

SIEMENS



# Вбудована духовна шафа

HN678G4.1

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

uk Інструкція з використання

Register  
your  
product  
online



# Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Основні установки</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	<b>5</b>		Зміна налаштувань . . . . .	18
	Загальне . . . . .	5		Перелік налаштувань . . . . .	18
	Мікрохвильовий режим . . . . .	6		Зміна поточного часу . . . . .	19
	Пара . . . . .	7		<b>Режим мікрохвиль</b> . . . . .	<b>19</b>
	Термометр для смаження . . . . .	7		Посуд . . . . .	19
	Функція очищення . . . . .	7		Потужність мікрохвиль . . . . .	20
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	<b>8</b>		Налаштування мікрохвильового режиму у поєднанні з видом нагрівання . . . . .	20
	Загальне . . . . .	8		Налаштування режиму мікрохвиль . . . . .	20
	Мікрохвильовий режим . . . . .	8		Сушіння . . . . .	21
	Пара . . . . .	9		<b>Пара</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	<b>9</b>		Шум . . . . .	21
	Заощадження енергії . . . . .	9		Приготування з подачею пари . . . . .	21
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	9		Підігрівання . . . . .	21
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	<b>10</b>		Залишіть тісто підніматися . . . . .	22
	Панель управління . . . . .	10		Наповнення резервуару . . . . .	22
	Елементи управління . . . . .	10		Після кожного готування на парі . . . . .	23
	Дисплей . . . . .	10		<b>Термометр</b> . . . . .	<b>24</b>
	Меню режимів роботи . . . . .	11		Види нагрівання . . . . .	24
	Види нагрівання . . . . .	11		Встановлення термометра у страву . . . . .	24
	Подальша інформація . . . . .	12		Встановлення внутрішньої температури . . . . .	25
	Функції робочої камери . . . . .	12		Внутрішня температура різних продуктів . . . . .	25
	<b>Приладдя</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Програма “Шабат”</b> . . . . .	<b>26</b>
	Приладдя, що постачається в комплекті . . . . .	13		Початок програми «Шабат» . . . . .	26
	Встановлення приладдя . . . . .	13		<b>Засоби для чищення</b> . . . . .	<b>26</b>
	Спеціальне приладдя . . . . .	14		Відповідні очисні засоби . . . . .	26
	<b>Перед першим використанням</b> . . . . .	<b>14</b>		Підтримання приладу чистим . . . . .	27
	Перед першим введенням в експлуатацію . . . . .	14		<b>Функція очищення</b> . . . . .	<b>28</b>
	Перша експлуатація . . . . .	15		Самоочищення . . . . .	28
	Очищення робочої камери . . . . .	15		Видалення накипу . . . . .	29
	Очищення приладдя . . . . .	15		<b>Навісні елементи</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>15</b>		Зняття та встановлення підвісних каркасів . . . . .	30
	Увімкнення/вимкнення приладу . . . . .	15		<b>Дверцята приладу</b> . . . . .	<b>31</b>
	Запуск або переривання роботи . . . . .	15		Зняття захисної панелі дверцят . . . . .	31
	Налаштування режиму роботи . . . . .	16		Монтаж та демонтаж скла дверцят . . . . .	31
	Регулювання виду нагрівання й температури . . . . .	16		<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>33</b>
	Швидке нагрівання . . . . .	16		Таблиця несправностей . . . . .	33
	<b>Установки таймера</b> . . . . .	<b>17</b>		Перевищено максимальну тривалість роботи . . . . .	34
	Таймер . . . . .	17		Лампа робочої камери . . . . .	34
	Тривалість . . . . .	17		<b>Служба сервісу</b> . . . . .	<b>34</b>
	Час закінчення . . . . .	17		Е- та FD-номер . . . . .	34
	<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Активація та деактивація . . . . .	18			
	Дверцята приладу заблоковані . . . . .	18			

 <b>Страви</b> . . . . .	<b>35</b>
Вказівки щодо налаштувань . . . . .	35
Вибір страви. . . . .	35
Датчик випікання . . . . .	36
Налаштування страви. . . . .	36
 <b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії</b> . 37	<b>37</b>
Забороняється застосовувати силіконові форми. . . . .	37
Пироги та дрібне печиво . . . . .	37
Хліб та булочки. . . . .	42
Піца, французький пиріг і пікантні пироги. . . . .	44
Запіканка і суфле. . . . .	46
Птиця. . . . .	47
М'ясо. . . . .	50
Риба . . . . .	54
Овочі і гарнір . . . . .	56
Десерт. . . . .	58
Види нагрівання Eco . . . . .	59
Акриламід у харчових продуктах. . . . .	60
Томління/слабке нагрівання . . . . .	61
Підсушування . . . . .	62
Консервування . . . . .	63
Залишіть тісто підніматися. . . . .	64
Розморожування . . . . .	65
Розігрівання й підігрівання страв . . . . .	66
Підтримання страв у теплому стані. . . . .	68
Пробні страви. . . . .	68

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 4000 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 13

## **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!!

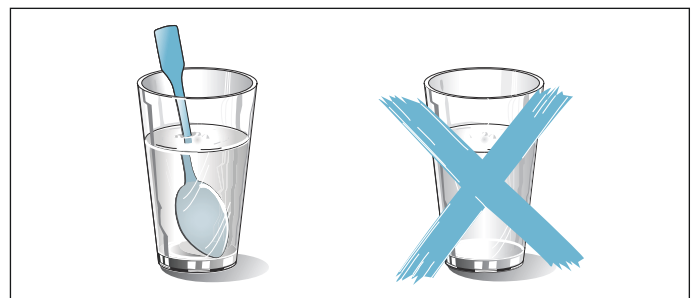
Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

### ⚠️ 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 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.



### **⚠ 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.
- У режимі мікрохвиль використання посуду та ємностей з металу може призвести до утворення іскор. Прилад пошкоджується. Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль. Дозволяється використовувати лише посуд, що придатний для режиму мікрохвиль, або комбінувати режим мікрохвиль з іншим режимом термообробки.

### **⚠ 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.

## Пара

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

- Вода у резервуарі для води в процесі роботи може сильно нагріватись. Після завершення роботи кожного режиму спорожнюйте резервуар для води парою.
- В робочій камері утворюється гаряча пара. Під час виконання режимів з парою не торкайтесь робочої камери.
- Під час витягування приладдя гарячі рідини можуть перелитись. Обережно витягайте гаряче приладдя, використовуючи прихватку для духовки.

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

Займиста рідина може запалитися в гарячій робочій камері (небезпека опіків). Не заливайте займисті речовини (напр., алкогольні напої) у резервуар для води. Заповняйте його виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

## Термометр для смаження

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

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція. Використовуйте цей прилад лише з потрібним термометром.

## Функція очищення

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

- Під час чищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути. Перед кожним запуском функції очищення видаляйте велике забруднення з робочої камери та з приладдя.
- Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не вішайте займисті предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано. Не підпускайте дітей до приладу.

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

Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Антипригарне покриття дек і форм руйнується та викликає виникнення отруйних газів. Забороняється очищувати дека та форми із антипригарним покриттям в режимі очищення. Очищуйте в цьому режимі лише емальоване приладдя.

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

- Під час чищення робоча камера сильно нагрівається. Забороняється відкривати дверцята приладу. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- **⚠** Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

## **Причини несправностей**

### **Загальне**

#### **Увага!**

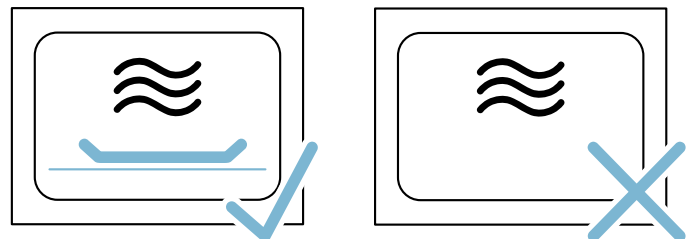
- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої 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.
- Силіконові форми: забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону. Датчик випікання може зазнати ушкоджень.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лейте 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 полиць: 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 19



- 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 перенавантаження.



## Пара

### Увага!

- Форми для випікання: посуд повинен бути термо- та паростійким. Силіконові форми для випікання не пристосовані для комбінованих із парою режимів роботи.
- Посуд із плямами іржі: Заборонено застосовувати посуд з іржею. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії робочої камери.
- Надлишкові рідини: при готуванні на парі з використанням перфорованого дека, завжди встановлюйте знизу деко для випікання, універсальне деко чи неперфороване деко, щоб зібрати надлишкові рідини.
- Гаряча вода в резервуарі: гаряча вода може пошкодити помпу. Заповняйте резервуар для води виключно холодною водою.
- Пошкодження емалі: не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода. Перед використанням витріть воду з дна робочої камери.
- Засіб для видалення накипу: Не наносіть засіб для видалення накипу на панель управління або інші делікатні поверхні. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для видалення накипу все ж потрапив на поверхні, одразу змийте його водою.
- Очищення резервуару для води: забороняється очищувати резервуар у посудомийній машині. Він від цього пошкодиться. Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та стандартним мийним засобом.



## 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.



### 1 Кнопки

У кнопок 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.

### 4 Сенсорне поле

Доторканням до поля відкривається відкидна кришка. Ви можете виїняти резервуар для води.

## 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	Відкривання меню режимів роботи
	Інформація	Показати вказівки
	Блокування від доступу дітей	Активация та деактивация функції «Блокування від доступу дітей»
	Налаштування таймера	Відкривання меню налаштування таймера

## Панель управління

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

	Швидке нагрівання	Увімкнення та вимкнення швидкого нагрівання
start/stop		Початок роботи, призупинення або переривання
	Відкрийте панель	Наповніть або спустоште резервуар

### 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.

### 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 відрізнитися від фактичної температури в робочій 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 35	Тут ви знайдете вже збережені налаштування для багатьох страв.
Мікрохвильовий режим → "Режим мікрохвиль" на сторінці 19	У мікрохвильовому режимі можна швидше готувати, розігрівати та розморожувати страви.
Комбінований мікрохвильовий режим → "Режим мікрохвиль" на сторінці 19	В цьому режимі можна додатково до мікрохвиль підключити вид нагрівання.
Пара → "Пара" на сторінці 21	Завдяки подачі пари деякі страви видаються краще.
Функція сушіння → "Пара" на сторінці 21 → "Режим мікрохвиль" на сторінці 19	Використовуйте після кожного готування з парою або мікрохвилями.
Усунення накипу → "Функція очищення" на сторінці 28	За допомогою цієї функції можна видалити накип із випарувача.
Самоочищення → "Функція очищення" на сторінці 28	Програма «Самоочищення» призначена для автоматичного очищення духової шафи.
Установки → "Основні установки" на сторінці 18	Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.

## 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 заощадливого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
 Верхнє/нижнє нагрівання Eco	30-300 °C	Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні. Жар надходить 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.

	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.
	Інтенсивне нагрівання	30-300 °C	Приготування страв із хрусткою скоринкою. Жар надходить зверху, а особливо інтенсивно знизу.
	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.
	Підсушування	30-150 °C	Для сушіння трав, фруктів та овочів.
	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 3. Температура коригується відповідно до вказівок виробника. Використовуйте максимальну температуру, яка зазначена на пакуванні. Тривалість приготування, як зазначено або коротше. Попереднє розігрівання недоречне.
	Підігрівання	80-180 °C	Для делікатного розігрівання страв та випікання. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
	Залишіть тісто підніматися	30-50 °C	Для сходження дріжджового та кислого тіста, а також для визрівання йогуртів. Тісто сходить швидше, ніж при кімнатній температурі. Поверхня тіста не висихає

### 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 закритті 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 18

## 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:

	<p><b>Решітка</b> Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок. Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження. Решітка підходить для режиму мікрохвиль.</p>
	<p><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.</p>
	<p><b>Деко для випікання</b> Для пирогів не деко та дрібного печива.</p>
	<p><b>Термометр для смаження</b> Дозволяє виконувати точне смаження. Застосування описане у відповідному розділі. → "Термометр" на сторінці 24</p>

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 деформування зникає.

### Мікрохвильовий режим

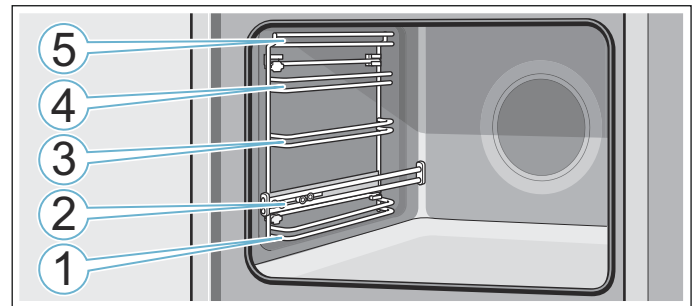
Для режиму виключно з мікрохвилями підходить лише решітка, що постачається в комплекті. Універсальне деко або деко для випікання може викликати утворення іскор і пошкодити робочу камеру.

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 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахують у напрямку знизу догори.

Найвищий рівень встановлення робочої камери у деяких приладах позначено символом гриля.

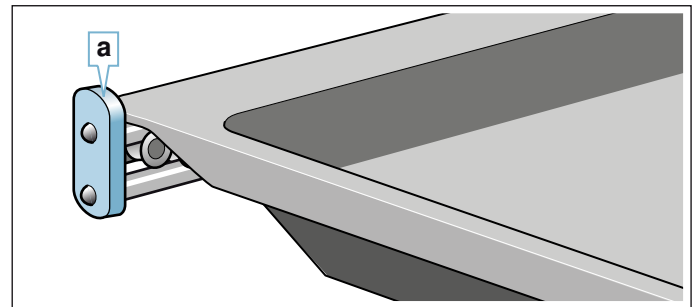


На рівнях встановлення 1, 3, 4 та 5 завжди вставляйте приладдя між обома напрямними стійками рівня для вбудування.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться. Завдяки висувним рейкам на рівні 2 Ви можете висувати приладдя далі.

