

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 дізнаєтеся про особливості окремих частин Вашої нової духовки. А ми, зі свого боку, допоможемо Вам крок за кроком налаштувати Ваш новий прилад. Це дуже просто.

У таблицях Ви знайдете рекомендації щодо параметрів та налаштування випічних листів та кухонного приладдя 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 відрізнятись.

Діє лише на території Німеччини.

Інструкція з експлуатації

НВ 78АА.70

uk

9000 294 806

880930

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	5
Перед монтажем	5
Вказівки щодо Вашої особистої безпеки	5
Причини пошкоджень	7
Ваша нова духовка	9
Панель керування	9
Клавіші	10
Поворотний перемикач	10
Дисплей	11
Контроль температури	12
Внутрішня камера духовки	12
Додаткове приладдя	13
Перед першим використанням	16
Попереднє налаштування	17
Як нагріти камеру духовки	17
Попереднє очищення приладдя	18
Як ввімкнути/вимкнути духовку	18
Як налаштувати духовку	19
Тип нагрівання	19
Як налаштувати тип нагрівання та температуру	21
Рекомендації щодо налаштування	22
Як налаштувати швидке нагрівання духовки	24
Функція «Час»	25
Як налаштувати таймер	25
Як налаштувати термін приготування	26
Як перенести час закінчення приготування	28

Зміст

Як налаштувати місцевий час	29
Функція «Пам'ять»	30
Як зберегти налаштування функції «Пам'ять»	30
Як запустити функцію «Пам'ять»	31
Функція «Sabbat» та її налаштування	31
Функція «Захист від дітей»	32
Налаштування за умовчанням	33
Як змінити налаштування за умовчанням	35
Функція «Автоматичне вимикання»	37
Функція «Самоочищення»	37
Важливі вказівки	38
Перед самоочищенням	38
Як налаштувати ступінь самоочищення	39
Після самоочищення	39
Догляд і миття	40
Миючі засоби	40
Як зняти/навісити дверцята духовки	42
Як зняти захисне покриття дверцят	43
Як вийняти/вставити скло дверцят	44
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
Обережне смаження	77
Вказівки щодо обережного 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 доторкайтеся 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 лейте 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, користуйтеся 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.

Самоочищення

Небезпека пожежі!

Під час самоочищення залишки їжі, жир або м'ясний сік можуть зайнятися. Видаляйте значні забруднення з камери духовки перед кожним самоочищенням.

Небезпека пожежі!

Ніколи не вішайте на дверцята духовки легкозаймисті предмети, наприклад кухонні рушники. Майте на увазі – під час самоочищення прилад сильно нагрівається ззовні.

Тримайте дітей якнайдалі від приладу.

Небезпека тяжкої шкоди здоров'ю!

Ніколи не залишайте в духовці листи для випічки чи форми з антипригарним покриттям, для їх очищення. Під час самоочищення висока температура в духовці руйнує антипригарне покриття, чим спричиняє утворення отруйних газів.

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 °С. 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 дверцятах. 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 відірватися.

Важке приладдя

Ніколи не висувайте з духовки перезавантажені листи повністю, не вийнявши принаймні частину страви. Під час виймання дуже важкі листи можуть перекинутися. Також утворюється тиск на направляючі в камері духовки, це може пошкодити емаль. Виймайте лист, трохи піднімаючи його руками. Увага! Якщо приладдя гаряче, обов'язково скористуйтеся кухонним рушником.

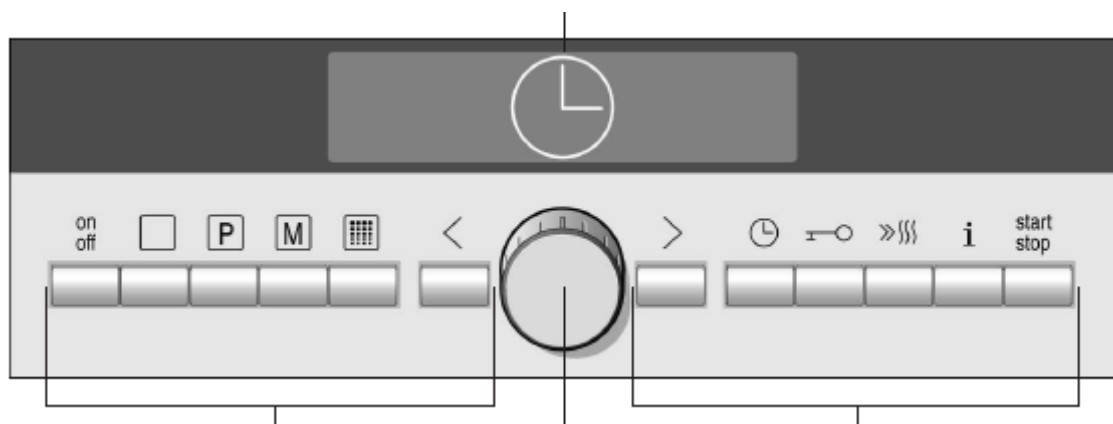
Ваша нова духовка

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

Символ	Функція клавіші
	Ввімкнути/вимкнути духовку
	Вибрати тип нагрівання
	Вибрати автоматичну програму
	Швидке натискання = вибрати функцію «Пам'ять» Довге натискання = зберегти в пам'яті
	Вибрати функцію «Самоочищення»
	Повернути вліво на місці встановлення
	Повернути вправо на місці встановлення
	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



Діапазон налаштування (Активний) Діапазон налаштування

Індикатор напрямку повертання
(в середині)

Індикаторний рядок

Індикаторний рядок знаходиться 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 клавiш < та > Ви можете перейти з одного діапазону налаштування в інший. Напрямок переміщення навігаційних клавiш 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

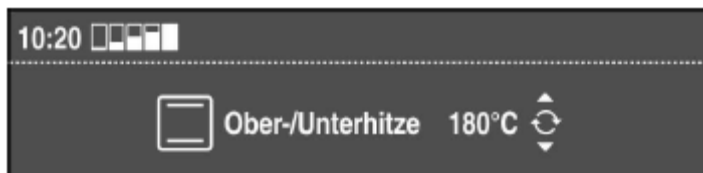
Якщо відображаються обидві стрілочки, то Ви можете повертати поворотний перемикач в обох напрямках.

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» риси 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 відрізнятись 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 та під час функції «Самоочищення» лампа автоматично вимикається. Таким чином досягається найбільш оптимальне регулювання.

Коли Ви відкриваєте дверцята духовки, лампа автоматично вмикається.

Вентилятор

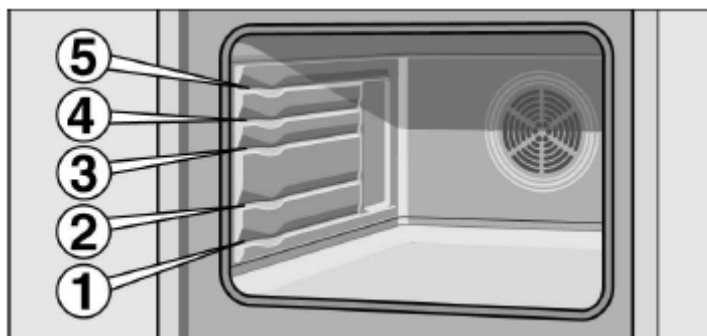
Вентилятор вмикається/вимикається за необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята духовки. Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духовка перегріється.

