

SIEMENS

Для того, щоб приготування їжі приносило Вам стільки ж задоволення, як і сама їжа,
будь ласка, прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Після цього Ви зможете
використовувати в повному обсязі всі технічні можливості Вашої духовки.

В інструкції з експлуатації Ви знайдете важливу інформацію щодо заходів безпеки. Ви
дізнаєтесь про особливості окремих частин Вашої нової духовки. А ми, зі свого боку,
допоможемо Вам крок за кроком налаштувати Ваш новий пристрій. Це дуже просто.

У таблицях Ви знайдете рекомендації щодо параметрів та налаштування листів для
випічки та кухонного пристроя для приготування багатьох загальновідомих страв. Усі
рецепти та налаштування були протестовані в нашій кухні-студії.

У випадку раптової несправності, Ви знайдете в інструкції з експлуатації інформацію, за
допомогою якої зможете самостійно усунути незначні проблеми.

Докладний зміст інструкції допоможе Вам швидко зорієнтуватися.

Смачного!

У разі виникнення питань звертайтеся до нас за інформаційним номером:

Siemens – Family Line (понеділок - п'ятниця, з 8.00 до 18.00)

Інформацію щодо продукції, а також консультації в разі виникнення питань щодо використання та
обслуговування Ви можете отримати за номером:

Тел.: **018052223***) або написавши листа за адресою: family-line@bshg.com

*) 0,14 Євро/хвилина для стаціонарного телефону, вартість дзвінка з мобільного може
відрізнятися.

Діє лише на території Німеччини.

Інструкція з експлуатації

НВ 38АВ.70Т

uk

890526

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	5
Перед монтажем	5
Вказівки щодо Вашої особистої безпеки	5
Причини пошкоджень	7
Ваша нова духовка	8
Панель керування	8
Клавіші	8
Поворотний перемикач	9
Дисплей	10
Контроль температури	11
Внутрішня камера духовки	11
Додаткове приладдя	12
Перед першим використанням	15
Попереднє налаштування	15
Як нагріти камеру духовки	16
Попереднє очищення приладдя	17
Як налаштовувати духовку	17
Тип нагрівання	19
Як налаштовувати тип нагрівання та температуру	21
Рекомендації щодо налаштування	20
Як налаштовувати швидке нагрівання духовки	22
Функція «Час»	23
Як налаштовувати таймер	23
Як налаштовувати термін приготування	24
Як перенести час закінчення приготування	25
Як налаштовувати місцевий час	27

Зміст

Функція «Пам'ять»	28
Як зберегти налаштування функції «Пам'ять»	28
Як запустити функцію «Пам'ять»	28
Функція «Shabat» та її налаштування	29
Функція «Захист від дітей»	30
Налаштування за умовчанням	30
Як змінити налаштування за умовчанням	33
Функція «Автоматичне вимикання»	34
Система очищення	34
Перед очищеннем	35
Як налаштувати ступінь очищення	36
Після очищення	36
Догляд і миття	37
Миючі засоби	37
Як опустити нагрівальний елемент гриля	40
Як зняти/навісити підвісні направляючі	40
Як зняти/навісити дверцята духовки	41
Як вийняти/вставити скло дверцят	43
Несправності, що робити?	46
Таблиця несправностей	46
Як замінити лампу духовки зверху	48
Як замінити лампу духовки зліва	49
Скляне захисне покриття	50
Сервісна служба	50

Зміст

Вказівки щодо споживання електроенергії	
та дотримання вимог охорони довкілля	51
Заощадження електроенергії	51
Екологічно чиста утилізація	51
Автоматична програма	52
Посуд	52
Приготування страв	53
Програми	54
Як вибрати та налаштувати програму	60
Окреме налаштування	62
Рекомендації щодо програми автоматичного приготування	63
Тестовано для Вас у нашій кухні-студії	64
Пироги та випічка	64
Рекомендації щодо випікання	69
М'ясо, птиця, риба	71
Вказівки щодо приготування та смаження на грилі	76
Ніжне смаження	77
Вказівки щодо ніжного смаження	79
Запіканки, тости	79
Готові страви	80
Особливі страви	82
Розморожування	82
Сушка овочів і фруктів	83
Консервування	84
Акриламід у продуктах харчування	86
Контрольні страви	86



Вказівки з техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Добре зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу. В разі передачі приладу іншому власникові, додайте також інструкцію.

Перед монтажем

Пошкодження під час транспортування

Після того, як Ви розпакуєте прилад, перевірте його на наявність пошкоджень. За наявності пошкоджень під час транспортування, прилад не можна підключати до електромережі.

Підключення до електромережі

Підключати прилад має право лише кваліфікований спеціаліст. У разі виникнення пошкоджень внаслідок неправильного підключення будь-який запит на гарантійне обслуговування відхилятиметься.

Вказівки щодо Вашої особистої безпеки

Прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві. Використовуйте прилад виключно для приготування їжі.

Дорослі та діти не повинні використовувати прилад без догляду:

- якщо вони мають фізичні чи розумові вади,
- за відсутності знань або досвіду.

Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Гаряча камера духовки

Небезпека опіку!

Ніколи не доторкайтесь до гарячих внутрішніх поверхонь та нагрівальних елементів духовки. Обережно відкривайте дверцята духовки. Можливе витікання гарячої пари.

Тримайте дітей якнайдалі від приладу.

Небезпека пожежі!

Ніколи не кладіть до камери духовки легкозаймисті предмети. Ніколи не відкривайте дверцята духовки, якщо з приладу йде дим. Вимкніть прилад, тобто витягніть мережевий штекер або ж вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками.

Небезпека короткого замикання!

Ніколи не затискайте з'єднувальний кабель гарячими дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може розплавитися.

Небезпека опіку гарячою парою!

Ніколи не лийте воду в гарячу камеру духовки. Утвориться водяна пара.

Небезпека опіку!

Ніколи не готуйте в духовці страви з великим вмістом високопроцентних алкогольних напоїв. Випари алкоголю можуть зайнятися в камері духовки. Використовуйте лише небагато міцних алкогольних напоїв, також обережно відкривайте дверцята духовки.

Гаряче приладдя та посуд

Небезпека опіку!

Ніколи не діставайте голими руками з духовки гарячі листи чи посуд, користуйтесь кухонним рушником.

Неналежний ремонт

Небезпека електричного удару!

Неналежний ремонт приладу є небезпечним. Ремонтувати прилад має право технік сервісної служби, який набув кваліфікацію лише у нас. Якщо прилад дефектний, витягніть мережевий штекер або ж вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками. Зателефонуйте до сервісної служби.

Причини пошкоджень

Приладдя, фольга, папір для випічки чи посуд на днищі камери духовки

Ніколи не кладіть кухонне приладдя на днище духовки. Не застеляйте днище духовки фольгою чи папером для випічки. Не ставте посуд на днище духовки, якщо температура налаштування перевищує 50 °C. Це призводить до накопичення тепла, внаслідок цього час випічки чи смаження більше не відповідає налаштуванням і пошкоджується емаль.

Вода в гарячій камері духовки

Ніколи не лийте воду в гарячу камеру духовки. Утвориться гаряча водяна пара. Через зміну температур може пошкодитися емаль.

Вологі продукти харчування

Не зберігайте вологі продукти харчування в закритій камері духовки протягом довгого часу. Пошкодиться емаль.

Фруктовий сік

Готуючи соковитий фруктовий пиріг, не заповнюйте лист для випічки повністю. Фруктовий сік, що стікатиме з листа на днище, залишить плями, які неможливо видалити. При можливості використовуйте універсальний лист або форму для випічки з високими стінками.

Охолодження з відкритими дверцятами духовки

Охолоджуйте духовку лише при закритих дверцях. Навіть якщо залишатиметься невелика щілина, з часом може пошкодитися передня частина кухонних меблів поряд із духовкою.

Сильно забруднене ущільнення духовки

Якщо ущільнення духовки сильно забруднене, під час експлуатації дверцята духовки погано закриватимуться. Це може пошкодити передню частину меблів поряд із духовкою. Тримайте ущільнення дверцят винятково чистим.

Дверцята духовки як місце для сидіння чи зберігання

Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки. Не ставте на духовку посуд або кухонне приладдя.

Транспортування приладу

Не можна переносити прилад, тримаючи за ручку дверцят. Вона не витримає вагу приладу та може відрватися.

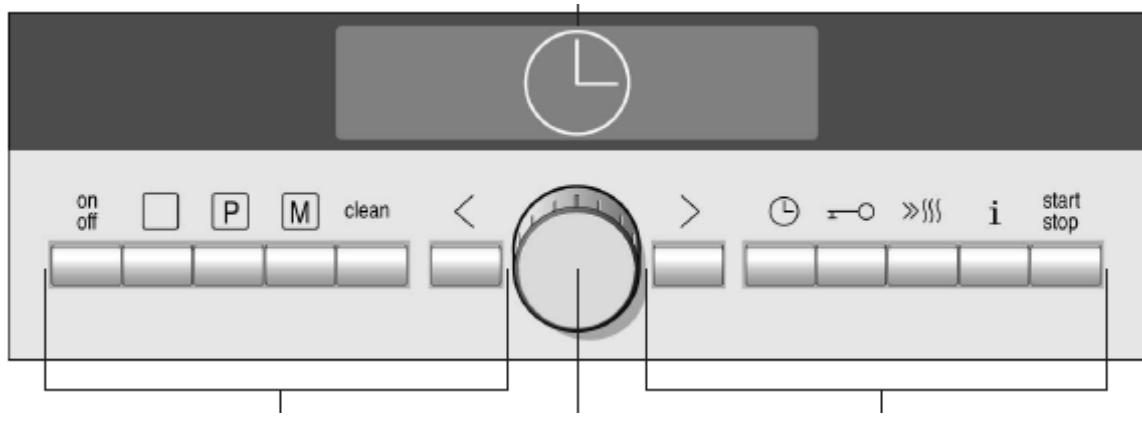
Ваша нова духовка

Зараз ми познайомимо Вас із Вашим новим приладом. Ми пояснимо Вам позначки на панелі керування та окремі елементи керування. Ви отримаєте також інформацію щодо камери духовки та приладдя.

Панель керування

Почнемо огляд панелі керування. Можливі невеликі відхилення в деталях залежно від моделі приладу.

Дисплей



Клавіші

Поворотний
перемикач

Клавіші

Клавіші

Символ

Функція клавіші

<hr/> <hr/> on <hr/> <hr/> off <hr/>	Ввімкнути/вимкнути духовку
<hr/> <hr/> P <hr/>	Вибрati тип нагрiвання
<hr/> <hr/> M <hr/>	Вибрati автоматичну програму
	Швидке натискання = вибрati функцiю «Пам'ять» Довге натискання = зберегти в пам'ятi

Ввімкнути/вимкнути духовку

Вибрati тип нагрiвання

Вибрati автоматичну програму

Швидке натискання = вибрati функцiю «Пам'ять»

Довге натискання = зберегти в пам'ятi

clean



Вибрати систему очищення.



Ця клавіша не функціональна. Вона функціонуватиме лише у випадку, якщо Ви оснастите прилад верхньою кришкою та бічними стінками, які можуть самоочищатися, а після цього активуєте систему очищення а налаштуваннях за умовчанням.



Повернути вліво в діапазоні налаштування
Повернути вправо в діапазоні налаштування



Відкрити/закрити меню функції «Час»



Ввімкнути/вимкнути функцію «Захист від дітей»



Ввімкнути функцію «Швидке нагрівання»



Швидке натискання = запитати інформацію



Довге натискання = відкрити/закрити меню «Основні налаштування»



Швидке натискання = запустити/зупинити роботу духовки



Довге натискання = перервати роботу духовки

Поворотний перемикач

За допомогою поворотного перемикача Ви можете змінити будь-які значення за умовчанням або налаштування.

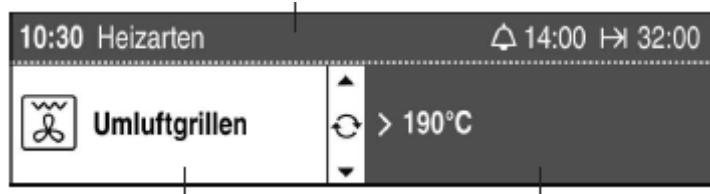
Поворотний перемикач може заглиблюватися. Для входу/виходу з робочого режиму натисніть на поворотний перемикач.

Дисплей

Дисплей поділено на такі вікна:

- Індикаторний рядок
- Діапазон налаштування
- Індикатор напрямку повертання

Індикаторний рядок



Діапазон налаштування
(Активний)

Діапазон налаштування

Індикатор напрямку повертання
(в середині)

Індикаторний рядок

Індикаторний рядок знаходитьться вгорі дисплея. На ньому відображаються: місцевий час, вибраний робочий режим, написи-вказівки та налаштована функція «Час».

Діапазон налаштування

В обох діапазонах налаштування з'являються значення за умовчанням, які Ви можете змінити. Поле вибраного Вами діапазону налаштування – світле, з чорним шрифтом.

За допомогою навігаційних клавіш > та < Ви можете перейти з одного діапазону налаштування в інший. Напрямок переміщення навігаційних клавіш Вам підкажуть стрілочки > та < в діапазоні налаштування.

Після старту поле обох діапазонів – темне, зі світлим шрифтом.

Індикатор напрямку повертання

Індикатор показує, в якому напрямку Ви можете повертати поворотний перемикач.

- = Повернути поворотний перемикач вправо
 = Повернути поворотний перемикач вліво

Якщо відображаються обидві стрілочки, то Ви можете повертати поворотний перемикач в обох напрямках.

Контроль температури

П'ять рисок контролю температури відображають ступінь нагрівання та залишок тепла в камері духовки.

Ступінь нагрівання

Після старту, на індикаторному рядку з'являються п'ять рисок. Необхідну температуру досягнуто, щойно заповнена остання риска.



Під час смаження на грилі та дії функції «Самоочищення» риски не з'являються.

Під час нагрівання духовки, Ви можете за допомогою клавіші **i** запросити наявну на цей момент температуру нагрівання. Через термічну інерцію температура, що відображається, може дещо відрізнятися від фактичної температури в камері духовки.

Залишок тепла

Після вимкнення, контроль температури відображає залишок тепла в камері духовки. Коли заповнена остання риска, температура в камері духовки становить приблизно 300 °C. Індикація зникає, коли температура знижується приблизно до 60 °C.

Внутрішня камера духовки

У внутрішній камері духовки знаходяться лампи та вентилятор, що захищає духовку від перегріву.

Лампи духовки

Під час роботи, в камері духовки горить лампа. При налаштованій температурі до 60 °C лампа автоматично вимикається. Таким чином досягається найбільш оптимальне регулювання.

Коли Ви відкриваєте дверцята духовки, лампа автоматично вимикається.

Вентилятор

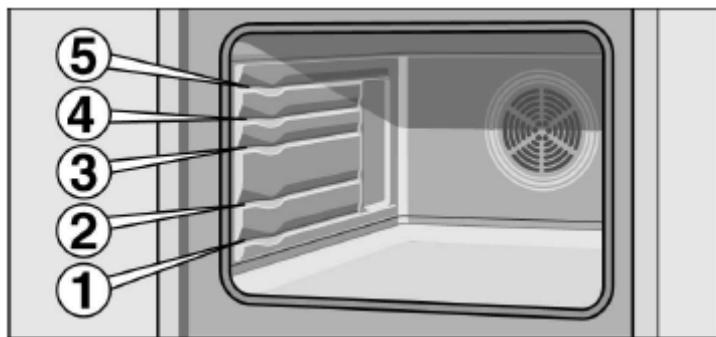
Вентилятор вмикається/вимикається за необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята духовки. Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духовка перегріється.

Для того, щоб духовка швидше охолола після експлуатації, вентилятор працюватиме ще протягом якогось часу.

Приладдя

Приладдя (листи для випічки) можна розміщувати в духовці на п'яти різних рівнях.

Ви можете спокійно висувати лист з духовки на дві третини – він не перекинеться. Таким чином можна легко виймати готові страви.



При нагріванні лист може дещо деформуватися. Як тільки лист охолоне, деформація зникне. Остання не має жодного впливу на функціонування.

Листи для випічки Ви можете додатково придбати у сервісній службі, на спеціалізованих пунктах продажу або через Інтернет. Вкажіть, будь ласка, НЗ-номер.



Універсальний лист

для випікання соковитих пирогів, хлібобулочних виробів, розморожування напівфабрикатів або готових страв і приготування печени великом шматком. Ви може також використовувати його для збирання жиру, коли смажите гриль на решітці.

