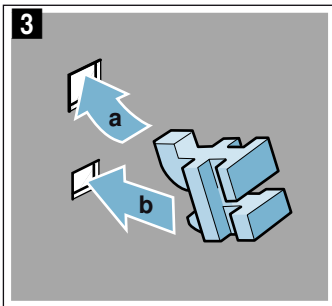
### Встановлення тримача

Якщо при вийманні каркасу випадуть тримачі, їх потрібно правильно вставити на місце.

1. Тримачі спереду і ззаду різні (мал. 1).
2. Вставте гачок переднього тримача зверху в круглий отвір **a**, трохи поверніть тримач в сторону, вставте знизу і встановіть його прямо **b** (мал. 2).

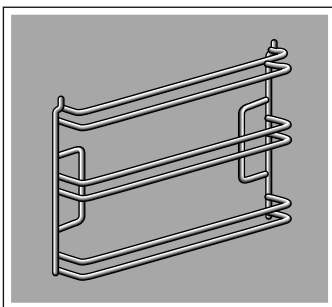


3. Встановіть гачок заднього тримача у верхній отвір **a** і вставте тримач в нижній отвір **b** (мал. 3).



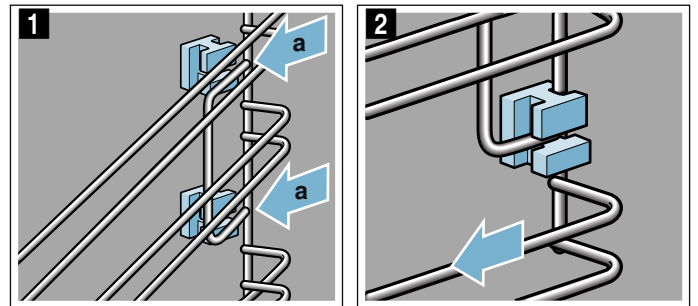
### Встановлення підвісного каркасу

При встановленні слідкуйте за тим, щоб скіс на каркасі був угорі.

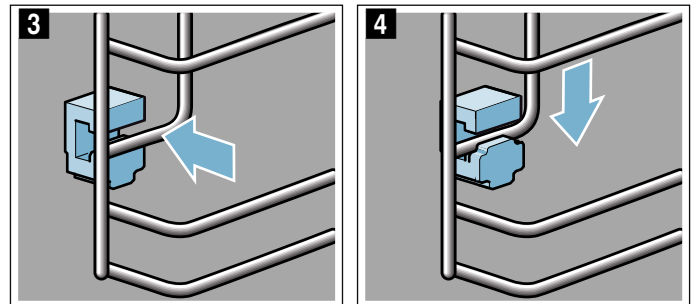


Навісні елементи взаємозамінні.

1. Підведіть задню частину навісного каркасу під кутом і вставте вгорі і внизу **a** (мал. 1).
2. Потягніть каркас вперед (мал. 2).



3. Потім відкиньте вперед і вставте (мал. 3).
4. і притисніть донизу (мал. 4).



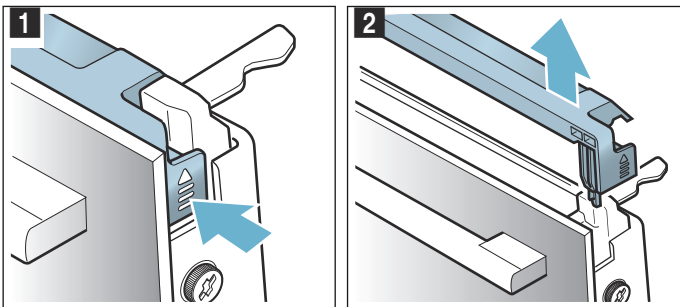
## Дверцята приладу

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як можна чистити дверцята приладу.

### Зняття захисної панелі дверцят

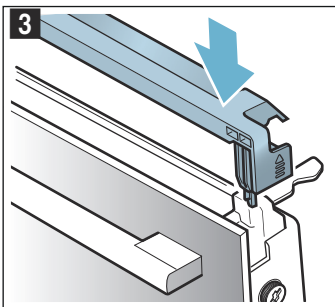
Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Для того щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

1. Привідкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).  
Обережно закрийте дверцята приладу.



**Вказівка:** Почистіть вкладку з високоякісної сталі в кришці засобом для чищення високоякісної сталі. Інші частини перекриття дверцят почистіть м'яким рушником з мийним розчином.

4. Знову трохи відкрийте дверцята приладу. Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 3).



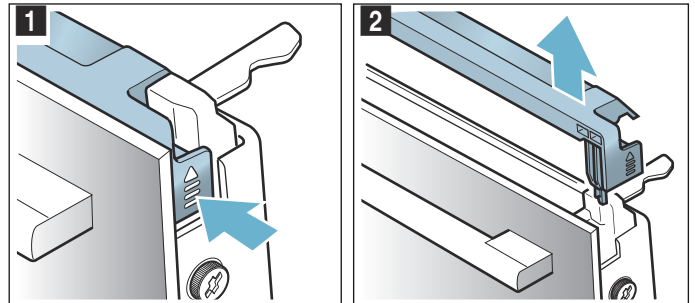
5. Зачиніть дверцята приладу.

### Монтаж та демонтаж скла дверцят

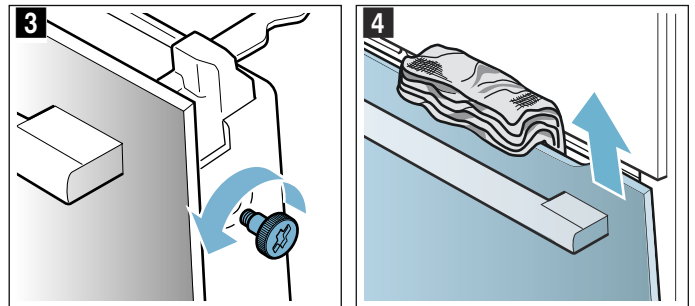
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

#### Демонтаж з приладу

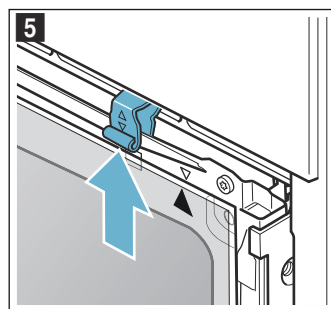
1. Привідкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).



4. Викрутіть на дверцятах приладу ліворуч та праворуч гвинти і вийміть (мал. 3).
5. Перед тим як знову закрити двері, затисніть кілька разів складений кухонний рушник (мал. 4). Переднє скло витягніть вгору і відкладіть на рівну поверхню разом з дверцятами повернутими ручкою вниз.



6. Потягніть проміжне скло за обидва кріплення вгору, не знімайте (мал. 5). Міцно тримайте шибку рукою. Зніміть скло.

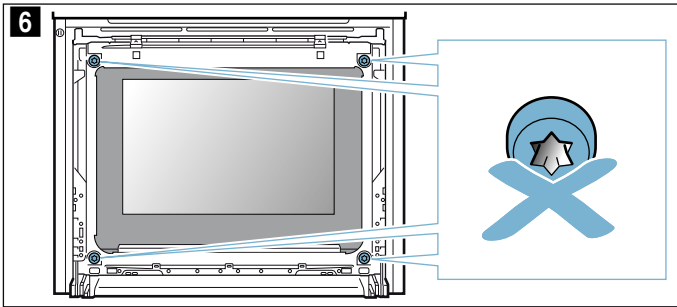


Протріть шибку м'яким рушником з засобом для чищення скла.

**⚠ Попередження – Небезпека тяжкої шкоди для здоров'я!!**

Через відкриття гвинта безпека приладу більше не гарантована. Що може стати причиною випромінювання мікрохвильової енергії. Ніколи не перекручуйте гвинти.

Не відкручуйте чотири чорні гвинти (мал. 6).



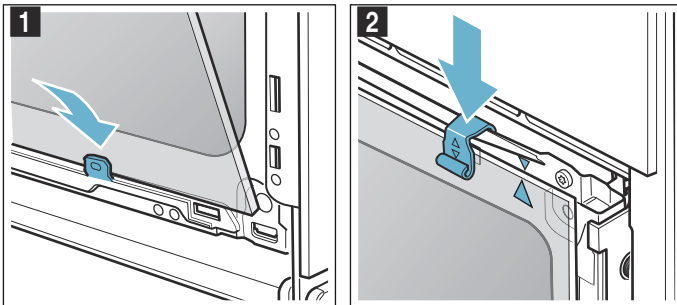
**⚠ Попередження – Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкритті і закритті дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

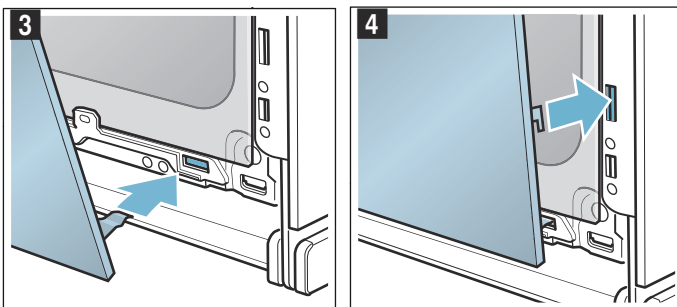
**Встановлення на прилад**

При монтажі внутрішнього скла слідкуйте за тим, щоб стрілка знаходилась праворуч вгору на склі та співпадала зі стрілкою на листі.