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

Приладдя

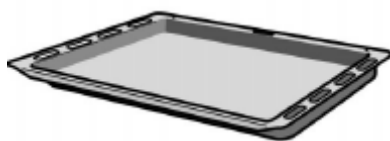
Приладдя (листи для випічки) можна розміщувати в духовці на п'яти різних рівнях.

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.

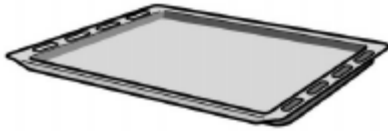
Листи для випічки Ви можете додатково придбати у сервісній службі, на спеціалізованих пунктах продажу або через Інтернет. Вкажіть, будь ласка, HZ-номер.



Універсальний лист

для випікання соковитих пирогів, хлібобулочних виробів, розморожування напівфабрикатів або готових страв і приготування печені великим шматком. Він 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.

Решітка NZ 334001

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

Універсальна форма
NZ 332070

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

Емальований лист для
випічки NZ 331070

Для пиріжків і печива.

Лист для гриля NZ 325070

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.

Вставна решітка NZ 324000

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

Кришка для універсальної
форми NZ 333001

Кришка перетворює універсальну форму на жаровню.

Універсальна форма з
вставною решіткою
NZ 333070

Особливо підходить для приготування великої кількості їжі.

Сковорода з витяжкою HZ 333100	Підходить для приготування великої кількості їжі. Приладдя в комплекті складається з глибокої сковороди зі вставною решіткою, решітки для закладання продуктів та висувної витяжки. За допомогою решітки для закладання продуктів Ви можете чудово смажити гриль.
Кришка для сковороди з витяжкою HZ 333101	Кришка перетворює сковороду з витяжкою на жаровню.
Сковорода з витяжкою Плюс HZ 333102	Підходить для приготування великої кількості їжі. Приладдя в комплекті складається з глибокої сковороди зі вставною решіткою, решітки для закладання продуктів та висувної витяжки. За допомогою решітки для закладання продуктів Ви можете чудово смажити гриль.
Глиняна форма HZ 327000	Глиняна 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, стійкою 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 чи готових страв, а також для випічки великих круглих пирогів. Ви можете використовувати форму для піци замість універсальної форми. Поставте її на решітку та орієнтуйтеся 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.

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.

Миючий 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.

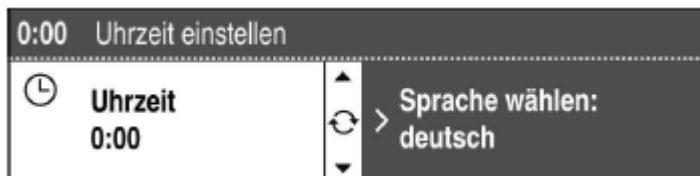
Перед першим використанням

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


- Налаштуйте місцевий час.
- За необхідності, змініть мову індикаторного рядка.
- Нагрійте духовку.
- Почистіть приладдя.
- 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 клавiші > перейдiть до температури та, використовуючи поворотний перемикач, змiнiть температуру на 240 °C.
5. Натиснiть клавiшу . Духовка починає працювати.
6. Через 60 хвилин, вимкнiть духовку за допомогою клавiші .

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

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


Попереднє очищення приладдя





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

Як ввiмкнути/вимкнути духовку

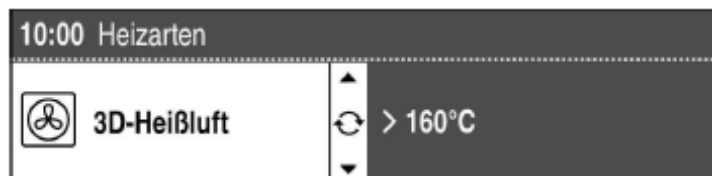
Вмикайте/вимикайте духовку за допомогою клавiші .

Щоб ввiмкнути духовку

Натиснiть клавiшу .
З'являється логотип фірми Siemens.
Виберіть потрібний робочий режим.

- Клавiша  = Тип нагрівання
- Клавiша  = Автоматична програма
- Клавiша  = Збережені в пам'яті налаштування
- Клавiша  = Самоочищення
-

Якщо впродовж декількох секунд Ви не вибрали жодного робочого режиму, Вам будуть запропоновані робочий режим - «3D-Гаряче повітря» та температура 160 °C.



Ви можете в будь-який момент вибрати інший робочий режим. Як його налаштувати, Ви можете прочитати у відповідних розділах.

Щоб вимкнути духовку

Натисніть клавішу **on**
off.

Духовка вимикається, на дисплеї відображається місцевий час.

Як налаштувати духовку

В цьому розділі Ви можете дізнатися:



- які типи нагрівання має Ваша духовка,
- як налаштувати тип нагрівання та температуру
- як вибрати страву з рекомендацій для налаштувань
- як налаштувати 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 елемента на задній стінці камери духовки.
 Сильне/слабке нагрівання 30-300 °C	Для випікання пирогів, запіканок та нежирних шматочків печені 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. Волога 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 елемента 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 вмикаються/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.
 Обережне 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 клавiші 
Нагрівання зверху/знизу, 180 °C.

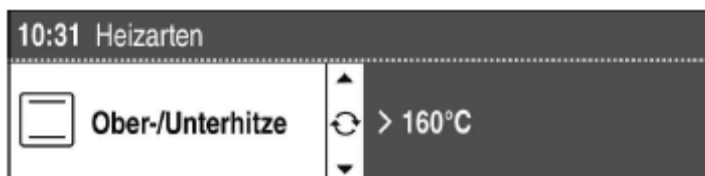
1. Натисніть клавiшу .

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

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


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

2. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте необхідний тип нагрівання.

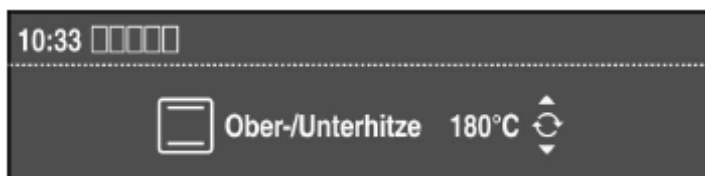


3. За допомогою клавiші > перейдіть до параметру «Температура», потім за допомогою поворотного перемикача налаштуйте температуру.



4. Натисніть клавiшу .

Духовка починає працювати. На індикаторному рядку з'являються риси ступеня нагріву та контролю температури.



5. Коли страва вже готова, за допомогою клавіші ^{on}/_{off} вимкніть духовку та знову виберіть та налаштуйте робочий режим.