Ставити універсальний лист в духовку треба скосом до дверцят.



Емальований лист для випічки для пиріжків і печива.

Ставити емальований лист в духовку треба скосом до дверцят.



Решітка

для посуду, форм для хліба чи кексів, печені великим шматком, гриля та розморожування напівфабрикатів або готових страв.

Розміщувати решітку в духовці треба вигином вниз .

Додаткове приладдя

Додаткове приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи на спеціалізованих пунктах продажу.

Великий вибір приладдя для Вашої духовки Ви знайдете в наших каталогах або в Інтернеті.

Наявність, а також умови замовлення додаткового приладдя через Інтернет відрізняються залежно від країни. Будь ласка, перевірте в документах з продажу.

Універсальна форма HZ 332000

Для випічки соковитих пирогів, хлібобулочних виробів та печені великим шматком. Вона може також використовуватися для збирання жиру, коли Ви смажите гриль на решітці.

Емальований лист для випічки HZ 331000

Для пиріжків і печива.

Решітка HZ 334000

Для посуду, форм для випічки, печені, гриля та заморожених напівфабрикатів або страв.

Вставна решітка HZ 324000

Для печені. Завжди підкладайте під решітку універсальний лист, туди стікатимут жир і м'ясний сік.

Лист для гриля HZ 325000

Використовується замість решітки для смаження гриля або як захист від бризків жиру, щоб духовка не так сильно забруднювалася.
Використовувати лист для гриля слід лише з універсальним листом.
Смаження страв-гриль з використанням листа для гриля можливе лише на 1, 2 та 3 рівнях закладання продуктів.
Лист для гриля як захист від бризків: поставте додатково під решітку універсальний лист.

Емальований лист для випічки з антипригарним покриттям HZ 331010

Пиріжки та печиво легше відстають від цього листа для випічки.
Ставити емальований лист в духовку треба скосом до дверцят.

Універсальна форма з антипригарним покриттям HZ 332010

Пиріжки та печиво легше відстають від листа для випічки.
Ставити емальований лист в духовку треба скосом до дверцят.

Кришка для універсальної форми HZ 333001

Кришка перетворює універсальну форму на жаровню.

Універсальна форма з вставною решіткою HZ 333000	Особливо підходить для приготування великої кількості їжі.
Глинняна форма HZ 327000	Глинняна форма чудово підходить для випічки домашнього хліба, булочок та піци, які повинні мати хрустку скоринку. Глиняну форму можна нагрівати лише до рекомендованої температури.
Універсальна жаровня HZ 390800	Для особливо великих шматків або для багатьох порцій. Жаровня вироблена зі шліфованого граніту з емалевим покриттям, оснащена кришкою зі скла, стійкого до високих температур. Скляна кришка може використовуватися так само, як і гранітна форма для випічки.
Металева жаровня HZ 26000	Розмір цієї жаровні співпадає з зоною смаження, також у скло-керамічних плит. Жаровня підходить і для сенсорної кухонної техніки, але лише для автоматичної програми чи смаження. Жаровня ззовні покрита емаллю, а всередині антипригарним покриттям.
Скляна жаровня HZ 915001	Скляна жаровня призначена для приготування тушкованих страв і запіканок, які Ви готуєте в духовці. Особливо підходить для автоматичної програми та смаження.
Скляна сковорода HZ 336000	Скляна сковорода з високими стінками. Може використовуватися також як посуд для сервірування столу.
Форма для піци HZ 317000	Ідеальна для випікання піци, розморожування напівфабрикатів або готових страв, а також для випічки великих круглих пирогів. Ви можете використовувати форму для піци замість універсальної форми. Поставте її на решітку та орієнтуйтесь по даних у таблицях.
Випарний фільтр HZ 329000	Цим фільтром Ви також можете обладнати Вашу духовку. Випарний фільтр фільтрує бризки жиру в повітрі, що витікає з духовки, чим зменшує неприємний запах.
Верхня кришка та бічні стінки з функцією самоочищення HZ 329022	Щоб внутрішня камера духовки під час роботи самоочищалася, Ви можете оснастити Ваш прилад верхньою кришкою та бічними стінками.
Двовимірна висувна витяжка HZ 338250	За допомогою направляючих витяжки на рівні 1, 2 та 3 Ви можете далі висунути приладдя, і воно не перекинеться.
Тривимірна висувна витяжка HZ 338352	За допомогою направляючих витяжки на рівні 1, 2 та 3 Ви можете далі висунути приладдя, і воно не перекинеться.
Тривимірна висувна витяжка HZ 338356	За допомогою направляючих витяжки на рівні 1, 2 та 3 Ви можете повністю висунути приладдя, і воно не перекинеться.

Товари сервісної служби

Ви можете придбати відповідні засоби для чищення та догляду чи додаткове приладдя для Ваших побутових приладів у сервісній службі, на спеціалізованих точках продажу, а також в Інтернеті, для окремих країн – в електронному магазині. Для цього вкажіть відповідний артикул товару.

Серветка для догляду за поверхнями з нержавіючого металу Артикул № 311134	Зменшує шар бруду. Просочена спеціальною олією, завдяки чому поверхні приладів із нержавіючого металу стають оптимально доглянутими.
Миочий засіб – гель для духовки Артикул № 463582	Для миття камери духовки. Гель не має запаху.
Серветка з мікрофібри з вафельною структурою Артикул № 460770	Особливо підходить для чищення чутливих поверхонь, таких, як: скло, склокераміка, нержавіюча сталь або алюміній. Серветка з мікрофібри за один раз видаляє рідкий або жирний бруд.
Блокувач дверцят Артикул № 612594	Призначений для того, щоб діти не могли відкрити дверцята духовки. Залежно від моделі дверцят приладу, блокувач прикріплюється в різний спосіб. Зверніть особливу увагу на цей корисний аксесуар.

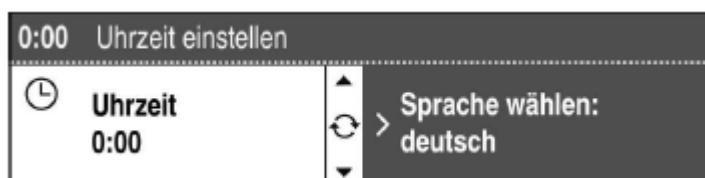
Перед першим використанням

У цьому розділі Ви знайдете всю інформацію про те, що Вам треба зробити, перш ніж почати готовувати.

- Налаштуйте місцевий час.
- За необхідності, змініть мову індикаторного рядка.
- Нагрійте духовку.
- Почистіть приладя.
- Перечитайте вказівки з техніки безпеки, що на перших сторінках інструкції з експлуатації. Вони дуже важливі.

Попереднє налаштування

Після підключення Вашого нового приладу, вгорі індикаторного рядка з'явиться напис «Налаштувати місцевий час». Налаштуйте місцевий час і за необхідності змініть мову індикаторного рядка. На заводі виробника за умовчанням налаштовується німецька мова.



Як налаштувати місцевий час і змінити мову

1. Налаштовуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача.
2. Для цього за допомогою клавіші перейдіть до лівого діапазону налаштування «Вибрати мову: німецька».
3. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте потрібну мову.
4. Натисніть клавішу .

Мова та місцевий час збережені. Місцевий час відображається на дисплеї.

Ви можете в будь-який момент змінити мову. Для цього дивіться розділ *Налаштування за умовчанням*.

Як нагріти камеру духовки

Щоб усунути неприємний запах нової духовки, нагрійте її в порожньому та закритому стані.

Зверніть увагу на те, щоб у камері духовки не залишилися рештки упаковки, наприклад, пінопластові гранули.

Налаштуйте тип нагрівання за допомогою клавіші «Сильне/слабке нагрівання» та температуру 240 °C.

1. Натисніть клавішу .
З'являється логотип фірми Siemens.
2. Одразу ж після цього натисніть клавішу .
Ми рекомендуємо тип нагрівання «3D-Гаряче повітря» та температуру 160 °C.
3. За допомогою поворотного перемикача, змініть тип нагрівання «Сильне/слабке нагрівання».
4. За допомогою клавіші перейдіть до температури та, використовуючи поворотний перемикач, змініть температуру на 240 °C.
5. Натисніть клавішу . Духовка починає працювати.
6. Через 60 хвилин, вимкніть духовку за допомогою клавіші .

На дисплеї з'являється місцевий час. Риски контролю температури показують температуру залишку тепла в духовці, в градусах Цельсія.

Як налаштовувати тип нагрівання та температуру, Ви можете докладно прочитати в розділі *Як налаштовувати духовку*.

Попереднє очищення приладдя

Перш, ніж почати користуватися приладдям, добре вимийте його в розчині питної соди, за допомогою кухонної ганчірки.

Як налаштовувати духовку

В цьому розділі Ви можете дізнатися:

- які типи нагрівання має Ваша духовка;
- як налаштовувати тип нагрівання та температуру;
- як вибрати страву з рекомендацій для налаштувань;
- як налаштовувати функцію швидкого нагрівання.

Тип нагрівання

Ваша духовка має кілька типів нагрівання. Таким чином, Ви маєте можливість вибрати оптимальний спосіб приготування будь-якої страви.

Тип нагрівання та температура

Призначення

 3D - Гаряче повітря 30-275 °C	Для випікання пирогів і хлібобулочних виробів, від одного до трьох рівнів закладання. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло нагрівального елементу на задній стінці камери духовки.
 «Сильне/слабке нагрівання» 30-300 °C	Для випікання пирогів, запіканок та нежирних шматочків печених на одному рівні, наприклад яловичина, дичина. Нагрівання рівномірне, зверху та знизу.

Тип нагрівання та температура

Призначення

Випікання вологих продуктів* 30-300 °C	Для випікання дріжджових хлібобулочних виробів, таких, як: хліб, булочки, плетені хали з дріжджового чи заварного тіста, також для тістечок зі збитими вершками чи бісквітів. Нагрівання рівномірне, зверху та знизу. Влага з продуктів залишається в камері духовки, у вигляді водяної пари.
Температура випікання піци 30-275 °C	Для швидкого приготування заморожених продуктів без попереднього нагрівання, таких, як: піца, картопля фрі чи штрудель. Нагрівання йде знизу та з нагрівального елементу на задній стінці камери духовки.
Інтенсивне нагрівання 30-300 °C	Для страв із хрусткою скоринкою. Нагрівання як зверху, так і – дуже сильне – знизу.
Слабке нагрівання 30-300 °C	Для консервування та допікання чи підрум'янювання. Нагрівання знизу.
Циркуляційний гриль 30-300 °C	Для смаження великих шматків м'яса, а також птиці та риби (цілими). Нагрівальний елемент гриля та вентилятор вмикуються/вимикаються по черзі. Вентилятор розподіляє гаряче повітря навколо страви.
Гриль, велика площа Ступінь смаження: 1 (слабкий), 2 (середній), 3 (сильний)	Для смаження на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби. Нагрівається вся площа під нагрівальним елементом гриля.
Гриль, мала площа Ступінь смаження: 1(слабкий), 2(середній), 3(сильний)	Для смаження на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби в малій кількості. Нагрівається середня частина нагрівального елемента гриля.
Ніжне смаження 70-90 °C	Для обережного смаження шматочків ніжної риби. Температура знижена, нагрівання рівномірне, зверху та знизу.
Розморожування 30-60 °C	Для розморожування м'яса, птиці, хліба чи пирогів. Вентилятор розподіляє тепле повітря навколо страви.
Попереднє нагрівання 30-70 °C	Для нагрівання посуду перед сервіровкою, наприклад: тарілок з порцеляни чи скла.
Підтримання теплим 60-100 °C	Для підтримання смажених страв теплими.
Рекомендації щодо налаштувань	Рекомендації щодо налаштувань для багатьох страв.

* Тип нагрівання, коефіцієнт використання енергії щодо якого визначався згідно з EN50304.

Як налаштувати тип нагрівання та температуру

Приклад на малюнку: налаштування клавіші Нагрівання зверху/знизу, 180 °C.

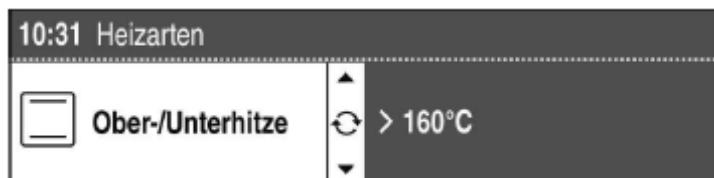
1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється «3D-Гаряче повітря», 160 °C.

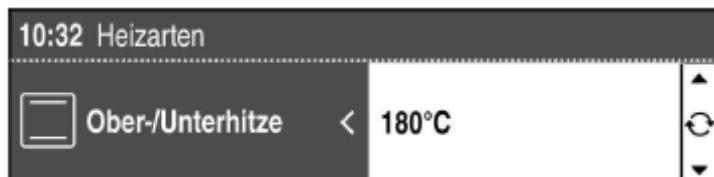
Ви можете одразу після налаштування запустити робочий режим за допомогою клавіші .

Якщо Ви хочете налаштувати інші тип нагрівання чи температуру, зробіть наступне:

2. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте необхідний тип нагрівання.



3. За допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Температура», потім за допомогою поворотного перемикача налаштуйте температуру.



4. Натисніть клавішу .
- Духовка починає працювати. На індикаторному рядку з'являються риски ступеня нагріву та контролю температури.



5. Коли страва вже готова, за допомогою клавіші  вимкніть духовку та знову виберіть та налаштуйте робочий режим.

Вказівки щодо налаштування:

При періодичному відкриванні дверцят духовки

При відкритті дверцят робота духовки припиняється. Після закриття дверцят функціонування духовки продовжиться.

Як зупинити роботу духовки

Натисніть клавішу  . Духовка переходить в режим «Пауза», блимає клавіша  . Знову натисніть клавішу  , робота духовки продовжиться.

Як змінити температуру чи ступінь смаження

Це можливо в будь-який момент. Змініть температуру та ступінь смаження за допомогою поворотного перемикача.

Як перервати роботу духовки

Натисніть і тримайте клавішу  , доки не з'являться параметри  «3D-Гаряче повітря», 160 °C. Ви можете також налаштувати все наново.

Як запросити інформацію

Натисніть на короткий час клавішу **i**. Для кожного отримання інформації знову коротко натискайте клавішу **i**. Перед кожним стартом духовки Ви отримуватимете інформацію щодо типу нагрівання, рівнів розміщення пристроя в духовці та самого пристроя. Після запуску духовки Ви можете запросити температуру нагрівання в камері духовки.

Як налаштувати термін приготування

Щоб налаштувати термін приготування, дивіться розділ *Функція «Час»*.

Як відкласти час закінчення приготування

Щоб перенести чи відмінити час закінчення приготування, дивіться розділ *Функція «Час»*.

Рекомендації щодо налаштування

Якщо Ви вибираєте страву з наших рецептів, то оптимальні показники налаштування духовки для них вже зазначені.

Ви можете вибирати з різних категорій страв. Тут Ви знайдете все, починаючи з пиріжків, хліба, птиці, м'яса, риби та дичини та закінчуючи запіканками та готовими стравами, тобто велику кількість рецептів страв з нашими рекомендаціями щодо відповідних налаштувань. Ви можете дещо змінити температуру та термін приготування. Тип нагрівання не зміниться.

Ознайомившись з великим асортиментом вибору, Ви обов'язково знайдете страви, що сподобаються Вам. Спробуйте їх приготувати. Зверніть увагу на різноманітність рецептів.

Як вибрати страву

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї висвічується  «3D-Гаряче повітря», 160 °C.

2. Поверніть поворотний перемикач вліво на  Див. рекомендації щодо налаштування.

3. За допомогою клавіші > перейдіть до першої категорії страв і, використовуючи поворотний перемикач, виберіть необхідну категорію.

За допомогою клавіші > Ви перейдете на наступний рівень. Використовуючи поворотний перемикач, Ви відповідно зробите наступний вибір.

Наприкінці з'являється налаштування для вибраної страви.

4. Натисніть клавішу .

Починається робота духовки. Рекомендований термін приготування  відображається на індикаторному рядку.

Час вийшов

Лунає сигнал. Духовка більше не нагрівається. На індикаторному рядку світиться  0:00.

До речі, за допомогою клавіші  Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як змінити температуру чи ступінь смаження

Змініть температуру чи ступінь смаження за допомогою поворотного перемикача.

Як змінити термін приготування

Натисніть клавішу  та за допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Термін приготування». Використовуючи поворотний перемикач, змініть термін приготування.

Натисніть клавішу .