Слідкуйте за тим, щоб приладдя знаходилося за язичком **a** на висувній рейці.

Приклад на малюнку: універсальне деко




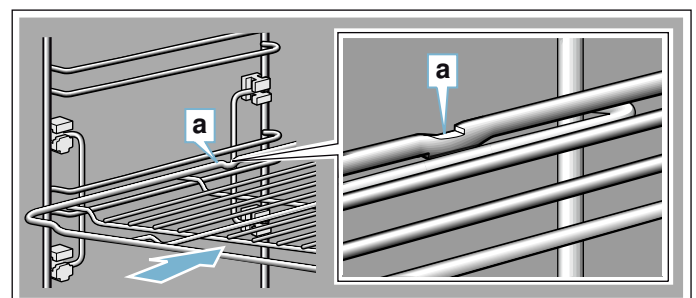
### Вказівки

- Звертайте увагу на те, щоб приладдя було завжди правильно вставлене у робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.

### Фіксація приладдя

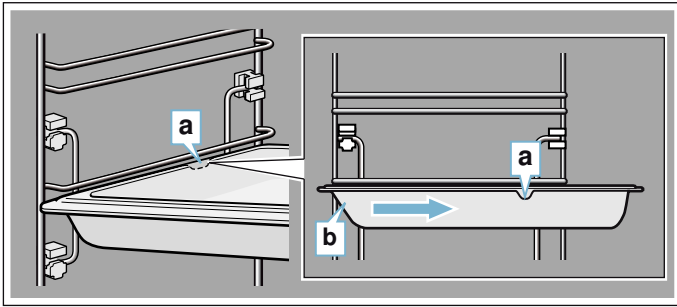
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

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



Встановлюйте дека так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Скіс 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.

**Вказівка:** Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 34

### Спеціальне приладдя

<b>Решітка</b>
Для посуду, форм для запіканок і пирогів, а також для печені та шматків для грилю.
<b>Універсальне деко</b> , здатне до самоочищення
Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.
<b>Деко для випікання</b> , здатне до самоочищення
Für Blechkuchen und Kleingebäck.
<b>Вставна решітка</b>
Для м'яса, птиці та риби Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що стікає.
<b>Сковорода Profi зі вставною решіткою</b>
Для готування великих порцій.
<b>Кришка для сковороди Profi</b>
З кришкою сковороди Profi стає жаровню Profi.
<b>Форма для піци</b>
Для піци та великих круглих пирогів.
<b>Деко із грилем</b> , здатне до самоочищення
Для приготування на грилі замість решітки або у якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деко.
<b>Каміння для випікання хліба</b> , здатне до самоочищення
Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка. Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

### Скляна жаровня (5,1 літрів)

Для тушкування і запіканок.  
Особливо підходить для режиму роботи «Страви».

### Скляний піддон

Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.

### Скляне деко

Для запіканок, страв з овочів та випічки.

### Декоративні планки

Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.

## Перед першим використанням

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

### Перед першим введенням в експлуатацію

Перед першим введенням в експлуатацію дізнайтеся у свого водопостачальника про жорсткість водопровідної води.

Для того, щоб правильно встановити періодичність видалення накипу з приладу, потрібно правильно налаштувати діапазон жорсткості води.

### Увага!

Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину.

Використовуйте лише свіжу, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

### Вказівки

- Якщо вода містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.
- Якщо Ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, Ви можете встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.
- Якщо ж Ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води: «4 дуже жорстка».
- Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.

Жорсткість води	Установка
0	0 пом'якшена вода
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 м'яка
2 (1,3-2,5 ммоль/л)	2 середньої жорсткості
3 (2,5-3,8 ммоль/л)	3 жорстка
4 (понад 3,8 ммоль/л)	4 дуже жорстка

## 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 18

### Налаштування мови

Попередньо налаштована мова «Deutsch».

1. Налаштуйте перемикачем бажану мову.
2. Торкніться стрілки  $\nabla$ .  
З'явиться наступне налаштування.

### Налаштування поточного часу

Поточний час починається з «12:00».

1. Встановіть перемикачем актуальний поточний час.
2. Торкніться стрілки  $\nabla$ .

### Встановлення дати

Попередньо налаштована дата «01.01.2014».

1. Щоб перейти до наступних налаштувань, торкніться стрілки  $\nabla$ .
2. Перемикачем налаштуйте поточний день, місяць і рік.

### Встановлення рівня жорсткості води

Жорсткість води встановлена на показник «дуже жорстка».

Змініть налаштування, якщо ваша вода м'якша. Дізнайтеся у свого водопостачальника щодо жорсткості води.

1. Налаштуйте діапазон жорсткості води за допомогою перемикача.
2. Торкніться стрілки  $\nabla$ .  
На дисплеї відобразиться вказівка, що перше введення в експлуатацію завершено.

## Очищення робочої камери

Для того щоб позбавитись запаху нового приладу, спочатку прогрійте порожню зачинену робочу камеру.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.
2. Видаліть залишки пакування, наприклад кульки стиропору, з робочої камери.
3. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
4. Кнопкою on/off увімкніть прилад.
5. Заповніть резервуар для води.
6. Налаштуйте вказаний вид нагрівання, температуру та подачу пари і запустіть роботу приладу.

Налаштування	
Вид нагрівання	Верхнє/нижнє нагрівання <input type="checkbox"/> з подачею пари, («помірна» інтенсивність)
Температура	240 °C
Тривалість	1 година

7. Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.
8. Вимикайте прилад після зазначеної тривалості за допомогою сенсорної кнопки «on/off».
9. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.

10. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
11. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру.

## 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 налаштовувати 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.

**Порада:** Ці налаштування можна змінити в меню основних установок. → "Основні установки" на сторінці 18

## Налаштування режиму роботи

Якщо потрібно налаштувати режим нагрівання, прилад повинен бути увімкнений.

1. Натисніть кнопку «меню». 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 кнопкою «start/stop». На дисплеї відобразиться перебіг часу. Помітно налаштування і лінія індикації процесу.

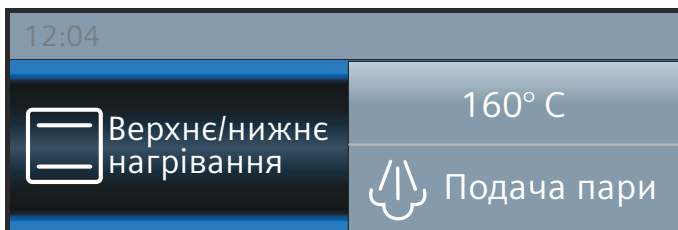
## Регулювання виду нагрівання й температури

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:

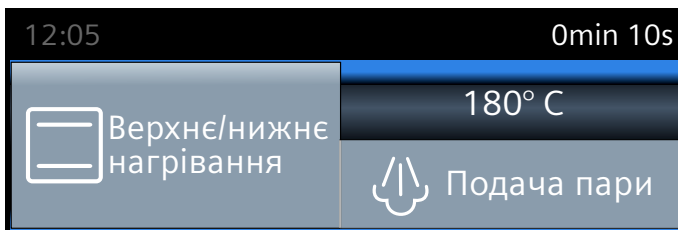
Для інших налаштувань змініть значення наступним чином:

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

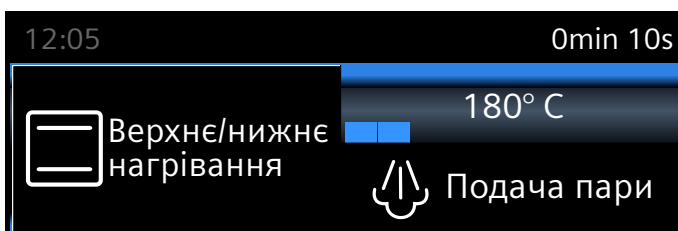
1. Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.



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



4. Запустіть кнопкою start/stop.



На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання та температура.

## Швидке нагрівання

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

Рекомендовані види нагрівання:

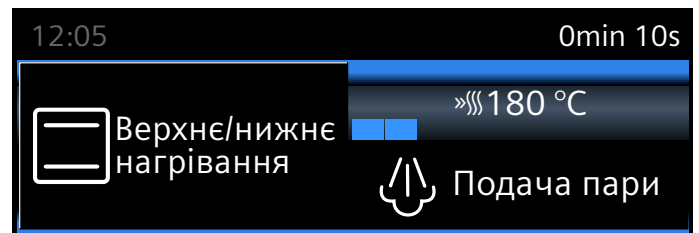
	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання
	Інтенсивне нагрівання

Для того, щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після закінчення швидкого нагрівання.

## Вибір режиму дозування солі

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'явиться символ »»»». Індикатор контролю температури починає заповнюватися.

Коли швидке нагрівання завершилося, лунає сигнал. Символ »»»» згасає. Поставте страву в 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 на клавішу




## 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 налаштувати 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 почувете, 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 кнопку  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.

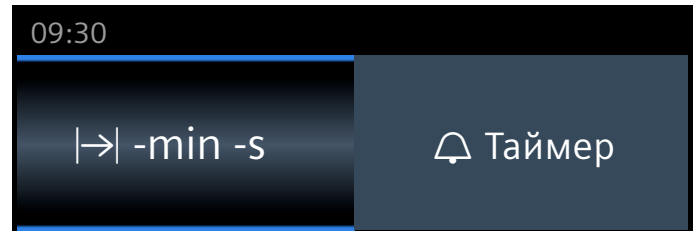
### Тривалість

Якщо Ви встановлюєте тривалість (час готування) для Вашої страви, то після закінчення вказаного Вами часу робота приладу автоматично перерветься. Духова шафа перестане нагріватися. Максимально можна налаштувати 23 години і 59 хвилин.

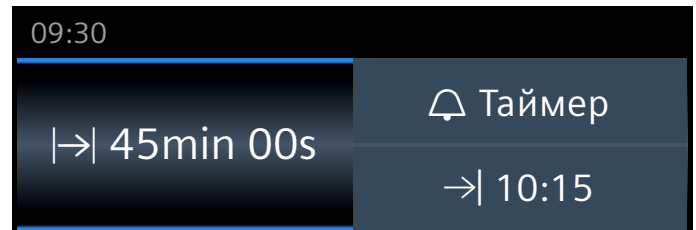
Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.


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 перестане 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.

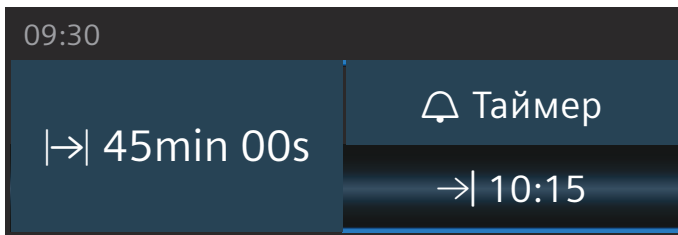
### Час закінчення

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

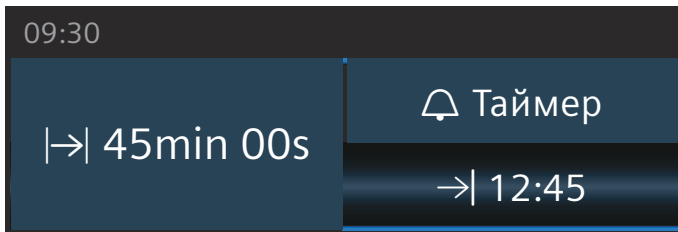
Передумова: духовка шафа ще не почала нагріватися. Тривалість установлено. Відкрито меню «Налаштування таймера» .

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.

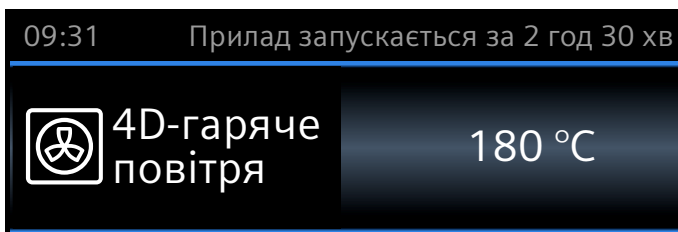
1. Торкніться поля «Завершення →|».  
На дисплеї виводиться час закінчення роботи програми.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.



3. Підтвердьте клавішею «start/stop».



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

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа перестає 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 завершення. Розпочинається перебіг тривалості.

## Функція «Захист від дітей»

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

### Активація та деактивація

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 ⏸.

### Дверцята приладу заблоковані

У меню «Основні налаштування» можна так змінити установки, щоб додатково до панелі управління також блокувалися дверцята пристрою.

Дверцята пристрою заблоковані, коли температура у робочій камері сягає бл. 50°C. У рядку статусу з'являється символ 🔒. Якщо у вимкненій духовій шафі Ви вмикаєте функцію «Блокування від доступу дітей», дверцята приладу одразу ж блокуються.

## 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 мени.
2. Відкривається меню режимів роботи.
3. Оберіть режим роботи «Налаштування».
4. З'являється перша основна установка.
5. За допомогою перемикача змініть значення.
6. Доторкніться стрілки √, щоб перейти до наступних основних установок.
7. Натисніть кнопку мени, щоб зберегти дані..
8. На дисплеї з'явиться скасування або зберігання.

### 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.
Блокування від доступу дітей	Блокування дверей + блокування кнопок
	Лише блокування кнопок
Автоматичне продовження	При закритих дверцятах
	Не автоматичне продовження (натиснути кнопку «start/stop»)
Робота після вмикання	Головне меню
	Види нагрівання
	Страви*
	Мікрохвильовий режим
	Комбінований мікрохвильовий режим
Готування на парі	
Затемнення на ніч	Вимкнено
	Увімкнено (дисплей затемнюється з 22:00 до 5:59)
Логотип марки	Індикація
	Не відображ.
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано
	Мінімальний
Жорсткість води	0 (пом'якшена)
	1 (м'яка)
	2 (середня)
	3 (жорстка)
	4 (дуже жорстка)
Програма «Шаббат»	Увімкнено
	Вимкнено
Заводські налаштування	Скинути
	Не скидати

\*) 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

Змініть поточний час в основних установках.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть кнопку **menu**.  
Відкривається меню режимів роботи.
2. Торкніться «Налаштування».
3. Стрілкою **V** торкніться меню «Поточний час».
4. За допомогою перемикача змініть поточний час.
5. Натисніть кнопку **menu**.  
На дисплеї з'явиться зберігання або скасування.