Вказівки щодо налаштування:

При періодичному відкриванні дверцят духовки

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


Як зупинити роботу духовки

Натисніть клавішу ^{start}/_{stop}. Духовка переходить в режим Пауза, блимає клавіша ^{start}/_{stop}. Знову натисніть клавішу ^{start}/_{stop}, 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 ^{start}/_{stop}, 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 приладдя в духовці та самого приладдя. 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 вибрати з різних категорій страв. Тут Ви знайдете все, починаючи з пиріжків, хліба, птиці, м'яса, риби й 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 за допомогою клавіші  Дотримуйтеся 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 чи відмінити час закінчення приготування, дивіться розділ «Функція «Час»».

Як налаштувати функцію швидкого нагрівання духовки

Швидке нагрівання духовки підходить не для всіх типів нагрівання.

Відповідний тип 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 °С. 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 з 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 і 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 кожен 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 , закрийте 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 🕒 закрийте меню.

Як змінити час таймера

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

Як налаштувати термін приготування

Коли Ви налаштуєте час (термін приготування) Вашої страви, по завершенні цього часу робота духовки автоматично припиниться. Духовка більше не нагрівається.

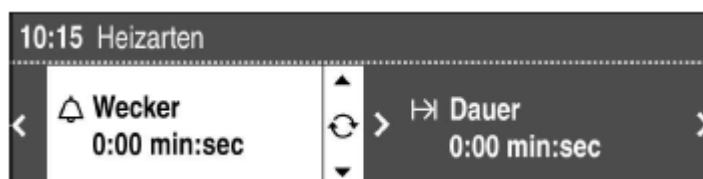
Передумова:

Тип нагрівання та температура мають бути налаштовані.

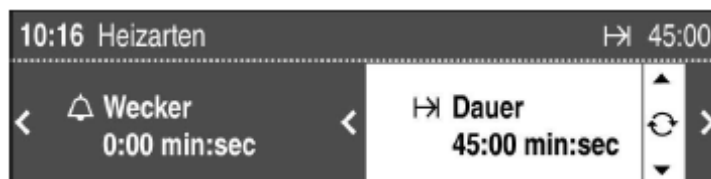
Приклад на малюнку: налаштування сильного/слабкого нагрівання, 180 °C, тривалість 45 хвилин.


1. Натисніть клавішу 🕒.



Відкривається 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 висвічуються  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  закрийте меню.

Як перенести час закінчення приготування

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

Відкладання часу закінчення можливе:


- для всіх типів нагрівання
- для кількох 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.



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




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



3. Закрийте меню функції «Час» за допомогою клавіші .
4. 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 висвічується  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 закінчується.

Як налаштувати місцевий час


Щоб мати змогу налаштувати чи змінити місцевий час, духовка має бути вимкнена.

Після збою електропостачання

Після збою електропостачання необхідно налаштувати місцевий час на індикаторному рядку.


1. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте місцевий час.



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

2. Натисніть клавішу . Місцевий час приймається.

Як змінити місцевий час

Приклад: 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 дисплеї з'являється годинник з актуальним 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 , 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 .

Відображаються збережені налаштування.

Якщо з'являється напис «Місце в пам'яті вільне», 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 .

Налаштування, збережені в пам'яті, стартують в 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 налаштувати термін приготування від 24 до 73 годин.


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

Передумова: Ви маєте увімкнути налаштування за умовчанням: Налаштування, «Shabat», ТАК.
Для цього дивіться розділ *Налаштування за умовчанням*.



1. Натисніть клавішу .

На дисплеї 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 , закрийте 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 більш пізніший неможливе.



Як перервати налаштування функції «Shabat»

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

Функція «Захист від дітей»


Щоб діти випадково не включили 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 заблокувати дверцята духовки

Ви можете змінити налаштування за умовчанням так, щоби дверцята духовки додатково блокувалися. Як це зробити, дивіться в розділі «Налаштування за умовчанням». Дверцята духовки блокуються, коли температура в духовці сягає приблизно 50 °C, з'являється символ . Якщо духовка вимкнена, дверцята духовки моментально блокуються, звичайно ж, якщо Ви активуєте функцію «Захист від дітей».

Як зняти блокувач

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

Вказівка


Незважаючи на ввімкнену функцію «Захист від дітей», Ви можете вимкнути духовку, натиснувши клавішу  або довгим натисканням на клавішу , налаштувати таймер та 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 відобразатимуться 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 спливу часу приготування.
Звук клавіш: вимк.	вмк./вимк.	Звук підтвердження при натисканні клавіші.
Яскравість дисплея: день	день сутінки ніч	Освітлення дисплея
Контрастність: 	наприклад, сильніше 	Контрастність дисплея
Вигляд годинника: вмк. звичайний 1	звичайний 1 звичайний 2 звичайний 3 електронний	Зображення годинника на дисплеї, коли духовка вимкнена.
Лампа духовки під час роботи: вмк.	вмк./вимк.	Освітлення в камері духовки

Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Після закриття дверцят: автоматично	Автоматично продовжити роботу, після натискання клавiші 	Спосiб продовження роботи при відкритті/закритті 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 ступiнь смаження для всіх автоматичних програм. вправо = iнтенсивніше влiво = слабкіше
Індикація логотипу виробника: вмк.	вмк./вимк.	Надпис Siemens, що з'являється після вмикання духовки
«3D-Гаряче повітря» Температура: 160 °C	вiд 30 до макс. 275 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Сильне/слабке нагрівання Температура: 160 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Температура, рекомендована для типу нагрівання.
Випікання вологих продуктів Температура: 160 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Температура випікання пiци Температура: 200 °C	вiд 30 до макс. 275 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
iнтенсивне нагрівання Температура: 190 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Слабке нагрівання Температура: 150 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Циркуляційний гриль Температура: 190 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, велика площа Температура: 3 рiвня iнтенсивності	3 2 1	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль на вертелі Температура: 250 °C	вiд 30 до макс. 300 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, мала площа Температура: 3 рiвня iнтенсивності	3 2 1	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Обережне смаження Температура: 80 °C	вiд 70 до макс. 90 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.

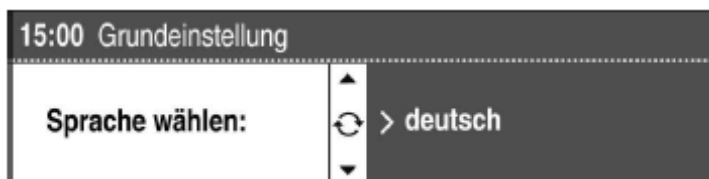
Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Розморожування Температура: 30 °C	від 30 до макс. 60 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Попереднє нагрівання Температура: 50 °C	від 30 до макс. 70 °C	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
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
Спосіб миття: ні	так/ні	Чи оснащений прилад верхньою кришкою та бічними стінками, які можуть самоочищуватися
Витяжка: ні	так/ні	Чи оснащений прилад 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

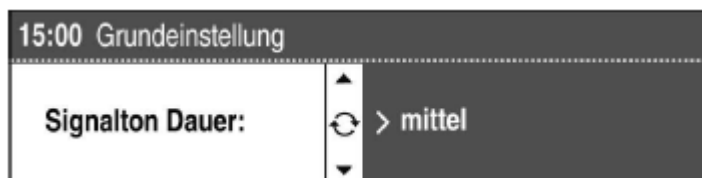
Передумова: Духовка має бути вимкнена.