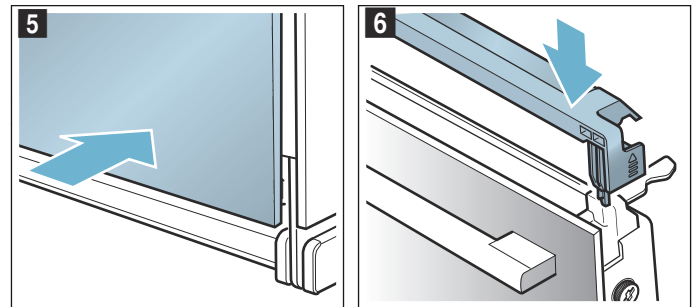
1. Проміжне скло встановіть вниз в кріплення (мал. 1) і притисніть вгору.
2. Притисніть обидва кріплення вниз (мал. 2).



3. Введіть передню шибку вниз у кріплення (мал. 3).
4. Закрийте переднє скло так, щоб обидва гачки були напроти отвору (мал. 4).



5. Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації (мал. 5).
6. Привідкрийте дверцята приладу і вийміть кухонний рушник.
7. Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа.
8. Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 6).



9. Зачиніть дверцята приладу.

**Увага!**

Робочу камеру можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.




## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

**Вказівка:** Якщо страва не вдалася оптимально, подивіться в кінці посібника з використання таблиці. Там Ви знайдете багато порад та вказівок.

### Таблиця несправностей

Для індикації про несправність з E, наприклад, E0111, вимкніть і увімкніть прилад. Коли повідомлення з'явиться знову, подзвоніть у сервісну службу.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї відображається символ 	Активована функція «Блокування від доступу дітей».	Утримуйте натиснутою кнопку  , поки не зникне символ 
Робоча камера не нагрівається, і на дисплеї відображається повідомлення «Демо-режим увімкнено»	Прилад перебуває у демонстраційному режимі	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці і через прибл. 10 секунд увімкніть його знову. Увімкніть прилад і в налаштуваннях оберіть Демо-режим вимкнено.
Освітлення робочої камери вийшло з ладу	Несправна світлодіодна лампа	Зверніться до сервісної служби

### Перевищено максимальну тривалість роботи

Ваш прилад завершує роботу автоматично, якщо тривалість не налаштовано і налаштування тривалий час не змінювалися.

Через який час це трапиться, залежить відвстановленої температури або режиму гриля.

Прилад повідомляє на дисплеї, що роботу буде припинено автоматично. Відповідно робота припиняється.

Щоб знову використовувати прилад, спочатку вимкніть його. Потім знову увімкніть прилад і налаштуйте потрібний режим.

**Порада:** Щоб прилад без потреби не вимикався, наприклад, під час дуже тривалого готування, налаштуйте тривалість. Прилад нагрівається, поки не мине налаштована тривалість.

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 28

### ⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

### Лампа робочої камери

Робоча камера Вашого приладу освітлюється однією або кількома витривалими світлодіодними лампами.

Якщо Ви все ж помітили несправність світлодіодної лампи або плафону – викличте сервісну службу. Забороняється знімати плафон лампи.

## Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

### Е номер та FD номер (дата виробництва)

Під час виклику вкажіть повністю номер виробу (номер E) і дату випуску (номер FD), щоб ми могли надати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відкритті дверцят шафи.

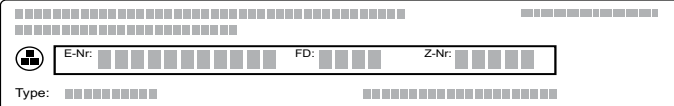



Diagram showing a service tag with fields for E-Nr, FD, Z-Nr, and Type.

Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

номер E	номер FD

Сервісна служба 

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

## Страви

В режимі роботи «Страви» можна готувати різні страви. Пристрій обирає для Вас оптимальні налаштування.

Для отримання оптимального результату, робоча камера не повинна бути занадто гарячою для обраної страви. У цьому випадку на дисплеї відображається повідомлення. Дайте робочій камері охолонути і запустіть знову.

### Вказівки щодо налаштувань

- Результат готування залежить від якості продуктів та розміру і виду посуду. Для оптимального результату готування використовуйте лише свіжі продукти та м'ясо щойно вийняте з холодильника. Для страв глибокого замороження використовуйте лише продукти, безпосередньо вийняті з морозильної камери.
- Для окремих страв пропонується температура, вид нагрівання та тривалість приготування. Температуру та тривалість приготування можна змінювати за Вашими потребами.
- Для інших страв потрібно вводити вагу. Завжди зазначайте загальну вагу, якщо тільки пристрій не запитує іншу. В цьому випадку пристрій виконує налаштування часу та температури самостійно. Встановлювати вагу поза межами передбаченого діапазону ваги неможливо.
- При смаженні страв, для яких пристрій виконує вибір температури, можна зберегти температуру до 300 °C. Тому слідкуйте, щоб використовувався достатньо жаростійкий посуд.
- Вам надаються вказівки, наприклад, щодо посуду, рівня встановлення або додавання рідини до м'яса. Для окремих страв під час приготування, наприклад, потрібно перевернути або перемішати. Повідомлення про це відображається на дисплеї невдовзі після запуску. Сигнал своєчасно нагадає Вам.
- Вказівки щодо придатного посуду та порад і підказок для приготування див. в кінці посібника з використання. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 28

### Мікрохвильовий режим

Для деяких страв мікрохвильовий режим активується автоматично. Завдяки мікрохвильовому режиму майже вдвічі скорочується тривалість приготування. Прилад нагадує про необхідність використовувати посуд, придатний для мікрохвильового режиму. В розділі «Мікрохвильовий режим» наведені вказівки щодо придатного посуду. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

## Вибір страви

Страви розділені за типовою структурою:

- Категорія
- Страва
- Страва

У таблиці нижче наведені категорії та страви, що належать до них. У кожній категорії Ви знайдете одну або декілька страв.

Категорії	Страви
Пиріг	Пирого у формах
	Пирого на деку для випікання:
	Дрібне печиво
	Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб
	Булочки
Піці, пікантні пироги	Піца
	Пікантні пироги, французький пиріг кіш
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантні, свіжі, готові інгредієнти
	Лазанья, свіжа
	Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки
	Запіканка, солодка, свіжа
Заморожені продукти	Суфле у порційних формочках
	Піца
	Булочки
	Запіканки
	Напівфабрикати з картоплі
Птиця	Птиця, риба
	Курча
	Качка, гуска
	Індичка
М'ясо	Свинина
	Яловичина
	Телятина
	Ягнятина
	Дичина
	М'ясні страви
Риба	Риба
	Рибне філе
Гарніри, овочі	Овочі
	Картопля
	Рис
	Крупи
Розморожування страв	Хліб, булочки
	Пиріг
	М'ясо, птиця
	Риба


## Налаштування страви

Ви зможете налаштувати кожен етап обраної страви. Торкніться поля «Далі».

1. Натисніть кнопку «меню». Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Страви». На дисплеї з'являється перша категорія.
3. Оберіть перемикачем потрібну категорію.
4. Торкніться поля «Далі».
5. За допомогою перемикача оберіть страву.
6. Торкніться поля «Далі».
7. Оберіть перемикачем страву.

Якщо виконано всі налаштування, запустіть виконання за допомогою кнопки «start/stop».

### Налаштування завершено

Лунає сигнал. У рядку статусу написано «Завершено». Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

Якщо результати приготування незадовільні, можна ще продовжити час приготування. Торкніться поля «Додаткове приготування». Пропонується тривалість, яку Ви можете змінити.

Якщо Ви задоволені результатом приготування, торкніться напису Завершити. На дисплеї відобразиться «Смачного!».

### Переривання настройки

Натисніть кнопку «on/off». Всі параметри видалено. Ви можете задати параметри заново.

### Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення. Можливості перевстановлення часу закінчення програми можна переглянути у налаштуваннях таймера. → "Установки таймера" на сторінці 15

Після налаштування часу закінчення дисплей переключається в Час затримки. В рядку статусу відображається час, коли буде закінчено роботу. Зміна установок неможлива. Будь ласка, не забудьте, що продукти, які легко псуються, не повинні надовго залишатися у робочій камері.

## Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання та температура найкраще пасують для Вашої страви. Ви отримаєте поради щодо приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страва. Поради щодо посуду та готування Вашої страви.

**Вказівка:** При готуванні продуктів у робочій камері може виникати багато водяної пари. Ваш прилад дуже енергоефективний і під час роботи видає незначну кількість теплоти назовні. У зв'язку з великою різницею температур між температурою всередині приладу та зовнішніми деталями приладу, може осідати конденсат на дверцятах, панелі управління та сусідніх фронтальних поверхнях. Це нормальне фізичне явище. Попереднім розігріванням або обережним відкриванням дверей можна запобігти утворенню конденсату.

### Силіконові форми

Для оптимального результату приготування рекомендуємо темні форми для випікання з металу. Якщо Ви все ж бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість та інгредієнти рецепту.

### Пироги та дрібне печиво

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування пирогів та дрібного печива. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого пристрою. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи.

### Випікання у поєднанні з мікрохвильовим режимом

Якщо випікаєте у поєднанні з мікрохвильовим режимом, можна значно скоротити час приготування.

Застосовуйте лише термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій пічці. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → *"Режим мікрохвиль" на сторінці 18*

У комбінованому режимі можна використовувати звичайні форми для випікання з металу. Якщо між формою для випікання та решіткою утворюються іскри, перевірте, чи форма не забруднена ззовні. Змініть положення форми на решітці. Якщо це не допоможе, випікайте далі, вимкнувши мікрохвильовий режим. Тривалість випікання збільшується.

Якщо використовуєте форми з пластику, кераміки або скла, час випікання, наведений у таблицях налаштування, скорочується. Пиріг присмажується з низу слабше.

Випікання у поєднанні з мікрохвильовим режимом можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

#### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступний рівень встановлення:

- Рівень 1

#### Випікання на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

- Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці  
перша решітка: рівень 3  
друга решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

#### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

#### Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Для соковитих пирогів застосовуйте універсальне деко, щоб не забруднювати робочу камеру соком, що виливається.

#### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно.

#### Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних пирогів та дрібного печива. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Пироги або дрібне печиво виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед




готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.


























Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці.

Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці. Додаткову інформацію див. у Порадах до Пирогів та дрібного печива в кінці таблиці налаштувань.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Випічка у формах</b>						
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	1		150-170	-	55-70
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	1		160-180	90	30-40
Кекс, ніжний	Форма-кошик або прямокутна форма	1		150-170	-	60-80
Здобний фруктовий пиріг, ніжний	Висока форма для кексу	1		160-180	-	45-60
Здобний фруктовий пиріг, ніжний	Висока форма для кексу	1		170-190	90	35-45
Здобна основа торта	Форма для основи торта	1		150-170	-	20-40
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170	-	65-85
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Швейцарський пиріг	Деко для піци	1		200-220	-	40-50
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	1		190-210	-	25-40
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	1		150-160	-	65-75
Пиріг із дріжджового тіста в рознімній формі	Рознімна форма діаметром 28 см	1		150-160	-	25-35
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	1		170-180	-	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170*	-	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	1		150-170*	-	30-50
<b>Випічка на деку</b>						
Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	1		160-180	-	20-40
Кекс, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	35-50
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	1		180-200	-	25-30
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	40-55
Пиріг із пісочного тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	1		160-180	-	60-80
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	1		200-210	-	40-50
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	1		160-180	-	15-25
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		160-170	-	25-35
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	1		180-200	-	30-45
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-160	-	45-60
* Попереднє розігрівання						
** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання						

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установа ння	Вид нагріван ня	Температура , °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Триваліст ь, хв
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	1		150-160	-	35-45
Бісквітний рулет	Деко для випікання	1		190-210*	-	10-15
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Універсальне деко	1		150-160	-	50-60
Струдель, солодкий	Універсальне деко	1		170-180	-	40-60
Струдель, заморожений	Деко для випікання	1		190-210	-	30-45
Струдель, заморожений	Універсальне деко	1		200-220	90	20-25
<b>Дрібна випічка</b>						
Міні-тістечка	Деко для випікання	1		160**	-	25-35
Міні-тістечка	Деко для випікання	1		150**	-	20-30
Міні-тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140**	-	30-40
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	1		170-190	-	15-30
Маленькі кекси, 2 рівні	Деко для маленьких кексів	3+1		150-170*	-	20-30
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	1		160-170	-	30-40
Випічка з листкового тіста	Деко для випікання	2		170-190*	-	20-45
Випічка з листкового тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		170-190*	-	20-45
Випічка із заварного тіста	Деко для випікання	1		200-220	-	30-45
Випічка з листкового дріжджового тіста	Деко для випікання	1		160-180	-	20-30
<b>Домашнє печиво</b>						
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		150-160**	-	20-30
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		140-150**	-	25-35
Домашнє печиво	Деко для випікання	2		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		130-150	-	20-35
Безе	Деко для випікання	2		80-90*	-	120-150
Безе, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		80-90*	-	120-180
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	2		90-110	-	20-40
Мигдальні тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		90-110	-	20-40
* Попереднє розігрівання						
** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання						

### Поради для пирогів та дрібного печива

Ви хочете визначити, чи пропікся пиріг.	Проколить дерев'яною паличкою у найвищій точці пирога. Якщо тісто не прилипає до палички, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини. Або налаштуйте температуру на 10 °C нижче та продовжіть час випікання. Дотримуйтеся зазначених інгредієнтів та вказівок щодо приготування у рецепті.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Змащуйте лише дно рознімної форми. Після випікання обережно відділіть пиріг ножем.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу використовуйте універсальне деко.
Дрібне печиво злипається при випіканні.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибіл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Пиріг надто сухий.	Налаштуйте температуру на 10 °C вище та скоротіть час випікання.
Пиріг загалом занадто світлий.	Якщо рівень встановлення та приладдя правильні, тоді підвищте при потребі температуру або продовжте час випікання.

Пиріг вгорі занадто світлий, але темний знизу.	Наступного разу встановіть на рівень вище.
Пиріг вгорі занадто темний, але світлий знизу.	Наступного разу встановіть на рівень нижче. Оберіть нижчу температуру і продовжіть час випікання.
Пиріг у формі занадто темний ззаду	Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя.
Пиріг загалом занадто темний.	Обирайте наступного разу нижчу температуру і продовжуйте при потребі час випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Оберіть трохи нижчу температуру. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень. Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилась безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. При випіканні дрібного печива по можливості використовувати однакові розмір та товщину.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.
Пиріг виглядає добре, але всередині не пропечений.	Випікайте при нижчій температурі трохи довше і при потребі додавайте менше рідини. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальним борошном та викладіть начинку.
Пиріг не відстає від форми при вийманні.	Після випікання дайте пирогу охолонути протягом 5–10 хвилин. Якщо його все ще не вдається вийняти з форми, ножом обережно відокремте його по краях від форми. Знову переверніть пиріг і декілька разів накрийте форму вологим, холодним рушником. Наступного разу змажте форму жиром і посипте панірувальним борошном.

## Хліб та булочки

У вашого приладу багато видів нагрівання для випікання хліба та булочок. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого пристрою. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

#### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступний рівень встановлення:

- Рівень 1

#### Випікання на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

- Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці  
перша решітка: рівень 3  
друга решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

#### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

### Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

#### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно.

#### Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

### Заморожені продукти

Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно покриті льодом. Видаліть лід зі страви.

Заморожені продукти попередньо пропечені частково нерівномірно. Неріномірне підрум'янювання також зберігається після випікання.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів хліба та булочок. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Хліб або булочки виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

Параметри для хлібного тіста чинні для приготування тіста як на деко для випікання, так і у прямокутній формі.






Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці.
















Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

#### Увага!

Ніколи не лейте воду у гарячу робочу камеру і не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Зміна температури може пошкодити емаль.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Гриль, мала площа нагрівання

Страва	Акcesуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Тривалість, хв.
<b>Хліб</b>					
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Хліб з зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Лаваш	Універсальне деко	1		250-270	20-30
<b>Булочки</b>					
Булочка/багет, попередньо запечені	Універсальне деко	2		200-220	10-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	1		170-180*	15-25
Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-160*	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	1		180-200	25-35
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Універсальне деко	2		200-220	10-20
<b>Булочки, заморожені</b>					
Булочка/багет, попередньо запечені	Універсальне деко	2		200-220	15-25
Лужна випічка, дрібна випічка	Деко для випікання	1		220-240	15-25
Круасан, дрібна випічка	Деко для випікання	1		150-170*	20-35
<b>Тости</b>					
Підсмаження тостів, 4 шт.	Решітка	2		3	5-15
Підсмаження тостів, 12 шт.	Решітка	2		250	5-15
Підсмаження тостів	Решітка	3		3	3-6
* попередньо розігріти					



## Піца, французький пиріг і пікантні пироги

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування піци, французький пиріг та пікантні пироги. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого пристрою. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи.

### Випікання у поєднанні з мікрохвильовим режимом

Якщо випікаєте у поєднанні з мікрохвильовим режимом, можна значно скоротити час приготування.

У комбінованому режимі можна використовувати звичайні форми для випікання з металу. Якщо між формою для випікання та решіткою утворюються іскри, перевірте, чи форма не забруднена ззовні. Змініть положення форми на решітці. Якщо це не допоможе, випікайте далі, вимкнувши мікрохвильовий режим. Тривалість випікання збільшується.

Якщо використовуєте форми з пластику, кераміки або скла, час випікання, наведений у таблицях налаштування, скорочується. Пікантний пиріг присмажується знизу слабше.

Випікання у поєднанні з мікрохвильовим режимом можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

#### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступний рівень встановлення:

- Рівень 1

#### Випікання на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

- Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці  
перша решітка: рівень 3  
друга решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

#### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

#### Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Використовуйте для піци з великою кількістю начинки універсальне деко.

#### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно.

#### Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

#### Заморожені продукти

Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно покриті льодом. Видаліть лід зі страви.

Заморожені продукти попередньо пропечені частково нерівномірно. Неріномірне підрум'янювання також зберігається після випікання.

#### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Страва виглядає зовні готовою, але не пропеченою всередині.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.






















Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці.

Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци
-  Інтенсивне нагрівання
-  Функція coolStart

Страва	Аксесуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Піца</b>						
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	1		200-220	-	20-30
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	-	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж	Форма для піци	1		210-230	-	20-30
Піца, охолоджена	Решітка	1		210-230	-	10-20
<b>Піца, заморожена</b>						
Піца, на тонкому тісті, 1 шт.**	Решітка	1		-	-	-
Піца, на тонкому тісті, 1 шт.	Універсальне деко	1		210-230	90	10-20
Піца, на тонкому тісті, 2 шт.	Решітка + деко для випікання	3+1		200-220	-	15-25
Піца, на пухкому тісті, 1 шт.**	Решітка	1		-	-	-
Піца, на пухкому тісті 1 шт.	Універсальне деко	1		200-220	90	15-25
Піца, на пухкому тісті 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	-	25-35
Піца-багет	Решітка	1		200-220	-	20-30
Піца-багет, 2 шт.	Універсальне деко	1		180-200	90	10-20
Міні-піца**	Універсальне деко	1		-	-	-
Міні-піци, 9 шт.	Універсальне деко	1		210-230	90	10-20
<b>Пікантні пироги та французький пиріг</b>						
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø28 см	1		170-190	-	60-70
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø26 см	1		180-200	90	35-40
Французький пиріг кіш	Форма для тартів, з чорної бляхи	1		190-210	-	35-55
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	1		280-300*	-	8-18
Кулебяка	Форма для запіканок	1		190-200	-	40-50
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	1		180-190	-	35-45
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	1		180-200	-	35-45
* попередньо розігріти						
** дотримуйтеся даних на пакуванні						

## Запіканка і суфле

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування запіканок та суфле. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого пристрою. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи.