## Вимкнення електропостачання

Після тривалого відключення живлення на дисплеї відобразиться 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 знизу.

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. Перевірте 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 2, 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.
max	Для розігрівання рідини	30 хв.

## Налаштування мікрохвильового режиму у поєднанні з видом нагрівання

Можна налаштувати потужність від 90 до 360 Вт. Не всі види нагрівання придатні для поєднання з мікрохвильовим режимом.

Рекомендовані види нагрівання:


	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання
	Гриль із конвекцією

	Гриль, велика площа нагрівання
	Гриль, мала площа нагрівання

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

Ви можете змінити параметри. Натисніть кнопку «start/stop»: духова шафа перемикається в режим паузи. Торкніться відповідного поля мікрохвильового режиму та змініть тривалість перемикачем. Знову запусіть кнопку «start/stop».

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Робоча камера перестає нагріватися. На дисплеї відображається  $\rightarrow 0 \text{ min } 00 \text{ s}$  і в рядку стану з'являється «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал за допомогою кнопки .

### 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 2.

1. Натисніть кнопку «menu». Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Мікрохвильовий режим». Пропонується потужність мікрохвиль та тривалість.
3. Дотиками оберіть потрібну потужність мікрохвиль.
4. Торкніться поля «Тривалість» й перемикачем налаштуйте тривалість готування.
5. Кнопкою «start/stop» запусіть мікрохвильовий режим. Починається зворотній відлік тривалості.

Потужність мікрохвиль можна змінити в будь-який момент. Натисніть кнопку «start/stop»: духова шафа перемикається на паузу. Торкніться відповідного поля мікрохвильового режиму. Знову запусіть кнопку «start/stop».

Тривалість можна змінити в будь-який момент під час роботи приладу.

### Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Роботу режиму мікрохвиль завершено. На дисплеї відображається  $\rightarrow 0 \text{ хв } 00 \text{ с}$  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»: духовка 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.

## Пара

При окремих видах нагрівання можна готувати страви з подачею пари. Окрім цього, вам доступні такі види нагрівання, як сходження тіста та підігрівання.

### Попередження – Небезпека опіку!

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.

### Шум

#### Насос

Під час роботи та після вимкнення Ви чуєте гудіння. Цей шум виникає через перевірку функціонування насоса. Це нормальне явище.

#### Панель

Під час відкриття панелі чути гудіння або клацання. Ці звуки виникають внаслідок висування панелі. Це нормальне явище.

### Приготування з подачею пари

Під час готування з парою в робочу камеру з різними інтервалами та інтенсивністю подається пара. Таким чином досягається кращий результат готування.

Ваша страва:

- отримує хрустку скоринку;
- стає гладенькою;
- робиться ще соковитішою та ніжною;
- мінімально зменшується в об'ємі.

Потрібне поєднання виду нагрівання з інтенсивністю пари ви налаштовуєте самостійно. Для вибору відповідного виду нагрівання та інтенсивності пари скористайтеся даними з таблиці або оберіть програму. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 37







### Інтенсивність пари

Доступні різні ступені інтенсивності подачі пари:

- низький
- середній
- високий

### Рекомендовані види нагрівання

Підключити пару можна для наступних видів нагрівання:

- 4D-гаряче повітря 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Гриль із конвекцією 
- Підтримання страв у гарячому стані 
- Підігрівання 
- Сходження тіста 

### Запуск

1. Наповніть резервуар.
2. Регулятором встановіть вид нагрівання.
3. Торкніться поля «Температура» й перемикачем налаштуйте температуру.
4. Торкніться поля «Подача пари» й перемикачем налаштуйте інтенсивність пари.
5. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад нагрівається.

**Вказівка:** Якщо під час готування на парі резервуар для води виявиться порожнім, на дисплеї відобразиться запит для заповнення резервуару для води. Прилад продовжує роботу без подачі пари.

### Переривання подачі пари

Щоб завчасно підключити пару до готування, торкніться поля «Подача пари». Установіть перемикач на «Вимк.».

**Вказівка:** Прилад продовжує роботу без подачі пари.


### Переривання роботи приладу

Щоб перервати роботу, торкніться кнопки «start/stop».

### Завершення

Щоб вимкнути прилад, торкніться кнопки «on/off».


### Підігрівання


За допомогою виду нагрівання «Підігрівання 

 можна бережно розігрівати вже готові страви або освіжати випічку з учорашнього дня. Підключення подачі пари відбувається автоматично.

**Вказівка:** Якщо під час підігрівання резервуар для води спорожніє, роботу приладу буде перервано. Заповніть резервуар для води.

## Запуск

1. Наповніть резервуар.
2. Торкніться кнопки «меню».
3. Торкніться поля «Готування на парі».
4. Установіть перемикач на «Підігрівання ».
5. Торкніться поля «Температура» й перемикачем налаштуйте температуру.
6. Торкніться поля «Тривалість» й перемикачем налаштуйте тривалість готування.
7. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад нагрівається.

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .


## Переривання

Щоб перервати роботу, торкніться кнопки «start/stop».

## Завершення

Щоб вимкнути прилад, торкніться кнопки «on/off».


## Залишіть тісто підніматися


При виді нагрівання «Сходження тіста » дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає.

Для вибору відповідного налаштування користуйтеся вказівками з таблиць. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 37

**Вказівка:** Якщо під час сходження тіста резервуар для води спорожніє, роботу приладу буде перервано. Заповніть резервуар для води.

## Запуск

1. Наповніть резервуар.  
**Вказівка:** Вмикайте режим сходження тіста лише в робочій камері, що повністю охолола (до кімнатної температури).
2. Торкніться кнопки «меню».
3. Торкніться поля «Готування на парі».
4. Установіть перемикач на «Сходження тіста ».
5. Торкніться поля «Температура» й перемикачем налаштуйте температуру.
6. Торкніться поля «Тривалість» й перемикачем налаштуйте тривалість готування.
7. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад нагрівається.

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

## Переривання

Щоб перервати роботу, торкніться кнопки «start/stop».

## Завершення

Щоб вимкнути прилад, торкніться кнопки «on/off».

## Наповнення резервуару

Резервуар для води розташований за панеллю. Перед запуском режиму роботи з парою відкрийте панель та залийте воду в резервуар.

Переконайтеся в тому, що діапазон жорсткості води налаштований правильно. → "Основні установки" на сторінці 18

### **Попередження – Небезпека поранення та пожежі!**

Заповняйте резервуар виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу. Не заливайте займисті речовини (наприклад, спиртні напої) в резервуар для води. Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями (спалах). Дверцята приладу можуть відчинитися. Можуть вийти гаряча пара та язика полум'я.

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

Під час готування резервуар для води може нагрітися. Після готування зачекайте, доки резервуар для води не охолоне. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.

### **Увага!**


Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

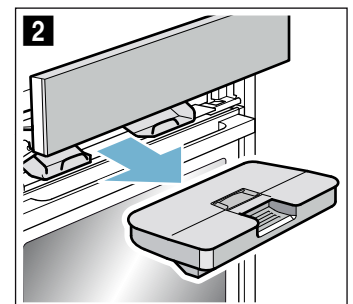
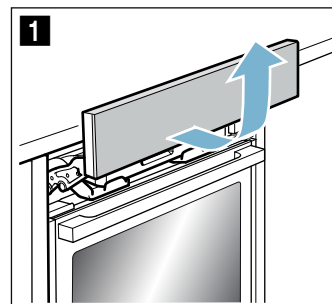
Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину.

Використовуйте лише свіжу холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

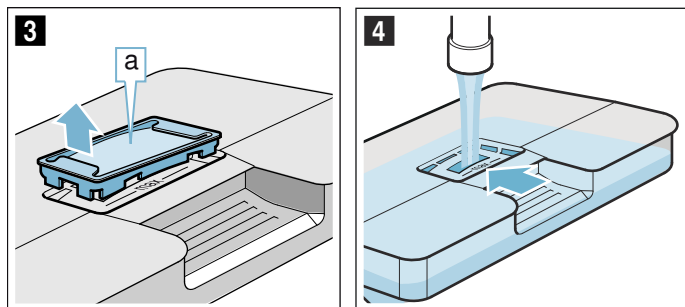
### **Вказівки**

- Якщо вода містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.
- Якщо Ви користуєтеся лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.
- Якщо ж Ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води на позначку «4, дуже жорстка».
- Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.

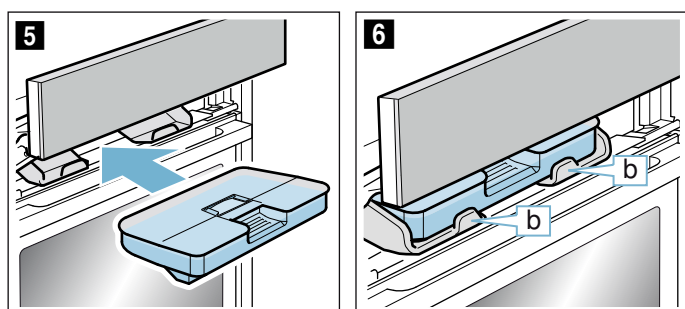
1. Торкніться поля .  
Панель автоматично висувається вперед.
2. Потягніть панель вперед обома руками та перемістіть догори до фіксації (мал. **1**).
3. Трохи підніміть резервуар для води та вийміть із шахти резервуару (мал. **2**).



4. Притисніть ущільнення по всьому периметру кришки, щоб вода не просочувалася з резервуару.
5. Зніміть **a** кришку (мал. 3).
6. Налийте холодної води в резервуар до позначки «max» (мал. 4).



7. Знову встановіть **a** кришку в отвір на резервуарі.
8. Встановіть наповнений резервуар для води (мал. 5). Переконайтеся, що резервуар для води зафіксувався позаду обох тримачів **b** (мал. 6).



9. Повільно пересуньте панель донизу, потім натисніть назад, доки вона не закриється повністю. Резервуар для води заповнений. Можна запускати режим готування з паром.

### Заповнення резервуару для води

Якщо під час готування на парі резервуар для води виявиться порожнім, на дисплеї відобразиться запит для заповнення резервуару для води.

#### Вказівки

- Режим з подачею пари продовжують працювати без пари.
- Якщо під час сходження тіста чи висушування резервуар для води спорожніє, роботу приладу буде перервано. Заповніть резервуар для води.

1. Відкрийте панель.
2. Вийміть та заповніть резервуар для води.
3. Вставте резервуар для води на місце й закрийте панель.

### Після кожного готування на парі

#### ⚠ Попередження – Небезпека опіку!

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.

#### ⚠ Попередження – Небезпека опіків!


Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

#### Увага!

Пошкодження емалі: не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода. Перед використанням витріть воду з дна робочої камери.

Після кожного режиму роботи з паром залишкова вода відкачується назад у резервуар для води. Наприкінці спорожніть і висушіть резервуар для води. У робочій камері знову виникла волога. Щоб просушити робочу камеру, можна скористатися режимом роботи «Функція сушіння» або вручну витерти насухо робочу камеру.

#### Вказівки

- Після вимкнення приладу поле  світиться трохи довше, щоб ви не забули спустошити резервуар для води.
- Видаліть плями від накипу ганчіркою, змоченою оцтовим розчином, промийте чистою водою та наприкінці висушіть м'яким рушником.

### Спорожнення резервуару для води

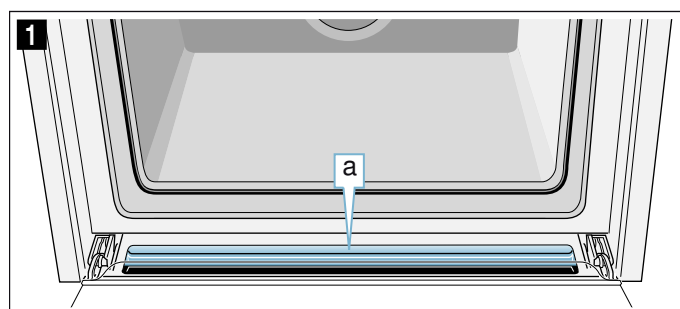
#### Увага!

- Не сушіть резервуар для води в гарячій робочій камері. Резервуар для води пошкодиться.
- Не мийте резервуар для води в посудомийній машині. Резервуар для води пошкодиться.

1. Відкрийте панель.
2. Вийміть резервуар для води.
3. Обережно зніміть кришку резервуару для води.
4. Спустоште резервуар для води, очистіть за допомогою мийного засобу та ретельно промийте чистою водою.
5. Витріть усі деталі м'яким рушником.
6. Протріть насухо ущільнення на кришці.
7. Залиште висихати з відкритою кришкою.
8. Встановіть кришку на резервуар для води й натисніть на неї.
9. Вставте резервуар для води на місце й закрийте панель.

### Сушіння перфорованого жолоба

1. Залиште прилад охолонути.
2. Відкрийте дверцята приладу.
3. Витріть губкою перфорований жолоб **a** всередині робочої камери (мал. 1).



### Запуск функції сушіння

Під час сушіння робоча шафа нагрівається, щоб із неї випарувалася волога. Після цього відчиніть дверцята робочої камери, щоб водяна пара вийшла з робочої камери.

#### Увага!

Пошкодження емалі: не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода. Перед використанням витріть воду з дна робочої камери.

1. Залиште прилад охолонути.
2. Відразу видаляйте з робочої камери сильні забруднення і витирайте рідини на дні робочої камери.
3. За потреби торкніться кнопки «on/off», щоб увімкнути прилад.
4. Натисніть кнопку «menu».
5. Торкніться поля «Далі».
6. Торкніться поля «Функція сушіння».
7. Натисніть кнопку «start/stop».
8. Запуститься програма Сушіння, що через 10 хвилин вимкнеться автоматично.
8. Відчиніть дверцята приладу і залиште її на 1-2 хвилини відкритою, щоб видалити надлишкову вологу.