Як запросити інформацію

Коротко натисніть на клавішу **i**. Для кожного отримання інформації знову коротко натискайте клавішу **i**.

Як відкласти час закінчення приготування

Щоб перенести час закінчення приготування, дивіться розділ *Функція «Час»*.

Як налаштувати функцію швидкого нагрівання духовки

Швидке нагрівання духовки підходить не для всіх типів нагрівання.

Відповідні типи нагрівання

«3D-Гаряче повітря»
«Сильне/слабке нагрівання»
«Випікання вологих продуктів»
«Температура випікання піци»
«Інтенсивне нагрівання»

Відповідна температура

Швидке нагрівання духовки не функціонує, якщо налаштовано температуру нижче 100 °C. Якщо температура в камері духовки лише трохи нижча за налаштовану, то швидке нагрівання духовки непотрібне. Воно не вмикається.

Як налаштувати швидке нагрівання духовки

Для швидкого нагрівання духовки натисніть клавішу . На індикаторному рядку з'являється символ . Риски контролю температури поступово заповнюються.

Швидке нагрівання закінчено, коли риски повністю заповнені. Ви почуєте короткий сигнал. Символ зникає. Поставте ємність із закладеними продуктами в духовку.

Як перервати швидке нагрівання духовки

Натисніть клавішу . Символ зникає.

Примітки

Якщо Ви змінюєте тип нагрівання, то функція швидкого нагрівання духовки переривається.

Попередньо налаштований термін приготування спливає незалежно від тривалості швидкого нагрівання духовки, ввімкненого після старту.

Під час швидкого нагрівання духовки, за допомогою клавіші **i** Ви можете запросити наявну температуру в камері духовки.

Щоб отримати рівномірне підсмаження, ставте Вашу страву в духовку лише тоді, коли швидке нагрівання вже закінчено.

Функція «Час»

Викликайте меню функції «Час» за допомогою клавіші .
Доступні такі робочі функції:

Якщо духовка вимкнена:

- Як налаштувати таймер;
- Як налаштувати місцевий час.

Якщо духовка ввімкнена:

- Як налаштувати таймер;
- Як налаштувати термін приготування;
- Як відкласти термін закінчення приготування.

Як налаштувати функцію «Час» – коротко:

1. Відкрити меню за допомогою клавіші .
2. За допомогою клавіші > або < перейти до необхідної функції. Поле налаштування – світле, шрифт – темний.
3. За допомогою поворотного перемикача налаштувати час або тривалість.
4. Закрити меню, натискаючи клавішу .

Далі докладно описується, як налаштувати кожну функцію окремо.

Як налаштувати таймер

Таймер працює незалежно від роботи духовки. Ви можете використовувати його в якості кухонного таймера та налаштовувати в будь-який момент.

1. Натисніть клавішу .
З'являється меню функції «Час».
2. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте час дії таймера.
3. Натискаючи на клавішу , закрійте меню.

Дисплей переходить у попередній стан. Відображаються символ таймера та час, що стікає.

Після того, як час вийшов

Лунає сигнал.

На індикаторному рядку – символи 0:00.

За допомогою клавіші Ви можете завчасно вимкнути сигнал. Меню функції «Час» Ви також можете закрити за допомогою клавіші .

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати роботу таймера

За допомогою клавіші відкрийте меню функції «Час» та поверніть час назад на 0:00. За допомогою клавіші закройте меню.

Як змінити час таймера

За допомогою клавіші відкрийте меню функції «Час» та використовуючи поворотний перемикач, протягом кількох подальших секунд змініть час таймера. Закройте меню за допомогою клавіші .

Як налаштувати термін приготування

Коли Ви настроюєте тривалість часу (час приготування) для Вашої страви, по завершенні цього часу робота духовки автоматично припиняється. Духовка більше не гріє.

Передумова:

Тип нагрівання та температура мають бути налаштовані.

Приклад на малюнку: налаштування сильного/слабкого нагрівання, 180 °C, тривалість 45 хвилин.

1. Натисніть клавішу .
Відкриється меню функції «Час».



2. За допомогою клавіші або перейдіть до параметру «Термін приготування» та, використовуючи поворотний перемикач, налаштуйте термін приготування.



3. Натисніть клавішу

Меню функції «Час» закривається.

4. Якщо робота духовки ще не розпочалася, натисніть клавішу

Термін приготування відображається на індикаторному рядку.



Час приготування закінчився

Лунає сигнал. Духовка більше не нагрівається.

На індикаторному рядку замість терміну приготування висвітлюється 0:00.

За допомогою клавіші Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати функцію «Термін приготування»

За допомогою клавіші відкрийте меню. Далі, за допомогою клавіш > або < перейдіть до параметру «Термін приготування» та, використовуючи поворотний перемикач, встановіть термін приготування на 0:00. Індикація відображає налаштований тип нагрівання та температуру. Натисніть клавішу , робота продовжується без урахування часу.

Як змінити термін приготування

За допомогою клавіші відкрийте меню. За допомогою клавіш > або < перейдіть до параметру «Термін приготування» та використовуючи поворотний перемикач, змініть термін приготування. За допомогою клавіші закройте меню.

Як перенести час закінчення приготування

Зauważте, що продукти, які легко псуються, не можна залишати в духовці на довгий час.

Відкладання часу закінчення можливе:

- для всіх типів нагрівання;
- для деяких програм;
- під час самоочищення.

Наприклад: Ви ставите страву в духовку о 9:30. Приготування в духовці триває 45 хвилин, тож о 10:15 страва вже має бути готова. Але Ви хочете, наприклад, щоб страва була готова о 12:45.

Перенесіть час закінчення з 10:15 на 12:45. Духовка переходить в режим очікування. Далі робота духовки починається о 12:00 та закінчується о 12:45.

Цю функцію можна також використовувати під час самоочищення духовки. Ви переносите процес самоочищення духовки на нічний час, а вдень духовка – у Вашому повному розпорядженні.

Як перенести час закінчення приготування

Передумова: Налаштований робочий режим ще не запущено. Термін приготування вже налаштований. Меню функції «Час»  відкрите.

- За допомогою клавіші  перейдіть до параметру «Час закінчення». Відображається час закінчення приготування.



- За допомогою поворотного перемикача перенесіть час закінчення приготування на пізніше.



- Закрійте меню функції «Час» за допомогою клавіші .
- Підтвердіть вибір, натиснувши клавішу .

Налаштування приймається. Духовка переходить в режим очікування, на індикаторному рядку відображається час закінчення . Робота духовки починається у відповідний момент. Термін приготування  відображається на індикаторному рядку.

Час приготування закінчився

Лунає сигнал. Духовка більше не нагрівається. На індикаторному рядку замість часу приготування висвітлюється  0:00. За допомогою клавіші  Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як відкоригувати час закінчення

Це можливо, поки духовка перебуває в режимі очікування. Для цього, за допомогою клавіші відкрийте меню та використовуючи клавіші > або < перейдіть до параметру «Час закінчення», далі за допомогою поворотного перемикача відкоригуйте час закінчення приготування. За допомогою клавіші закрийте Меню.

Як перервати час закінчення

Це можливо, поки духовка перебуває в режимі очікування. Для цього за допомогою клавіші відкрийте меню та використовуючи клавіші > або < перейдіть до параметру «Час закінчення» та поверніть поворотний перемикач вліво, доки не зникне індикація. Термін приготування негайно закінчиться.

Як налаштовувати місцевий час

Щоб мати можливість налаштовувати чи змінити місцевий час, духовка повинна бути вимкнена.

Після збою електропостачання

Після збою електропостачання необхідно налаштовувати місцевий час на індикаторному рядку.

1. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте місцевий час.

Налаштована мова тексту дисплея відображається на правому вікні панелі керування. Після збою енергопостачання мова залишається незмінною.

2. Натисніть клавішу .

Місцевий час приймається.

Як змінити місцевий час

Наприклад: зміна літнього часу на зимовий.

1. Натисніть клавішу .

Відкривається меню функції «Час».

2. За допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Місцевий час» та використовуючи поворотний перемикач, змініть час.

3. Натисніть клавішу .

Меню функції «Час» закривається.

Як змінити вигляд годинника

Коли духовка вимкнена, на дисплей з'являється годинник з правильним місцевим часом. Ви можете змінити вигляд годинника на інший: цифровий або звичайний годинник. Для цього дивіться розділ *Налаштування за умовчанням*.

Функція «Пам'ять»

Використовуючи функцію «Пам'ять», Ви можете зберегти налаштування для страви та в будь-який час знову запросити його.

Функція «Пам'ять» доцільна у випадку, якщо Ви дуже часто готуєте якусь страву.

Як зберегти налаштування функції «Пам'ять»

Процес самоочищення не зберігається в пам'яті приладу.

- 1.** Налаштуйте тип нагрівання, температуру та приблизний термін приготування бажаної страви або виберіть програму. Не запускайте духовку!
- 2.** Натиснувши, тримайте клавішу **M**, доки не з'явиться напис «Пам'ять збережено».

Тепер, коли налаштування збережено, можна запускати робочий режим.

Як зберегти інші налаштування

Налаштуйте знову та збережіть. Старі параметри стираються.

Як запустити функцію «Пам'ять»

Ви можете в будь-який момент запустити збережені налаштування для Вашої страви.

- 1.** Коротко натисніть на клавішу **M**.
Відображаються збережені налаштування.
Якщо з'являється напис «Пам'ять очищено», збережені налаштування відсутні, а Ви не зможете запустити пам'ять.
Збережіть спочатку бажане налаштування, як описано в розділі *Як зберегти налаштування функції «Пам'ять»*.
- 2.** Натисніть клавішу **start stop**.
Налаштування, збережені в пам'яті, стартують у робочому режимі.

Як змінити налаштування

Це можливо в будь-який момент.

Коли Ви наступного разу запустите пам'ять, знову з'явиться попередньо збережене налаштування.

Налаштування функції «Shabat»

При використанні цієї функції духовка підтримує температуру 85 °C при верхньому/нижньому нагріванні. Ви можете налаштовувати термін приготування від 24 до 73 годин.

Протягом цього часу страви в духовці залишаються теплими, а Вам не треба періодично вмикати/вимикати духовку.

Передумова: Ви маєте ввімкнути налаштування за умовчанням: Налаштування, «Shabat», ТАК.

Для цього дивіться розділ *Налаштування за умовчанням*.

1. Натисніть клавішу . На дисплей з'являються рекомендовані «3D-Гаряче повітря», 160 °C.
2. Поверніть поворотний перемикач вліво та виберіть тип нагрівання для налаштування функції «Shabat».
3. За допомогою клавіші  відкрийте меню функції «Час» та використовуючи клавішу > перейдіть до параметру «Термін приготування». Ми рекомендуємо 27:00 годин.
4. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте необхідний термін приготування.
5. Натиснувши клавішу , закройте меню функції «Час».
6. Натисніть клавішу .

Налаштування «Shabat» стартує в робочому режимі.

Час приготування закінчився

Духовка більше не нагрівається.

Вказівки щодо налаштування:

Як перенести час закінчення

Перенесення часу закінчення на пізніший термін – неможливе.

Як перервати налаштування

функції «Shabat»

Натиснувши, тримайте клавішу , доки не з'являться «3D-Гаряче повітря», 160 °C. Тепер Ви можете налаштовувати все заново.

Функція «Захист від дітей»

Щоб діти випадково не ввімкнули духовку чи не змінили робочий режим, що виконується, духовка оснащена функцією «Захист від дітей».

Як ввімкнути функцію «Захист від дітей»

Натиснувши, тримайте клавішу  , поки не з'явиться символ  . Це триває приблизно 4 секунди.

Панель керування заблокована.

Як зняти блокувач

Натиснувши, тримайте клавішу  , доки не зникне символ  . Тепер Ви можете налаштувати все заново.

Вказівка

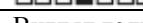
Незважаючи на ввімкнену функцію «Захист від дітей», Ви можете вимкнути духовку, натиснувши клавішу  або довгим натисканням на клавішу  , налаштувати таймер і звук сигналу.

Налаштування за умовчанням

Ваш прилад має різні налаштування за умовчанням, які Ви в будь-який час можете узгодити з Вашими потребами.

Вказівка

В таблиці Ви знайдете налаштування за умовчанням та можливості їх змінити. Залежно від оснащення Вашої духовки, на дисплеї відображатимуться лише налаштування за умовчанням, які підходять для Вашого приладу.

Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Вибрати мову: німецька	Вибір з 29 мов	Мова текстів дисплея
Тривалість звукового сигналу: середня	коротка = 10 секунд середня = 2 хвилини довга = 5 хвилин	Тривалість сигналу після закінчення часу приготування.
Звук клавіш: вимк.	вимк./вимк.	Звук підтвердження при натисканні клавіші.
Яскравість дисплея: день	день сутінки ніч	Освітлення дисплея
Контрастність: 	наприклад, сильніше 	Контрастність дисплея
Вигляд годинника: вимк. звичайний 1	звичайний 1 звичайний 2 звичайний 3 електронний	Зображення годинника на дисплеї, коли духовка вимкнена.
Лампа духовки під час роботи: вимк.	вимк./вимк.	Освітлення в камері духовки

Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Після закриття дверцят: автоматично	Автоматично продовжити роботу, після натискання клавіші 	Спосіб продовження роботи при відкриванні/закриванні дверцят духовки
Блокувач дверцят при функції «Захист від дітей»	так/ні	Блокування дверцят духовки при вмиканні функції «Захист від дітей»
Додаткове налаштування: 	наприклад, сильніше 	Змінити ступінь смаження для всіх автоматичних програм. вправо = сильніше вліво = слабкіше
Індикація логотипу виробника: ВМК.	ВМК./вимк.	Надпис Siemens, що з'являється після вмикання духовки
«3D-Гаряче повітря» Температура: 160 °C	від 30 до макс. 275 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
«Сильне/слабке нагрівання» Температура: 160 °C	від 30 до макс. 300 °C	Температура, рекомендована для типу нагрівання.
Випікання вологих продуктів Температура: 160 °C	від 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Температура випікання піци Температура: 200 °C	від 30 до макс. 275 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Інтенсивне нагрівання Температура: 190 °C	від 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Слабке нагрівання Температура: 150 °C	від 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Циркуляційний гриль Температура: 190 °C	від 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, велика площа Температура: 3 рівня інтенсивності	3 2 1	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль на вертелі Температура: 250 °C	від 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, мала площа Температура: 3 рівня інтенсивності	3 2 1	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Ніжне смаження Температура: 80 °C	від 70 до макс. 90 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.

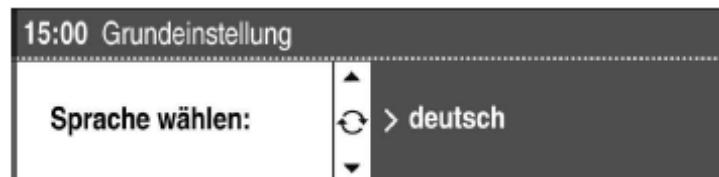
Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Розморожування Температура: 30 °C	від 30 до макс. 60 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Попереднє нагрівання Температура: 50 °C	від 30 до макс. 70 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Підтримання теплим Температура: 70 °C	від 60 до макс. 100 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Вентилятор Тривалість роботи: середня	коротка середня довга дуже довга	Тривалість роботи вентилятора після вимкнення духовки
Система очищення: ні	так/ні	Чи оснащений прилад верхньою кришкою та бічними стінками, які можуть самоочищатися
Висувна витяжка: ні	так/ні	Чи оснащений прилад висувною витяжкою
Функція «Shabat»: ні	так/ні	Чи оснащений прилад функцією «Shabat»
Автоматичне відновлення заводських налаштувань: ні	так/ні	Чи оснащений прилад можливістю автоматичного відновлення налаштувань за умовчанням

Як змінити налаштування за умовчанням

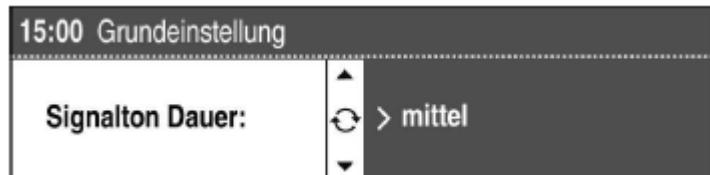
Передумова: Духовка має бути вимкнена.

Приклад на малюнку: як змінити заводське налаштування тривалості звукового сигналу з середнього на короткий.