### Приготування з мікрохвильовим режимом

Якщо готуєте лише з мікрохвильовим режимом або у поєднанні з мікрохвильовим режимом, час приготування може значно скоротитися.

Застосовуйте лише термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій пічці. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим

мікрохвиль" на сторінці 18

Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви готуватимуться швидше та рівномірніше.

### Рівні встановлення

Використовуйте завжди зазначені рівні встановлення.

Можна готувати на одному рівні у формах або з універсальним деком.

- Форми на решітці: рівень 1
- Універсальне деко: рівень 2

Суфле можна також готувати на водяній бані в універсальному деко. Вставте для цього універсальне деко на рівень 1.

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Поставте форми поруч одна з одною в робочу камеру.

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

### Універсальне деко

Обережно встановіть універсальне деко до упору, скосом до дверцят приладу.

### Посуд

Застосовуйте для приготування запіканок широкий плаский посуд. У вузькому високому посуді приготування цих страв потребує більше часу, і зверху вони будуть більш рум'яними.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів запіканок та суфле. Температура і тривалість готування залежать від кількості і рецепту. Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої

температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.






**Вказівка:** Час готування не можна скоротити вищою температурою. Запіканка або суфле матиме ззовні готовий вигляд, але всередині буде сирого.









Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Режим піци
-  Функція coolStart

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	1		200-220	-	35-55
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	1		140-160	360	20-30
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	1		170-190	-	45-60
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	1		140-160	360	25-35
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	1		160-180	-	50-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	1		180-200	360	20-30
Лазанья, заморожена, 400 г**	Універсальне деко	1		-	-	-
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	1		200-210	180	20-25
Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	1		170-180	-	50-65
Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	1		170-190	360	20-25
Суфле	Форма для запіканок	1		160-170*	-	40-50
Суфле	Порційні формочки	1		170-190	-	65-75

\* попередньо розігріти

\*\* дотримуйтеся даних на пакуванні

## Птиця

У приладу є різні види нагрівання для приготування птиці. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для деяких страв.

### Смаження на решітці

Смаження на решітці особливо підходить для великої птиці або кількох шматків одночасно.

Вставте решітку за маркуванням «Microwave» до дверцят приладу та вигином вниз на відповідному рівні встановлення. Додатково вставте універсальне деко скошеною крайкою до дверцят приладу на рівень встановлення знизу.

Залежно від розміру та виду птиці додайте до ½ л води в універсальне деко. Збирається жир, що скапує. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

### Смаження у посуді

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

Краще використовувати скляний посуд. Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. Птиця готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

Для смаження птиці використовуйте краще за все високу форму. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

### Закритий посуд

Робоча камера залишається при приготуванні у закритому посуді значно чистішою. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена та добре закривалася. Поставте посуд на решітку.

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Підніміть кришку позаду, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.

Птиця може стати також хрусткою у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

### Смаження у поєднанні з мікрохвильовим режимом

Птиця готується краще у режимі, комбінованому з мікрохвильовим. Таким чином час приготування значно скорочується.

В нестандартному режимі тривалість приготування при смаженні у поєднанні з мікрохвильовим режимом визначається за загальною вагою.

**Порада:** Якщо кількість продуктів інша, ніж зазначено у таблиці налаштування, скористайтеся основним правилом: подвійна кількість відповідає приблизно подвоєній тривалості.

Застосовуйте лише термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій пічці. Форми для смаження із

металу або римський горщик придатні для смаження без мікрохвиль. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

### Готування на грилі

Під час готування на грилі дверцята приладу мають бути зачинені. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

Установіть решітку на вказаному рівні так, щоб маркування «Microwave» знаходилося з боку дверцят приладу, а вигин був спрямований донизу. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче. Жир, що стікатиме, буде вловлюватися.

Для готування на грилі рекомендується вибирати шматки приблизно однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуватимуться рівномірно та зберігатимуть приємну соковитість. Покладіть шматки підсмажуваного продукту просто на решітку.

Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо штрикати м'ясо виделкою, з нього витече сік, і воно висохне.

### Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються та вимикаються, це нормально. Частота ввімкнення та вимкнення залежить від вибраного рівня нагрівання.
- Під час готування на грилі може виділятися дим.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для птиці. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри діють для встановлення нефаршированої готової до випікання птиці при температурі щойно з холодильника у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для птиці з рекомендованою вагою. Якщо потрібно приготувати важчу птицю, у будь-якому випадку застосовуйте низькі температурні установки. Для кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка для визначення тривалості приготування. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.

Загальне правило: чим більше птиця, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.

Переверніть птицю при бл. через ½ до ⅔ зазначеного часу.

**Вказівка:** Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

### Поради






- Качку або гусака проколите під крильцями. Так буде стікати жир.
- Надріжте шкірку качинового філе. Не перевертайте качине філе.























- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.
- Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримуєте оптимальний

результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Функція coolStart

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установле ння	Вид нагріванн я	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Триваліст ь, хв
<b>Курча</b>						
Курча, 1 кг	Відкритий посуд	1		200-220	-	60-70
Курча, 1 кг	Закритий посуд	1		230-250	360	25-35
Філе грудинки курчати, по 150 г (гриль)	Решітка	2		3*	-	15-20
Філе грудинки курчати, 2 шт. по 150 г (гриль)	Відкритий посуд	1		190-210	180	25-30
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	2		220-230	-	30-35
Дрібні шматочки курчати, 4 шт. по 250 г	Відкритий посуд	1		190-210	360	20-30
Курячі палички або нагети, заморожені**	Універсальне деко	2		-	-	-
Курячі палички або нагети, заморожені 250 г	Універсальне деко	1		190-210	360	15-20
Пулярка, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		200-220	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Качка та гуска</b>						
Качка, 2 кг	Відкритий посуд	1		180-200	-	90-110
Качка, 2 кг	Універсальне деко	1		170-190	180	60-80
Качине філе, по 300 г	Решітка	2		230-250	-	17-20
Гуска, 3 кг	Відкритий посуд	1		160-170	-	120-150
Гуска, 3 кг	Відкритий посуд	1		170-190	180	80-90
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	2		210-230	-	40-50
Стегно гуски, по 350 г	Універсальне деко	1		170-190	180	60-80
<b>Індичка</b>						
Молода індичка, 2,5 кг	Відкритий посуд	1		180-190	-	70-90
Молода індичка, 2,5 кг	Закритий посуд	1		210-230	360	45-50
Філе індички, без кістки, 1 кг	Закритий посуд	1		240-260	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Відкритий посуд	1		180-200	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Закритий посуд	1		210-230	360	45-50

\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв

\*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

## М'ясо

У приладу є різні види нагрівання для приготування риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

### Смаження і тушкування

Якщо страва нежирна, намастіть її жиром або обкладіть її стрічками жиру.

Розріжте шкірку навхрест. Якщо перевертаєте печеню, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була шкірка.

Коли смаження буде готова, слід залишити його ще протягом 10 хвилин у вимкненій зачиненій робочій камері. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік. При потребі оберніть печеню у алюмінієву фольгу. Вказаний у таблиці час приготування не враховує час, коли страва досягає у вимкненій духовій шафі.

### Смаження на решітці

На решітці м'ясо з усіх боків стане особливо хрумким.

Залежно від розміру та виду м'яса додайте до 1/2 л води в універсальне деко. Жир та сік, що утворюються під час смаження, будуть стікати у глибоку ємність. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера залишається чистою.

Вставте решітку за маркуванням «Microwave» до дверцят приладу та вигином вниз на відповідному рівні встановлення. Додатково вставте універсальне деко скошеною крайкою до дверцят приладу на рівень встановлення знизу.

### Смаження і тушкування у посуді

Смаження і тушкування у посуді зручніше. Печеню з посудом простіше виймати з робочої камери і готувати соус безпосередньо у посуді.

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

Краще використовувати скляний посуд. Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. У скляному посуді дно повинно бути вкритим прибл. на 1/2 см.

Кількість рідини залежить від виду м'яса та матеріалу посуду, а також від того, чи використовується кришка. Для приготування м'яса у емальованій жаровні або з темного металу необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Під час смаження рідина випаровується. За потребою долийте обережно рідини.

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

Для смаження м'яса використовуйте краще за все високу форму. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

### Закритий посуд

Робоча камера залишається при приготуванні у закритому посуді значно чистішою. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена та добре закривалася. Поставте посуд на решітку.

Відстань між м'ясом та кришкою повинна складати мінімум 3 см. М'ясо може піднятися.

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Підніміть кришку позаду, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.

Для тушкування попередньо підсмажте м'ясо. Додайте до неї воду, вино, оцет або щось подібне. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1–2 см.

Під час смаження рідина випаровується. За потребою долийте обережно рідини.

м'ясо може стати також хрустким у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

### Смаження у поєднанні з мікрохвильовим режимом

Певні страви можна готувати у поєднанні з мікрохвильовим режимом. Таким чином час приготування значно скорочується.

В нестандартному режимі тривалість приготування при смаженні у поєднанні з мікрохвильовим режимом визначається за загальною вагою.

**Порада:** Якщо кількість продуктів інша, ніж зазначено у таблиці налаштування, скористайтеся основним правилом: подвійна кількість відповідає приблизно подвоєній тривалості.

Застосовуйте лише термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій пічці. Форми для смаження із металу або римський горщик придатні для смаження без мікрохвиль. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

### Увага!

Якщо використовуєте рукав для випікання, закривайте його не металевими кліпсами. Використовуйте нитки для готування. Не використовуйте металеві стрижні для готування голубців Це може призвести до утворення іскор.