### Витріть робочу камеру вручну

1. Залиште прилад охолонути.
2. Видаліть бруд із робочої камери.
3. Витріть робочу камеру м'яким рушником.
4. Залиште дверцята робочої камери відчиненими на 1 годину для повного висихання робочої камери.









## Термометр

Термометр Plus забезпечує найточніше готування. Він вимірює внутрішню температуру продуктів. Щойно встановлена температура буде досягнута, прилад вимкнеться автоматично.

### Види нагрівання

Щойно ви підключите термометр у робочій камері, вам стануть доступні такі види нагрівання.

Деякі види нагрівання можна комбінувати з мікрохвильовим режимом або подачею пари. Перейдіть до режиму роботи «Комбінований мікрохвильовий режим або подача пари».

	4D-гаряче повітря	Мікрохвильовий режим або пара
	Гаряче повітря Есо	
	Верхнє/нижнє нагрівання	Мікрохвильовий режим або пара
	Верхнє/нижнє нагрівання Есо	
	Режим піци	
	Гриль із конвекцією	Мікрохвильовий режим або пара
	Інтенсивне нагрівання	
	Підігрівання	

### Вказівки

- Термометр вимірює температуру всередині продукту в діапазоні від 30 °C до 99 °C.
- Користуйтеся лише термометром, який постачається в комплекті. Його також можна придбати в сервісній службі.
- Після користування завжди виймайте термометр з робочої камери. Не зберігайте його в робочій камері.

### Температура робочої камери

Аби не пошкодити термометр, не встановлюйте температуру вище 250 °C.

Встановлена температура робочої камери повинна бути щонайменше на 10 °C вища, ніж встановлена внутрішня температура.

### Встановлення термометра у страву

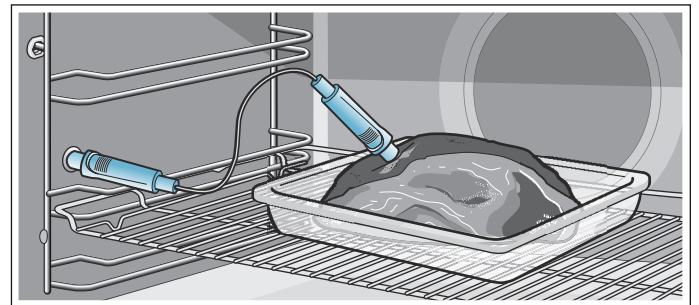
Встановіть термометр у страву перед тим, як покласти її в робочу камеру.

У термометра є три точки вимірювання. Слідкуйте за тим, щоб середня точка вимірювання входила у страву.

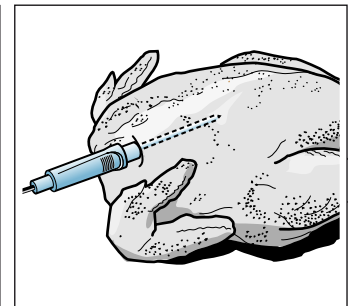
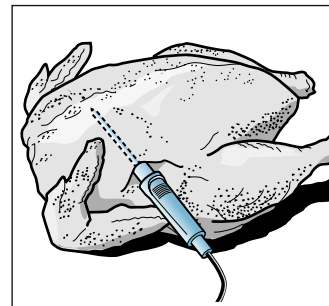
#### Увага!

У випадку підключення мікрохвильового режиму необхідно в страву встромити голівку термометра.

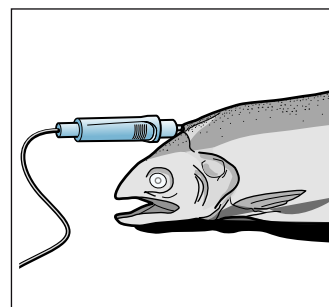
**М'ясо:** У великі шматки м'яса термометр слід встановлювати зверху під нахилом до упору. При готуванні тонкіших шматків встановлюйте термометр збоку в найтовстіше місце.



**Птиця:** Встановлюйте термометр у найтовстіше місце грудини птиці до упору. В залежності від типу птиці встановлюйте термометр поперек або уздовж. Після цього поверніть птицю грудиною донизу на решітку.



**Риба:** Вставляйте термометр за головою у напрямку хребта риби до упору. Цілу рибу кладіть на решітку спинкою догори за допомогою половинки картоплі.



**Перевернути шматок:** Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термометр. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термометра в страві.



Якщо ви виймете термометр під час готування, всі налаштування буде скинуто і необхідно буде налаштувати їх повторно.


### Увага!

Не затискайте кабель термометра.  
Не застосовуйте закритий посуд.  
Аби не пошкодити термометр надто високою температурою, не наближайте його до нагрівальних елементів гриля. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час готування.

## Встановлення внутрішньої температури

1. Термометр покладіть у втулку ліворуч у робочій камері.
2. Оберіть перемикачем вид нагрівання або режим роботи «Страви».
3. Торкніться запропонованої температури й перемикачем налаштуйте температуру.
4. Торкніться поля «Внутрішня температура» й перемикачем встановіть внутрішню температуру. За необхідності можна підключити мікрохвильовий режим або подачу пари.
5. Запустіть кнопкою «start/stop». Рядок індикації прогресу показує підвищення внутрішньої температури.

### Встановлена внутрішня температура страви досягнута

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Термометр можна вимкнути з розетки. Символ  згасає.

### Зміна внутрішньої температури

Внутрішню температуру Ви можете змінити у будь-який момент.

### Переривання

Витягніть термометр із розетки.

### Попередження – Небезпека опіків!

Робоча камера і датчик внутрішньої температури сильно нагріваються. Для вставлення та виймання датчика внутрішньої температури використовуйте прихватки для духовки.

### Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний температурний датчик може пошкодитися ізоляція. Застосовуйте лише спеціальний датчик, придатний для цього приладу.

## Внутрішня температура різних продуктів

Не використовуйте продукти глибокого замороження. Дані у таблиці є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів.

Детальні вказівки щодо видів нагрівання й температури наведені наприкінці інструкції з експлуатації.

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 37

Продукти	Внутрішня температура, °C
<b>Птиця</b>	
Курча	80-85
Філе курчати	75-80
Качка	80-85
Качине філе, рожеве	55-60
Індичка	80-85
Філе індички	80-85
Гуска	80-90
<b>Свинина</b>	
Свинячий зашийок	85-90
Свиняче філе, рожеве	62-70
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72-80
<b>Яловичина</b>	
Яловиче філе або ростбїф, із кров'ю	45-52
Яловиче філе або ростбїф, рожеві	55-62
Яловиче філе або ростбїф, добре просмажені	65-75
<b>Телятина</b>	
Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт	75-80
Телятина для запікання, лопатка	75-80
Теляча гомілка	85-90
<b>Ягнятина</b>	
Стегно ягняти, з кров'ю	60-65
Стегно ягняти, добре просмажене	70-80
Спинна частина ягняти, рожева	55-60
<b>Риба</b>	
Риба, ціла тушка	65-70
Рибне філе	60-65
<b>Інше</b>	
М'ясний рулет, будь-яке м'ясо	80-90
Розігрівання страв, підігрівання	65-75




## 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 18

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 «Шаббат»

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 теплового чищення.

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

**Порада:** Особливо рекомендовані засоби для чищення та догляду можна придбати у сервісній службі. Враховуйте 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	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Пригорілі залишки страв розм'якшіть вологим рушником і лужним розчином. Якщо забруднення сильне, скористайтеся шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висохла. Найкраще використовувати функцію чищення. → "Функція очищення" на сторінці 28 <b>Вказівка:</b> Через залишки продуктів можуть утворюватися білі відкладення. Це безпечно та не впливає на роботу приладу. При потребі видаліть лимонною кислотою.
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.
Захисна панель дверцят з високоякісної сталі	Очисник високоякісної сталі: дотримуйтесь 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: дотримуйтесь 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.

Резервуар для води	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та ретельно ополосніть чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Залиште висохати з відкритою кришкою. Протріть насухо ущільнення на кришці. Не мийте його у посудомийній машині.
Термометр для смаження	Гарячий лужний розчин: Очистіть рушником для посуду або щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

### 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 вигоріє. 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.

### 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.



## Функція очищення

У вашому приладі доступні режими роботи «Самоочищення» та «Видалення накипу». Самоочищення дозволяє очищувати робочу камеру без зусиль. За допомогою функції видалення накипу можна видалити накип із випаровувача.


### Самоочищення

Робоча камера розігрівається до дуже високої температури. Залишки смаження, приготування на грилі та випікання згорають.


Ви можете обрати один з трьох ступенів очищення.

Рівень	Ступінь очищення	Тривалість
1	легка забрудненість	прибл. 1 година, 15 хвилин
2	середня забрудненість	прибл. 1 година, 30 хвилин
3	інтенсивна забрудненість	прибл. 2 години

Чим сильніше та давніше забруднення, тим вищий ступінь нагрівання слід встановлювати. Для чищення потрібно прибл. 2,5-4,7 кВт\*год.

**Вказівка:** Для Вашої безпеки дверцята робочої камери автоматично блокуються. Їх можна буде знову відкрити, коли згасне символ блокування  у рядку стану. Під час чищення освітлення робочої камери не горить.

### Попередження Небезпека опіків!

- Під час чищення робоча камера сильно нагрівається. Забороняється відкривати дверцята приладу. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
-  Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

### Перед запуском функції очищення

#### Увага!

Перед початком очищення вийміть з приладу резервуар для води. → "Пара" на сторінці 21

У режимі очищення можна чистити також приладдя, наприклад, універсальне деко або деко для випікання. Перед очищенням видаліть сильні забруднення. Поставте приладдя на рівень 2.

Очистіть дверцята приладу та крайки робочої камери у зоні ущільнення. Не можна терти ущільнення або знімати його!

**Вказівка:** Емальоване приладдя, що входить до комплекту, можна чистити в режимі очищення. Решітки не можна чистити в режимі очищення. Решітки не придатні для функції чищення і змінюють колір. Інше приладдя, придатне для режиму очищення, див. у таблиці спеціального приладдя → "Приладдя" на сторінці 13

### Попередження Небезпека пожежі!



- Під час чищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути. Перед кожним запуском функції очищення видаліть велике забруднення з робочої камери та з приладдя.
- Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не вішайте займисті предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано. Не підпускайте дітей до приладу.

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


Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Антипригарне покриття дек і форм руйнується та викликає виникнення отруйних газів. Забороняється очищувати дека та форми із антипригарним покриттям в режимі очищення. Очищуйте в цьому режимі лише емальоване приладдя.

### Встановлення параметрів самоочищення


1. Натисніть кнопку «menu». Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Самоочищення». Запропонований ступінь очищення 3. Чищення можна негайно запустити кнопкою «start/stop» або
3. встановити перемикачем інший ступінь очищення.
4. Кнопкою «start/stop» запустіть чищення.

Після початку роботи дверцята робочої камери блокуються. Символ  для блокування з'являється праворуч у рядку стану поруч з тривалістю, що минула. Після того як у рядку стану згасне символ , дверцята робочої камери розблокуються.

### Після очищення

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. У рядку статусу з'являється напис «Завершено». Ви можете вимкнути сигнал за допомогою кнопки . У рядку стану відображається «Прилад охолоджується».

### Переривання очищення

Кнопкою «on/off» вимкніть духову шафу. Після того як у рядку стану згасне символ , дверцята робочої камери розблокуються.

### Зміна ступеню очищення

Після початку процесу очищення змінити ступінь очищення вже неможливо.

### Ви можете запустити виконання чищення вночі

Про те, як змінювати час завершення, Ви можете дізнатись з розділу «Налаштування часу». Таким чином можна в будь-який час на протязі дня використовувати духову шафу. → "Установки таймера" на сторінці 17

### Після функції очищення

Якщо робоча камера охолола, протріть вологим рушником залишки попелу у робочій камері, у приладді, на каркасах та в зоні дверцят приладу.

Протріть висувні механізми вологою ганчіркою. Потім кілька разів складіть і розкладіть висувні механізми. Після чищення на висувних механізмах може спостерігатись зміна кольору. Це не впливає на функціональність.

**Вказівки**

- Під час очищення рами з внутрішнього боку дверцят приладу змінюють колір. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Зміну кольору можна виправити за допомогою засобу для чищення високоякісної сталі.
- Через сильне забруднення на емальованих поверхнях можуть залишатись білі відкладення. Це залишки продуктів харчування і вони нешкідливі. Це не впливає на функціональність. При необхідності ви можете видалити залишки за допомогою лимонної кислоти.

**Видалення накипу**

Щоб Ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

Видалення накипу складається з кількох етапів. Із гігієнічних міркувань потрібно дочекатися завершення видалення накипу, щоб прилад був повністю готовий до експлуатації. Увесь процес видалення накипу триває прибл. 70–90 хвилин.

- Видалення накипу (прибл. 55–70 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та заповніть його заново
- Перший цикл полоскання (прибл. 6–9 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та заповніть його заново
- Другий цикл полоскання (прибл. 6–9 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та просушіть його

Якщо процес видалення накипу було перервано (наприклад, через збій електропостачання або вимкнення приладу), після наступного увімкнення приладу відобразиться запит подвійного полоскання. До закінчення другого циклу полоскання прилад блокує інші режими роботи.

Як часто потрібно видаляти накип з приладу, залежить від жорсткості води, що використовується. Щойно залишається можливим 5 або менше використань з парою, прилад нагадує повідомленням на дисплеї про необхідність видалення накипу. Кількість використань, що залишилися відображається після вмикання. Таким чином у вас є час своєчасно підготуватись до процесу видалення накипу.

**Запуск****Увага!**

- Небезпека пошкодження приладу: використовуйте для видалення накипу виключно рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу. Час дії видалення накипу залежить від засобу для видалення накипу. Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад.  
Засіб для видалення накипу, номер за каталогом 311 680
- Засіб для видалення накипу: не наносьте засіб для видалення накипу (або рідкий засіб для видалення накипу) на панель управління або інші легкоушкоджені поверхні. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для видалення накипу все ж потрапив на поверхні, одразу змийте його водою.