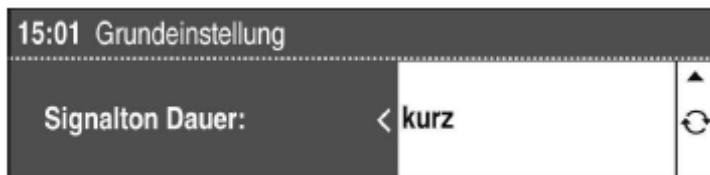
1. Натиснувши, тримайте протягом 4 секунд клавішу **i**, доки зліва не з'явиться напис «Вибрати мову», а справа – напис «Німецька».



2. За допомогою поворотного перемикача, виберіть налаштування за умовчанням.



3. За допомогою клавіші **>** перейдіть до іншого вікна налаштування та, використовуючи поворотний перемикач, змініть значення.



Тепер Ви можете змінювати інші налаштування за умовчанням. Для цього за допомогою клавіші **<** перейдіть до рядка «Налаштування за умовчанням» та налаштовуйте, як зазначено в пункті 2 та 3.

4. Натиснувши, тримайте клавішу **i**, доки не зникне індикація.

Це триватиме приблизно 4 секунди.
Всі зміни збережено.

Переривання

Натисніть клавішу . Зміни не приймаються.

Функція «Автоматичне вимикання»

Ваша духовка оснащена функцією «Автоматичне вимикання». Вона активується, якщо не налаштовані чи довгий час не змінювалися термін приготування та налаштування.

Вимикання ввімкнено

На дисплеї з'являється напис «Автоматичне вимикання». Після цього, відкоригуйте налаштовану температуру або ступінь смаження. Щоб напис зник, натисніть на будь-яку клавішу. Тепер Ви можете налаштувати все наново.

Вказівка

Якщо термін приготування налаштований, то по закінченні часу приготування духовка перестає нагріватися. Функція «Автоматичне вимикання» вже непотрібна.

Система очищення

Система очищення чистить поверхні в камері духовки, які можуть самоочищатися.

Поверхні, які можуть самоочищатися, покритті пористою керамікою. Бризки під час приготування та смаження всмоктуються та видаляються цим шаром, поки духовка працює.

Якщо поверхні більше не очищаються в достатній мірі та на них з'являються темні плями, вони регенеруються системою очищення.

Оснащення верхньою кришкою та бічними стінками, які можуть самоочищатися

Задня стінка в камері духовки покрита керамікою. Для того, щоб Ви могли використовувати систему очищення, керамічне покриття духовки повинно мати також верхню кришку та бічні стінки. Верхню кришку та бічні стінки з функцією самоочищення Ви можете придбати в сервісній службі як додаткове приладдя.

Як змінити налаштування за умовчанням

Якщо Ви оснастили Ваш прилад верхньою кришкою та бічними стінками з функцією самоочищення, активуйте систему очищення в налаштуваннях за умовчанням. Як це можна зробити, дивіться, будь ласка, у розділі *Як змінити налаштування за умовчанням*.

Ступені самоочищення

Ви можете вибрати один з трьох ступенів очищення.

Рівень	Ступінь очищення	Тривалість
1	легкий	прибл. 45 хвилин
2	середній	прибл. 1 година
3	інтенсивний	прибл. 1 години, 15 хв.

Перед очищенням

Приберіть з духовки посуд та невідповідне приладдя.

Як помити нижню частину камери духовки

Перш ніж налаштовувати систему очищення, очистіть поверхні внутрішньої камери духовки, які не мають здатність самоочищатися. Інакше утворяться плями, які неможливо буде видалити.

Використовуйте м'яку ганчірку та гарячий розчин лугу чи кислоти.

У разі сильного забруднення, використовуйте спіраль для чищення з нержавіючої сталі або засіб для миття духовок. Використовувати лише в холодній духовці.

Ніколи не обробляйте поверхні зі здатністю самоочищатися спіраллю для чищення або засобом для миття духовок.

Як налаштувати ступінь очищення

1. Натисніть клавішу clean.

Рекомендований ступінь очищення 1. Ви можете одразу ж запустити режим очищення.

Якщо Ви бажаєте змінити ступінь очищення:

2. Виберіть за допомогою поворотного перемикача необхідний ступінь очищення духовки.

3. Натиснувши на клавішу start/stop , запустіть процес самоочищення.

Після закінчення очищення

На індикаторному рядку з'являється напис «Очищення закінчено». Духовка більше не нагрівається.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати очищення духовки

Натисніть і утримуйте клавішу  start/stop , доки не з'являється «3D-Гаряче повітря» та температура 160 °C. Ви можете налаштовувати наново.

Як відкоригувати ступінь очищення

Після старту, ступінь очищення духовки змінити неможливо.

Очищення можна робити вночі

Для того, щоб Ви мали можливість користуватися духовкою вдень, перенесіть процес самоочищення на ніч.

Щоб дізнатися, як відкласти час закінчення – дивіться розділ *Функція «Час»*.

Після очищення

Коли камера духовки охолоне, витріть вологим рушником залишки золи з поверхонь, що мають здатність самоочищатися.

Догляд і миття

При ретельному догляді та митті Ваша духовка довго залишатиметься гарною та функціональною. Як правильно доглядати та мити Вашу духовку, ми розкажемо в цьому розділі.

Вказівка

Невелика різниця кольору на передній частині духовки утворюється через різні матеріали, такі, як: скло, пластмаса чи метал.

Тіні на склі дверцят, які здаються патьоками, є світовими рефлексами лампи духовки.

При дуже високих температурах емаль вигоряє. Через це може виникнути незначна різниця в кольорі. Це нормальне явище, воно жодним чином не впливає на функціонування духовки.

Канти тонких листів для випічки не повністю емальовані. Тому вони можуть бути шорсткими. Захист від корозії через це не зменшується.

Миючі засоби

Щоб різні поверхні не пошкодилися через неправильно підібрані миючі засоби, зверніть увагу на дані в таблиці.

Не використовуйте:

- абразивні чи агресивні засоби для миття та чищення,
- миючі засоби, які мають високий вміст спирту,
- жорсткі губки чи мочалки для чищення,
- пристрой для миття під високим тиском або для обробки парою.

Перед використанням ретельно вимийте поверхні новим рушником, що добре всотує вологу.

Зона миття	Миючий засіб
Передня частина духовки	Гарячий розчин питної соди: Вимийте ганчіркою та витріть насухо м'яким рушником.
Нержавіюча сталь	Гарячий розчин питної соди: Вимийте ганчіркою та витріть насухо м'яким рушником. Негайно видаляйте вапняні, жирні, крохмальні та білкові плями. Під такими плямами може утворитися корозія. В сервісній службі чи на спеціалізованих точках продажу можна придбати спеціальні засоби для догляду за нержавіючою сталлю, які підходять для теплих поверхонь. Наносити засіб треба тонким шаром, протирати м'якою ганчіркою.
Скло дверцят	Миючий засіб для скла: Мийте та ввитирайте м'яким рушником. Не використовуйте скребок для скла.
Скляне захисне покриття лампи	Гарячий розчин лугу чи кислоти: Мийте та витирайте м'яким рушником.
Ущільнення Не знімати!	Гарячий розчин лугу: Мийте та витирайте м'яким рушником. Не чистити.
Направляючі	Гарячий розчин лугу: Попередньо намочіть, а потім вимийте рушником або щіткою.
Приладдя	Гарячий розчин лугу чи кислоти: Попередньо намочіть, а потім вимийте рушником або щіткою.
Як помити поверхні у камері духовки, які мають здатність самоочищатися	Задня стінка камери духовки покрита пористою керамікою. Близько під час приготування та смаження всмоктуються та видаляються цим шаром, поки духовка знаходитьсь у робочому режимі. Чим вище температура та довше експлуатується духовка, тим краще буде результат.

Якщо після багаторазового використання забруднення ще видно, робіть наступним чином:

1. Ретельно помийте нижню частину, верхню кришку та бічні стінки камери духовки.
2. Налаштуйте тип нагрівання «3D-Гаряче повітря».
3. Нагрівайте пусту, закриту духовку при максимальній температурі протягом 2 годин.

Керамічне покриття духовки регенерується.
Змийте водою та м'яким рушником коричневі та білуваті залишки, коли духовка охолоне.

Легка зміна кольору керамічного покриття не впливає на функціонування самоочищення.

Якщо Ви купите додаткове приладдя «Верхня кришка та бічні стінки зі здатністю самоочищення», Ви можете оновлювати поверхні, які самоочищаються, системою очищення. Для цього дивіться розділ *Система самоочищення*.

Важливі вказівки

Ніколи не використовуйте засоби для чищення. Вони дряпають і руйнують пористий шар кераміки.
Ніколи не обробляйте керамічний шар засобом для миття духовок.

Якщо засіб для миття духовок помилково потрапив на задню стінку, негайно видаліть його за допомогою ганчірки та достатньої кількості води.

Як помити нижню частину, верхню кришку та бічні стінки духовки

Використовуйте м'який рушник та гарячий розчин лугу чи кислоти.

У разі сильного забруднення, використовуйте спіраль для чищення з нержавіючої сталі або засіб для миття духовок. Використовувати лише в холодній духовці.
Ніколи не обробляйте поверхні зі здатністю самоочищатися спіраллю для чищення або засобом для миття духовок.

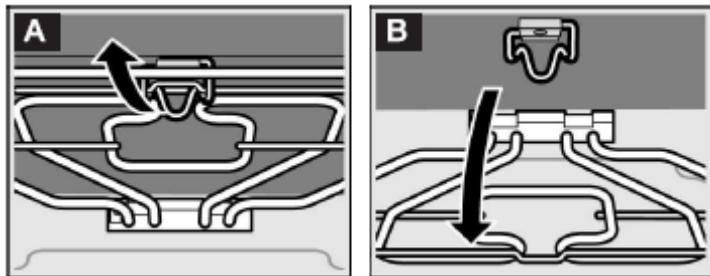
Як опустити нагрівальний елемент гриля

З метою полегшення миття, Ви можете опустити вниз нагрівальний елемент гриля.



Небезпека опіку! Духовка має бути холодною.

1. Потягніть вперед підтримуючу дужку гриля та притисніть нагору, доки вона не за фіксується (Малюнок А).
2. При цьому притримуйте нагрівальний елемент гриля та перемістіть його вниз (Малюнок В).



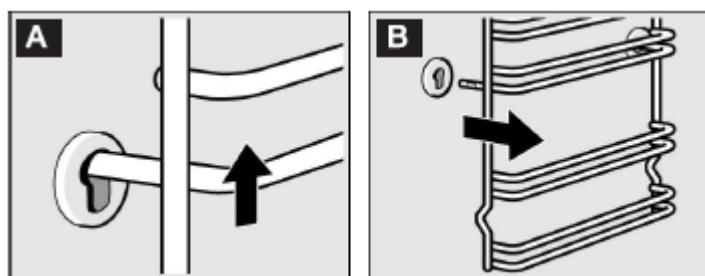
Після миття перемістіть нагрівальний елемент гриля нагору. Притисніть підтримуючу дужку гриля вниз та зафіксуйте нагрівальний елемент гриля.

Як зняти/навісити підвісні направляючі

З метою полегшення миття ви можете зняти підвісні направляючі. Духовка має бути холодною.

Щоб зняти підвісні направляючі

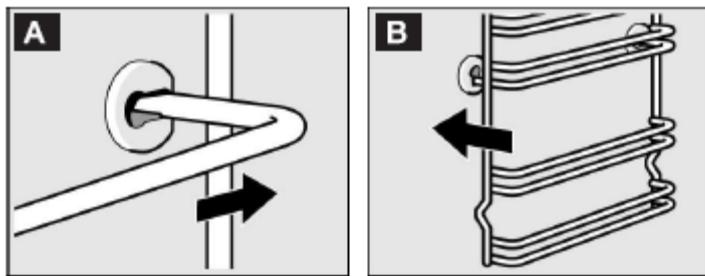
1. Підніміть направляючі попереду рухом вгору
2. та зніміть їх (Малюнок А).
3. Після цього потягніть всю направляючу вперед та вийміть (Малюнок В).



Мийте підвісні направляючі миючим засобом та м'якою ганчіркою. Якщо бруд застарілий та важко видається, використайте щітку.

Як навісити направляючі

1. Вставте направлячу спочатку в заднє гніздо, трохи натисніть назад (Малюнок А),
2. а потім вставте в переднє гніздо та навісьте (Малюнок В).



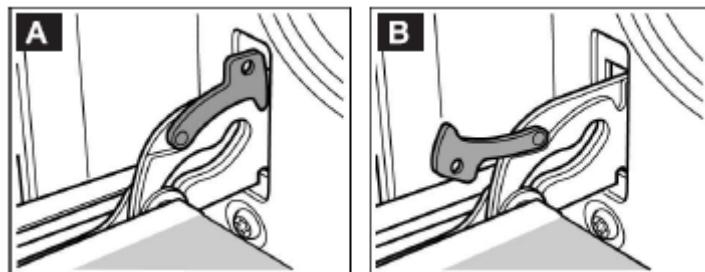
Навісні направляючі фіксуються зліва та справа.

Як зняти/навісити дверцята духовки

Ви можете зняти дверцята духовки для миття чи заміни скла дверцят.

Шарніри дверцят духовки мають по одному стопорному важелю. Коли стопорний важіль закритий (Малюнок А), дверцята духовки зафіковані. Їх не можна зняти.

Коли стопорні важелі відкинуті для зняття дверцят духовки (Малюнок В), шарніри зафіковані. Вони не можуть закритися.

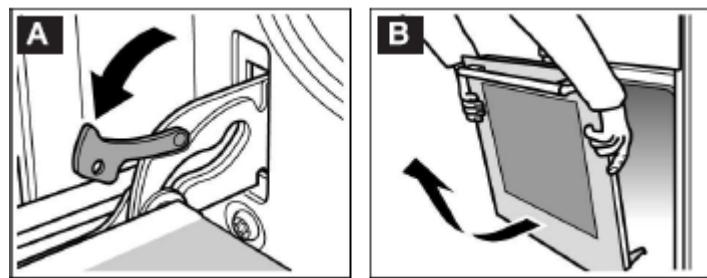




Небезпека травми! Якщо шарніри не зафіковані, то вони можуть закритися з великою силою.
Слідкуйте за тим, щоб стопорні важелі завжди були повністю закриті, а дверцята духовки під час зняття були повністю відкриті.

Як зняти дверцята духовки

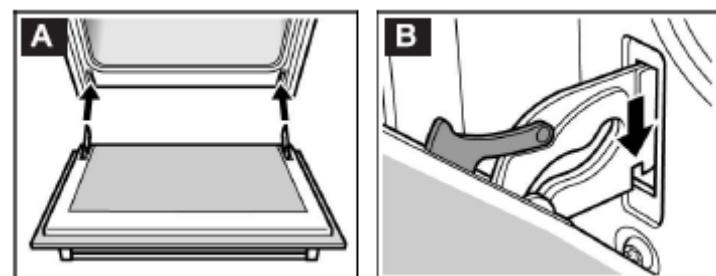
1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
2. Відкиньте обидва стопорні важелі, зліва та справа (Малюнок А).
3. Закройте дверцята духовки до упору. Візьміться за них обома руками, зліва та справа. Ще трохи прикрийте та витягніть. (Малюнок В)



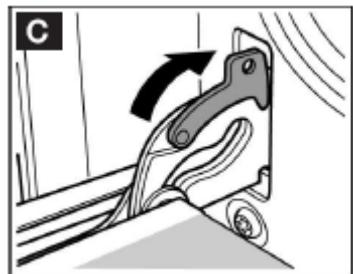
Як навісити дверцята духовки

Навішувати дверцята духовки треба в зворотному порядку.

1. При навішуванні дверцят духовки звертайте увагу на те, щоб обидва шарніри вводилися саме в отвір. (Малюнок А)
2. Підріз на шарнірі має ввійти в зчеплення з обох сторін. (Малюнок В)



3. Знову закройте обидва стопорні важелі. (Малюнок С)
Закройте дверцята духовки.



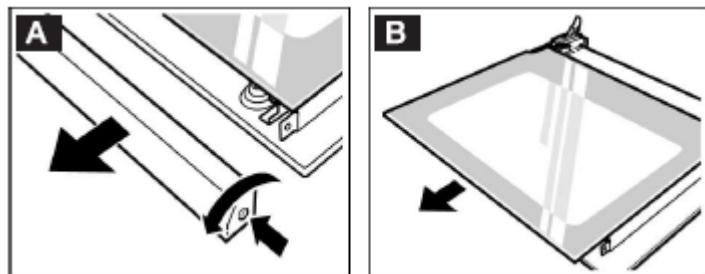
Небезпека травми! Якщо дверцята духовки несподівано випадуть або ж захлопнуться шарнір, не чіпайте шарнір. Зателефонуйте до сервісної служби.