### Готування на грилі

Під час готування на грилі дверцята приладу мають бути зачинені. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

Установіть решітку на вказаному рівні так, щоб маркування «Microwave» знаходилося з боку дверцят приладу, а вигин був спрямований донизу. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче. Жир, що стікатиме, буде вловлюватися.

Для готування на грилі рекомендується вибирати шматки приблизно однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуватимуться рівномірно та зберігатимуть приємну соковитість. Покладіть шматки підсмажуваного продукту просто на решітку.

Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо штрикати м'ясо виделкою, з нього витече сік, і воно висохне.

Солить страву, приготовану на грилі, тільки після готування. Сіль витягує воду з м'яса.

### Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються та вимикаються, це нормально. Частота ввімкнення та вимкнення залежить від вибраного рівня нагрівання.
- Під час готування на грилі може виділятися дим.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних м'ясних страв. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри дійсні для встановлення м'яса, щойно вийнятого з холодильника, у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для шматків смажені з рекомендованою вагою. У кожному разі застосовуйте низькі температурні установки, якщо Ви хочете

просмажити важкий шматок. Для кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка для визначення тривалості приготування. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.






Загальне правило: чим більше смаження, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.















Перевертайте смажену ї продукти, що готуються на грилі через прибл. 1/2 до 2/3 зазначеного часу.

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву. Додаткову інформацію див. у порадах до смаження, тушкування та приготування на грилі у кінці таблиці налаштувань.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Свинина</b>						
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		180-200	-	120-130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Закритий посуд	1		180-200	180	40-50
Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	1		190-200	-	130-140
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		220-230	-	70-80
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Закритий посуд	1		210-230	90	50-60
Свиняче філе, 400 г	Решітка	2		220-230	-	20-25
Копчена свинина з кісткою, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	1		210-220	-	60-80
Копчена свинина з кісткою, 1 кг	Відкритий посуд	1		-	360	40-50
Стейки зі свинини, 2 см товщиною	Решітка	3		2	-	16-20
Свинячі медальйони 3 см товщиною (попередньо розігрівати протягом 5 хв)	Решітка	3		3*	-	8-12
<b>Яловичина</b>						
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження 1 кг	Відкритий посуд	1		210-220	-	40-50
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження 1 кг	Закритий посуд	1		180-200	90	30-40
Яловичина для тушкування, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	-	130-140
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		220-230	-	60-70

\* попередньо розігріти

\*\* без перевертання

\*\*\* універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити знизу

\*\*\*\* через 2/3 загального часу перевернути

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		240-260	180	30-40
Стейк, товщина 3 см, середнього ступеня просмаження	Решітка	2		3	-	15-20
Бургер, 3-4 см заввишки****	Решітка	2		3	-	20-30
<b>Телятина</b>						
Телятина для печені, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		160-170	-	100-120
Телятина для печені, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-210	90	70-80
Теляча гомілка 1,5 кг	Відкритий посуд	1		200-210	-	100-110
Теляча гомілка 1,5 кг	Відкритий посуд	1		180-200	90	60-70
<b>Ягнятина</b>						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		170-190	-	50-70
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Закритий посуд	1		180-200	90	50-60
Спина частина ягняти з кісткою**	Відкритий посуд	1		180-190	-	40-50
Спина частина ягняти з кісткою**	Відкритий посуд	1		190-210	90	30-40
Ягняча котлета на кістці***	Решітка	2		3	-	12-18
<b>Ковбаси</b>						
Ковбаски на грилі	Решітка	2		3	-	10-20
<b>М'ясні страви</b>						
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	1		170-180	-	70-80
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	1		170-190	360	30-40
* попередньо розігріти						
** без перевертання						
*** універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити знизу						
**** через 2/3 загального часу перевернути						

### Поради для смаження та тушкування

Робоча камера сильно забруднена.	Готуйте продукти у закритій жаровні при високій температурі або використовуйте деко для гриля. Якщо використовуєте деко для гриля, отримаєте оптимальний результат запікання. Можна додатково купити деко для гриля як спеціальне приладдя.
Печеня сильно темна і шкірка місцями пригоріла та/або печеня сильно суха.	Перевірте рівень установаження та температуру. Обирайте наступного разу нижчу температуру і скорочуйте при потребі тривалість смаження.
Скоринка сильно тонка.	Збільште температуру або після закінчення смаження увімкніть режим гриля на короткий час.
Печеня має гарний вигляд, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру та при потребі додайте більше рідини.
Печеня має гарний вигляд, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені більшого розміру та при потребі додавайте менше рідини.
При тушкуванні м'ясо пригорає.	Посуд для смаження і кришка повинні відповідати один одному і добре закриватися. Зменшіть температуру і додайте при потребі під час тушкування ще рідини.
Печеня не просмажуються у середині.	Розріжте печеню. Приготуйте соус у посуді для смаження і покладіть шматки м'яса в соус. М'ясо доводьте до готовності тільки за допомогою мікрохвильового режиму.



## Риба

У приладу є різні види нагрівання для приготування риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у робочу камеру так, щоб спинні плавники були зверху. Аби рибина добре лежала, покладіть їй у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Чи готова риба, можна визначити, якщо спинні плавці можна легко відокремити.

### Смаження та готування на грилі

Установіть решітку на вказаному рівні так, щоб маркування «Microwave» знаходилося з боку дверцят приладу, а вигин був спрямований донизу. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче.

Залежно від розміру та виду риби налейте в універсальне деко до 1/2 л води. Волога, яка стікатиме, буде вловлюватися. Виділятиметься менше диму, і робоча камера буде чистішою.

Під час готування на грилі дверцята приладу мають бути зачинені. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

Для готування на грилі рекомендується вибирати шматки приблизно однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуватимуться рівномірно та зберігатимуть приємну соковитість. Покладіть шматки підсмажуваного продукту просто на решітку.

Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо штрикати в рибу виделкою, з неї витече сік, і вона висохне.

### Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються та вимикаються, це нормально. Частота ввімкнення та вимкнення залежить від вибраного рівня нагрівання.
- Під час готування на грилі може виділятися дим.

### Смаження і тушкування у посуді

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

Краще використовувати скляний посуд. Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. Риба готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

Для приготування цілої риби краще всього використовуйте високу форму для смаження. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

### Закритий посуд

Робоча камера залишається при приготуванні у закритому посуді значно чистішою. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена та добре закривалася. Поставте посуд на решітку.

Додайте для тушкування до риби дві-три столових ложки води та трохи лимонного соку або оцту.

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Підніміть кришку позаду, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.

Риба може стати також хрусткою у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

### Тушкування з мікрохвильовим режимом

Також можна тушувати рибу у мікрохвильовому режимі.

Використовуйте для цього закритий посуд, придатний до мікрохвиль, або візьміть для накривання тарілку або спеціальну плівку для мікрохвильового режиму. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

Власний смак зберігається і можна ощадливо використовувати сіль та приправи. Для цілої рибини додавайте від однієї до трьох столових ложок води або лимонного соку.

Після приготування залишайте рибу ще на 2–3 хвилин для повного вирівнювання температури.

Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви готуватимуться швидше та рівномірніше.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для рибних страв. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри дійсні для встановлення риби, щойно вийнятої з холодильника, у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для риби з рекомендованою вагою. Якщо потрібно приготувати важчу рибу, у кожному разі застосовуйте низькі температурні установки. Для кількох рибин орієнтуйтеся на вагу найважчої рибини для визначення тривалості приготування. Окремі рибини повинні бути приблизно одного розміру.

Загальне правило: чим більше риба, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.
















Перевертайте рибу, що не розташована спинкою догори, через прибл. 1/2 до 2/3 зазначеного часу.

**Вказівка:** Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци
-  Функція coolStart
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Риба</b>						
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад форель	Відкритий посуд	1		170-190	-	20-30
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад форель	Решітка	2		2	90	15-20
Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад форель	Закритий посуд	1		-	600 360	3 2-7
Риба, на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад лосось	Відкритий посуд	1		170-190	-	30-40
Риба, тушкована, ціла 1,5 кг, наприклад лосось	Закритий посуд	1		-	600 360	10 10-15
<b>Рибне філе</b>						
Рибне філе, без панірування, на грилі	Решітка	2		1*	-	15-25
Рибне філе, без панірування, тушковане, 400 г	Закритий посуд	1		-	600 360	4 3-8
<b>Рибні котлети</b>						
Рибні котлети, 3 см завтовшки**	Решітка	2		3	-	18-22
<b>Риба, заморожена</b>						
Риба, ціла, 300 г, наприклад форель	Закритий посуд	1		-	600 360	5 7-12
Рибне філе, без панірування	Закритий посуд	1		210-230	-	25-40
Рибне філе, без панірування, 400 г	Закритий посуд	1		-	600	10-15
Рибне філе, запечене***	Деко для випікання	1		-	-	-
Рибне філе, запечене, 400 г	Відкритий посуд	1		3	360	15-20
Рибні палички***	Деко для випікання	1		-	-	-
<b>Рибні страви</b>						
Рибний паштет, 1000 г	Паштетна форма	1		-	360	20-25
* Попереднє розігрівання						
** Знизу підставити на рівень установлення 1 універсальне деко						
*** Ураховувати дані, указані на упаковці						

## Овочі і гарнір

Тут ви знайдете дані для приготування овочів на грилі, картоплі та напівфабрикатів з картоплі глибокого замороження.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Так можна отримати оптимальний результат приготування та заощадити енергію.

### Приготування у поєднанні з мікрохвильовим режимом

Якщо бажаєте готувати у поєднанні з мікрохвильовим режимом, завжди використовуйте закритий посуд, придатний для приготування з мікрохвильовим режимом. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль.

Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді.

Під час готування круп виступає багато піни. Для всіх круп беріть, наприклад, для рису, високий посуд з кришкою.

Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Таким чином сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.