Якщо перед видаленням накипу використовувався режим роботи з парою, спочатку вимкніть прилад, щоб відвести залишкову воду зі системи випаровувача.

1. Змішайте 400 мл води та 200 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Натисніть кнопку on/off.
3. Вийміть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.
4. Резервуар для води, заповнений розчином для видалення накипу, вставте до упору.
5. Закрийте панель.
6. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
7. Оберіть режим роботи «Видалення накипу». Якщо торкнутися поля «Далі» ви отримаєте інформацію щодо чищення. Відображається тривалість видалення накипу. Її не можна змінити.
8. Кнопкою «start/stop» запустіть чищення. Виконується видалення накипу з приладу. Починається відлік тривалості, і це відображається у рядку статусу. Щойно видалення накипу завершиться, пролунає сигнал.

**Перший цикл полоскання**

1. Відкрийте панель.
2. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
3. Закрийте панель.
4. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад промивається. Щойно промивання завершиться, пролунає сигнал.

**Другий цикл полоскання**

1. Відкрийте панель.
2. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
3. Закрийте панель.
4. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад промивається. Щойно промивання завершиться, пролунає сигнал.

**Очищення після використання**

1. Відкрийте панель.
2. Спорожніть та просушіть резервуар для води.
3. Вимкніть прилад. Видалення накипу завершено і прилад знову готовий до роботи.

## 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.

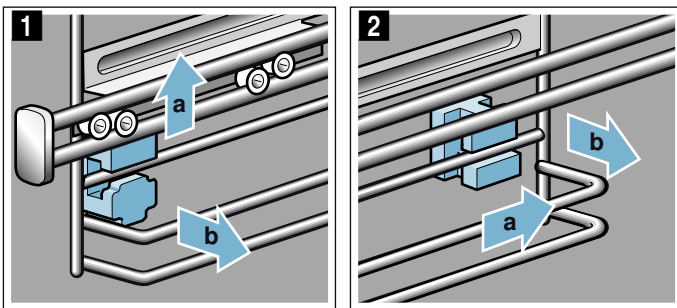
### Зняття та встановлення підвісних каркасів

#### ⚠ 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. Притисніть підвісний каркас вгору **a** і зніміть **b** (мал. **1**).
2. Потім посуňte весь каркас дещо назад **a** і вийміть **b** (мал. **2**).

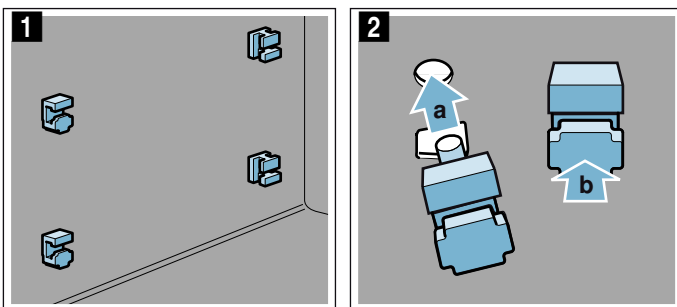


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. При наявності стійких забруднень можна використовувати щітку.

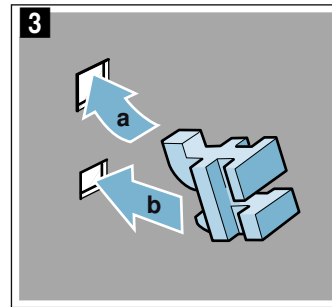
#### Встановлення тримача

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 прямоб **b** (мал. **2**).



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

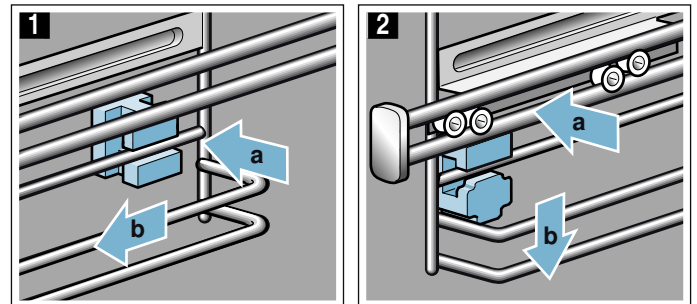


#### Встановлення підвісного каркасу

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

Навісні елементи не взаємозамінні. Висувні рейки можна висувати вперед.

1. Вставте задню частину навісного каркасу вгору і вниз **a** і потягніть вперед **b** (мал. **1**).
2. Потім встановіть передню частину каркасу **a** і притисніть вниз **b** (мал. **2**).



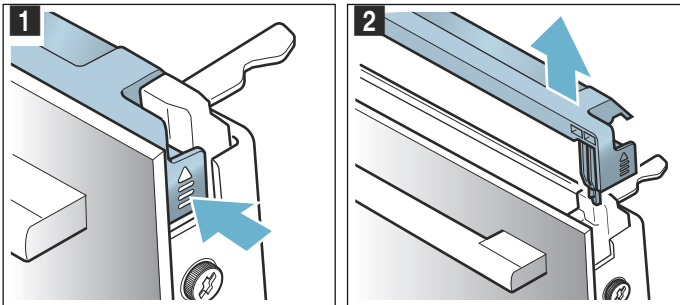
## Дверцята приладу

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

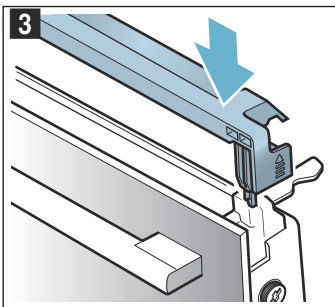
Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Для того щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

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).



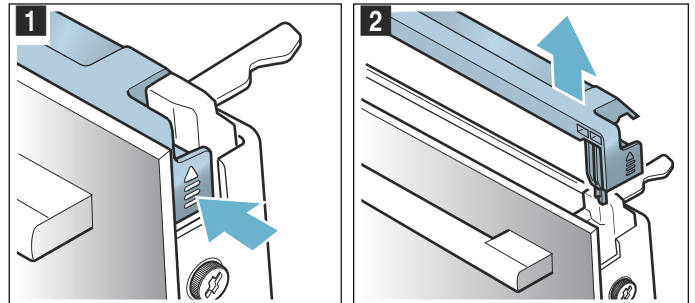
5. Зачиніть дверцята приладу.

### Монтаж та демонтаж скла дверцят

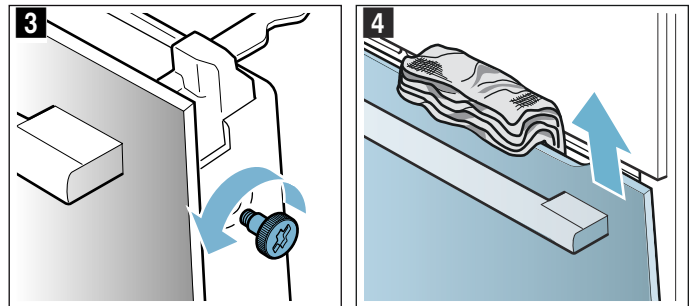
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

#### Демонтаж з приладу

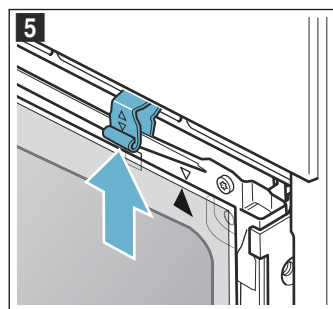
1. Привідкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).



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.

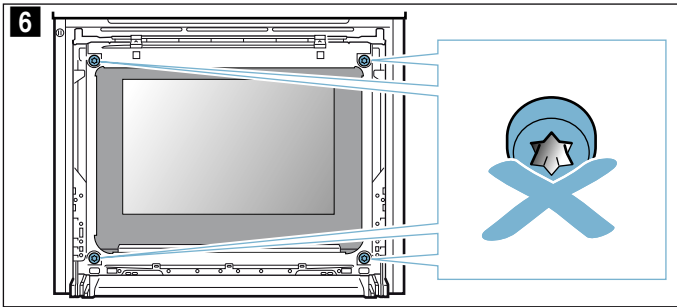


Протріть шибку м'яким рушником з засобом для чищення скла.

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

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

Не відкручуйте чотири чорні гвинти (мал. 6).



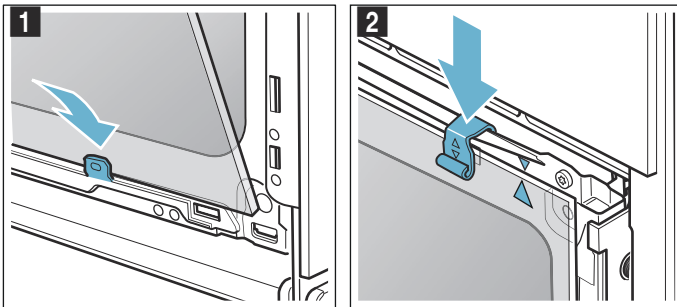
**⚠ Попередження  
Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкрепки 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.

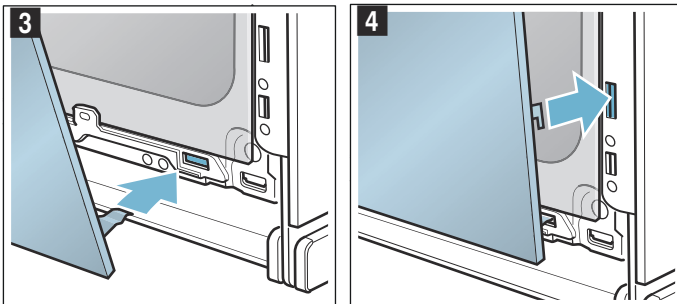
**Встановлення на прилад**

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

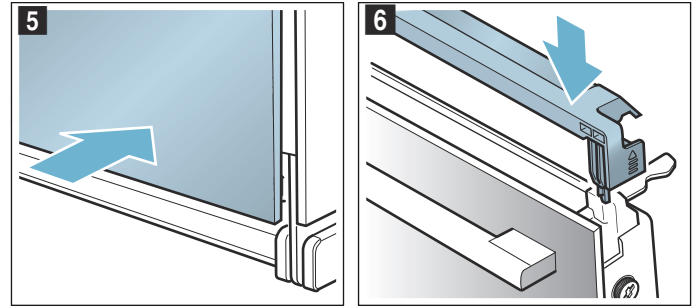
1. Проміжне скло встановіть вниз в кріплення (мал. 1) і притисніть вгору.
2. Притисніть обидва кріплення вниз (мал. 2).



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
Дверцята приладу не можна відкрити, на дисплеї відображається символ 	Дверцята приладу заблоковані, поки робоча камера охолоджується.	Зачекайте, поки згасне символ 
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї відображається символ 	Активована функція «Блокування від доступу дітей».	Утримуйте натиснутою кнопку  , поки не зникне символ 
E8010	Дверцята приладу відкриваються одразу після натискання кнопки 	Закрийте дверцята й натисніть кнопку «on/off»
Освітлення робочої камери вийшло з ладу	Несправна світлодіодна лампа	Зверніться до сервісної служби
Режим роботи з парою або видалення накипу не розпочинається або не продовжується	Резервуар для води порожній	Наповнення резервуару
	Панель відкрита	Закрити панель
	Видалення накипу блокує режими роботи з парою	Виконання видалення накипу
	Датчик несправний	Зверніться до сервісної служби
Необхідно виконати ополіскування	Під час видалення накипу подача живлення переривається або прилад вимикається	Після повторного увімкнення двічі виконайте ополіскування приладу
Прилад потребує видалення накипу, але попередньо лічильник не з'явився	Налаштований рівень жорсткості води надто низький	Виконання видалення накипу Перевірте налаштований рівень жорсткості води і при потребі відкоригуйте
Кнопки блимають	Звичайне явище для конденсату за панеллю управління	Щойно конденсат випарується, кнопки припинять блимати
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.
Відображається повідомлення «Наповніть резервуар», хоча резервуар для води заповнений	Панель відкрита	Закрийте панель
	Резервуар для води не зафіксований	Зафіксуйте резервуар для води → "Пара" на сторінці 21
	Датчик несправний	Зверніться до сервісної служби
	Резервуар для води випав. Внаслідок струшування від'єдналися внутрішні деталі резервуару для води, резервуар негерметичний.	Замовте новий резервуар для води

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 37

### 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.

Панель не відкривається 	Вимкнення електропостачання	Перевірте наявність електропостачання.
	Запобіжник несправний.	Перевірити в розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Датчик несправний	Зверніться до сервісної служби За необхідності спустошити резервуар для води: відчинити дверцята, завести пальці під панель праворуч та ліворуч та витягнути панель
Прилад не запускається, а на дисплеї відображається «Робоча камера занадто гаряча».	Для обраної страви або виду нагрівання робоча камера занадто гаряча.	Дайте робочій камері охолонути і запустіть знову.

## 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.

## Лампа робочої камери

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

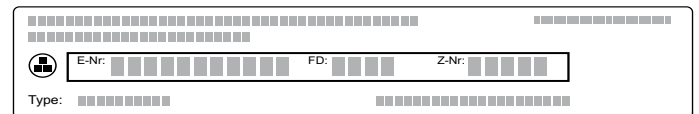
Якщо Ви все ж помітили несправність світлодіодної лампи або плафону – викличте сервісну службу. Забороняється знімати плафон лампи.

## 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- та FD-номер

Якщо ви звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте повний номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відкритті дверцят шафи. Якщо прилад обладнано парою, заводська табличка знаходиться праворуч за панеллю.



Щоб не шукати довго у разі потреби, ви можете занести сюди дані вашого приладу й телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.

FD-Nr.

### 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 виїняте з холодильника. Для страв глибокого замороження використовуйте лише продукти, безпосередньо виїняті 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 37

### 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 19

### Пара

Під час готування деяких страв функція пари активується автоматично. Прилад нагадує про необхідність заповнення резервуару для води. Загальні вказівки щодо функції пари наведені у відповідному розділі. → "Пара" на сторінці 21

### ⚠ Попередження – Небезпека опіку!

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.