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

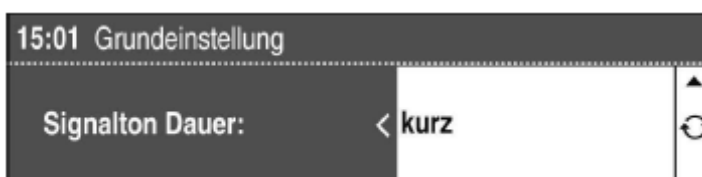
1. Натиснувши, тримайте протягом 4 секунд клавішу **i**, доки зліва не з'явиться напис «Вибрати мову», а зправа – напис «Німецька».



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 налаштуйте, 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 **on/off**. 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.

Самоочищення

Під час самоочищення духовка нагрівається до температури приблизно 500 °С. Таким чином спалюються залишки від смаження, гриля чи випічки, а Вам залишиться тільки витерти золу на днищі духовки .

Ступені самоочищення

Ви можете вибрати один з трьох ступенів самоочищення.

Рівень	Ступінь самоочищення	Тривалість
1	легкий	прибл. 1 година, 15 хв.
2	середній	прибл. 1 година, 30 хв.
3	інтенсивний	прибл. 2 години

Чим сильніші та старіші забруднення, тим вищим має бути ступінь самоочищення духовки. Достатньо, якщо Ви будете чистити духовку кожні два-три місяці. Один процес самоочищення потребує приблизно 2,5 – 4,7 кіловат-час.

Важливі вказівки

З метою дотримання Вашої безпеки дверцята духовки автоматично блокуються. Ви зможете відкрити дверцята духовки лише після того, коли камера духовки трохи охолоне та зникне символ-замок блокувача дверцят. Не намагайтеся пересунути гачок руками.



Небезпека пожежі!

Духовка ззовні дуже гаряча. Звертайте увагу на те, щоб передня сторона духовки залишалася вільною. Ніколи не вішайте на ручку дверцят легкозаймисті предмети, наприклад, кухонні рушники. Тримайте дітей якнайдалі від приладу.

Не намагайтеся відкрити дверцята духовки, доки триває самоочищення. Процес самоочищення може перерватися.

Під час самоочищення лампа в камері духовки не світиться.

Перед першим самоочищенням

Приберіть з духовки посуд та невідповідне приладдя.



Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир і м'ясний сік можуть зайнятися. Витріть вологим кухонним рушником камеру духовки та приладдя, яке Ви хочете почистити разом із духовкою.

Мийте дверцята духовки та стінки біля ущільнення камери духовки за допомогою миючого засобу. Ущільнення не можна мити (чистити).

Як почистити приладдя разом із духовкою

Ви можете чистити разом із духовкою універсальну сковороду та лист для випічки, розмістивши їх на рівні 2. Решітка не підходить для самоочищення.




Небезпека тяжкої шкоди здоров'ю!

Ніколи не залишайте в духовці листи для випічки чи форми з антипригарним покриттям, для їх очищення. Під час самоочищення висока температура в духовці руйнує антипригарне покриття, чим спричиняє утворення отруйних газів.

Як налаштувати ступінь самоочищення


1. Натисніть клавішу .

Рекомендований ступінь самоочищення: 3.


Ви можете одразу ж запустити самоочищення, натиснувши на клавішу .

Якщо Ви бажаєте змінити ступінь самоочищення:

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

3. Натиснувши на клавішу , запустіть процес самоочищення.

Дверцята духовки блокуються одразу ж після старту.

Світиться символ блокувача дверцят . Лише після того, як символ згасне, можна знову відкривати дверцята духовки.



Після закінчення самоочищення

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

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати

самоочищення духовки

Натиснувши на клавішу , вимкнути духовку. Дверцята духовки можна буде відкрити лише після того, як згасне символ .

Як відкоригувати

ступінь самоочищення

Після старту, ступінь самоочищення духовки змінити неможливо.

Самоочищення 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 самоочищення

Коли камера духовки охолоне, витріть вологим рушником золу, яка залишилася в духовці.

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 натюками, є світовими рефlekсами лампи духовки.

При дуже високих температурах емаль вигоряс. 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,
- жорсткі губки чи мочалки для чищення,
- пристрої для миття під високим тиском або для обробки парою.

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

Зона миття

Передня частина духовки

Миючий засіб

Гарячий розчин питної соди:

Вимийте ганчіркою та витріть насухо м'яким рушником.

Зона миття

Миючий засіб

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

Миючий засіб для скла:
Мийте та витирайте м'яким рушником.
Не використовуйте скребок для скла.

Скло дверцят

Миючий засіб для скла:
Мийте та витирайте м'яким рушником.
Не використовуйте скребок для скла.

Захисне покриття дверцят

Миючий засіб для догляду за нержавіючою сталлю (можна придбати в сервісній службі чи на спеціалізованих точках продажу).
Дотримуйтеся рекомендацій виробника.

Камера духовки

Гарячий розчин лугу чи кислоти:
Мийте та витирайте м'яким рушником.

У разі сильного забруднення використовуйте спіральний скребок для чищення нержавіючої сталі, або миючий засіб для духовок. Використовувати лише у холодній камері духовки.

Краще за все скористатися функцією «Самоочищення». Для цього дивіться розділ «Самоочищення» та дотримуйтеся рекомендацій!

Скляне захисне покриття лампи

Гарячий розчин лугу чи кислоти:
Мийте та витирайте м'яким рушником.

Приладдя

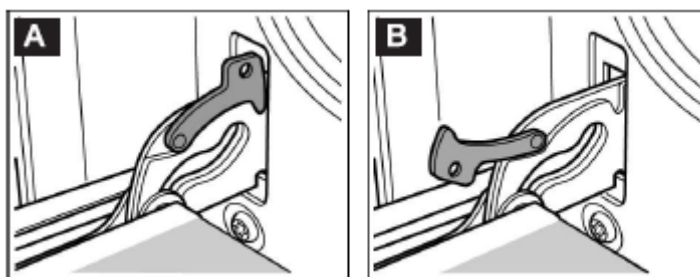
Гарячий розчин лугу чи кислоти:
Попередньо намочіть, а потім вимийте рушником або щіткою.

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 зафіксовані. Їх не можна зняти.

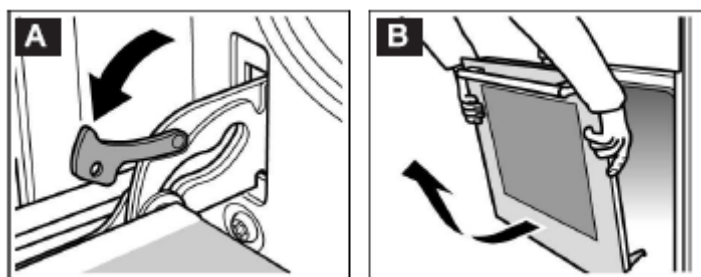
Коли стопорні важелі відкинуті для зняття дверцят духовки (Малюнок В), шарніри зафіксовані. Вони не можуть закритися.