Якщо не знайшли дані налаштування для приготованої кількості страви, продовжте або скоротіть час приготування за наступним основним правилом: подвійна кількість відповідає приблизно подвійній тривалості.

Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (два або три рази). Після нагрівання залиште Вашу страву в пічці на дві-три хвилини для повного вирівнювання температури.

Страви віддають тепло посуду. Також лише при роботі у мікрохвильовому режимі вони можуть бути дуже гарячими.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Приготування на одному рівні

Завжди виконуйте вказівки, зазначені в таблиці.

### Приготування на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Страви на одночасно вставлених деках не будуть готові одночасно.

- Універсальне деко: рівень 3
- Деко для випікання: рівень 1

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

### Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

### Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.






### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура і тривалість залежать від кількості і властивостей продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час можна скоротити на кілька хвилин.

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Функція coolStart
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Овочі, свіжі</b>						
Овочі, свіжі, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	8-12
Овочі, свіжі, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	12-17
<b>Овочі, заморожені</b>						
Шпінат, 450 г*	Закритий посуд	1		-	600	13-18
Овочева суміш, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	10-14
Овочева суміш, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	15-20
<b>Страви з овочів</b>						
Овочі, приготовані на грилі	Універсальне деко	3		3	-	10-15

\* Час від часу перемішувати

\*\* Дотримуйтеся даних на пакуванні

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Страви з картоплі</b>						
Запечена картопля, половинками	Універсальне деко	1		160-180	-	45-60
Печена картопля, половинками, 1 кг	Універсальне деко	1		200-220	360	15-20
Картопля «в мундирі», ціла, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	10-13
Варена картопля, четвертинки, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	13-17
<b>Напівфабрикати з картоплі, заморожені</b>						
Смажена картопля**	Універсальне деко	2		-	-	-
Картопляні кишеньки, фаршировані**	Універсальне деко	1		-	-	-
Крокети**	Деко для випікання	1		-	-	-
Картопля фрі**	Деко для випікання	1		-	-	-
Картопля фрі, 2 рівні (час від часу перевертати)	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		200-220	-	30-40
<b>Рис</b>						
Довгозернистий рис, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	1		-	600	7-9
					180	13-16
Неполірований рис, 250 г + 650 мл води	Закритий посуд	1		-	600	11-13
					180	25-30
Різотто, 250 г + 900 мл води	Закритий посуд	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Крупи</b>						
Кускус, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	1		-	600	6-8
Пшоно ціле, 250 г + 600 мл води	Закритий посуд	1		-	600	8-10
					180	10-15
Каша з кукурудзяної муки/ кукурудзяна крупа, 125 г + 500 мл води*	Закритий посуд	1		-	600	6-8
					180	4-7
Перлова крупа, 250 г + 750 мл води	Закритий посуд	1		-	600	11-13
					180	25-30
<b>Яйце</b>						
Яєчна заправка для супу з 2 яєць	Закритий посуд	1		-	360	6-8
* Час від часу перемішувати						
** Дотримуйтеся даних на пакуванні						

## Десерт

У Вашому приладі можна дуже готувати йогурт та різноманітні десерти.

Для приготування з мікрохвильовим режимом завжди використовуйте жаростійкий посуд, придатний до мікрохвиль. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

Якщо встановлюєте посуд на решітку, вставляйте решітку позначкою «Microwave» до дверцят приладу і вигином донизу.

### Приготування йогурту

Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси. Робоча камера повинна бути пустою.

1. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте до 90 °C і охолодіть до 40 °C.  
Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Ставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватись у холодильнику.

### Пудинг з порошку для пудингу

Розмішайте у високому посуді придатному для мікрохвиль порошок для пудингу з молоком та цукром, відповідно до даних на пакуванні. Відрегулюйте налаштування згідно з таблицею.

Щойно молоко підніметься, активно розмішайте. Повторіть два-три рази.

### Приготування рису на молоці

1. Зважте рис та додайте молока у 4 рази більше від його ваги.

2. Заповніть рисом і молоком високий посуд, придатний для мікрохвиль.
3. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.
4. Щойно молоко підніметься, сильно перемішайте і зменшіть потужність мікрохвильового режиму, як зазначено у таблиці.  
Під час продовження готування кілька раз перемішайте.

### Компот

Зважте фрукти у посуді, придатному до мікрохвиль і додайте на 100 г одну столову ложку води. Додайте цукру та прянощів за смаком. Накрийте посуд і налаштуйте, як зазначено у таблиці.

Під час приготування розмішайте два-три рази.

### Попкорн для мікрохвильової печі

Використовуйте термостійкий плаский скляний посуд, наприклад, кришку форми для запіканок. Не використовуйте порцеляновий посуд або дуже глибокі тарілки.

Покладіть пакунок попкорну позначеним боком вгору на посуд. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею. В залежності від продуктів та їх кількості регулюється час приготування.



Щоб покорн не пригорів, вийміть пакунок попкорну через 1 ½ хвилину і струсніть. Після приготування протріть робочу камеру.






### ⚠ Попередження – Небезпека опіків!

Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.

### Рекомендовані значення налаштування

Види нагрівання, що використовуються:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
Пудинг з порошку для пудингу*	Закритий посуд	1		-	600	5-8
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		40-45	-	8-9h
Рис, зварений на молоці, 125 г + 500 мл молока*	Закритий посуд	1		-	600	10
					180	20-25
Компот із фруктів, 500 г	Закритий посуд	1		-	600	9-12
Попкорн для мікрохвиль, 1 пакет 100 г**	Відкритий посуд	1		-	600	4-6

\* Час від часу перемішувати

\*\* Покладіть закритий пакунок на посуд

## Заощадження енергії з видами нагрівання Есо.

З енергоефективним видом нагрівання «Гаряче повітря Есо» і «Верхнє/нижнє нагрівання Есо» можна заощаджувати енергію під час приготування страв.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Лише тоді почне діяти оптимізація електроенергії. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Так можна отримати оптимальний результат приготування та заощадити енергію.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого пристрою. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи.

### Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

### Решітка

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

### Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

### Форми для випікання і посуд

Найкраще підходять темні форми для випікання,

виготовлені з металу. Таким чином ви можете заощадити до 35 відсотків енергії.

Посуд з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало. Посуд, що не віддзеркалює, з емалі, жаростійкого скла або алюмінієвого лиття з покриттям краще підходить.

Білі жерстяні форми, керамічні форми або скляні форми продовжують час випікання, і пиріг підрум'янюється нерівномірно.

### Папір для випікання



Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір рівень.








### Рекомендовані значення налаштування

Тут ви знайдете дані для різних страв. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Пирогі або випічка виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гаряче повітря Есо
-  Верхнє/нижнє нагрівання Есо

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Пирогі у формах</b>					
Здобний пиріг у формі	Прямокутна форма або форма для кексу	1		140-160	60-80
Нижній корж торта з тіста для кексу	Форма для основи для тарту	1		140-160	20-40
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для основи для тарту	1		150-170	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма Ø26 см	1		160-170	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø28 см	1		150-160	50-60
Дріжджовий кекс	Форма для ромової баби	1		150-160	65-75
<b>Пиріг на деку</b>					
Пиріг зі здобного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	1		160-180	20-40
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	1		170-180	25-35
Плетеник, крученик із дріжджового тіста	Деко для випікання	1		150-160	35-45
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	1		150-170	20-35
<b>Дрібне печиво</b>					
Маффіни	Деко для маффінів	2		160-180	15-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	1		150-160	25-35
Листкове тісто	Деко для випікання	2		170-190	25-50
Хлібобулочні вироби із заварного тіста	Деко для випікання	1		200-220	35-45
Печиво домашнє	Деко для випікання	2		140-160	15-30
Фігурне печиво	Деко для випікання	2		140-150	25-40
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	1		150-160	30-40

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Хліб, булочки</b>					
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Прямокутна форма	1	☒	200-210	35-45
Лаваш	Універсальне деко	1	☒	250-270	15-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	1	☒	170-190	15-20
Булочки, свіжі	Деко для випікання	1	☒	180-200	25-35
<b>М'ясо</b>					
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	1	☒	180-190	120-140
Яловичина для тушкування, 1,5 кг	Закритий посуд	1	☒	200-220	140-160
Телятина для печені, 1,5 кг	Відкритий посуд	1	☒	170-180	110-130
<b>Риба</b>					
Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад, форель	Закритий посуд	1	☒	190-210	25-35
Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Закритий посуд	1	☒	190-210	45-55
Рибне філе, без панірування, тушковане	Закритий посуд	1	☒	190-210	15-35

## Акриламід у харчових продуктах

Акриладім виникає в першу чергу при готуванні з сильним нагріванням напівфабрикатів з зерна та

картоплі, наприклад, картопляних чіпсів, картоплі фрі, тостів, булочок, хліба або дрібної випічки (печиво, кекси, пряники).

### Поради щодо приготування без акриламід

Загальна інформація	<ul style="list-style-type: none"> <li>Готуйте якомога коротший час.</li> <li>Готуйте страви до золотистого, а не до темного кольору.</li> <li>У великих, товстих шматках утворюється менше акриламід.</li> </ul>
Випікання	<p>У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» макс. 200 °C.</p> <p>У режимі «Гаряче повітря» макс. 180 °C.</p>
Печиво домашнє	<p>У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» макс. 190 °C.</p> <p>У режимі «Гаряче повітря» макс. 170 °C.</p> <p>Яйце або жовток зменшує утворення акриламід.</p>
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірним шаром. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деко, щоб картопля не висихала.

## Томління/слабке нагрівання

Томління/слабке нагрівання - це повільне приготування при низькій температурі. Тому це також називається низькотемпературне готування.

Томління ідеально підходить для всіх ніжних страв (наприклад, ніжні частини яловичини, телятини, свинини, ягняти та птиці), які Ви бажаєте просмажити до середнього ступеня готовності/з кров'ю, до точно визначеної стадії. М'ясо залишиться дуже соковитим, ніжним та м'яким.