### Термометр для смаження

Під час готування деяких страв також можна застосовувати термометр. Поки термометр підключений до приладу, вам доступні лише страви, з якими можна використовувати термометр. Ви можете змінити температуру робочої камери і внутрішню температуру. → "Термометр" на сторінці 24

### 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, хліб	Пиріг
	Дрібне печиво
	Печиво домашнє
	Хліб
	Булочки
Запіканки, суфле	Пікантні пироги, піца, французький пиріг кіш
	Запіканка, пікантні, свіжі, готові інгредієнти
	Лазанья, свіжа
	Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки
Заморожені продукти	Запіканка, солодка, свіжа
	Суфле у порційних формочках
	Піца
	Запіканки
Птиця	Напівфабрикати з картоплі
	Птиця, риба
	Овочі
М'ясо	Курча
	Качка, гуска
	Індичка
	Свинина
	Яловичина
	Телятина
Риба	Ягнятина
	Дичина
	М'ясні страви
	Риба
Овочі	Рибне філе
	Густий суп з овочами
	Підрум'янені овочі
	Запечена картопля, половинками
	Печена картопля, ціла

Категорії	Страви
Підігрівання, випікання	Овочі
	Меню
	Випічка
	Гарніри
Розморожування страв	Хліб, булочки
	Пиріг
	М'ясо, птиця
	Риба

## Датчик випікання

Ваш прилад устаткований датчиком випікання. Він активується автоматично, як тільки ви оберете випічку із наступних категорій переліку вибору.

Категорія	Їжа	Страви
Пирого, хліб, піца	Пиріг	Пирого у формах
		Пиріг на деку
		Флан/тарт
	Дрібне печиво	Листкове тісто
		Кекси
		Випічка з дріжджового тіста
		Пікантні пирого, піца, французький пиріг (кіш)
	Пікантні пирого, піца, французький пиріг (кіш)	Французький пиріг (кіш)
		Французька піца фламкухен

Прилад сам контролює процес. Прилад контролює процес випікання автоматично і Вам більше не потрібно виконувати жодних установок. Як тільки випічка буде готова, прилад самостійно вимкнеться. Лунає сигнал. Тривалість приблизно відповідає рецептові випічки та не відображається. Режим роботи з датчиком випікання можна запустити лише з охолодженою духовою шафою.

Датчик випікання не контролює всі інші категорії випічки. Вам буде запропоновано випробуване налаштування з можливістю вибору параметрів.

Для цього підходять темні металеві форми для випікання. Не застосовуйте силіконові форми для випікання або силіконове приладдя. Від цього пошкоджується датчик випікання.

Датчик випікання активований, поки на дисплеї відображається «Не відчиняйте дверцят». Не відчиняйте дверцят приладу, оскільки це скасує налаштування. Прилад пропонує продовження готування. Прилад продовжує нагріватися і запропонований час можна коригувати. Процес потрібно контролювати самостійно.

## 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.
8. Торкніться поля «Далі».
9. За допомогою перемикача встановіть вагу.  
**Вказівка:** Торкнувшись поля «Порада», Ви отримаєте інформацію щодо рівня установа, посуду, тощо
10. Розпочніть за допомогою кнопки **start/stop**

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

При налаштуванні програми з функцією приготування на парі, прилад запускається лише після опції «Розігрівання».

## 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 17*

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 страв. 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. Під час готування в режимі з парою бажано, щоб у робочій камері виникало багато водяної пари. Після готування протирайте робочу камеру після її охолодження.

### **Забороняється застосовувати силіконові форми**

Для оптимального результату приготування рекомендуємо темні форми з металу для випікання.

#### **Увага!**

Не застосовуйте силіконові форми для випікання або плівки із вмістом силікону. Датчик випікання може пошкодитись. Якщо датчик не встановлений, він також може пошкодитись. Виняток: якщо у комплекті постачається термометр, його можна використовувати.

### **Пирог 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 19

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.

#### **Випікання на парі**

Випічка певного типу (наприклад, випічка з дріжджового тіста) під час готування з парою вкривається хрусткою скоринкою та стає гладенькою. Випічка менше висушується.

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

#### **Рівні встановлення**

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

#### **Випікання на одному рівні**

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

#### **Випікання на декількох рівнях одразу**

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на трьох рівнях

- Деко для випікання: рівень 5  
Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання  
перша решітка: рівень 5  
друга решітка: рівень 3  
третя решітка: рівень 2  
четверта 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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Для випікання з парою форми для випікання повинні бути термо- та паростійкими.

### Папір для випікання

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

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці Ви знайдете оптимальні види нагрівання для різної випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказані зони регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати при нижчій температурі. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. Пирого 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. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву.

Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці. Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі «Поради щодо випікання» додатку до цієї таблиці.












Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином Ви отримаєте оптимальний результат готування та заощадите до 20 відсотків енергії.




























Види нагрівання, що використовуються:


































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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Випічка у формах</b>							
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	-	-	50-70
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		160-180	90	-	30-40
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-160	-	1	50-70
Кекс, простий, 2 рівні	Форма-кошик або прямокутна форма	3+1		140-150	-	-	60-80
Кекс, нижній	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	-	-	60-80
Здобний фруктовий пиріг, нижній	Висока форма для кексу	2		160-180	-	-	40-60
Здобний фруктовий пиріг, нижній	Висока форма для кексу	2		160-180	90	-	35-45
Здобна основа торта	Форма для основи торта	3		160-180	-	-	20-30
Здобна основа торта	Форма для основи торта	2		150-160	-	1	25-35
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	2		150-170	-	-	65-85
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
* Попереднє розігрівання							
** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання							

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Швейцарський пиріг	Деко для піци	3		190-210	-	-	50-60
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	1		220-240	-	-	25-35
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	3		200-220	-	1	30-40
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	2		150-170	-	-	50-70
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	2		150-160	-	1	60-70
Пиріг із дріжджового тіста в рознімній формі	Рознімна форма діаметром 28 см	2		160-170	-	-	20-30
Пиріг із дріжджового тіста в рознімній формі	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-160	-	2	25-35
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	2		150-170*	-	-	20-30
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	2		150-160	-	1	20-35
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170*	-	-	25-35
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-170*	-	-	30-50
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Випічка на деко</b>							
Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	3		160-180	-	-	20-40
Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	3		160-170	-	1	30-40
Кекс, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	-	-	30-50
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	3		180-200	-	-	25-30
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		160-170	-	-	35-45
Пиріг із пісочного тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	-	-	55-75
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	3		200-210	-	-	50-60
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180*	-	-	15-25
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	3		150-160	-	1	20-30
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	-	20-30
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	-	-	30-40
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	-	45-60
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		160-170	-	-	25-35
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		150-160	-	3	30-40
* Попереднє розігрівання							
** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання							

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-190*	-	-	15-20
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200*	-	1	10-15
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Деко для випікання	2		150-170	-	-	45-60
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Універсальне деко	3		140-150	-	2	80-90
Струдель, солодкий	Універсальне деко	2		170-180	-	-	50-60
Струдель, солодкий	Універсальне деко	3		180-190	-	2	50-60
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	-	-	35-45
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		180-200	-	1	35-45
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	90	-	20-25
<b>Дрібне печиво</b>							
Міні-тістечка	Деко для випікання	3		160**	-	-	20-30
Міні-тістечка	Деко для випікання	3		150**	-	-	25-35
Міні-тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150**	-	-	25-35
Міні-тістечка, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140**	-	-	35-45
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	3		170-190	-	-	15-20
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	3		150-160	-	1	25-35
Маленькі кекси, 2 рівні	Деко для маленьких кексів	3+1		160-180*	-	-	15-30
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-180	-	-	25-40
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-180	-	2	25-35
Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	-	25-40
Листкова випічка	Деко для випікання	3		170-190*	-	-	20-35
Листкова випічка	Деко для випікання	3		200-220*	-	1	15-25
Листкова випічка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		170-190*	-	-	20-45
Листкова випічка, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Листкова випічка, пласка, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Випічка із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220	-	-	30-40
Випічка із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220*	-	1	25-35
Випічка із заварного тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		190-210	-	-	35-45
Випічка з листового дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-180	-	-	20-30
Випічка з листового дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-180	-	1	25-35
<b>Домашнє печиво</b>							
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	-	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	-	-	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-150**	-	-	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
* Попереднє розігрівання							
** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання							



Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Домашнє печиво	Деко для випікання	3		140-160	-	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	-	-	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Безе	Деко для випікання	3		80-90*	-	-	120-150
Безе, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		80-90*	-	-	120-180
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	3		90-110	-	-	20-40
Мигдальні тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		90-110	-	-	25-45
Мигдальні тістечка, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		90-110	-	-	30-45

\* 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 ножом.
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.

### Випікання на парі

Хліб та булочки під час готування з парою вкриваються хрусткою скоринкою та стають гладенькими. Випічка менше висушується.

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

### 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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Для випікання з парою форми для випікання повинні бути термо- та паростійкими.

### 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 при нижчій температурі. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. 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. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву. Деякі страви виходять краще, якщо їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

Параметри для хлібного тіста чинні для приготування тіста як на деку 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 готування та заощадите до 20 відсотків енергії.

### Увага!























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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Хліб</b>						
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Коржі з прісного тіста	Універсальне деко	3		250-270	-	20-25
Коржі з прісного тіста	Універсальне деко	3		220-230	3	20-30
<b>Булочки</b>						
Булочки або багети, попередньо випечені**	Універсальне деко	3		-	-	-
Булочки або багети, попередньо випечені	Деко для випікання	3		200-220	2	10-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		170-190*	-	10-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		150-170	3	25-35
Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-200	-	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		200-220	2	20-30
Багет, попередньо випечений, охолоджений**	Універсальне деко	3		-	-	-
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Деко для випікання	3		200-220	1	10-20
Булочки, багети, освіження	Решітка	2		150-160*	-	10-20
<b>Булочки, заморожені</b>						
Булочки або багети, попередньо випечені**	Універсальне деко	3		-	-	-
Булочки або багети, попередньо випечені	Деко для випікання	3		180-200	1	15-25
Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби**	Універсальне деко	3		-	-	-
Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби	Деко для випікання	3		210-230	1	18-25
* Попереднє розігрівання						
** Ураховуйте дані, указані на упаковці						

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Круасани, дрібні хлібні вироби	Універсальне деко	3		170-190	-	30-35
Круасани, дрібні хлібні вироби	Деко для випікання	3		180-200	1	20-25
Булочки, багети, освіження	Решітка	2		160-170	-	10-20
<b>Тости</b>						
Запікання тостів, 4 шт.	Решітка	3		190-210	-	10-15
Запікання тостів, 12 шт.	Решітка	3		230-250	-	10-15
Підсмажування тостів (без попереднього розігрівання)	Решітка	5		3	-	3-5
* Попереднє розігрівання						
** Ураховуйте дані, указані на упаковці						

## 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.

### Випікання на парі

Випічка певного типу (наприклад, випічка з дріжджового тіста) під час готування з парою вкривається хрусткою скоринкою та стає гладенькою. Випічка менше висушується.

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

### Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання  
перша решітка: рівень 5  
друга решітка: рівень 3  
третя решітка: рівень 2  
четверта 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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Для випікання з парою форми для випікання повинні бути термо- та паростійкими.

### 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. Нерівномірне 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 при нижчій температурі. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. 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. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву.

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 готування та заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, ват	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
<b>Піца</b>							
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	3		200-220	-	-	25-35
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	-	-	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж	Форма для піци	2		250-270	-	-	20-25
Піца, свіжа, тонкий корж	Форма для піци	2		220-230	-	-	20-30
Піца, охолоджена**	Решітка	3		-	-	-	-
<b>Піца, заморожена</b>							
Піца, на тонкому тісті, 1 шт.**	Решітка	3		-	-	-	-
Піца, на тонкому тісті, 1 шт.	Універсальне деко	2		210-230	90	-	10-20
Піца, на тонкому тісті 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	-	-	20-25
Піца, на пухкому тісті, 1 шт.**	Решітка	3		-	-	-	-
Піца, на пухкому тісті 1 шт.	Універсальне деко	2		180-200	90	-	15-25
Піца, на пухкому тісті, 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	-	-	20-30
Піца-багет**	Решітка	3		-	-	-	-
Піца-багет, 2 шт.	Універсальне деко	2		180-200	90	-	10-20
Міні-піци**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Міні-піци, 9 шт.	Універсальне деко	2		210-230	90	-	10-20
Міні-піци, Ø7 см, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
<b>Пікантні пироги та французький пиріг</b>							
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø28 см	2		180-200	-	-	60-70
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø28 см	2		170-190	-	1	60-70

\* попередньо розігріти

\*\* дотримуйтеся даних на пакуванні

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, ват	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø28 см	1		180-200	90	-	35-40
Французький пиріг кіш	Форма для тартів, з чорної бляхи	1		190-210	-	-	40-50
Французький пиріг кіш	Форма для тартів, з чорної бляхи	3		190-210	-	-	30-40
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	3		280-300*	-	-	10-18
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	2		200-220*	-	2	15-25
Кулебяка	Форма для запіканок	2		190-200	-	-	30-45
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	3		180-190	-	-	30-45
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	2		170-190	-	2	30-40
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	3		200-210	-	-	30-40

\* 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 19

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

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

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

- Форми на решітці: рівень 2
- Універсальне деко: рівень 3

Для суфле необхідний режим з подачею пари. Вам не потрібна водяна баня.

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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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.

Для готування з паром форми повинні бути термо- та паростійкими.