Небезпека травми! Якщо шарніри не зафіксовані, 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

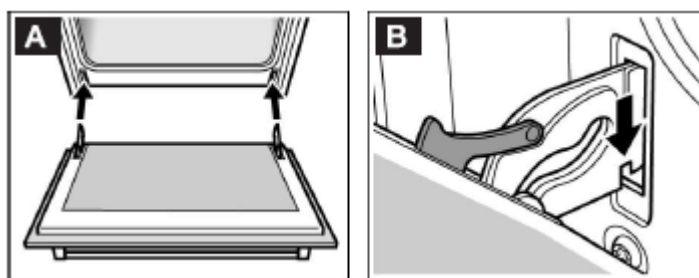
1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
2. Відкиньте обидва стопорні важелі, зліва та справа (Малюнок А).
3. Закрийте дверцята духовки до упору. Візьміться за них обома руками, зліва та справа. Ще трохи прикрийте та витягніть. (Малюнок В)



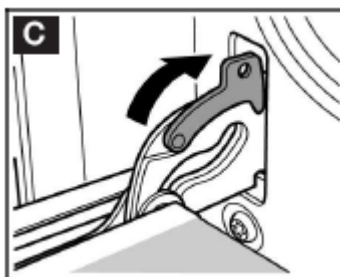
Як навісити дверцята духовки

Навішувати дверцята духовки треба в зворотньому 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 закрийте обидва стопорні важелі. (Малюнок С)
Закрийте дверцята духовки.



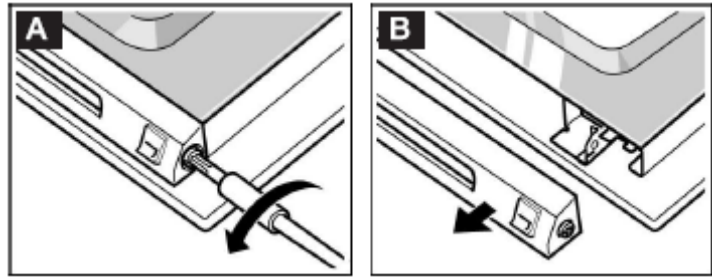
Небезпека травми! Якщо дверцята духовки несподівано випадуть або ж захлопнеться шарнір, не чіпайте шарнір. Зателефонуйте до сервісної служби.

Як зняти захисне покриття дверцят

Захисне покриття на дверцятах духовки може змінити колір. Ви можете зняти захисне покриття для ретельного миття.

1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
2. Відгвинтіть захисне покриття дверцят духовки. Для цього поверніть болти, зліва та зправа. (Малюнок А)

3. Зніміть захисне покриття. (Малюнок В)



Слідкуйте за тим, щоб дверцята духовки не зачинися, поки Ви знімаєте захисне покриття. Внутрішнє скло може пошкодитися.

Помийте захисне покриття миючим засобом для нержавіючої сталі.

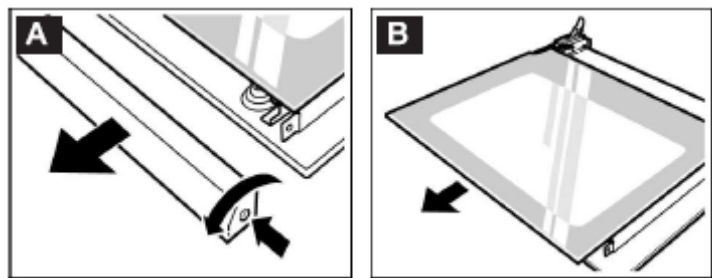
4. Знову встановіть та закріпіть захисне покриття.
5. Закрийте дверцята духовки.

Як вийняти/вставити скло дверцят

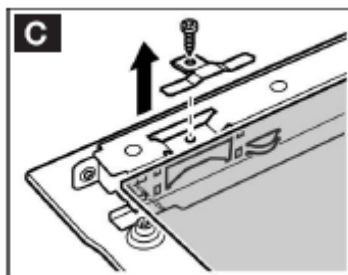
Ви можете виймати скло з дверцят духовки для ретельного миття.

Демонтаж

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



4. Відгвинтіть та вийміть скоби зліва та зправа.
(Малюнок С) Витягніть скло.



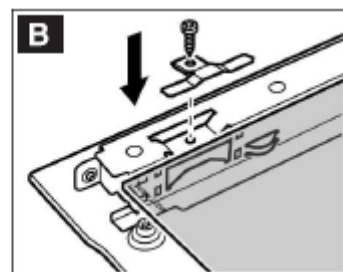
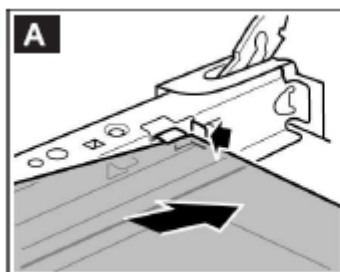
Помийте скло дверцят духовки миючим засобом для скла та м'яким рушником.

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 скло на місце, трохи навскіс. (Малюнок А)
2. Надіньте та міцно загвинтіть скоби зліва та зправа (Малюнок В)
3. Поставте верхнє скло на місце, трохи навскіс. Гладка поверхня повинна бути ззовні.



4. Покладіть захисне покриття та пригвинтіть.
5. 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 подивіться на таблицю. Можливо Ви зможете самотійно 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.
Дверця духовки не відкриваються. На індикаторному рядку стоїть «Як налаштувати місцевий час». Час, який відображається, не актуальний. В правому вікні панелі керування стоїть «Вибрати мову». Відображається символ  .	Збій енергопостачання під час самоочищення духовки.	Налаштуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача та натисніть клавішу  . Після збою енергопостачання налаштована мова не змінюється. Зачекайте, доки духовка не охолоне. Символ  зникне. Ви можете знову відкрити дверця духовки.
Духовка не гріє або не налаштовується вибраний тип нагрівання.	Не розпізнано тип нагрівання.	Налаштувати 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».
На індикаторному рядку з'являється напис «Автоматичне вимикання».	Спрацювало автоматичне вимикання. Духовка вимкнулася.	Натисніть будь-яку клавішу. Напис зникне. Тепер Ви можете все налаштувати наново.

Повідомлення про несправність із символом E

Якщо на дисплеї відображається повідомлення про несправність із символом E, 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.
E115	Температура в камері духовки дуже висока.	Дверцята духовки заблоковані. Зачекайте, доки духовка не охолоне. Натиснувши клавішу  , видаліть повідомлення про несправність.



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!

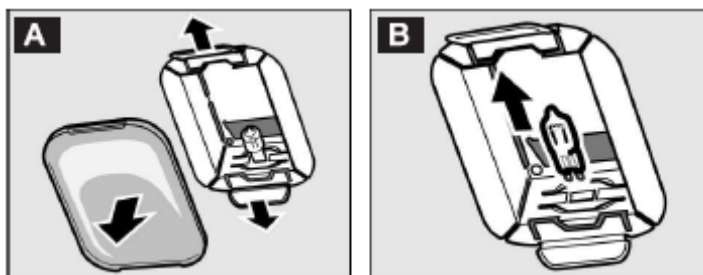
Вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками.