Як вийняти/вставити скло дверцят

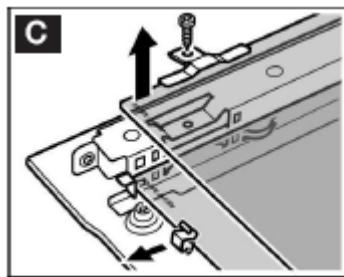
Ви можете виймати скло з дверцят духовки для ретельного миття.

Демонтаж

1. Зніміть дверцята духовки та покладіть на рушник ручкою вниз.
2. Відгвинтіть захисне покриття зверху на дверцях духовки. Для цього поверніть болти, зліва та справа. (Малюнок А)
3. Підніміть та витягніть верхнє скло. (Малюнок В)



4. Відгвинтіть та вийміть великі скоби зліва та справа.
(Малюнок С) Витягніть середнє скло.
5. Зніміть маленькі скоби з нижнього скла (Малюнок С).
Виймайте скло нагору навскіс.



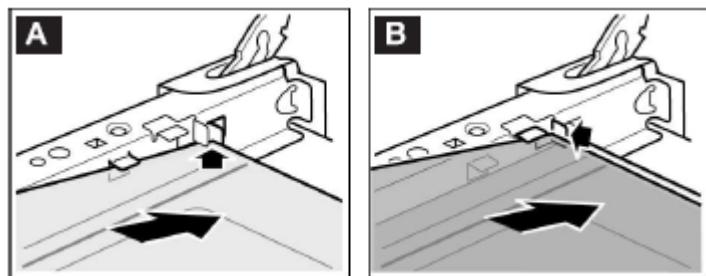
Помийте скло дверцят духовки миючим засобом для скла та м'яким рушником.

Не використовуйте агресивні засоби для миття та чищення, а також скребок для скла. Скло може пошкодитися.

Монтаж

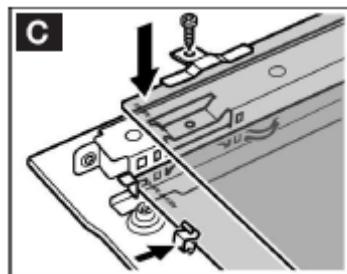
Під час монтажу зверніть увагу на те, щоб надпис зліва внизу «Right above» був зверху.

1. Вставте нижнє скло на місце, трохи навскіс. (Малюнок А)
2. Покладіть маленькі скоби зліва та справа на нижнє скло.
3. Поставте середнє скло (Малюнок В).



4. Покладіть маленькі скоби на нижнє скло (Малюнок С)

5. Покладіть великі скоби зліва та справа та міцно загвинтіть (Малюнок С).



6. Поставте верхнє скло на місце, трохи навскіс. Гладка поверхня повинна бути ззовні.
7. Покладіть захисне покриття та пригвинтіть.
8. Навісьте дверцята духовки.

Знову користуватися духовкою можна лише у випадку, якщо скло дверцят належним чином змонтоване.

Несправності, що робити?

Причина збою чи несправності іноді виявляється зовсім незначною. Тому перш, ніж викликати сервісну службу, уважно передивіться таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути проблему.

Якщо одного разу страва не зовсім удалася, дивіться розділ *Тестовано для Вас у нашій кухні-студії*. Там Ви знайдете багато рекомендацій і вказівок щодо приготування.

Таблиця несправностей

Несправність	Можлива причина	Допомога/Вказівка
Прилад не функціонує.	Перегорів запобіжник.	Перевірте запобіжники в коробці з запобіжниками – чи вони робочі?
На індикаторному рядку з'явився напис «Як налаштувати місцевий час». Час, який відображається, неправильний. В правому вікні панелі керування світиться напис «Вибрати мову».	Збій енергопостачання.	Налаштуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача та натисніть клавішу  . В разі збою енергопостачання налаштована мова не змінюється.
Духовка не гріє або не налаштовується вибраний тип нагрівання.	Не розпізнано тип нагрівання.	Налаштuvати ще раз.

Несправність	Можлива причина	Допомога/Вказівка
Духовка не гріє. На індикаторному рядку відображається «Demo».	Духовка перебуває в режимі «Demo».	Вимкніть запобіжник у ящику з запобіжниками та приблизно через 20 секунд знову ввімкніть. Наступні 2 хвилини натисніть і тримайте клавішу  , доки на індикаторному рядку не зникне напис «Demo».
Після натискання клавіші clean на індикаторному рядку з'являється вказівка на систему очищення.	Прилад не оснащено системою очищення.	Лише після оснащення Вашого приладу верхньою кришкою та бічними стінками, які самоочищаються, та активування системи очищення в налаштуваннях за умовчанням, клавіша почне функціонувати. Для цього дивіться розділ <i>Система очищення</i> та розділ <i>Настройки за умовчанням</i> .
На індикаторному рядку з'являється напис «Автоматичне вимикання».	Спрацювало автоматичне вимикання. Духовка вимкнулася.	Натисніть будь-яку клавішу. Напис зникне. Тепер Ви можете все налаштувати заново.

Повідомлення про несправність із символом Е

Якщо на дисплей відображається повідомлення про несправність із символом Е, натисніть на клавішу  . Після цього повідомлення зникає. Можливо, після цього буде необхідно переналаштувати годинник. Якщо повідомлення про несправність відображається знову, зателефонуйте до сервісної служби.

За наявності наступних повідомлень про порушення, Ви, можливо зможете самостійно усунути несправність.

Несправність	Можлива причина	Допомога/Вказівка
E011	Клавіша натискалася дуже довго або її заклинило.	Натисніть кожну клавішу окремо. Перевірте, чи клавіші чисті. Якщо повідомлення про несправність залишається, зателефонуйте до сервісної служби.



Небезпека електричного удару!
Ремонт, виконаний неналежним чином, є небезпечним.
Ремонтувати прилад має право лише технік сервісної служби, який набув кваліфікацію у нас.

Як замінити лампу духовки зверху

Якщо лампа духовки перегоріла, її треба замінити.

Стійку до високих температур галогенову лампу на 230-Вольт, 25 Ват, Ви можете придбати в сервісній службі чи на спеціалізованих точках продажу. Беріться за галогенову лампу лише за допомогою сухої серветки. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи. Використовуйте лише ці лампи.



1. Небезпека електричного удару!

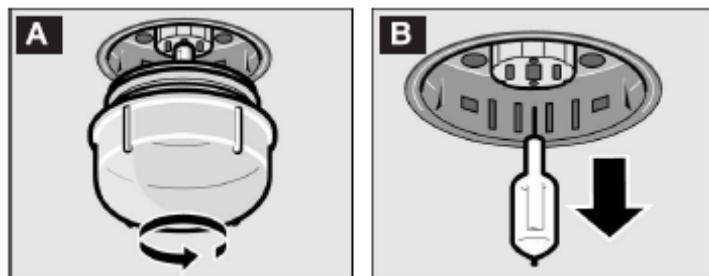
Вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками.

2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть до холодної духовки кухонний рушник.

3. Поверніть скляне захисне покриття вліво (Малюнок А).

4. Витягніть лампу (не обертати). (Малюнок В)

Встановіть нову лампу, при цьому зверніть увагу на положення штифтів. Міцно встановіть лампу.



5. Знову встановіть на місце скляне захисне покриття.

6. Витягніть кухонний рушник з духовки та ввімкніть запобіжник.

Як замінити лампу духовки зліва

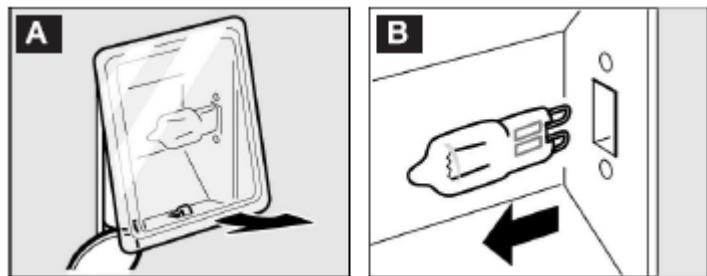
Якщо лампа духовки перегоріла, її треба замінити. Стійку до високих температур галогенову лампу на 230-Вольт, 25 Ват, Ви можете придбати в сервісній службі чи на спеціалізованих точках продажу. Беріться за галогенову лампу лише за допомогою сухої серветки. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи. Використовуйте лише ці лампи.



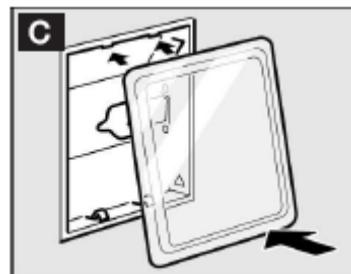
1. Небезпека електричного удару!

Вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками.

- 2.** Щоб уникнути пошкоджень, покладіть до холодної духовки кухонний рушник.
- 3.** Зніміть скляне захисне покриття. Для цього відкрийте скляне захисне покриття знизу рукою (Малюнок А). Якщо захисне покриття не відкривається, скористайтесь звичайною ложкою.
- 4.** Витягніть лампу (не обернати). (Малюнок В)
Встановіть нову лампу, при цьому зверніть увагу на положення штифтів. Міцно встановіть лампу.



- 5.** Знову встановіть на місце скляне захисне покриття. Зверніть увагу на те, щоб опуклість на склі була справа. Вставте скло зверху, а знизу міцно притисніть. (Малюнок С) Скло зафіксується.



- 6.** Витягніть кухонний рушник з духовки та ввімкніть запобіжник.

Скляне захисне покриття

Пошкоджене скляне захисне покриття необхідно замінити на нове.

Відповідне захисне покриття Ви можете придбати в сервісній службі. Вкажіть, будь ласка, Е-номер та FD-номер Вашого пристрію.

Сервісна служба

Якщо виникла необхідність відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба допоможе Вам. Номер телефону та адресу найближчих сервісних служб Ви знайдете в телефонній книзі. Перелік сервісних центрів, зазначений в цій інструкції, також допоможе Вам знайти найближчу сервісну службу.

E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до нашої сервісної служби, вкажіть, будь ласка, E-номер та FD-номер Вашого приладу.

Заводську таблицю з номерами Ви знайдете збоку дверцят духовки, справа.

Щоб довго не шукати в разі потреби, Ви можете вписати дані Вашого приладу та номер телефону сервісної служби в нижченаведені графи.

E-номер:	FD-номер:
Телефон сервісної служби:	

Вказівки щодо споживання електроенергії та дотримання вимог охорони довкілля

В цьому розділі Ви отримаєте вказівки щодо того, як під час випічки заощаджувати електроенергію, а також як правильно утилізувати Ваш прилад.

Заощадження електроенергії

Попереднього нагрівайте духовку лише в тому випадку, коли цього вимагає рецепт або це зазначено в таблицях інструкції з експлуатації.

Використовуйте темні, покриті чорним лаком або ж емальовані форми для випічки. Вони особливо добре засвоюють тепло.

Якомога рідше відкривайте дверцята духовки під час тушкування, випічки чи смаження.

Якщо печете багато пиріжків, краще їх випікати в кілька етапів, поки духовка залишається гарячою. Таким чином скорочується час випічки наступної партії пиріжків. Ви можете також поставити в духовку 2 прямокутні форми разом (для великих пирогів).

Якщо приготування триває дуже довго, то за 10 хвилин перед закінченням часу приготування страв Ви можете вимкнути духовку та використати залишок тепла для доведення страви до готовності.

Екологічно чиста утилізація

Утилізуйте упаковку в екологічно чистий спосіб.



Цей прилад маркований відповідно до Європейських положень 2002/96/EC щодо утилізації використаних електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment).

Ці положення визначають рамки для діючих на території ЄС положень щодо утилізації та переробки старих приладів.

Автоматична програма

За допомогою автоматичної програми Ви зможете дуже легко приготувати вищукані тушковані страви, соковиту печенью та смачні густі супи. Ви заощаджуєте час на перевертання та поливання страв, а духовка залишається чистою. Результат приготування залежить від якості м'яса, а також від розміру та виду посуду. Коли Ви виймаєте готову страву з духовки, користуйтесь кухонним рушником. Посуд дуже гарячий. Обережно, під час відкривання посуду виділяється гаряча пара!

Посуд

Автоматична програма підходить для смаження під кришкою, крім приготування підрум'яненого печеного окосту. Використовуйте лише посуд з кришкою, яка добре закривається. Також зверніть увагу на вказівки виробника посуду.

Відповідний посуд

Ми рекомендуємо жаростійкий посуд (до 300 °C) зі скла чи склокераміки.

Жаровні з нержавіючою сталі підходять лише умовно. Бліскуча поверхня занадто сильно відбиває тепловипромінювання. В результаті окіст не підрум'яниться, а великий шматок м'яса не просмажиться всередині. Якщо Ви використовуєте жаровню з нержавіючої сталі, по завершенні програми зніміть кришку. Досмажте м'ясо на грилі, рівень 3, ще хвилин 8-10.

Якщо Ви використовуєте жаровню з емальованої сталі, чавуна чи алюмінію, страва підрум'яниться сильніше. Додайте трохи більше рідини.

Невідповідний посуд

Не підходить посуд зі світлого, бліскучого алюмінію, а також неглазураний та з пластиковими ручками.

Розмір посуду

М'ясо має покривати дно посуду приблизно на дві третини. Так Ви отримаєте густий м'ясній сік, який утворюється під час смаження.

Відстань між м'ясом та кришкою має становити щонайменше 3 см. М'ясо під час смаження може дещо скрутитися.

Приготування страв

Використовуйте свіже чи заморожене м'ясо. Ми рекомендуємо свіже м'ясо, температура якого відповідає температурі холодильника.

Виберіть відповідний посуд.

Зважте свіже або заморожене м'ясо, птицю чи рибу. Подальші точні вказівки Ви отримаєте у відповідних таблицях. Вага продукту необхідна для того, щоб правильно налаштовувати робочий режим.

Натріть м'ясо спеціями. Заморожене м'ясо натирайте так само, як і свіже м'ясо.

В багатьох страв необхідно додаватися рідину. Долийте в посуд стільки рідини, щоб вона покрила дно посуду приблизно на $\frac{1}{2}$. Якщо в таблиці зазначено «трохи рідини», в більшості випадків достатньо 2-3 столових ложок. Якщо стоять «Рідина, так», то можна спокійно додати більше. Звертайте увагу на вказівки перед та в таблицях.

Закрійте посуд кришкою. Поставте його на решітку, рівень 2.

При приготування деяких страв неможливе відкладання часу закінчення. Такі страви позначені зірочкою *.

Завжди ставте посуд у холодну духовку.

Програми

Птиця

Покладіть птицю в жаровню грудинкою вгору. Фарширована птиця для цього способу приготування не підходить.

Якщо готуєте кілька курячих стегенець, налаштовуйте на вагу найбільшого з них. Бажано, щоб стегенця мали майже однакову вагу.

Наприклад: маєте 3 курячі стегенця по 300 гр., 320 гр. та 400 гр.
Налаштовуйте на 400 гр.

Якщо Ви хочете приготувати дві курки схожої ваги в одній жаровні, налаштовуйте так само, як з курячими стегнами, а саме: на вагу найважчої курки.

Щоб грудинка індички була соковитаю, додайте достатньо рідини.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Птиця			
Півник (молодий), свіжий*	0,7-2,0	ні	Від ваги м'яса
Курка (молода), свіжа*	1,4-2,3	ні	Від ваги м'яса
Качка, свіжа*	1,6-2,7	ні	Від ваги м'яса
Гусак, свіжий*	2,5-3,5	ні	Від ваги м'яса
Індичка (молода), свіжа*	2,5-3,5	ні	Від ваги м'яса
Грудинка індички, свіжа	0,5-2,5	багато	Від ваги м'яса
Стегенце свіже (наприклад, стегенце курки, качки, гусака, індички)	0,3-1,5	ні	Вага найважчого стегенця
Стегенце заморожене* (наприклад, стегенце курки, качки, гусака, індички)	0,3-1,5	ні	Вага найважчого стегенця

М'ясо

Додавайте в посуд стільки рідини, стільки рекомендовано

Яловичина

При тушкуванні додавайте у м'ясо достатньо рідини. Ви можете також використовувати маринад.

При готуванні огузка треба додавати стільки рідини (води або бульйону), щоб вона майже покривала м'ясо.