### 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 сирогою.

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	-	-	30-50
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150-170	-	2	40-45
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150-170	360	-	20-30
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	-	-	40-60
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		150-170	360	-	20-30
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		160-180	-	-	50-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		170-180	-	2	35-45
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		180-200	360	-	20-30
Лазанья, заморожена, 400 г**	Решітка	2		-	-	-	-
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	2		180-190	-	2	40-50
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	2		200-210	180	-	20-25
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	-	-	50-70
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		170-190	-	3	60-70
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		170-190	360	-	20-25
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні	Форма для запіканок	3+1		150-170	-	-	60-80
Суфле	Форма для запіканок	2		160-180*	-	-	35-45
Суфле	Форма для запіканок	2		170-180	-	2	30-40
Суфле	Порційні формочки	2		170-190	-	-	65-75

\* Попереднє розігрівання  
 \*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

## 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 1/2 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 19

### Смаження з парою

Окремі страви на парі видаються хрусткішими. Вони стають гладенькими ззовні та менше висихають зсередини.

Застосовуйте відкритий посуд. Посуд повинен бути термо- та паростійким.

Підключайте подачу пари, як вказано в таблиці налаштувань. Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

### 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.

### Термометр для смаження

Завдяки термометру можливе найточніше готування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливі види нагрівання та інша інформація. → "Термометр" на сторінці 24

### 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 1/2 до 2/3 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 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
-  Функція coolStart

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установле ння	Вид нагріван ня	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивн ість подачі пари	Триваліст ь, хв
<b>Курча</b>							
Курча, 1 кг	Решітка	2		200-220	-	-	60-70
Курча, 1 кг	Решітка	2		200-220	-	2	60-70
Курча, 1 кг	Решітка	2		190-210	-	2	50-60
Курча, 1 кг	Закритий посуд	2		230-250	360	-	25-35
Філе грудинки курчати, по 150 г (гриль)	Решітка	4		3*	-	-	15-20
Філе грудинки курчати, 2 шт. по 150 г (гриль)	Відкритий посуд	2		190-210	180	-	25-30
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220-230	-	-	30-35
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		200-220	-	2	30-45
Дрібні шматочки курчати, 4 шт. по 250 г	Відкритий посуд	2		190-210	360	-	20-30
Курячі палички або нагеті, заморожені**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Курячі палички або нагеті, заморожені 250 г	Універсальне деко	2		190-210	360	-	10-15
Пулярка, 1,5 кг	Решітка	2		200-220	-	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решітка	2		180-190	-	2	65-75
Пулярка, 1,5 кг	Закритий посуд	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Качка та гуска</b>							
Качка, 2 кг	Решітка	2		180-200	-	-	90-110
Качка, 2 кг	Решітка	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Качка, 2 кг	Решітка	2		170-190	180	-	60-80
Качине філе, по 300 г	Решітка	3		230-250	-	-	25-30
Качине філе, по 300 г	Решітка	3		220-240	-	2	25-30
Гуска, 3 кг	Решітка	2		160-180	-	-	120-150
Гуска, 3 кг	Решітка	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Гуска, 3 кг	Решітка	2		170-190	180	-	80-90
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	2		210-230	-	-	40-50
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	3		190-200	-	2	45-55
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	2		170-190	180	-	30-40

\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв

\*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Індичка</b>							
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		180-200	-	-	70-90
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		170-190	180	-	60-80
Філе індички, без кістки, 1 кг	Закритий посуд	2		240-260	-	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		180-200	-	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		170-180	-	2	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Закритий посуд	2		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 прибіл. 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.

Блискача 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 вкрито 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 19

### 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.

### Смаження й тушкування з парю

Окремі страви вдаються більш хрусткими та менше висихають при готуванні з подачею пари.

Застосовуйте відкритий посуд. Посуд повинен бути термо- та паростійким.

Печеню не треба перевертати.

Підключайте подачу пари, як вказано в таблиці налаштувань. Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

### 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. Крім 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.

Соліть страву, приготовану на грилі, тільки після готування. Сіль витягне 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.

### Термометр для смаження

Завдяки термометру можливе найточніше готування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливі види нагрівання та інша інформація. → "Термометр" на сторінці 24

### 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 смаженю і 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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Свинина</b>							
Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	-	110-130
Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	1	110-130
Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг	Закритий посуд	2		220-240	360	-	55-65
Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг	Решітка	2		190-200	-	-	130-140
Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		220-230	-	-	70-80
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	1	80-90
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Закритий посуд	2		230-240	90	-	50-60
Свиняче філе, 400 г	Решітка	3		220-230	-	-	20-25
Свиняче філе, 400 г	Відкритий посуд	3		210-220*	-	1	25-30
Копчена свинина на кістці, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	2		210-230	-	-	70-90
Копчена свинина на кістці, 1 кг	Відкритий посуд	2		160-170	-	1	70-80
Копчена свинина на кістці, 1 кг	Відкритий посуд	2		-	360	-	40-50
Стейки зі свинини, 2 см завтовшки	Решітка	5		2	-	-	16-20
Свинячі медальйони, 3 см завтовшки (попередньо розігрівати протягом 5 хв)	Решітка	5		3*	-	-	8-12
<b>Яловичина</b>							
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	-	-	40-50
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	2		190-200	-	1	50-60
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Закритий посуд	2		240-260	90	-	30-40
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	-	130-160
Тушкована яловичина, 1,5 кг****	Відкритий посуд	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	-	60-70
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	-	1	65-80

\* Попереднє розігрівання

\*\* На початку налейте в посуд близько 200 мл рідини; під час роботи в резервуар для води необхідно доливати воду

\*\*\* Без перевертання

\*\* На початку налейте в посуд близько 100 мл рідини; під час роботи в резервуар для води необхідно доливати воду

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		240-260	180	-	30-40
Стейк, 3 см завтовшки, середнього ступеня просмаження (без попереднього розігрівання)	Решітка	3		3	-	-	15-20
Бургер, 3–4 см заввишки	Решітка	4		3	-	-	25-30
<b>Телятина</b>							
Теляча печеня, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	-	-	100-120
Теляча печеня, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	1	90-110
Теляча печеня, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-210	90	-	70-80
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-210	-	-	100-120
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	1	100-120
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
<b>Ягнятина</b>							
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	-	50-80
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	1	80-90
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Закритий посуд	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Сідло ягняти з кістками***	Решітка	2		180-190	-	-	40-50
Сідло ягняти з кістками***	Відкритий посуд	3		200-210*	-	1	25-30
Сідло ягняти з кістками, 1 кг***	Відкритий посуд	2		190-210	90	-	30-40
Ягняча котлета	Решітка	3		3	-	-	12-16
<b>Ковбасні вироби</b>							
Ковбаски на грилі	Решітка	4		3	-	-	10-15
<b>М'ясні страви</b>							
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	-	60-70
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		190-200	-	1	70-80
М'ясний рулет, 1 кг + 20 мл води	Відкритий посуд	2		170-190	360	-	30-40
* Попереднє розігрівання							
** На початку налейте в посуд близько 200 мл рідини; під час роботи в резервуар для води необхідно доливати воду							
*** Без перевертання							
** На початку налейте в посуд близько 100 мл рідини; під час роботи в резервуар для води необхідно доливати воду							

**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 установлення 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 19

Власний смак зберігається і можна економно 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 хвилини для повного вирівнювання температури.

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

### Смаження з парю

Окремі страви вдаються більш хрусткими та менше висихають при готування з подачею пари.

Застосовуйте відкритий посуд. Посуд повинен бути термо- та паростійким.

Рибу перевертати не потрібно.

Підключайте подачу пари, як вказано в таблиці налаштувань. Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

### Термометр для смаження

Завдяки термометру можливе найточніше готування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливі види нагрівання та інша інформація. → "Термометр" на сторінці 24

### 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 прибіл. 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:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
<b>Риба</b>							
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, Форель	Решітка	2		170-190	-	-	20-30
Риба, смажена, ціла 300 г, наприклад, форель	Універсальне деко	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	3		2	90	-	15-20
Риба, тушкована, ціла 300 г, наприклад, форель	Закритий посуд	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Риба, на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Решітка	2		170-190	-	-	30-40
Риба, на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Відкритий посуд	2		230-250	360	-	30-40
Риба, тушкована, ціла 1,5 кг, наприклад, лосось	Закритий посуд	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Рибне філе</b>							
Рибне філе, без панірування, на грилі	Решітка	4		1*	-	-	15-25
Рибне філе, без панірування, тушковане, 400 г	Закритий посуд	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
<b>Рибні стейки</b>							
Рибні котлети, 3 см товщиною**	Решітка	4		3	-	-	10-20
<b>Риба, заморожена</b>							
Риба, ціла 300 г, наприклад, форель	Закритий посуд	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Рибне філе, без панірування	Закритий посуд	2		210-230	-	-	20-30

\* попередньо розігріти

\*\* універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити знизу

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Потужність мікрохвиль, ват	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Рибне філе, без панірування, 400 г	Закритий посуд	2		-	600	-	10-15
Рибне філе, запечене	Решітка	2		200-220	-	-	45-60
Рибне філе, запечене	Відкритий посуд	2		200-220	-	1	35-45
Рибне філе, запечене, 400 г	Відкритий посуд	2		3	360	-	15-20
Рибні палички (час від часу перевертати)	Універсальне деко	3		200-220	-	-	20-30
<b>Рибні страви</b>							
Рибний суп, 1000 г	Форма супової миски	2		-	360	-	20-25
* попередньо розігріти							
** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу							

## 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. Дотримуйтесь 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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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





Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Овочі, свіжі</b>							
Овочі, свіжі, 250 г*	Закритий посуд	2		-	600	-	6-10
Овочі, свіжі, 500 г*	Закритий посуд	2		-	600	-	10-15
<b>Овочі, заморожені</b>							
Шпинат, 450 г*	Закритий посуд	2		-	600	-	11-16
Овочева суміш, 250 г + 25 мл води*	Закритий посуд	2		-	600	-	8-12
Овочева суміш, 500 г + 25 мл води*	Закритий посуд	2		-	600	-	13-18
<b>Страви з овочів</b>							
Овочі, приготовані на грилі	Універсальне деко	5		3	-	-	10-15
<b>Картопля</b>							
Печена картопля, половинки	Універсальне деко	3		160-180	-	-	45-60
Печена картопля, половинки	Універсальне деко	3		180-190	-	1	40-50
Печена картопля, половинки, 1 кг	Універсальне деко	3		200-220	360	-	15-20
Картопля в мундирі, ціла, 250 г*	Закритий посуд	2		-	600	-	8-11
Варена картопля, четвертинки, 500 г*	Закритий посуд	2		-	600	-	12-15
<b>Напівфабрикати з картоплі, заморожені</b>							
Смажена картопля**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Картопляні кишеньки, фаршировані**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Крокети**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Картопля фрі**	Універсальне деко	3		-	-	-	-
Картопля фрі, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Рис</b>							
Довгозернистий рис, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Неполірований рис, 250 г + 650 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Різото, 250 г + 900 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
<b>Крупи</b>							
Кускус, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	6-8

\* Час від часу перемішувати

\*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Потужність мікрохвиль, Вт	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Пшоно ціле, 250 г + 600 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Полента/мамалига, 125 г + 500 мл води*	Закритий посуд	1		-	600	-	6-8
Перлова крупа, 250 г + 750 мл води	Закритий посуд	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
<b>Яйце</b>							
Яечна заправка для супу з 2 яєць	Закритий посуд	2		-	360	-	6-8

\* Час від часу перемішувати  
 \*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

## Десерт

У Вашому приладі можна дуже готувати йогурт та різноманітні десерти.

Для приготування з мікрохвильовим режимом завжди використовуйте жаростійкий посуд, придатний до мікрохвиль. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, придатного для мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль" на сторінці 19

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

- Зважте рис та додайте молока у 4 рази більше від його ваги.
- Заповніть рисом і молоком високий посуд, придатний для мікрохвиль.
- Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.
- 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 1/2 хвилину і струсніть. Після приготування протріть робочу камеру.

### Попередження – Небезпека опіків!

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

## Рекомендовані значення налаштування

Види нагрівання, що використовуються:

-  Залишіть тісто підніматися
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / Сходження дріжджового тіста	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв.
Пудинг з порошку для пудингу*	Закритий посуд	2		-	600	5-8
Йогурт	Порційні форми	Дно робочої камери		35-40	-	300-360
Рис, зварений на молоці, 125 г + 500 мл молока*	Закритий посуд	2		-	600	10
					180	20-25
Компот із фруктів, 500 г	Закритий посуд	2		-	600	9-12
Попкорн для мікрохвиль, 1 пакет 100 г**	Відкритий посуд	2		-	600	4-6

\* Час від часу перемішувати  
\*\* Покладіть закритий пакунок на посуд

## Види нагрівання Есо

Гаряче повітря Есо і Верхнє/нижнє нагрівання Есо є інтелектуальними видами нагрівання для заощадливого приготування м'яса, риби та випічки. Прилад регулює оптимальну подачу енергії в робочу камеру. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Так він залишається соковитішим і менше пригорає. Залежно від приготування та продуктів можна заощаджувати енергію.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. 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 маркуванням «Microwave» до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### 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. Пиріги 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>Пиріги у формах</b>					
Здобний пиріг у формі	Прямокутна форма або форма для кексу	2		140-160	60-80
Нижній корж торта з тіста для кексу	Форма для основи для тарту	2		150-170	20-30
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для основи для тарту	2		150-170	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма Ø26 см	2		160-170	25-40
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø28 см	2		150-160	50-60

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Дріжджовий кекс	Форма для ромової баби	2		150-170	50-70
<b>Пиріг на деку</b>					
Пиріг зі здобного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		150-170	25-40
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		170-180	25-35
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-190	15-20
Плетеник, крученик із дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-170	25-35
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		160-180	15-20
<b>Дрібне печиво</b>					
Маффіни	Деко для маффінів	2		160-180	15-25
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150-160	25-35
Листкове тісто	Деко для випікання	3		170-190	20-35
Хлібобулочні вироби із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220	35-45
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	15-30
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150	30-45
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-180	25-35
<b>Хліб, булочки</b>					
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Прямокутна форма	2		200-210	35-45
Лаваш	Універсальне деко	3		250-275	15-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		170-190	15-20
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-200	20-30
<b>М'ясо</b>					
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	120-140
Яловичина для тушкування, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	140-160
Телятина для печені, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	110-130
<b>Риба</b>					
Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад, форель	Закритий посуд	2		190-210	25-35
Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Закритий посуд	2		190-210	45-55
Рибне філе, без панірування, тушковане	Закритий посуд	2		190-210	15-25