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

3. Зніміть скляне захисне покриття. Для цього натисніть великим пальцем на металічну лапку, рухом вбік. (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. При цьому з однієї сторони треба вставити, а з іншої сторони міцно притиснути. Скло зафіксується.

6. Витягніть кухонний рушник з духовки та ввімкніть запобіжник.

Як замінити лампу духовки зліва

Якщо лампа духовки перегоріла, її треба замінити. Сійку 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!

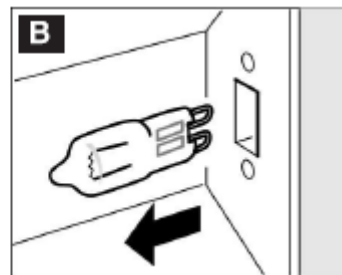
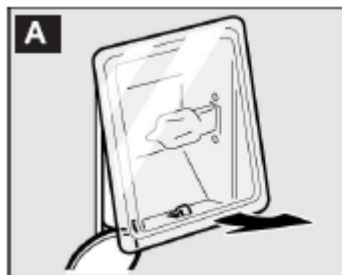
Вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками.

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

3. Зніміть скляне захисне покриття. Для цього натисніть великим пальцем на металічну лапку, рухом вбік. (Малюнок А)

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

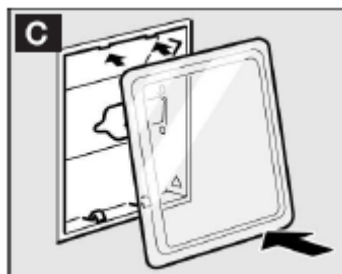
Встановіть нову лампу, при цьому зверніть увагу на положення штифтів. Міцно встановіть лампу.



5. Знову встановіть на місце скляне захисне покриття.

Зверніть увагу на те, щоб опуклість на склі була зправа.

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, E-номер та FD-номер Вашого приладу.

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

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

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

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/ЕС щодо утилізації використаних електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment).

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

Автоматична програма

За допомогою автоматичної програми Ви зможете дуже легко приготувати вишукані тушковані страви, соковиту печеню 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, користуйтеся кухонним рушником. Посуд дуже гарячий. Обережно, під час відкривання посуду виділяється гаряча пара!

Посуд

Автоматична програма підходить для смаження під кришкою, окрім 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. Блискуча 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, страву підрум'яниться сильніше. Додайте трохи більше рідини.

Невідповідний посуд

Не підходить посуд зі світлого, блискучого алюмінію, а також неглазурований та з пластмасовими ручками.

Розмір посуду

М'ясо має покривати дно посуду приблизно на дві третини. Так Ви отримаєте густий м'ясний 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 налаштувати робочий режим.

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

В багато 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 ложки. Якщо стоїть «Рідина, так», то можна спокійно додати більше. Звертайте увагу на вказівки перед та в таблицях.

Закрийте 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.

Приклад: 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 соковитою, 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 гиндички, свіжа	0,5-2,5	багато	Від ваги м'яса
Стегенце свіже (наприклад, стегенце курки, качки, гусака, гиндички)	0,3-1,5	ні	Вага найважчого стегенця
Стегенце заморожене (наприклад, стегенце курки, качки, гусака, гиндички)	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, печеня 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*	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 в посуд достатньо овочів (селера, помідори, морква) та покладіть на них голяшки. Якщо потрібно, додайте ще рідини (бульйону).

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Телятина			
М'ясо для печені свіже, нежирне Наприклад, огузок, пашина	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені свіже, з прошарками жиру Напр., зашийок, шийка	0,5-3,0	трохи	Від ваги м'яса
М'ясо для печені заморожене, нежирне* Напр., огузок, пашина	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені 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

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
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 огузки класти у посуд жирним шаром нагору.

Щоб печеня з огузки вкрилася скоринкою, посуд має бути відкритим.

Якщо готуєте печеню, налаштовуйте на вагу м'яса, при готуванні 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
Печеня зі скоринкою, свіжа Грудинка	0,5-3,0	ні	Від ваги м'яса
Печеня 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 свіжепросолений, вимочений, для запікання	1,0-4,0	трохи	Від ваги м'яса
Окіст свіжепросолений, вимочений, для запікання зі скоринкою	1,0-4,0	трохи	Від ваги м'яса

Ягнятина та баранина

При готуванні печені та стегон налаштовуйте на вагу м'яса, при готуванні 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 печені, свіже Лопатка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
М'ясо для печені, заморожене Лопатка	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса

Дичина

Дичину Ви можете обкласти 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 печені, свіжа Лопатка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Оленина для печені, заморожена Лопатка, грудинка	0,5-2,0	так	Від ваги м'яса
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 Лопатка, грудинка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Вепрятина, заморожена* Лопатка, грудинка	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса
Кролик, свіжий	0,5-3,0	так	Від ваги м'яса

Риба

Почистивши як звичайно, збризкати лимоном та посолити.
Для тушкованої риби: додати до посуду рідини на $\frac{1}{2}$,
наприклад, вино або лимонний сік.

Для запеченої риби: обваляти рибу в борошні та обмазати
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.

Приклад: 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.

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

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

Якщо м'ясо має підсмажитися, кладіть його у жаровню на овочі в останню чергу. 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.

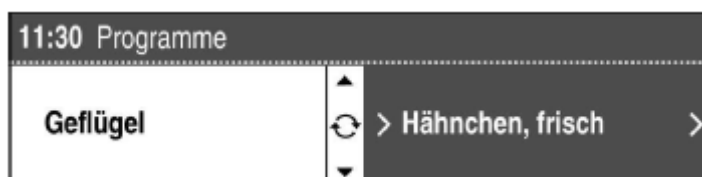
Для приготування густого супу підходять тверді сорти овочів, як наприклад: морква, зелені боби, білокачанна капуста, селера та картопля. Чим дрібніше Ви наріжете овочі, тим скоріше вони розваряться. Щоб овочі не пригоріли, залийте їх рідиною.

Програма	Вага, в кг	Чи додавати рідину	Налаштування
Суп з м'ясом 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'являються 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 вибраної 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 клавiші  Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати програму

Натиснувши, тримайте клавiшу , доки не з'явиться «3D-Гаряче повітря», 160 °C. Тепер Ви можете налаштувати все наново.

Як запросити інформацію

Перед стартом: коротко натисніть на клавiшу **i**. Відображається різна інформація стосовно програм. Для кожної окремої інформації треба наново коротко натискати клавiшу **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 уявленням, наступного разу Ви можете пристосувати програму відповідно до Ваших побажань.

Налаштовуйте, як описано в пункті 1-5. Натиснути клавiшу **>** та за допомогою поворотного перемикача перемістіть освітлене поле.



Вліво = слабший результат.



Вправо = сильніший результат.

Натисніть на клавiшу .

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 .

Печеня вийшла гарною, але соус дуже темний.

Наступного разу візьміть менший за розміром посуд або використовуйте більше рідини.

Печеня вийшла гарною, але соус дуже світлий та водянистий.