Ваша перевага: Ви можете як завгодно планувати своє меню, оскільки соковите м'ясо дуже довго можна утримувати теплим. Під час приготування м'ясо не потрібно перевертати. Тримайте дверцята приладу зчиненими, щоб підтримувати рівномірне середовище приготування.

Використовуйте лише свіже та бездоганне м'ясо або кістки. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві особливого,

яскравого смаку. Також для цього режиму ідеально підійде приправлене або замариноване м'ясо. Не готуйте в цьому режимі розморожене м'ясо.

Після томління його можна одразу ж порізати. Йому не потрібно достигати у духовій шафі. Завдяки особливому способу приготування м'ясо виглядає рожевим, хоча воно не сире і достатньо приготоване.

**Вказівка:** Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання Томління/слабке нагрівання неможливий.

### Посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад, сервірувальну тарілку з порцеляни або скла. Поставте посуд для попереднього розігрівання у робочу камеру. Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 1.

Додаткову інформацію див. у порадах для режиму Томління/слабке нагрівання в кінці таблиці налаштувань.


У Вашого приладу є режим нагрівання Томління/слабке нагрівання. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена. Дайте робочій камері з посудом прогрітисся прибіл. 10 хвилин.

















Підсмажуйте м'ясо до достатнього ступеня з усіх боків та країв на конфорці. Відразу ж покладіть на попередньо розігрітий посуд. Знову поставте посуд із м'ясом у робочу камеру шафу та готуйте в режимі слабкого нагрівання.

### Рекомендовані значення налаштування

Температура слабкого нагрівання та тривалість приготування залежать від розміру, товщини та якості м'яса. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Томління/слабке нагрівання

Страва	Посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Птиця</b>						
Качине філе, 400 г	Відкритий посуд	1		6-8	90*	45-60
Філе грудини курчати, по 200 г	Відкритий посуд	1		5-7	90*	45-60
Філе індички, без кістки, 1 кг	Відкритий посуд	1		8-10	90*	120-150
<b>Свинина</b>						
Печеня зі свинячого філе, 5-6 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	210-240
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	1		6-8	85*	60-90
Свинячі медальйони 4 см товщиною	Відкритий посуд	1		5-7	85*	90-120
<b>Яловичина</b>						
Яловичина для смаження (стегна), 6-7 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	240-300
Яловиче філе, ціле, 1 кг	Відкритий посуд	1		4-6	85*	120-180
Ростбіф товщиною 5-6 см	Відкритий посуд	1		6-8	85*	210-270
Медальйони з яловичини/ромштекс, 4 см товщина	Відкритий посуд	1		5-7	85*	60-120
<b>Телятина</b>						
Телятина для запікання, 4-5 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	180-240
Телятина для запікання, 10-15 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	240-300
Теляче філе, ціле, 800 г	Відкритий посуд	1		5-7	85*	150-210
Медальйони телячі, 4 см товщиною	Відкритий посуд	1		5-7	85*	90-120
<b>Ягнятина</b>						
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	1		5-7	85*	45-75
Стегно ягняти без кістки середній ступінь просмаження, 1 кг зв'язане	Відкритий посуд	1		6-8	85*	180-240
* попередньо розігріти						

### Поради щодо томління/слабкого нагрівання

Качине філе, томління.	Покладіть холодне качине філе на сковорідку та просмажте спочатку частину зі шкірою. Після томління підсмажте на грилі до хрумкої шкірки 3-5 хвилин.
М'ясо, приготоване у режимі томління, не таке гаряче, як звичайне смажене м'ясо.	Для того, щоб смажене м'ясо не охолоджувалося так швидко, підігрійте тарілку та подавайте його у дуже гарячому соусі.



## Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі «4D-Гаряче повітря». З цим видом консервування ароматичні речовини концентруються завдяки видаленню води.

Беріть лише бездоганні фрукти, овочі й трави і ретельно мийте їх перед сушінням. Покладіть на решітку папір для випікання або пергамент. Дайте воді стекти з фруктів і витріть їх.

Розрізайте їх шматочками однакового розміру або тонкими скибками. Нечищені фрукти покладіть на чашу, обернувши розрізаною поверхнею вгору. Слідкуйте за тим, щоб фрукти, а також гриби не накладалися на решітці один на один.

Почистіть овочі і бланшуйте їх потім. Дайте бланшованим овочам добре стекти і розподіліть їх рівномірно на решітці.

Сушіть трави зі стеблом. Кладіть трави рівномірно і невеличкими купками на решітку.

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

- 1 решітка: рівень 2
- 2 решітки: рівень 3+1


Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти і овочі, постійно їх перевертайте. Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.




### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете налаштування для підсушування різних продуктів. Температура і тривалість залежать від виду, вологості, стиглості та товщини продукту, що підсушується. Чим довше ви сушите продукт, тим краще він зберігається. Чим тонше різати, тим швидше досягається кінець підсушування і тим ароматнішим залишається продукт. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Якщо бажаєте сушити інші продукти, орієнтуйтеся на подібні продукти в таблиці.

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-гаряче повітря

Страва	Акcesуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість в годинах
Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г)	Решітка	2		80	4-7
Фрукти з кісточками (сливи)	Решітка	2		80	8-10
Коренеплоди (морква), чищені, бланшовані	Решітка	2		80	4-7
Гриби, нарізані скибочками	Решітка	2		60	6-8
Трави, почищені	1-2 решітки	-		60	2-6

## Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

### Попередження – Небезпека травмування!

Скляні банки, які неправильно законсервовані, можуть луснути. Дотримуйтеся даних для консервування.

### Банки

Використовуйте лише чисті та непошкоджені банки. Використовуйте лише жаростійкі, чисті та непошкоджені гумові кільця. Заздалегідь перевіряйте затискачі та пружини.

Одночасно в духову шафу ставте лише скляні банки однакового розміру та з однаковими продуктами. У робочій камері Ви можете одночасно консервувати не більше шести банок ємністю 1/2, 1 або 1 1/2 л в режимі гарячого повітря. Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Не доторкайтеся до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері

### Підготовка фруктів і овочів

Беріть для консервування лише овочі та фрукти без дефектів. Ретельно їх промийте.

Фрукти або овочі залежно від виду почистіть, видаліть кісточку і подрібніть та розкладіть у банки для консервування до бл. 2 см нижче краю.

### Фрукти

Фрукти покладіть у банки для консервування, заповнені гарячим цукровим розчином, з якого знято піну (бл. 400 мл для 1-літрової банки). На один літр води:

- при бл. 250 г цукру для солодких фруктів
- при бл. 500 г цукру для кислих фруктів

### Овочі

Покладіть овочі у банки для консервування, заповнені гарячою киплячою водою.

Витріть різьбу банок, вона має бути чистою. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки. Поставте банки в універсальне деко, так щоб вони не торкалися одна одну. 500 мл гарячої води (бл. 80 °C) залийте в універсальне деко. Відрегулюйте установки згідно з таблицею.

### Закінчіть консервування

#### Фрукти

Через певний час піднімаються бульбашки з коротким інтервалом. Вимкніть прилад, щойно всі банки закипіли. Після зазначеного часу підтримання у теплі вийміть банки з робочої камери.

#### Овочі

Через певний час піднімаються бульбашки з коротким інтервалом. Щойно всі банки закиплять, зменшіть температуру на 120 °C і як зазначено у таблиці залиште банки кипіти у закритій робочій камері. По завершенню цього часу вимкніть прилад і

використовуйте ще кілька хвилин додаткового тепла, як зазначено у таблиці.

Після консервування вийміть банки з робочої камери і поставте їх на чистий рушник. Не ставте гарячі банки на холодну або вологу основу, можуть зірватися кришки. Накрийте банки, щоб захистити їх від протягу. Якщо Ви користуєтеся затискачами, знімайте їх лише після того, як банки охолонули.





### Рекомендовані значення налаштування

Зазначений час у таблиці налаштування є орієнтовним для консервування фруктів та овочів. Він може

змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості, якості та температури продукту у банці. Дані стосуються 1-літрових круглих банок. Перед переключенням або вимиканням перевірте, чи правильно відбувається грануляція у банках. Процес грануляції починається через бл. 30–60 хвилин

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-гаряче повітря

Страва	Посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Консервування</b>					
Овочі, наприклад, морква	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				120	від закипання: 30-40
				-	Додаткове тепло: 30
Овочі, наприклад, огірки	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 30
Фрукти з кісточками, наприклад, вишні, сливи	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 35
Фрукти з серцевиною, наприклад, яблука, полуниця	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 25

### Залишіть тісто підніматися

У нашому приладі можна дати тісту швидше піднятися, ніж за кімнатної температури. Використовуйте вид нагрівання верхнє/нижнє нагрівання. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена.

Завжди давайте дріжджовому тісту сходити двічі. Дотримуйтеся даних у таблицях налаштувань для 1-го та 2-го сходження тіста (бродіння тіста та розстоювання).

#### Бродіння тіста

Налаштуйте, як зазначено у таблиці, і розігрійте прилад. Поставте миску з тістом на решітку.

Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога. Накрийте тісто вологим рушником.

### Розстоювання тіста


Поставте випічку на рівень установлення відповідно до таблиці.

Якщо бажаєте попередньо розігріти, розстоювання відбувається за межами приладу у теплому місці.

### Рекомендовані значення налаштування

Температура і тривалість приготування залежать від кількості і виду інгредієнтів. Тому дані у таблиці є лише орієнтовними.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Верхнє/нижнє нагрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Дріжджове тісто, легке	Миска	1		35-40	25-30
	Деко для випікання	1		35-40	10-20
Дріжджове тісто, важке і масне	Миска	1		35-40	20-40
	Деко для випікання	1		35-40	15-25

## Розморожування

Використовуйте для розморожування глибокозаморожених фруктів, овочів, птиці, м'яси, риби та випічки мікрохвильовий режим.