## Акриламід у харчових продуктах

Акриламід 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>

**Поради щодо приготування без акриламідів**

Печиво домашнє	У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» макс. 190 °С. У режимі «Гаряче повітря» макс. 170 °С. Яйце або жовток зменшує утворення акриламідів.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірним шаром. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, 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 досягати 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 2. Додаткову інформацію див. у порадах до Томління/слабкого нагрівання у 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 добре прогрітися прибіл. 15 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 установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °С	Тривалість, хв.
<b>Птиця</b>						
Качине філе, 400 г	Відкритий посуд	2		6-8	90*	45-60
Філе грудини курчати, по 200 г	Відкритий посуд	2		5-7	90*	30-60
Філе індички, без кістки, 1 кг	Відкритий посуд	2		8-10	90*	150-210
<b>Свинина</b>						
Печена зі свинячого філе, 5-6 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2		6-8	80*	90-120
Свинячі медальйони 4 см товщиною	Відкритий посуд	2		5-7	80*	90-120
<b>Яловичина</b>						
Яловичина для смаження (стегно), 6-7 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-270
Яловиче філе, ціле, 1 кг	Відкритий посуд	2		4-6	80*	150-210
Ростбїф товщиною 5-6 см	Відкритий посуд	2		6-8	80*	210-270
Медальйони з яловичини/ромштекс, 4 см товщина	Відкритий посуд	2		5-7	80*	30-60
* Попередньо розігріти						

Страва	Посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Телятина</b>						
Телятина для запікання, 4–5 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Телятина для запікання, 10–15 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Теляче філе, ціле, 800 г	Відкритий посуд	2		5-7	80*	120-150
Медальйони телячі, 4 см товщиною	Відкритий посуд	2		5-7	80*	45-90
<b>Ягнятина</b>						
Спина частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2		5-7	80*	120-180
Стегно ягняти без кістки, середній ступінь просмаження 1 кг, зв'язане	Відкритий посуд	2		6-8	80*	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

У вашого приладу є вид нагрівання «Підсушування», за допомогою якого можна неперевершено підсушувати фрукти, овочі та зелень. Із 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 3
- 2 решітки: рівень 3+1
- 3 решітки: рівень 5+3+1
- 4 решітки: рівень 5+3+2+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:

- Підсушування

Страва	Акcesуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість в годинах
Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г)	1–2 решітки	-		80	3-6
Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г)	3-4 решітки	-		80	6-8
Фрукти з кісточками (сливи)	1–2 решітки	-		80	4-8
Фрукти з кісточками (сливи)	3-4 решітки	-		80	8-10

Страва	Акcesуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість в годинах
Коренеплоди (морква), чищені, бланшовані	1-2 решітки	-		80	6-8
Коренеплоди (морква), чищені, бланшовані	3-4 решітки	-		80	6-8
Гриби, нарізані скибочками	1-2 решітки	-		60	4-7
Гриби, нарізані скибочками	3-4 решітки	-		60	7-9
Трави, почищені	1-2 решітки	-		60	1-3
Трави, почищені	3-4 решітки	-		60	3-6

## 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 кісточки 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

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
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

При виді нагрівання «Сходження тіста» дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає. 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 (бродиння тіста та розстоювання).

#### Бродіння тіста

Для бродіння тіста поставте миску з тістом на решітку. Відрегулюйте установки згідно з таблицею.

Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога. Не накривайте тісто.

### Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень установлення відповідно до таблиці.

Перед випіканням витріть вологу в робочій камері.

### Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Залишіть тісто підніматися

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Дріжджове тісто, солодке</b>					
(наприклад, булочки)	Миска	2		35-40	30-45
	Універсальне деко	2		35-40	10-20
Жирне тісто (наприклад, тістечка зі здобного тіста із фруктовю начинкою)	Миска	2		40-45	40-90
	форма на решітці	2		40-45	30-60
<b>Дріжджове тісто, пікантне</b>					
(наприклад, піца)	Миска	2		35-40	20-30
	Універсальне деко	2		35-40	10-15
<b>Тісто для хліба</b>					
Білий хліб	Миска	2		35-40	30-40
	Універсальне деко	2		35-40	15-25
Хліб із кількох видів борошна	Миска	2		35-40	25-40
	Універсальне деко	2		35-40	10-20
Булочки	Миска	2		35-40	30-40
	Універсальне деко	3		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 19

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

- подовжте 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 установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Хліб, булочки</b>						
Хліб, 500 г	Відкритий посуд	2		-	180	3
					90	10-15
Булочки	Решітка	2		140-160	90	2-4
<b>Пиріг</b>						
Пиріг, з соковитою начинкою, 500 г	Відкритий посуд	2		-	180	2
					90	10-15
Пиріг, із несоковитою начинкою, 750 г*	Відкритий посуд	2		-	90	10-15
<b>М'ясо і птиця</b>						
Курча, ціла тушка, 1,2 кг*	Відкритий посуд	2		-	180	10
					90	10-15
Птиця, порційні шматки, 250 г*	Відкритий посуд	2		-	180	10
					90	10-15
Качка, 2 кг*	Відкритий посуд	2		-	180	10
					90	40-50
М'ясо, цілим шматком, наприклад, для смаження (сире м'ясо) 800 г*	Відкритий посуд	2		-	180	15
					90	10-15
М'ясо, цілим шматком, наприклад, для смаження (сире м'ясо) 1 кг*	Відкритий посуд	2		-	180	15
					90	20-30
М'ясо, цілим шматком, наприклад, для смаження (сире м'ясо) 1,5 кг*	Відкритий посуд	2		-	180	15
					90	25-35
М'ясо, шматочками або скибками, наприклад, гуляш (сире м'ясо) 500 г*	Відкритий посуд	2		-	180	8
					90	5-10
Фарш, змішаний, 200 г*	Відкритий посуд	2		-	90	8-15
Фарш, змішаний, 500 г*	Відкритий посуд	2		-	180	5
					90	10-15
Фарш, змішаний, 1000 г*	Відкритий посуд	2		-	180	10
					90	20-30

\* перевернути через 1/2 загального часу приготування

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Риба</b>						
Риба, ціла 300 г*	Відкритий посуд	2		-	180	3
					90	10-15
Рибне філе, 400 г*	Відкритий посуд	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Фрукти, овочі</b>						
Ягоди, 300 г	Відкритий посуд	2		-	180	5-10
Овочі, 600 г	Відкритий посуд	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Інше</b>						
Розтоплення масла, 125 г	Відкритий посуд	2		-	90	7-9

\* перевернути через 1/2 загального часу приготування

## Розігрівання й підігрівання страв

Ваш прилад пропонує різні варіанти розігрівання або підігрівання страв. За допомогою режиму мікрохвиль можна особливо швидко розігрівати напої та страви. При підігріванні з подачею пари страви розігріваються особливо бережно та виглядають, як щойно приготовані.

### Розігрівання страв з мікрохвильовим режимом

З мікрохвильовим режимом можна розігрівати страви або розморожувати 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 струсність або перемішайте і обов'язково перевірте температуру вмісту.

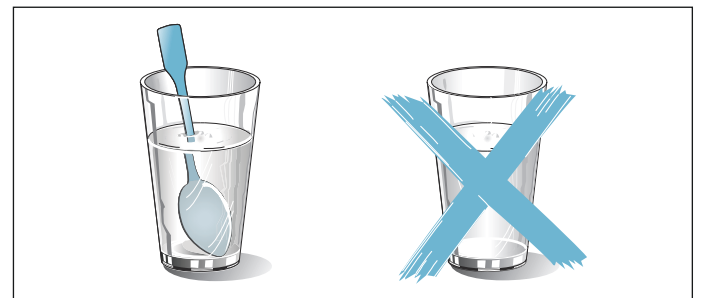
Страви віддають тепло посуду. Також лише при роботі у мікрохвильовому режимі вони можуть бути дуже гарячими.

**Порада:** Якщо кількість інша, ніж зазначено у таблиці налаштування, скористайтеся 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 іскер: 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.

### **Підігрівання**

За допомогою виду нагрівання «Підігрівання» можна бережно розігрівати страви з подачею пари. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані. Навіть випічку з учорашнього дня можна освіжити так добре.

Застосовуйте якомога пласкіший, широкий та термостійкий посуд. Використання холодного посуду подовжує процес підігрівання.

Підігривайте за можливості лише однакові страви однакового розміру. Якщо це неможливо, встановлюється тривалість залежно страви з найдовшим часом підігрівання.

Під час підігрівання не накривайте страви.

Страви в посуді ставте на решітку або кладіть їх безпосередньо на решітку на рівні 2.

Під час роботи не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме багато пари.

### Рекомендовані значення налаштування

У таблиці наведені параметри налаштування для розігрівання різних страв і напоїв за допомогою мікрохвиль та для підігрівання з подачею пари. 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 - продовжте 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.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Підігрівання
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Розігрівання напоїв</b>						
200 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	2		-	max	1-3
400 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	2		-	max	2-6
<b>Розігрівання дитячого харчування</b>						
Пляшечки для дитячої суміші, 150 мл (добре перемішати)	Відкритий посуд	2		-	360	1-3
<b>Овочі, охолоджені</b>						
250 г	Відкритий посуд	2		120-130	-	5-15
250 г	Закритий посуд	2		-	600	3-8
1 кг	Відкритий посуд	2		120-130	-	15-25
<b>Овочі, заморожені</b>						
без пакування, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	8-12
Шпинат у вершках, заморожений брикет, 450 г (перемішати 1–2 рази)	Закритий посуд	2		-	600	11-16
<b>Страви, охолоджені</b>						
Порційна страва, 1 порція	Відкритий посуд	2		120-130	-	15-25
Порційна страва, 1 порція	Закритий посуд	2		-	600	4-8
Суп, суп-рагу, 400 мл	Відкритий посуд	2		120-130	-	10-25
Суп, суп-рагу, 400 мл (добре перемішати)	Закритий посуд	2		-	600	5-7
Гарніри, наприклад макарони, галушки, картопля, рис	Відкритий посуд	2		120-130	-	8-25
Гарніри, наприклад макарони, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	2		-	600	5-10
Запіканки, наприклад лазанья, запіканка з картоплі	Відкритий посуд	2		120-140	-	10-25
Запіканки, 400 г, наприклад лазанья, запіканка з картоплі	Відкритий посуд	2		-	600	5-10
Піца, печена	Решітка	2		170-180*	-	5-15
<b>Страви, заморожені</b>						
Порційна страва, 1 порція	Закритий посуд	2		-	600	11-15
Суп, суп-рагу, 200 мл (добре перемішати)	Закритий посуд	2		-	600	6-8
Гарнір, 500 г, наприклад макарони, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	2		-	600	7-10
Запіканки, 400 г, наприклад лазанья, запіканка з картоплі	Відкритий посуд	2		180-200	180	20-25

\* Попереднє розігрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Випічка</b>						
Булочки, багети, печені	Решітка	2		150-160*	-	10-20
Пиріжки-воловани	Решітка	2		180*	-	4-10
<b>Випічка, заморожена</b>						
Піца, печена	Решітка	2		170-180*	-	5-15
Булочки, багети, печені	Решітка	2		160-170*	-	10-20
* Попереднє розігрівання						

## Підтримання страв у теплому стані

З видом нагрівання «Підтримання страв у гарячому стані» можна підтримувати у теплому стані готові страви. Завдяки різним ступеням вологості можна запобігти висиханню вже готових страв.

Не накривайте страви.

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

Доступні різні ступені подачі пари для підтримання в гарячому стані:

- рівень 1: шматків печені та швидко обсмаженої страви;
- рівень 2: запіканок та гарнірів;
- рівень 3: рагу та супів.

## 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.

### Випікання

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

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

- Деко для випікання: рівень 5

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

### Закритий яблучний пиріг

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

Закритий яблучний пиріг на двох рівнях: поставте темні рознімні форми зміщено одна над одною.

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.

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низький
- 2 = середній
- 3 = високий

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
<b>Випікання</b>						
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	-	25-40
** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання						
** попередньо розігрівайте, не використовуйте функцію швидкого нагрівання						

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150*	-	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Деко для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140*	-	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160*	-	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150*	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150*	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	Деко для випікання + універсальне деко	5+3+1		140*	-	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø26 см	2		160-170**	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø26 см	2		160-170**	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø26 см	2		150-160	1	10
					-	20-25
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма Ø26 см	3+1		150-170**	-	30-50
Закритий яблучний пиріг	2х темні форми Ø20 см	2		170-180	-	60-80
Закритий яблучний пиріг	2х темні форми Ø20 см	2		180-200	-	60-80
Закритий яблучний пиріг	2х темні форми Ø20 см	2		170-180	-	75-95
закритий яблучний пиріг, 2 рівні	2х темні форми Ø20 см	3+1		170-190	-	70-90

\*\* попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання

\*\* попередньо розігрівайте, не використовуйте 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>					
Підсмажування тостів*	Решітка	5		3	3-5
Біфбургер, 12 шт.**	Решітка	4		3	25-30

\* без попереднього розігрівання

\*\* 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 19

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 установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв
<b>Розморожування в мікрохвильовому режимі</b>						
М'ясо	Відкритий посуд	2		-	180	5
					90	10-15

\*\* 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 мікрохвильовому режимі</b>						
Омлет	Відкритий посуд	2		-	360 180	20 20-25
Бісквіт	Відкритий посуд	2		-	600	7-9
М'ясний рулет	Відкритий посуд	2		-	600	22-27
<b>Готування в поєднанні з мікрохвильовим режимом</b>						
Запіканка з картоплі	Відкритий посуд	2		170-190	360	25-30
Пиріг	Відкритий посуд	2		180-200	180	18-23
Курча*	Решітка	2		200-220	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



900112190  
960525