Ростбіф смажте жирною стороною вгору.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Яловичина			
М'ясо для тушкування, свіже Наприклад, товстий край (спина), лопатка, плече, печена в маринаді	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для тушкування, заморожене* Наприклад, товстий край, лопатка, плече	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
Ростбіф свіжий, середній Наприклад, філе зі стегна	0,5-2,5	ні	Від ваги м'яса
Ростбіф свіжий, англійський Наприклад, філе зі стегна	0,5-2,5	ні	Від ваги м'яса
Ростбіф заморожений, попередньо засмажений* Наприклад, філе зі стегна	0,5-2,0	ні	Від ваги м'яса
М'ясний рулет з фаршу*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги
Огузок, свіжий	0,5-2,5	ні	Від ваги м'яса

Телятина

Для приготування Osso buco покладіть у посуд достатньо овочів (селера, томати, морква) та покладіть на них голяшки. Якщо потрібно, додайте ще рідини (бульйону).

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Телятина			
М'ясо для печени свіже, нежирне Наприклад, огузок, пашина	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печени свіже, з прошарками жиру Напр., зашийок, шийка	0,5-3,0	трохи	Від ваги м'яса
М'ясо для печени заморожене, нежирне* Напр., огузок, пашина	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печени заморожене, з прошарками жиру* Напр., зашийок, шийка	0,5-2,0	трохи	Від ваги м'яса
Голяшка з кісточкою, свіжа	0,5-2,5	так	Від ваги м'яса
Osso buco Тушковані телячі голяшки з овочами	0,5-3,5	так	Від ваги м'яса

Свинина

М'ясо з кістками покладіть до жаровні так, щоб частина з кістками була знизу.

М'ясо для печені зі шкірою кладіть у посуд шкірою нагору. Перед початком приготування зробіть на шкірі свиного окороку надрізи у формі решітки, не пошкодивши при цьому м'ясо. Печеню з огузку кладіть у посуд жирним шаром нагору.

Щоб печена з огузку вкрилася скоринкою, посуд має бути відкритим.

Якщо готуєте печеню, налаштовуйте на вагу м'яса, при готовуванні рублених м'ясних рулетів налаштовуйте на загальну вагу.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
М'ясо для печені, зашийок, свіже, без кісточки	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені, зашийок, свіже, з кісточкою	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені, зашийок, заморожене, без кісточки*	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені, зашийок, заморожене, з кісточкою*	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені з котлетної частини, з кісточкою, свіже	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені з костреця, свіже	0,5-2,5	так	Від ваги м'яса
М'ясний рулет шматком, свіжий	0,5-3,0	так	Від загальної ваги
Печена зі скоринкою, свіжа Грудинка	0,5-3,0	ні	Від ваги м'яса
Печена зі скоринкою, свіжа Лопатка	0,5-3,0	ні	Від ваги м'яса
М'ясний рулет з фаршу*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги
Прикопчений балик для запікання, свіжий	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Окіст свіжопросолений, вимочений, для запікання	1,0-4,0	трохи	Від ваги м'яса
Окіст свіжопросолений, вимочений, для запікання зі скоринкою*	1,0-4,0	трохи	Від ваги м'яса

Ягнятина та баранина

При готовуванні печені та стегон налаштовуйте на вагу м'яса, при готовуванні рублених м'ясних рулетів налаштовуйте на загальну вагу.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Ягнятина			
Стегно, свіже, без кістки, сильне смаження	0,5-2,5	трохи	Від ваги м'яса
Стегно, свіже, без кістки, середнє смаження	0,5-2,5	ні	Від ваги м'яса
Стегно, свіже, з кісткою, сильне смаження	0,5-2,5	трохи	Від ваги м'яса
Стегно, заморожене, без кістки, сильне смаження*	0,5-2,0	трохи	Від ваги м'яса
Стегно, заморожене, без кістки, середнє смаження*	0,5-2,0	ні	Від ваги м'яса
Стегно, заморожене, з кісткою, сильне смаження*	0,5-2,0	трохи	Від ваги м'яса
М'ясний рулет з фаршу*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
М'ясо для печени, свіже Лопатка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печени, заморожене* Лопатка	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса

Дичина

Дичину Ви можете обкладти тонкими шматочками сала, тоді м'ясо буде соковитішим та не засмажиться занадто сильно.

Для більш витонченого смаку Ви можете замаринувати дичину перед приготуванням у маслянці, вині чи оцті та залишити на ніч у холодильнику.

Якщо Ви готуєте кілька заячих стегенець, налаштовуйте по вазі найважчого стегна.

Також Ви можете готувати кролика, попередньо розділивши на порції. Налаштовуйте на загальну вагу.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Оленина для печени, свіжа Лопатка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Оленина для печені, заморожена*	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
Лопатка, грудинка			
Окіст козулі, без кістки, свіжий	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Окіст козулі, без кістки, заморожений*	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
Стегенце зайця, з кісточкою, свіже	0,3-0,6	так	Від ваги м'яса
Стегенце зайця, з кісточкою, заморожене*	0,3-0,6	так	Від ваги м'яса
Вепрятина, свіжа	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Лопатка, грудинка			
Вепрятина, заморожена*	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Лопатка, грудинка			
Кролик, свіжий	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса

Риба

Почистивши як звичайно, збризкайте лимонним соком та посоліть.

Для тушкованої риби: додайте до посуду рідини на $\frac{1}{2}$, наприклад, вино або лимонний сік.

Для запеченої риби: обвалийте рибу в борошні та обмажте розтопленим маслом.

Ціла рибина буде дуже смачною, якщо вона стоїть у посуді так, як плаває. Тобто, спинним плавником вгору. Щоб риба мала стійке положення, покладіть всередину надрізану картоплю або маленьку жаростійку ємкість (скляночку).

Якщо готуєте кілька рибин, налаштовуйте на загальну вагу. Бажано, однак, щоб рибини були майже однакового розміру чи однакової ваги.

Наприклад: дві форелі по 0,6 кг та 0,5 кг.
Налаштовуйте на 1,1 кг.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Форель, свіжа, тушкована*	0,3-1,5	так	Від загальної ваги
Форель, свіжа, запечена*	0,3-1,5	ні	Від загальної ваги
Судак, свіжий, тушкований*	0,5-2,0	так	Від загальної ваги

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Судак, свіжий, запечений*	0,5-2,0	ні	Від загальної ваги
Тріска, свіжа, тушкована*	0,5-2,0	так	Від загальної ваги
Тріска, свіжа, запечена*	0,5-2,0	ні	Від загальної ваги
Короп, свіжий, тушкований*	0,8-2,0	так	Від загальної ваги
Короп, свіжий, запечений*	0,8-2,0	ні	Від загальної ваги

Рулет з м'ясного фаршу

Використовуйте свіжий м'ясний фарш.
Налаштовуйте на загальну вагу м'ясного фаршу.
Ви можете додати овочеві кубики чи сир.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Зі свіжої яловичини*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги
Зі свіжої свинини*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги
Зі свіжої ягнятини*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги
Зі свіжого змішаного фаршу*	0,3-3,0	ні	Від загальної ваги

Густі супи та рагу

Ви можете комбінувати різні види м'яса та свіжі овочі.

Нарізайте м'ясо на невеликі шматочки.
Курку можна не розрізати на частини.
Додавайте до м'яса таку ж або подвійну кількість овочів.

Наприклад: якщо беремо 0,5 кг м'яса, то додаємо до нього 0,5 кг або ж 1 кг свіжих овочів.

Якщо м'ясо має підсмажитися, кладіть його у жаровню на овочі. Якщо Ви не маєте наміру сильно підсмажувати м'ясо, змішайте м'ясо з овочами.

При готуванні густого супу з м'ясом налаштовуйте на вагу м'яса. Якщо овочі мають розваритися, налаштовуйте на загальну вагу.

Для приготування густого супу підходять тверді сорти овочів, як наприклад: морква, зелені боби, білокачанна капуста, селера та картопля. Чим дрібніше Ви нарізаєте овочі, тим скоріше вони розваряться.

Щоб овочі не пригоріли, заливте їх рідиною.

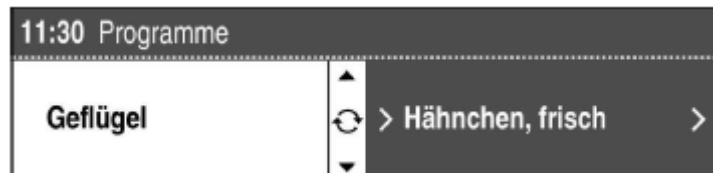
Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Суп з м'яском Яловичина, свинина чи баранина, з овочами та спеціями	0,3-3,0	так	Від ваги м'яса
Суп з овочів, вегетаріанський	0,3-3,0	так	Від ваги м'яса
Гуляш	0,3-3,0	так	Від ваги м'яса
Рулети (в тому числі голубці)	0,3-3,0	так	Від ваги м'яса

Як вибрати та налаштувати програму

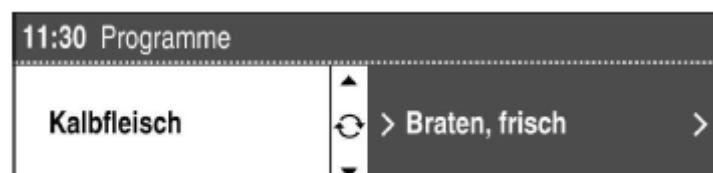
Приклад на малюнку: налаштування для печені з замороженої телятини, нежирної, 1,3 кг.

1. Натисніть на клавішу **P**.

З'являється перша група програм та перша програма.



2. За допомогою поворотного перемикача виберіть групу програм.



3. Натисніть клавішу > та за допомогою поворотного перемикача виберіть програму.



В одній частині програми Ви можете дещо змінити, наприклад, телятину для печені з «нежирної» на «з прошарками жиру». Натисніть клавішу > та зробіть вибір, використовуючи поворотний перемикач.



4. Натисніть клавішу >. З'являється вага, рекомендована для выбраної програми.
5. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте вагу. Тривалість програми відображається на індикаторному рядку.



Якщо зараз Ви ще раз натиснете клавішу >, Ви перейдете до програми «Окреме налаштування». Ви можете змінити результат програми. Дивіться розділ *Окреме налаштування* в кінці.

6. Натисніть клавішу start stop.

Програма стартує. Тривалість \rightarrow програми відображається на індикаторному рядку.

Програму закінчено

Лунає сигнал. Духовка більше не нагрівається. За допомогою клавіші \odot Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати програму

Натиснувши, тримайте клавішу  **start/stop**, доки не з'явиться «3D-Гаряче повітря», 160 °C. Тепер Ви можете налаштувати все заново.

Як запросити інформацію

Перед стартом: коротко натисніть на клавішу **i**. Відображається різна інформація стосовно програм. Для кожної окремої інформації треба наново коротко натискати клавішу **i**.

Як перенести час закінчення приготування

В багатьох програмах Ви можете відкласти час закінчення програми. Дивіться розділ *Функція «Час»*.

Окреме налаштування

Якщо результат приготування програми не відповідає Вашим побажанням, наступного разу Ви можете пристосувати програму відповідно до Ваших побажань.

Налаштовуйте, як описано в пункті 1-5.

Натиснути клавішу **>** та за допомогою поворотного перемикача перемістіть освітлене поле.



Вліво = слабший результат.

Вправо = сильніший результат.

Натисніть на клавішу  **start/stop**.

Тривалість програми змінюється.

Вказівки щодо програми автоматичного приготування

Вага печені чи птиці перевищує наведений діапазон ваги.	Діапазон ваги спеціально обмежено. Для дуже великої печені часто неможливо підібрати достатньо велику жаровню. Готуйте великі страви, використовуючи режими «Сильне/слабке нагрівання»  або Циркуляційний гриль  .
Печена ийшла гарною, але соус дуже темний.	Наступного разу візьміть менший за розміром посуд або використовуйте більше рідини.
Печена вийшла гарною, але соус дуже світливий і рідкий.	Наступного разу візьміть більший за розміром посуд або використовуйте менше рідини.

Печена зверху дуже суха.

Під час смаження відчувається запах горілого, але печена добра на вигляд.

Ви хочете приготувати сильно заморожене м'ясо.

М'ясо не дуже підсмажилося або недосмажилося.

Використовуйте посуд з кришкою, яка добре закривається. Сильно знежирене м'ясо залишиться соковитим, якщо Ви покриєте його смужками сала.

Кришка нещільно закриває жаровню або м'ясо злегка підняло кришку жаровні. Завжди використовуйте відповідну кришку. Звертайте увагу на те, щоб між м'ясом та кришкою залишалася відстань щонайменше 3 см.

Сильно заморожене м'ясо натираєте спеціями так само, як і свіже. Увага: перенесення часу закінчення приготування на пізніше для замороженого м'яса неможливе. Під час очікування м'ясо розморозиться та зіпсується.

Наступного разу змініть налаштування. Рекомендації щодо цього Ви знайдете у розділах *Автоматична програма* та *Окреме налаштування*.

Тестовано для Вас у нашій кухні-студії

Тут Ви знайдете вибір страв, а також оптимальні налаштування для них. Ми покажемо Вам, який тип нагрівання та температура якнайкраще підходять для Вашої страви. Ви отримаєте дані щодо відповідного приладдя та на який рівень у духовці його треба ставити. Ви отримаєте рекомендації стосовно посуду та приготування.

Вказівка

Дані таблиці наведені лише для розміщення у холодній та пустій духовці. Попередньо нагрівайте її лише тоді, коли це зазначено в таблицях.
Перед готуванням вийміть з духовки все непотрібне приладдя.

Покривайте приладдя папером для випічки лише коли воно нагріється.

Термін приготування, наведений у таблицях, є орієнтовним показником. Він залежить від якості та властивостей продуктів харчування.

Використовуйте лише приладдя, яке поставляється як аксесуар до духовки.
Додаткове приладдя Ви можете отримати як аксесуари на спеціалізованих точках продажу або в сервісній службі.

Коли виймаєте гаряче приладдя чи посуд із духовки, користуйтесь кухонним рушником.

Пироги та випічка

Випікання на одному рівні

Режим «Сильне/слабке нагрівання»  якнайкраще підходить для випікання пирогів.

Якщо Ви використовуєте режим «3D-Гаряче повітря» , звертайте увагу на наступне:

Пиріг у формах, рівень 2.
Пиріг на листі для випічки, рівень 3.

Випікання на багатьох рівнях

Використовуйте режим «3D-Гаряче повітря» .

Випікайте на 2 рівнях:

Універсальна сковорода – на рівень 3.

Лист для випічки – на рівень 1.

Випікання на 3 рівнях:

Лист для випічки – на рівень 5.

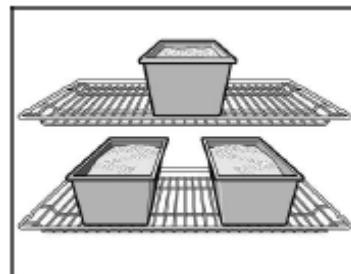
Універсальна сковорода – на рівень 3.

Лист для випічки – на рівень 1.

Випічка на листах, одночасно закладених у духовку, не буде одночасно готова.

У таблицях Ви знайдете численні пропозиції для Ваших страв.

Якщо для випікання Ви одночасно використовуєте 3 прямокутні форми, розміщуйте їх на решітці, як показано на малюнку.



Форми для випічки

Якнайкраще підходить темні форми з металу. При використанні світлих форм з тонкостінного металу або скляних форм час випікання подовжується, а пиріг підсмажується нерівномірно.

Якщо Ви використовуєте силіконові форми для випічки, орієнтуйтесь на дані та рецепти виробника. Силіконові форми часто менші за розміром за звичайні форми. Кількість тіста та дані рецепта можуть відрізнятися.

Таблиці

В таблицях Ви знайдете оптимальний тип нагрівання для різних пирогів та випічки. Температура та тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому в таблицях наведені діапазони. Спробуйте спочатку з найнижчим показником.

Нижча температура надає рівномірного підрум'янювання. Якщо є потреба, наступного разу налаштовуйте вищу температуру.

Якщо Ви нагріваете духовку попередньо, час випікання скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете в рекомендаціях щодо випікання, одразу після таблиць.

Вказівка: під час випікання в режимі «Випікання вологих продуктів» на внутрішньому склі духовки може утворитися конденсат, це обумовлено високою вологістю. Обережно відкривайте дверцята духовки, щоб вийшла гаряча пара.