Вийміть заморожені продукти з упаковки та поставте у придатному для мікрохвиль посуді на решітку.

Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

Встановіть решітку з маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Так можна отримати оптимальний результат приготування та заощадити енергію.

### Рекомендовані значення налаштування

Дані часу у таблиці є орієнтовними. Вони залежать від якості, температури заморожування (-18 °C) та властивостей продуктів. Зазначені діапазони часу. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби

- продовжте його. Продукти розморожуються краще при розморожуванні в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.


**Порада:** Плоско заморожені або порційні шматки розморожуються швидше, ніж заморожені блоком.














Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (один або два рази). Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. Розділяйте страву час від часу або виймайте з робочої камери вже розморожені шматки.

Розморожені продукти залиште ще на 10–30 хвилин у вимкнутому пристрої для того, щоб температура продукту стала рівномірною.







**Порада:** Якщо кількість інша, ніж зазначено у таблиці налаштування, скористайтеся основним правилом: подвійна кількість відповідає приблизно подвоєній тривалості.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Хліб, булочки</b>					
Хліб, 500 г	Відкритий посуд	1		180	3
				90	10-15
Булочки	Решітка	1		180	5-10
				90	5-10
<b>Пиріг</b>					
Пиріг з соковитою начинкою, 500 г	Відкритий посуд	1		180	5
				90	15-20
Пиріг з несоковитою начинкою, 750 г*	Відкритий посуд	1		180	2
				90	10-15
<b>М'ясо і птиця</b>					
Курча, ціла тушка, 1,2 кг*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	10-15
Птиця, порційні шматки, 250 г*	Відкритий посуд	1		180	3
				90	5-10
Качка, 2 кг*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	30-40
М'ясо, цілим шматком, наприклад, смаження (сире м'ясо) 800 г*	Відкритий посуд	1		180	15
				90	10-15
М'ясо, цілим шматком, наприклад, смаження (сире м'ясо) 1 кг*	Відкритий посуд	1		180	15
				90	20-30
М'ясо, цілим шматком, наприклад, смаження (сире м'ясо) 1,5 кг*	Відкритий посуд	1		180	15
				90	25-35
М'ясо, шматочками або скибками, наприклад, гуляш (сире м'ясо) 500 г*	Відкритий посуд	1		180	8
				90	5-10
Фарш, змішаний, 200 г*	Відкритий посуд	1		90	8-15
Фарш, змішаний, 500 г*	Відкритий посуд	1		180	5
				90	10-15

\* Перевернути через половину загального часу приготування.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
Фарш, змішаний, 800 г*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	15-20
<b>Риба</b>					
Риба, ціла 300 г*	Відкритий посуд	1		180	3
				90	10-15
Рибне філе, 400 г*	Відкритий посуд	1		180	5
				90	10-15
<b>Фрукти, овочі</b>					
Ягоди, 300 г	Відкритий посуд	1		180	5-10
Овочі, 600 г	Відкритий посуд	1		180	10
				90	8-13
<b>Інше</b>					
Розтоплення масла, 125 г	Відкритий посуд	1		90	7-9

\* Перевернути через половину загального часу приготування.

## Розігрівання страв з мікрохвильовим режимом

З мікрохвильовим режимом можна розігрівати страви або розморозувати і розігрівати продукти за один етап.

Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігрівання різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.

Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.

Завжди накривайте страви. Так Ви досягнете кращого результату приготування. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.

Перемішайте страви два-три рази, або переверніть їх. Після нагрівання залиште Вашу страву в пічці на 1–2 хвилини для повного вирівнювання температури.

Якщо Ви розігріваєте дитяче харчування, встановіть пляшечки без соски або кришки на решітку. Після розігрівання інтенсивно струсніть або перемішайте і обов'язково перевірте температуру вмісту.

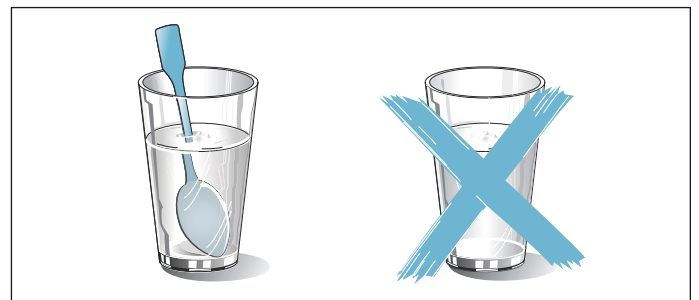
Страви віддають тепло посуду. Також лише при роботі у мікрохвильовому режимі вони можуть бути дуже гарячими.

**Порада:** Якщо кількість інша, ніж зазначено у таблиці налаштування, скористайтесь основним правилом: подвійна кількість відповідає приблизно подвоєній тривалості.

### Попередження – Небезпека опіку!

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди

кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.



### Увага!

Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинна бути віддалена принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці знаходяться значення налаштування для різних напоїв та страв для розігрівання у мікрохвильовому режимі. Дані щодо тривалості є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів. Зазначені діапазони часу. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.


Значення в таблиці стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.















Якщо для Вашої страви немає даних, орієнтуйтеся на подібні страви у таблиці.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Так можна отримати оптимальний результат приготування та заощадити енергію.

Після приготування протріть робочу камеру.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Мікрохвильовий режим

Страва	Посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Потужність мікрохвиль, ват	Тривалість, хв.
<b>Розігрівання напоїв</b>					
200 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	1		1000	1-3
400 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	1		1000	2-6
<b>Розігрівання дитячого харчування</b>					
Пляшечки з молоком, 150 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	1		360	1-3
<b>Овочі, охолоджені</b>					
250 г	Закритий посуд	1		600	3-8
<b>Овочі, заморожені</b>					
без пакування, 250 г	Закритий посуд	1		600	8-12
Шпинат у вершках, заморожений блоком, 450 г	Закритий посуд	1		600	11-16
<b>Страви, охолоджені</b>					
Порційна страва, 1 порція	Закритий посуд	1		600	4-8
Суп, рагу, 400 мл	Закритий посуд	1		600	5-7
Гарніри, наприклад, макарони, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	1		600	5-10
Запіканки, 400 г, наприклад, лазанья, запіканка з картоплі	Відкритий посуд	1		600	5-10
<b>Страви, заморожені</b>					
Порційна страва, 1 порція	Закритий посуд	1		600	11-15
Суп, рагу, 200 мл (добре перемішати)	Закритий посуд	1		1000	2-4
Гарнір, 500 г, наприклад, макарони, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	1		600	7-10
Запіканки, 400 г, наприклад, лазанья, запіканка з картоплі	Закритий посуд	1		600	11-15

## Підтримання страв у теплому стані

З видом нагрівання «Підтримання страв у гарячому стані» можна підтримувати у теплому стані готові страви. Таким чином можна уникнути утворення конденсату і не потрібно протирати робочу камеру.

Тримайте приготовані страви теплими не довше двох годин. Враховуйте, що окремі страви під час підтримання у гарячому стані продовжують готуватися. Накрийте при потребі страви.

## Пробні страви

Ці таблиці створено для інституту, що проводить випробування, щоб полегшити випробування приладу.

За EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011 і відповідно до EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

## Випічка

Одночасно вставлена випічка на деко або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

- Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1

## Закритий яблучний пиріг

Закритий яблучний пиріг на одному рівні: поставте темні рознімні форми поряд зміщено.

Пиріг у рознімній формі з білої жерсті: випікати з верхнім/нижнім нагріванням на одному рівні. Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.




## Бісквіт на воді

Бісквіт на воді на двох рівнях: рознімні форми встановіть зміщено одна над одною на решітку.










## Вказівки

- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у таблиці. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.

- На початку випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци

Види нагрівання, що використовуються:

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
<b>Випічка</b>					
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		150-160*	20-30
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		140-150*	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	1		160*	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	1		150*	20-30
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140*	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170**	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170**	30-45
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см	1		180-200	60-70
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см	1		170-180	60-80


\*\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання



\*\* Попередньо розігрівайте, не використовуючи функцію швидкого нагрівання

### Готування в режимі «Гриль»

Додатково поставте універсальне деко. Рідина буде зібрана, і робоча камера залишатиметься чистою.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Акcesуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Рівень гриля	Тривалість, хв.
<b>Готування на грилі</b>					
Підсмаження тостів	Решітка	3		3	3-6
Біфбургер, 12 шт.*	Решітка	2		3	20-30




\* через 2/3 загального часу перевернути





### Приготування з мікрохвильовим режимом

Для приготування з мікрохвильовим режимом завжди використовуйте жаростійкий посуд, придатний до мікрохвиль. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 18

Якщо встановлюєте посуд на решітку, вставляйте решітку позначкою «Microwave» до дверцят приладу і вигином донизу.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Гриль з конвекцією
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Розморожування в мікрохвильовому режимі</b>						
М'ясо	Відкритий посуд	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Готування в мікрохвильовому режимі</b>						
Омлет	Відкритий посуд	1		-	360	20
					180	20-25
Бісквіт	Відкритий посуд	1		-	600	7-9
М'ясний рулет	Відкритий посуд	1		-	600	22-27

\*\* Через 2/3 загального часу перевернути

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установле ння	Вид нагріванн я	Температура , °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Триваліст ь, хв
<b>Готування в поєднанні з мікрохвильовим режимом</b>						
Запіканка з картоплі	Відкритий посуд	1		150-170	360	25-30
Пиріг	Відкритий посуд	1		190-210	180	12-18
Курча*	Відкритий посуд	1		180-200	360	25-35
** Через 2/3 загального часу перевернути						

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001107922  
951201