Наступного разу візьміть більший за розміром посуд або використовуйте менше рідини.

Печеня зверху дуже суха.

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

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

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 залишалась відстань щонайменше 3 см.

Ви хочете приготувати сильно заморожене м'ясо.

Сильно заморожене м'ясо натирайте 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».

М'ясо не дуже підсмажилось або недосмажилось.

Тестовано для Вас у нашій кухні-студії

Тут Ви знайдете вибір страв та 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, користуйтеся 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.

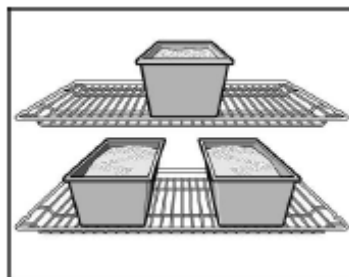
Універсальна сковорода – на рівень 3.

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 підходять 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, орієнтуйтеся на дані та рецепти виробника. Силіконові форми часто менші за розміром за звичайні форми. Кількість тіста та дані рецепта можуть відрізнятись.


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 нагріваєте 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 Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура, хв.	
				°C	
Здобний пиріг, одношаровий	корона/прямокутна 2 форма 3 прямокутні			160-180	50-60
	форми	3+1		140-160	60-80
Здобний пиріг, ніжний	корона /прямокутна 2 форма			150-170	60-70
Корж для торта, здобне тісто	Кругла форма	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг, здобне тісто	Розкладна/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 розкладна форма	2		160-180	40-50
Корж з бортиком З пісочного тіста	Темна розкладна форма	1		180-200	25-35
Фруктовий або сирний торт з коржем із пісочного тіста	Темна розкладна 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	Форма для піци	2		280-300	10-15

Пиріг у формі	Посуд Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
			у °C	у хвилинах	
Піканте кухен* (пирог с решеткой)	Темна розкладна форма	2		180-200	40-50

* Приблизно на 20 хвилин залишити пиріг охолоджуватися у виключеній, закритій духовці.

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

Пиріг на листі для	приладдя Тривалість випічки у хвилинах	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
				у °C	
Здобне тісто з сухою начинкою	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	2		170-190	20-30
	Лист для випічки	3+1		150-170	35-45
Здобне тісто з соковитою (Фрукти)	Універсальна сковорода Універсальна сковорода Плюс	2		170-190	25-35
	Лист для випічки	3+1		140-160	40-50
Дріжджове тісто з сухою начинкою	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3		170-190	25-35
	Лист для випічки	3+1		150-170	35-45
Дріжджове тісто з соковитою начинкою (Фрукти)	Універсальна сковорода Універсальна сковорода Плюс	3		160-180	40-50
	Лист для випічки	3+1		150-170	50-60
Пісочне тісто з сухою начинкою	Лист для випічки	2		180-200	20-30
Пісочне тісто з соковитою начинкою (Фрукти)	Універсальна сковорода	3		170-190	50-60
Швейцарський пиріг	Універсальна сковорода	2		210-230	40-50
Бісквітний рулет, Попередньо розігріти духовку	Лист для випічки	2		170-190	15-20
Плетінка з дріжджового тіста, 500 гр. борошна	Лист для випічки	2		180-200	25-35
Кекс з 500 гр. борошна	Лист для випічки	3		160-180	60-70
Кекс з 1 кг. борошна	Лист для випічки	3		140-160	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальна Сковорода	2		190-210	55-65

Пиріг на листі для випічки	приладдя Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Температура у хвиликах
Піца	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	2		200-220	25-53
	Лист для випічки	3+1		180-200	40-50
Французька піца (Ельзас), Попередньо розігріти духовку	Універсальна сковорода	2		280-300	10-12
			«3D-Гаряче повітря»		
				Сильне/слабке нагрівання	
				Випікання вологих продуктів	

Дрібна випічка	приладдя Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °C	Температура у хвиликах
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
	2 листи для випічки	1+3+5		130-150	30-40
Мигдальне тістечко	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	2		100-120	30-40
	Лист для випічки Універсальна сковорода Плюс	3+1		100-120	35-45
	2 листи для випічки	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Лист для випічки	3		80-100	100-150
Гарячі оладки	Решітка з листом для оладків	3		180-200	20-25
	2 решітки з листами для оладків	3+1		160-180	25-30
Тістечка з заварного тіста	Лист для випічки	2		210-230	30-40
Печиво з листкового 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
Печиво з дріжджового тіста	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 щось інше.

Ніколи не лейте воду в гарячу духовку.

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



«3D-Гаряче повітря»





Випікання вологих продуктів

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

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти по Вашому власному рецепту.	Орієнтуйтеся 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 вказаний в рецепті час збивання тіста.
В середині пиріг високо піднявся, а по краях низький.	Не змазуйте жиром бортики розкладної форми. Після випічки обережно відділіть пиріг ножом.

<p>Пиріг зверху занадто темний. Пиріг занадто сухий.</p>	<p>Поставте пиріг на нижчий рівень, налаштуйте нижчу температуру та випікайте пиріг трохи довше. В готовому порозі проткніть зубочисткою маленькі отвори. Потім налейте в них по краплям фруктовий сік або алкогольний напій.</p>
<p>Хліб або пиріг (напр., ватрушка) добре виглядають, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком).</p>	<p>Наступного разу налаштуйте температуру духовки на 10 градусів вище та скоротіть час випікання.</p>
<p>Випічка підрум'янюється нерівномірно.</p>	<p>Наступного разу використовуйте трохи менше рідини та випікайте трохи довше при нижчій температурі.</p>
<p>Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.</p>	<p>Для пирога з соковитою начинкою: корж випечіть окремо.</p>
<p>Фруктовий сік витікає.</p>	<p>Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.</p>
<p>Пиріжки з дріжджового тіста під час випікання склеюється.</p>	<p>Налаштуйте трохи нижчу температуру, тоді випічка буде підрум'янюватися більш рівномірно.</p>
<p>При випіканні на декількох рівнях: на верхньому листі випічка виходить темніша, ніж на нижньому.</p>	<p>Нижню випічку випікайте в режимі «Сильне/слабке нагрівання»  на одному рівні. Виступаючі краї паперу для випічки також можуть впливати на циркуляцію повітря. Завжди вирізайте бумагу для випічки по розміру листа для випічки.</p>
<p>Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.</p>	<p>Наступного разу ставте пиріг на рівень нижче.</p>
	<p>Наступного разу використовуйте, якщо є у наявності, глибшу універсальну сковороду.</p>
	<p>Відстань між печивом повинна становити приблизно 2 см. Так достатньо місця для того, щоб печиво гарно піднялося та підрум'янилося з усіх боків.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Під час випікання може утворитися конденсат. Він виходить через дверцята. Водяна пара може конденсуватися на панелі керування або на сусідніх поверхнях меблів та стікати краплями по ній. Це обумовлено фізикою процесу.</p>

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. Подовжіть 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 тушуєте, 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 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 настроєного рівня гриля.






М'ясо

Перевертайте шматочки м'яса по закінченні половини часу. Коли печеня готова, вона повинна ще 10 хвилин відстоятися у виключеній, 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 печені зі шкірою з прошарками сала наріжте шкіру в вигляді решітки та кладіть печеню в посуд шкірою вниз.