- «3D-Гаряче повітря»
- «Сильне/слабке нагрівання»
- Випікання вологих продуктів
- Інтенсивне нагрівання

Пиріг у формі	Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура °C	Тривалість хв.
Здобний пиріг, одношаровий	корона/прямокутна форма 3 прямокутні форми	2		160-180	50-60
		3+1		140-160	60-80
Здобний пиріг, ніжний	корона /прямокутна форма	2		150-170	60-70
Корж для торта, здобне тісто	Кругла форма	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг, здобне тісто	Розсувна/чашкова форма	2		160-180	50-60
Бісквітний корж, В тісті 2 яйця Попередньо нагріти духовку	Кругла форма	2		160-180	20-30
Бісквітний торт, В тісті 6 яєць Попередньо нагріти духовку	Темна розсувна форма	2		160-180	40-50
Корж з бортиком 3 пісочного тіста	Темна розсувна форма	1		180-200	25-35
Фруктовий або сирний торт з коржем із пісочного тіста	Темна розсувна форма	1		170-190	70-90
Швейцарський пиріг	Форма для піци	2		220-240	30-40
Баба	Форма для баби	2		150-170	60-70

Піца, тонкий корж та
небагато начинки,
Попередньо нагріти духовку

Пікантні пироги*
Форма для піци 2



280-300

10-15

* Приблизно на 20 хвилин залишити пироги охолоджуватися у вимкненій, закритій духовці.

- «3D-Гаряче повітря»
- «Сильне/слабке нагрівання»
- Випікання вологих продуктів
- Інтенсивне нагрівання

Пиріг на листі	Приладдя Тривалість випічки	Рівень у °C	Тип нагрівання	Температура у хвилинах
Здобне тісто з сухою начинкою	Лист для випічки 2			170-190
	Універсальна сковорода Плюс			20-30
Здобне тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Лист для випічки 3+1			150-170
	Універсальна сковорода 2			35-45
Дріжджове тісто з сухою начинкою	Універсальна сковорода Плюс			170-190
	Лист для випічки 3+1			25-35
Дріжджове тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Лист для випічки 3			140-160
	Універсальна сковорода Плюс			40-50
Пісочне тісто з сухою начинкою	Лист для випічки 3+1			170-190
	Лист для випічки 3			150-170
Пісочне тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Лист для випічки 3+1			50-60
	Універсальна сковорода 3			160-180
Швейцарський пиріг	Лист для випічки 2			180-200
	Універсальна сковорода 2			20-30
Бісквітний рулет, Попередньо розігріти духовку	Лист для випічки 2			210-230
Плетінка з дріжджового тіста, 500 гр. борошна	Лист для випічки 2			40-50
Кекс з 500 гр. борошна	Лист для випічки 3			170-190
Кекс з 1 кг. борошна	Лист для випічки 3			140-160
Штрудель, солодкий	Універсальна сковорода 2			190-210

Пиріг на листі для випічки	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Піца	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	2		200-220	25-53
	Лист для випічки	3+1		180-200	40-50
Фламмкухен, Попередньо розігріти духовку	Універсальна сковорода	2		280-300	10-12
			«3D-Гаряче повітря» «Сильне/слабке нагрівання» Випікання вологих продуктів		
Дрібна випічка	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Маленьке кругле печиво	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		140-160	15-25
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		130-150	25-35
Мигдалеве тістечко	2 листи для випічки 1+3+5			130-150	30-40
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	2		100-120	30-40
Безе	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		100-120	35-45
	2 листи для випічки 1+3+5			100-120	40-50
Гарячі оладки	Лист для випічки	3		80-100	100-150
Тістечка з заварного тіста	Решітка з листом для оладків	3		180-200	20-25
	2 решітки з листами для оладків	3+1		160-180	25-30
Печиво з листкового тіста	Лист для випічки	2		210-230	30-40
Печиво з дріжджового тіста	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		180-200	20-30
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		180-200	25-35
	2 листи для випічки 1+3+5			170-190	35-45
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		190-210	20-30
	Лист для випічки	3+1		160-18-	25-35

Хліб та булочки

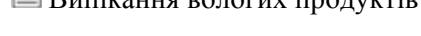
При випіканні хліба попередньо розігрівайте духовку, якщо не передбачено інше.

Ніколи не лийте воду в гарячу духовку.

Під час випікання на рівні 2, завжди ставте універсальну сковороду над листом для випічки.



«3D-Гаряче повітря»



Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Дріжджовий хліб з 1 кг. борошна	Універсальна сковорода	2		300 200	5 30-40
Хліб із тіста на опарі з 1,2 кг. борошна	Універсальна сковорода	2		300 200	8 35-45
Плаский круглий хліб	Універсальна сковорода	2		300	10-15
Булочки, не розігрівати попередньо духовку	Лист для випічки	3		200-220	20-30
Булочки з дріжджового тіста, солодкі	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс Лист для випічки	3 3+1	 	180-200 150-170	15-20 20-30

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти по Вашому власному рецепту.	Орієнтуйтесь на дані схожого печива у таблицях.
Так Ви з'ясуєте, чи пропікся пиріг із здобного тіста.	Проткніть зубочисткою за 10 хвилин до вказаного в рецепті часу випікання найвище місце на пирозі. Якщо тісто більше не липне до зубочистки, пиріг готовий.
Пиріг осів.	Наступного разу використовуйте менше рідини або налаштовуйте температуру духовки на 10 градусів нижче. Зверніть увагу на вказаній в рецепті час збивання тіста.
В середині пиріг високо піднявся, а по краях низький.	Не змазуйте жиром бортики розсувної форми. Після випічки обережно відокремте пиріг ножем.

Пиріг зверху занадто темний.

Поставте пиріг на нижчий рівень, налаштуйте нижчу температуру та випікайте пиріг трохи довше.

Пиріг занадто сухий.

В готовому пирозі проткніть зубочисткою маленькі отвори. Потім наливте в них по краплях фруктовий сік або алкогольний напій. Наступного разу налаштовуйте температуру духовки на 10 градусів вище та скоротіть час випікання.

Хліб або пиріг (напр., ватрушка) добре виглядають, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком).

Наступного разу використовуйте трохи менше рідини та випікайте трохи довше при нижчій температурі. Для пирога з соковитою начинкою: корж випечіть окремо. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.

Випічка піддум'янюється нерівномірно.

Налаштуйте трохи нижчу температуру, тоді випічка буде піддум'яноватися більш рівномірно. Ніжну випічку випікайте в режимі «Сильне/слабке нагрівання»  на одному рівні. Виступаючі краї паперу для випічки також можуть впливати на циркуляцію повітря. Завжди вирізайте папір для випічки по розміру листа для випічки.

Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.

Наступного разу ставте пиріг на рівень нижче.

Фруктовий сік витікає.

Наступного разу використовуйте, при можливості, глибшу універсальну сковороду.

Пиріжки з дріжджового тіста під час випікання склеюються.

Відстань між пиріжками має становити приблизно 2 см. Так достатньо місця для того, щоб пиріжки гарно піднялися та піддум'янилися з усіх боків.

При випіканні на декількох рівнях: на верхньому листі випічка виходить темніша, ніж на нижньому.

При випіканні на кількох рівнях завжди використовуйте режим «3D-Гаряче повітря»  . Випічка на одночасно розміщених в духовці листах не обов'язково буде готова в один і той же час.

Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.

Під час випікання може утворитися конденсат. Він виходить через дверцята. Водяна пара може конденсуватися на панелі керування чи на сусідніх поверхнях меблів та стікати краплями по ній. Це обумовлено фізику процесу.

М'ясо, птиця, риба

Рекомендації щодо посуду

Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Для великої печені підійде також універсальна сковорода.

Якнайкраще підходить скляний посуд. Кришка має підходити до жаровні та щільно закриватися.

Якщо Ви використовуєте емальовані жаровні, додавайте трохи більше рідини.

При використанні жаровні з нержавіючої сталі підсмажування буде не таким сильним, а м'ясо менше прожарюватиметься. Подовжть термін приготування.

Завжди ставте посуд посередині решітки.

Дані в таблиці:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд з кришкою = закритий

Ставте гарячий посуд на суху підставку. Якщо підставка мокра чи холодна, скло може тріснути.

Рекомендації щодо смаження

Якщо смажите знежирене м'ясо, додавайте трохи рідини. Рідина має на $\frac{1}{2}$ покривати дно посуду. Коли тушкуєте, також додавайте достатньо рідини. Дно посуду має покриватися на 1-2 см.

Кількість рідини залежить від виду м'яса та матеріалу посуду. Якщо Ви готуєте м'ясо в емальованій жаровні, потрібно трохи більше рідини, ніж для скляної жаровні. Жаровні з нержавіючої сталі підходять лише умовно. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Налаштовуйте вищу температуру та/або довший термін приготування.

Рекомендації щодо смаження на грилі

Смажте гриль тільки в закритій духовці.

Перш ніж закласти страви-гриль в духовку, попередньо розігрійте її протягом приблизно 3 хвилин.

Шматочки гриля кладіть прямо на решітку. Окремий шматочок гриля вийде якнайкраще, якщо Ви покладете його на середню частину решітки.

Крім того, поставте універсальну сковороду на рівень 1. Туди стікатиме м'ясний сік і духовка залишатиметься чистою.

При можливості, беріть однакові за товщиною шматочки гриля. Так вони рівномірно підсмажуються та залишаються соковитими. Соліть стейки лише після того, як підсмажите їх.

Перевертайте стейки через $\frac{2}{3}$ вказаного часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається/вимикається. Це нормально. Як часто це відбувається, залежить від налаштованого рівня гриля.

М'ясо

Перевертайте шматочки м'яса по закінченні половини часу. Коли печена готова, вона повинна ще 10 хвилин відстоютися у вимкненій, закритій духовці. Так всередині неї краще розподілиться м'ясний сік.

Після смаження заверніть ростбіф у алюмінієву фольгу та залиште на 10 хвилин у духовці.

При готуванні свинячої печени зі шкірою та з прошарками сала, наріжте шкіру вигляді решітки та кладіть печеною в посуд шкірою вниз.



«Сильне/слабке нагрівання»



Циркуляційний гриль



Гриль, велика площа

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C,	Тривалість у хвилинах
					у хвилинах	Ступінь смаження
Яловичина						
Тушкована яловичина	1,0 кг 1,5 кг 2,0 кг	закритий	2 2 2		200-220 190-210 180-200	100 120 140
Яловиче філе, середнє	1,0 кг 1,5 кг	відкритий	2 2		210-230 200-220	60 80
Ростбіф, середній	1,0 кг	відкритий	1		220-240	60
Стейк, товщина 3 см, середній		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	15
Телятина						
Печена з телятини	1,0 кг 1,5 кг 2,0 кг	відкритий	2 2 2		190-210 180-200 170-190	110 130 150
Теляча рулька	1,5 кг	відкритий	2		210-230	140
Свинина						
Печена, без шкіри (напр., шийна частина)	1,0 кг 1,5 кг 2,0 кг	відкритий	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 150 170
Печена зі шкірою (напр., лопатка)	1,0 кг 1,5 кг 2,0 кг	відкритий	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 160 190
Філе зі свинини 500 гр		решітка + універсальна сковорода	3+1		230-240	30
Печена зі свинини, нежирне	1,0 кг 1,5 кг 2,0 кг	відкритий	2		200-220 190-210 180-200	120 140 160
Свина лопатка з кісточкою	1,0 кг	закритий	2		210-230	70

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень нагрівання	Тип нагрівання	Температура у °C,	Тривалість у хвилинах	Ступінь смаження
Стейк, товщина 2 см.		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	15	
Медальйони зі свинини		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	10	
Баранина (ягнятина)							
Баранина, спинна частина, з кісточкою	1,5 кг	відкритий	2		190-210	60	
Баранина, стегно, без кістки, середня	1,5 кг	відкритий	1		160-180	120	
Дичина							
Козуля, каре, з кісточкою	1,5 кг	відкритий	2		200-220	50	
Козуля, стегно, без кістки	1,5 кг	закритий	2		210-230	100	
Печеня з вепра	1,5 кг	закритий	2		180-200	140	
Печеня з оленя	1,5 кг	закритий	2		180-200	130	
Кролик	2 кг	закритий	2		220-240	60	
М'ясний рулет з фаршу	500 гр м'яса	відкритий	1		180-200	80	
Ковбаски		решітка + універсальна сковорода	4+1		3	15	

Птиця

Дані щодо ваги в таблиці стосуються птиці, готової до приготування, без начинки.

Якщо Ви смажите страви-гриль безпосередньо на решітці, поставте на рівень 1 універсальну сковороду. Туди стікатиме м'ясний сік і духовка залишатиметься чистою.

Якщо готуєте качку або гусака, проткніть шкіру під крилами, щоб стікав зайвий жир.

Спочатку покладіть цілу тушку птиці грудинкою вниз на решітку. Через $\frac{2}{3}$ вказаного часу переверніть.

Шматки печені, як наприклад, рулет з індички або грудинка індички, перевертайте по закінченні половини рекомендованого часу. Шматочки птиці перевертайте через $\frac{2}{3}$ часу.

Птиця підсмажиться з рум'яною скоринкою, якщо по закінченні часу приготування її змазати маслом, соленою водою або апельсиновим соком.

-  Циркуляційний гриль
-  Гриль, велика площа
-  «Сильне/слабке нагрівання»

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень нагрівання	Вид нагрівання	Температура нагрівання у $^{\circ}\text{C}$, Ступінь смаження	Тривалість у хвилинах
Півник (молодий), цілий	1,2 кг	решітка	2		220-240	60-70
Курка (молода), ціла	1,6 кг	решітка	2		210-230	80-90
Курчата, половинки	по 500 гр	решітка	2		220-240	40-50
Частини курки	по 150 гр	решітка	3		210-230	30-40
Частини курки	по 300 гр	решітка	3		210-230	35-45
Куряча грудинка	по 200 гр	решітка	3		3	30-40
Качка, ціла	2,0 кг	решітка	2		190-210	100-110
Грудинка качки	по 300 гр	решітка	3		240-260	30-40
Гусак, цілий	3,5-4 кг	решітка	2		170-190	120-140
Стегенця гусака	по 400 гр	решітка	3		220-240	40-50
Індичка (молода), ціла	3,0 кг	решітка	2		180-200	80-100
Рулет з індички	1,5 кг	відкритий	1		200-220	110-130
Грудинка індички	1,0 кг	закритий	2		180-200	80-90
Верхня частина стегенця Індички	1,0 кг	решітка	2		180-200	90-100

Риба

Якщо Ви смажите страви-гриль прямо на решітці, поставте на рівень 1 універсальну сковороду. Туди стікатиме сік і духовка залишається чистою.

Перевертайте шматки риби через $\frac{2}{3}$ часу смаження на грилі.

Якщо Ви готуєте цілу рибину, нема потреби її перевертати. Ставте цілу рибину в духовку, в «плаваючій» позиції, тобто спинним плавцем угору. Для того, щоб риба не падала, покладіть їй всередину очищену картоплю або скляночку з вогнетривкого скла.

Якщо тушкуєте рибне філе, додайте кілька столових ложок рідини.

- Гриль, велика площа
- Циркуляційний гриль
- «Сильне/слабке нагрівання»

Риба Посуд	Вага	Приладдя та у °C,	Рівень у хвилинах	Тип нагрівання	Температура	Тривалість Ступінь смаження
Рибина, ціла	від 300 гр	решітка	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 кг	решітка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 кг	решітка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 кг	закритий	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Рибні котлети, товщина 3 см		решітка	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Рибне філе		закритий	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30

Рекомендації щодо приготування та смаження на грилі

У таблиці немає даних щодо ваги печени.	Виберіть дані згідно з найближчою найменшою вагою та подовжьте термін приготування.
---	---

Як дізнатися, готова печеня чи ні.

Використовуйте термометр для м'яса (можна придбати на спеціалізованих точках продажу) або зніміть «пробу ложкою». Натисніть ложкою на печеньо. Якщо м'ясо пружне, печеня готова. Якщо воно продавлюється ложкою, ще потрібен час.

Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.

Перевірте рівень налаштування та температуру.

Печеня вийшла добре, але соус підгорів.

Наступного разу візьміть меншу жаровню або додайте більше рідини.

Печеня вийшла добре, але соус занадто світлий і рідкий.

Наступного разу візьміть більшу жаровню та використовуйте менше рідини.

Під час поливання печені утворюється водяна пара.

Це обумовлено фізичним процесом, все нормально. Велика частина водяної пари виступає через витяжку. Вона може конденсуватися на холодніших частинах перемикачів панелі керування та на передніх частинах сусідніх меблів, стікати краплями як конденсат водяної пари.

Ніжне смаження

Ніжне смаження, також позначається як смаження при низькій температурі, що є ідеальним методом смаження будь-яких делікатних м'ясних страв, середньо просмажених (рожеві всередині) та які готуються точно за часом. М'ясо залишається дуже соковитим, ніжним як масло. Ваша перевага: під час планування меню у Вас залишається більше свободи, бо ніжно підсмажене м'ясо можна довго тримати у духовці теплим.

Відповідний посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад, блюдо для сервірування з порцеляни або скляну жаровню без кришки.

Відкритий посуд завжди ставте на решітку, на рівень 2.

Послідовність дій

1. Виберіть режим «Обережне смаження»  та налаштуйте температуру між 70 та 90 °C. Попередньо нагрійте духовку разом із посудом.
2. Налийте в сковороду трохи жиру та сильно розігрійте. Добре обсмажте м'ясо з усіх боків, також по краях, та одразу ж перекладіть на попередньо розігріте блюдо.

3. Поставте блюдо з м'ясом знову в духовку та ніжно підсмажуйте. Ідеальною для обережного смаження більшості видів м'яса є температура 80 °C.

Рекомендації щодо обережного смаження

Використовуйте лише свіже, бездоганне м'ясо. Добре видаліть сухожилля та зайвий жир. Під час обережного смаження жир надає характерного сильного смаку.

Навіть великі шматки м'яса не потрібно перевертати.

Одразу після приготування м'ясо можна нарізати. Для цього не треба чекати, доки воно охолоне.

Завдяки особливому методу приготування, м'ясо має рожевий колір. Але в даному випадку це не означає, що воно сире або погано просмажене.

Якщо Ви хочете м'ясо в соусі, готуйте Ваше м'ясо у закритому посуді. Але зверніть увагу на те, що термін приготування скорочується.

Щоб перевірити, чи м'ясо готове, використовуйте харчовий термометр. Обов'язкова температура в товщі продукту при 60 °C повинна триматися щонайменше 30 хвилин.

Таблиця

Для обережного смаження підходять усі делікатні шматки птиці, яловичини, телятини, свинини та баранини.
Тривалість обережного смаження залежить від товщини та обов'язкової температури.

Страва	Вага	Рівень	Вид нагрівання	Температура нагрівання у °C	Тривалість смаження у хвилинах	Тривалість ніжного приготування у годинах
Птиця						
Грудинка індички	1000 гр	2		80	6-7	4-5
Грудинка качки*	300-400 гр	2		80	3-5	2-2,5
Яловичина						
Печена з яловичини (напр., огузок)	≈1,5 кг	2		80	6-7	4,5-5,5
Товщина 6-7 см						
Яловичина філе, шматком ≈1,5 кг		2		80	6-7	5-6

Страва	Вага	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °C	Тривалість смаження у хвилинах	Тривалість ніжного приготування у годинах
Ростбіф, товщина 5-6 см ≈1,5 кг		2		80	6-7	4-5
Стейки з яловичини, товщина 3 см		2		80	5-7	80-110 хв.
Телятина						
Печея з телятини, товщина 6-7 см, (напр., огузок)	≈1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Філе з телятини	≈800 гр	2		80	6-7	3-3,5
Свинина						
Нежирне печена зі свинини (напр., поперекова частина), товщина 5-6 см	≈1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Філе зі свинини, шматком	≈ 500 гр	2		80	6-7	2,5-3
Баранина						
Баранина, філе зі спинної частини, шматком	≈200 гр	2		80	5-6	1,5-2

* Щоб отримати хрустку скоринку після обережного смаження, просмажте грудинку качки деякий час на сковороді.

Рекомендації щодо обережного смаження

М'ясо, підсмажене в такий спосіб, не таке гаряче, як м'ясо, що готувалося як звичайно.

Ви хочете, щоб ніжно підсмажене м'ясо дуже довго залишалося теплим.

Щоб підсмажене м'ясо не охолоджувалося занадто швидко, розігрійте блюдо для сервіровки та подавайте з дуже гарячим соусом.

Після обережного смаження переключіть температуру духовки назад на 70 °C. Невеликі шматочки м'яса можуть залишатися теплими до 45 хвилин, великі – до 2 годин.

Запіканки, тости

Якщо Ви смажите страви-гриль прямо на решітці, поставте додатково на рівень 1 універсальну сковороду. Таким чином духовка залишається чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Якість приготування запіканки залежить від розміру посуду та висоти запіканки. Дані, наведені у таблиці, є лише орієнтовними показниками.

- = Сильне/слабке нагрівання
- = Циркуляційний гриль
- = 3D-Гаряче повітря
- = Гриль, мала площа
- = Гриль, велика площа

Запіканки	Приладдя та посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість в хвилинах
Запіканка, солодка	форма для запіканки	2		180-200	50-60
Суфле	форма для запіканки	2		180-200	35-45
	порційні форми	2		200-220	25-30
Запіканка з макаронів	форма для запіканки	2		200-220	40-50
Лазанья	форма для запіканки	2		180-200	40-50
Запіканка з сирої картоплі з приправами, висота 4 см	1 форма для макс. запіканки 2 форми для запіканки	2 1+3	 	160-180 150-170	60-80 60-80
Запечені тости, 4 шт.	решітка	4		3	7-10
Запечені тости, 12 шт.	решітка	4		3	5-8

Готові страви

Звертайте увагу на дані виробника на упаковці.

Коли Ви накриваєте приладдя папером для випічки, звертайте увагу на те, щоб пергаментний папір підходив для цих температур. Пристосуйте розмір паперу до страви.

Результат приготування сильно залежить від продукту.
Підрум'янювання та нерівномірності можуть бути присутні
ще в сирих продуктах.

-  = Температура випікання піци
-  = «3D-Гаряче повітря»
-  = Випікання вологих продуктів

Страва	Приладдя	Рівень нагрівання	Температура у °C,	Тривалість в хвилинах
		Ступінь смаження		

Піца, сильно заморожена

Піца з тонким коржем	універсальна сковорода	2		200-220	15-25
	універсальна сковорода	3+1		180-200	20-30
Піца з товстим коржем	універсальна сковорода	2		170-190	20-30
	універсальна сковорода	3+1		170-190	25-35
Піца Багет	універсальна сковорода	3		170-190	20-30
Міні Піца	універсальна сковорода	3		190-210	10-20
Піца, охолоджена, Попередньо розігріти духовку	універсальна сковорода	1		180-200	10-15

Картопляні продукти, сильно охолоджені

Картопля фрі	універсальна сковорода	3		190-210	20-30
	універсальна сковорода Плюс	3+1		180-200	30-40
Крокети	універсальна сковорода	3		190-210	20-25
Смажена картопля, Фарширована картопля	універсальна сковорода	3		200-220	15-25

Хлібобулочні вироби, сильно охолоджені

Булочки, багети	універсальна сковорода	3		180-200	10-20
Кренделі (дрібні вироби з тіста)	універсальна сковорода	3		200-220	10-20

Страва	Приладдя	Рівень нагрівання	Температура у °C,	Тривалість в хвилинах
			Ступінь смаження	
Хлібобулочні вироби, попередньо обсмажені				
Булочки або багети	універсальна сковорода	2		190-210 10-20
	універсальна сковорода Плюс	3+1		160-180 20-25
Котлети				
Рибні палички	універсальна сковорода	2		220-240 10-20
Курячі шматочки, нагетс	універсальна сковорода	3		200-220 15-25
Штрудель, сильно заморожений				
	універсальна сковорода	3		190-210 30-35

Особливі страви

Температуру нагрівання духовки Ви можете налаштовувати в діапазоні від 30 до 300 °C. При цьому вершковий йогурт при температурі 40 °C вийде так само добре, як пухке дріжджове тісто.

Йогурт

Скип'ятити молоко (жирність 3,5%) та остудити до 45 °C. Добавити 150 гр йогурту. Перелити в чашки або в скляні банки з металевою қришкою та, накривши, поставити на решітку. Протягом 5 хвилин попередньо розігріти духовку до 45 °C. Потім готувати, як рекомендовано.

Як дати тісту швидко піднятися

Замісіть дріжджове тісто. Перекладіть до жаростійкого керамічного посуду та накрійте. Попередньо розігрійте духовку протягом 5-10 хвилин. Поставте посуд з тістом в духовку. Вимкніть прилад та залиште тісто в духовці, щоб підійшло.

Готування

= «Сильне/слабке нагрівання»

= «3D-Гаряче повітря»

Страва	Посуд	Рівень нагрівання Тривалість	Температура у °C
--------	-------	---------------------------------	---------------------

Йогурт поставити чашки або скляні банки на решітку



40

6-8 годин

Дати тісту піднятися жаростійкий посуд поставити



50 °C

попередньо 5-10 хвилин

на дно духовки

розігріти, вимкнути

прилад, поставити

дріжджове тісто 20-30 хвилин
у духовку

Розморожування

Вийняти заморожені продукти з упаковки та поставити на решітку, поклавши до відповідного посуду.

Звертайте, будь ласка, увагу на дані виробника.

Час розморожування залежить від виду та кількості продуктів.

Птицю кладіть на тарілку грудинкою вниз.

 = Розморожування

Страва	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C
Чутливі заморожені продукти Наприклад, вершковий торт, масляно-вершковий торт, торти з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти та інше.	решітка	1		30 °C
Інші сильно заморожені продукти Курка, ковбаса та м'ясо, хліб та Булочки, пиріг та інше печиво	решітка	1		50 °C
Вказівка				При температурі до 60 °C лампа духовки не світиться. Таким чином досягається оптимальне регулювання.

Сушка овочів і фруктів

Використовуйте лише бездоганні овочі та фрукти та ретельно мийте їх.

Дайте їм стекти та висушіть.

Поставте універсальну сковороду на рівень 3, решітку вставте на рівень 1.

Застеліть універсальну сковороду та решітку пергаментним папером або папером для випічки.

Дуже соковиті овочі та фрукти часто перевертайте.
Висушені овочі та фрукти одразу після закінчення сушки приберіть з паперу.

 «3D-Гаряче повітря»

Страва	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість, у годинах
600 гр яблука кільцями	1+3		80	прибл. 5
800 гр груши шматочками	1+3		80	прибл. 8
1,5 кг синіх або жовтих слив	1+3		80	прибл. 8-10
200 гр коріння, очищене (селера, петрушка...)	1+3		80	прибл. 1 ½

Консервування

Банки та гумові резинки мають бути чистими та без пошкоджень. Якщо можливо, підберіть банки однакової форми. Дані, наведені в таблиці, є дійсними для однолітрових круглих банок.

Увага! Не використовуйте занадто великі чи високі банки. Кришки можуть тріснути.

Використовуйте лише бездоганні овочі та фрукти, ретельно вимийте їх.

Наповніть банки фруктами чи овочами. Після цього, за необхідності, ще раз витріть краї банок. Вони мають бути чисті. На кожну банку покладіть вологу гумову резинку та кришку. За допомогою скоб закрійте банки.

Не ставте більше 6 банок у духовку.

Час, наведений у таблиці, є орієнтовним показником. На нього можуть впливати навколоишня температура, кількість банок, кількість та тепло вмісту банок. Перш, ніж переключити або вимкнути духовку, переконайтесь, що на стінках банок осідають краплі води.

Тепер зробіть так:

1. Вставте універсальну форму на рівень 2. Банки ставте так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте в універсальну форму на $\frac{1}{2}$ гарячої води (приблизно 80 °C).
3. Закрійте дверцята духовки.
4. Налаштуйте режим «Слабке нагрівання»
5. Налаштуйте температуру від 170 до 180 °C.

6. Запустіть духовку.

Консервування фруктів

Приблизно через 40-50 хвилин або через коротший проміжок часу почнуть підніматися бульбашки. Вимкніть духовку.

Через 25-35 хвилин додаткового нагрівання вийміть банки з духовки. Під час тривалого охолодження в духовці можуть утворитися мікроорганізми та сприяти прокисанню законсервованих фруктів. Вимкніть духовку.

Фрукти в 1-літрових банках Яблука, смородина, полуниця	При утворенні бульбашок вимкнути	Додатково нагрівати прибл. 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	вимкнути	прибл. 30 хвилин
Яблучне пюре, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хвилин

Консервування овочів

Як тільки в банках почнуть підніматися бульбашки, налаштуйте температуру на 120-140 °C, залежно від виду овочів, приблизно на 35-70 хвилин. Потім вимкніть духовку та використайте залишок тепла.

Овочі в холодній заливці в 1-літрових банках	При утворенні бульбашок	Додатково гріти
Огірки	-	прибл. 35 хв.
Червоний буряк	прибл. 35 хв.	прибл. 30 хв.
Брюссельська капуста	прибл. 45 хв.	прибл. 30 хв.
Квасоля, кольрабі, краснокачанна капуста	прибл. 360 хв.	прибл. 30 хв.
Зелений горошок	прибл. 70 хв.	прибл. 30 хв.

При вийманні банок

Не ставте гарячі банки на холодну чи вологу підставку.
Вони можуть тріснути.

Акриламід в продуктах харчування

Про які продукти йдеється?

Акриламід утворюється перш за все в зернових та картопляних продуктах, які готуються при високих температурах, наприклад: картопляні чіпси, картопля фрі, тости, булочки, хліб, невеликі хлібобулочні вироби (кекси, пряники).

Рекомендації щодо приготування страв з невеликим вмістом акриламіду.

Стисло

Скорочуйте, наскільки це можливо, термін приготування.

Золота скоринка краща за коричневу, тобто не пересмажуйте страви.

Чим більше розмір страви, яку Ви готуєте, тим менше акриламіду вона містить.

Випікання

В режимі «Сильне/слабке нагрівання», максимум 200 °C, в режимі «3D-Гаряче повітря» або «Гаряче повітря» – максимум 170 °C.

Маленьке кругле печиво

В режимі «Сильне/слабке нагрівання», максимум 190 °C, в режимі «3D-Гаряче повітря» або «Гаряче повітря» – максимум 170 °C.

Яйце чи яєчний жовток знижує утворення акриламіду.

Картопля фрі в духовці

Рівномірно та в один ряд викладіть на лист картоплю фрі. Порція не менше 400 гр на лист зменшує швидке висушування картоплі фрі, яку Ви готуєте.

Контрольні страви

Ці таблиці були створені для контролюючих закладів, щоб полегшити контроль і тестування різних пристрій.

Згідно з EN/IEC 60350.

Випічка

Під час випікання на 2 рівнях завжди розміщайте

універсальну сковороду над листом для випічки.

Під час випічки на 3 рівнях, вставляти універсальну сковороду посередині.

Фігурне печиво: випічка на кількох листах, одночасно поставлені в духовку, не обов'язково буде готова в один і той же час.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Поставте темні розсувні форми одна над другою.
Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Поставте темні розсувні форми одна біля другої.

Пиріг у розсувних формах з білого металу:
Випікайте на 1 рівні в режимі «Сильне/слабке нагрівання» .
Використовуйте універсальну сковороду замість решітки та розміщуйте на ній розсувні форми.

- = Випікання вологих продуктів
- = «3D-Гаряче повітря»
- = «Сильне/слабке нагрівання»
- = Інтенсивне нагрівання
- = Гриль, велика площа

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Фігурне печиво	Лист для випічки	3		160-180	20-30
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		160-180	20-30
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		140-150	30-40
	2 листи для випічки	1+3+5		130-150	40-50
Маленькі кекси, попередньо розігріти духовку	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		160-180	20-25
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		150-170	25-30
	2 листи для випічки	1+3+5		140-160	25-30
Маленькі кекси	лист для випічки	3		160-180	20-25
Бісквіт на воді, попередньо розігріти духовку	розсувна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бісквіт на воді,	розсувна форма на решітці	2		160-180	30-40
Пиріг з дріжджового тіста на листі	Універсальна сковорода	3		160-180	40-50
	Універсальна сковорода Плюс	3		160-180	40-50
	лист для випічки	3+1		150-170	50-60

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 розсувні форми Ø 20 см	1		190-210	70-80
	2 решітки + 2 розсувні форми Ø 20 см	1+3		190-210	70-80

Смаження на грилі

Якщо Ви кладете продукти харчування безпосередньо на решітку, поставте додатково універсальну сковороду на рівень 1. Туди стікатиме м'ясний сік і духовка залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Тип нагрівання	Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
Тости, Попередньо розігріти 10 хвилин	решітка	5		3	1/2-2
Гамбургер, 12 штук *, Не розігрівати духовку * Через $\frac{2}{3}$ часу перевернути.	решітка + універсальна сковорода	4+1		3	25-30