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

М'ясо	Вага Тривалість	приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
					у °С, Ступінь смаження	у хвилинах
Яловичина						
Тушкована яловичина	1,0 кг	закритий	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Яловиче філе, середнє	1,0 кг	відкритий	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80

М'ясо	Вага Тривалість	приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
					у °С, Ступінь Смаження	у хвиликах
Ростбїф, середній	1,0 кг	відкритий	1		220-240	60
Стейк, товщина 3 см, середній		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	15
Телятина						
Печеня з	1,0 кг	відкритий	2		190-210	110
телятини	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Теляча рулька	1,5 кг	відкритий	2		210-230	140
Свинина						
Печеня, без	1,0 кг	відкритий	1		190-210	120
шкіри (напр.,	1,5 кг		1		180-200	150
шийна частина)	2,0 кг		1		170-190	170
Печеня зі	1,0 кг	відкритий	1		190-210	120
шкірою (напр.,	1,5 кг		1		180-200	160
лопатка)	2,0 кг		1		170-190	190
Фїле зі свинини	500 гр	решітка + універсальна сковорода	3+1		230-240	30
Печеня зі	1,0 кг	відкритий			200-220	120
свинини,	1,5 кг		2		190-210	140
нежирне	2,0 кг				180-200	160
Свина лопатка з кісточкою	1,0 кг	закритий	2		210-230	70
Стейк, товщина 2 см.		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	15
Медальони зі свинини		решітка + універсальна сковорода	5+1		3	10

М'ясо	Вага Тривалість	приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
					у °С, Ступінь	у хвилинах смаження
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, солоною водою або апельсиновим соком.

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

Птиця хвилинах	Вага	приладдя та Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °С,	Тривалість у	Ступінь смаження
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	Вага Тривалість	приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
					у °С, Ступінь смаження	у хвилинах
Рибина, ціла	від 300 гр	решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	решітка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	решітка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закритий	2		190-210	70-80
Рибні котлети, товщина 3 см		решітка	2		2	20-25
Рибне філе		закритий	2		210-230	25-30

Рекомендації щодо приготування та смаження на грилі

У таблиці немає даних щодо ваги печені.

Виберіть дані згідно з найближчою найменшою вагою та подовжіть 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 печеню. 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 та 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.
---	---

Обережне смаження


Обережне смаження, також позначається як смаження. Температура знижена, 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 у °C	Тривалість смаження у хвилиnach	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						
Печеня з яловичини (напр., огузок) Товщина 6-7 см	≈1,5 кг	2		80	6-7	4,5-5,5
Яловичина філе, шматком	≈1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбїф, 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						
Печеня з телятини, товщина 6-7 см, (напр., огузок)	≈1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Фїле з телятини	≈800 гр	2		80	6-7	3-3,5
Свинина						
Нежирне печеня зі свинини (нар., поперекова частина), товщина 5-6 см	≈1,5 кг	2		80	6-7	5-6

Страва	Вага	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °С	Тривалість смаження у хвилинах	Тривалість ніжного приготування у годинах
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.

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

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






Після обережного смаження переключіть температуру духовки назад на 70 °С. 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 °С	Тривалість в хвилинах
Запіканка, солодка	форма для запіканки	2		180-200	50-60




Запіканки	приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °С	Тривалість в хвиликах
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 сирії 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 у сирих продуктах.

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

Страва	приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °С, Ступінь смаження	Тривалість в хвиликах
--------	----------	--------	----------------	------------------------------------	-----------------------

Піца, сильно заморожена

Піца з тонким коржем	універсальна сковорода	2		200-220	15-25
	універсальна сковорода Плюс решітка	3+1		180-200	20-30

Страва	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура у °С, Ступінь смаження	Тривалість в хвиликах
Піца з товстим коржем	універсальна сковорода	2		170-190	20-30
	універсальна сковорода Плюс Решітка	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 лист для випічки	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
Хлібобулочні вироби, попередньо обсмажені					
Булочки або багети	універсальна сковорода	2		190-210	10-20
	універсальна сковорода Плюс решітка	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	3		190-210	30-35

сковорода

Особливі страви

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

Йогурт

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

Як дати тісту швидко піднятися

Замістіть дріжджове тісто. Перекладіть до жаростійкого керамічного посуду та накрийте. 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 Тривалість	Тип нагрівання	Температура
Йогурт	поставити чашки або 1 скляні банки на решітку	1		у °С 40 6-8 годин
Дати тісту піднятися	жаростійкий посуд	поставити на дно духовки		50 °С попередньо розігріти, вимкнути прилад, поставити дріжджове тісто у духовку 5-10 хвилин 20-30 хвилин

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 °C	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 закрийте банки.

Не ставте більше 6 банок у духовку.

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

Тепер зробіть так:

1. Вставте універсальну сковороду на рівень 2. Банки ставте так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте в універсальну сковороду на $\frac{1}{2}$ гарячої води (приблизно 80 °C).
3. Закрийте 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	При утворенні бульбашок	Додатково нагрівати
Яблука, смородина, полуниця	вимкнути	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 °С, 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.
Брюсельська капуста	прибл. 45 хв.	прибл. 30 хв.
Квасоля, кольрабі, краснокочанна 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 йдеться?

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 °С, в режимі «3D-Гаряче повітря» або Гаряче повітря – максимум 170 °С.

Маленьке кругле печиво

В режимі «Сильне/слабке нагрівання», максимум 190 °С, в режимі «3D-Гаряче повітря» або «Гаряче повітря» – максимум 170 °С.
Яйце чи яєчний жовток знижує утворення акриламіду.

Картопля фрі у духовці

Рівномірно та в один ряд викладайте 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 та тестування різних приладів.


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 поставлених в духовку, не обов'язково буде готова в один і той же час.


Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Поставити 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:
Випікати 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 Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
				у °C	у хвиликах
Фігурне печиво	Лист для випічки	3		160-180	20-30
	Лист для випічки	3		160-180	20-30
	Універсальна сковорода Плюс				
	Лист для випічки	3+1		140-150	30-40
	Універсальна сковорода Плюс				
	2 листи для випічки	1+3+5		130-150	40-50
Маленькі кекси, Попередньо розігріти духовку	Лист для випічки	3		160-180	20-25
	Універсальна сковорода Плюс				
	Лист для випічки	3+1		150-170	25-30
	Універсальна сковорода Плюс				
	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	розкладна форма на решітці	2		160-180	30-40
	розкладна форма на решітці	2		160-180	30-40
Пиріг з дріжджового тіста на листі	Універсальна сковорода	3		160-180	40-50
	Універсальна сковорода	3		160-180	40-50
	Універсальна сковорода Плюс				
	лист для випічки	3+1		150-170	50-60

Страва	Приладдя та посуд Тривалість	Рівень	Тип нагрівання	Температура	
				у °C	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	0,5-2
Гамбургер, 12 штук *, Не розігрівати духовку * Через 2/3 часу перевернути.	решітка + універсальна сковорода		4+1		3 25-30