

SIEMENS



# Вбудована духовна шафа

HS636GD.1

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

uk Інструкція з використання

Register  
your  
product  
online



# Зміст

|  |   |           |   |  |           |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Використання за призначенням</b> . . . . .                 | <b>4</b>  |    | <b>Установки таймера</b> . . . . .                 | <b>20</b> |
|    | <b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .                  | <b>5</b>  | Таймер . . . . .  | 20   |           |
|  | Загальне . . . . .  | 5         | Тривалість . . . . .  | 21   |           |
|  | Пара . . . . .  | 6         | Час закінчення . . . . .  | 21   |           |
|  | Термометр для смаження . . . . .                              | 6         |   |  |           |
|    | <b>Причини несправностей</b> . . . . .                        | <b>6</b>  |    | <b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .        | <b>22</b> |
|  | Загальне . . . . .  | 6         | Активація та деактивація . . . . .  | 22   |           |
|  | Пара . . . . .  | 7         |   |  |           |
|    | <b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .              | <b>7</b>  |    | <b>Основні установки</b> . . . . .                 | <b>22</b> |
|  | Заощадження енергії . . . . .                                 | 7         | Зміна налаштувань . . . . .   | 22   |           |
|  | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . . | 7         | Перелік налаштувань . . . . .   | 22   |           |
|    | <b>Знайомство з приладом</b> . . . . .                        | <b>8</b>  | Зміна поточного часу . . . . .  | 23   |           |
|  | Панель управління . . . . .                                   | 8         |    | <b>Програма “Шабат”</b> . . . . .                  | <b>23</b> |
|  | Елементи управління . . . . .                                 | 8         | Початок програми «Шабат» . . . . .  | 23   |           |
|  | Дисплей . . . . .   | 8         |   |  |           |
|  | Меню режимів роботи . . . . .                                 | 9         |    | <b>Термометр</b> . . . . .                         | <b>24</b> |
|  | Види нагрівання . . . . .                                     | 9         | Види нагрівання . . . . .   | 24   |           |
|  | Пара . . . . .  | 10        | Встановлення термометра у страву . . . . .  | 24   |           |
|  | Подальша інформація . . . . .                                 | 10        | Встановлення внутрішньої температури . . . . .                                      | 24   |           |
|  | Функції робочої камери . . . . .                              | 10        | Внутрішня температура різних продуктів . . . . .                                    | 25   |           |
|  | Резервуар для води . . . . .                                  | 11        |   |  |           |
|  | <b>Приладдя</b> . . . . .                                     | <b>11</b> |   | <b>Функція очищення</b> . . . . .                  | <b>26</b> |
|  | Приладдя, що постачається в комплекті . . . . .               | 11        | Видалення накипу . . . . .  | 26   |           |
|  | Встановлення приладдя . . . . .                               | 12        |  | <b>Засоби для чищення</b> . . . . .                | <b>27</b> |
|  | Спеціальне приладдя . . . . .                                 | 12        | Відповідні очисні засоби . . . . .  | 27   |           |
|  | <b>Перед першим використанням</b> . . . . .                   | <b>13</b> | Поверхні робочої камери . . . . .   | 28   |           |
|  | Перед першим введенням в експлуатацію . . . . .               | 13        | Підтримання приладу чистим . . . . .  | 28   |           |
|  | Перша експлуатація . . . . .                                  | 13        |   |  |           |
|  | Калібрування приладу і чищення робочої камери . . . . .       | 14        |  | <b>Навісні елементи</b> . . . . .                  | <b>29</b> |
|  | Очищення приладдя . . . . .                                   | 14        | Зняття та встановлення підвісних каркасів . . . . .                                 | 29   |           |
|  | <b>Управління приладу</b> . . . . .                           | <b>15</b> |  | <b>Дверцята приладу</b> . . . . .                  | <b>30</b> |
|  | Увімкнення/вимкнення приладу . . . . .                        | 15        | Встановлення та знімання дверцят приладу . . . . .                                  | 30   |           |
|  | Запуск або переривання роботи . . . . .                       | 15        | Зняття захисної панелі дверцят . . . . .  | 31   |           |
|  | Налаштування режиму роботи . . . . .                          | 15        | Монтаж та демонтаж скла дверцят . . . . .   | 31   |           |
|  | Регулювання виду нагрівання й температури . . . . .           | 15        |   |  |           |
|  | Швидке нагрівання . . . . .                                   | 16        |  | <b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . . | <b>32</b> |
|  | <b>Пара</b> . . . . .   | <b>16</b> | Таблиця несправностей . . . . .   | 32   |           |
|  | Шум . . . . .   | 16        | Перевищено максимальну тривалість роботи . . . . .                                  | 33   |           |
|  | FullSteam — готування на парі . . . . .                       | 16        | Лампа робочої камери . . . . .  | 33   |           |
|  | Приготування з подачею пари . . . . .                         | 17        |  | <b>Служба сервісу</b> . . . . .                    | <b>33</b> |
|  | Підігрівання . . . . .  | 17        | Е- та FD-номер . . . . .  | 33   |           |
|  | Залишіть тісто підніматися . . . . .                          | 17        |   |  |           |
|  | Розморожування . . . . .                                      | 18        |  | <b>Страви</b> . . . . .                            | <b>34</b> |
|  | Наповнення резервуару . . . . .                               | 18        | Вказівки щодо налаштувань . . . . .   | 34   |           |
|  | Після кожного готування на парі . . . . .                     | 19        | Вибір страви . . . . .  | 34   |           |
|  |   |           | Налаштування страви . . . . .   | 35   |           |



**Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії. 35**

|   |    |
|---|----|
| Силіконові форми. . . . .                             | 35 |
| Пироги та дрібне печиво. . . . .                      | 35 |
| Хліб та булочки. . . . .                              | 40 |
| Піца, французький пиріг і пікантні пироги. . . . .    | 42 |
| Запіканка і суфле. . . . .                            | 43 |
| Птиця. . . . .  | 45 |
| М'ясо. . . . .  | 47 |
| Риба. . . . .   | 50 |
| Овочі, гарніри та яйця. . . . .                       | 52 |
| Десерт. . . . .                                       | 55 |
| Готування комплексних обідів. . . . .                 | 56 |
| Види нагрівання Eso. . . . .                          | 56 |
| Акриламід у харчових продуктах. . . . .               | 58 |
| Томління/слабке нагрівання. . . . .                   | 58 |
| Підсушування. . . . .                                 | 59 |
| Уварювання та випарювання соку. . . . .               | 60 |
| Стерилізація пляшечок і забезпечення гігієни. . . . . | 61 |
| Залишіть тісто підніматися. . . . .                   | 61 |
| Розморожування. . . . .                               | 62 |
| Підігрівання. . . . .                                 | 63 |
| Підтримання страв у теплому стані. . . . .            | 63 |
| Тестові страви. . . . .                               | 64 |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-eshop.com**

**Використання за призначенням**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 11

## **Важливі настанови з безпеки**

### Загальне

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

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

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

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

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

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

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

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

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

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

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

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

### **Пара**

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

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

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

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

### **Термометр для смаження**

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

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

## **Причини несправностей**

### **Загальне**

#### **Увага!**

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

## Пара

### Увага!

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



## Захист навколишнього середовища

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

### Заощадження енергії

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

### Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

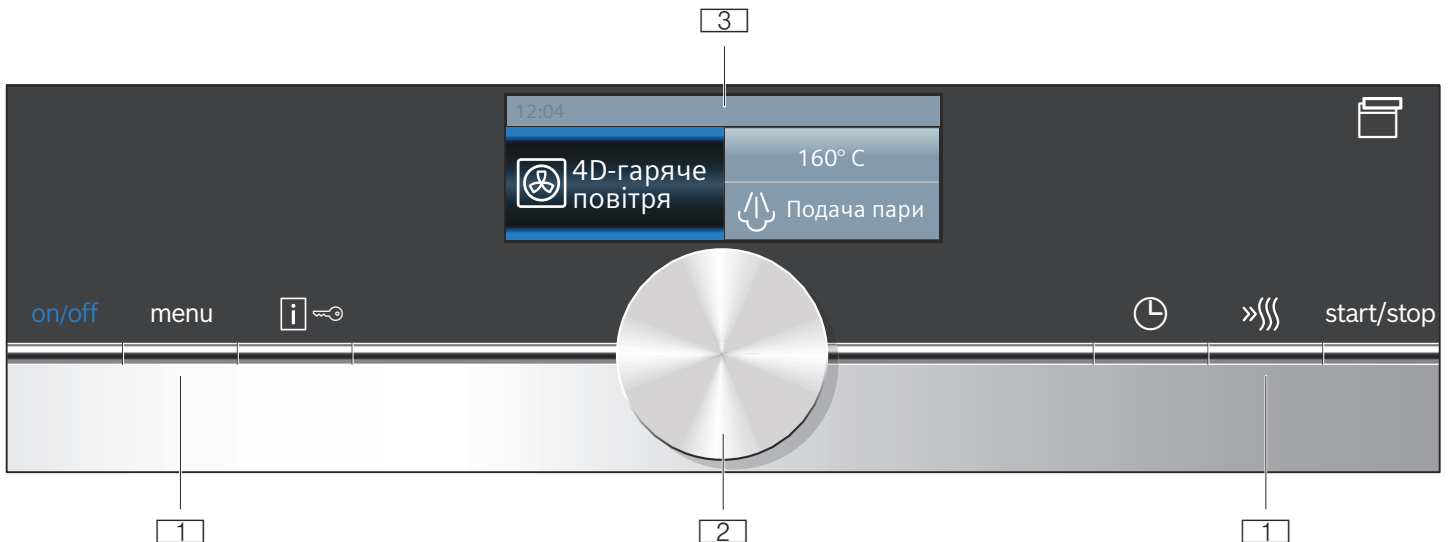
## Знайомство з приладом

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

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

## Панель управління

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



### 1 Кнопки


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

### 2 Перемикач

Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.

### 3 Сенсорний дисплей

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

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
|  | Відкрийте панель | Наповніть або спустоште резервуар → "Наповнення резервуару" на сторінці 18 |
| start/stop  |                  | Початок роботи, призупинення або переривання                               |

### Перемикач

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

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

### Дисплей

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

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

### Рядок статусу

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

### Індикація прогресу


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

## Елементи управління

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

### Кнопки

Тут коротко пояснюється значення різних кнопок.

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



## Перебіг часу


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

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

## Температурний контроль

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

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

**Вказівка:** Через термічні властивості приладу температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнитися від фактичної температури в робочій камері. Під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання, натиснувши кнопку .

## Види нагрівання

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

| Види нагрівання   | Температура   | Застосування   |
|---|---|--|
|  4D-Гаряче повітря*             | 30-250 °C   | Для випікання та смаження на одному або багатьох рівнях<br>Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.                                    |
|  Верхнє/нижнє нагрівання *      | 30-250 °C   | Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для пирогів з соковитою начинкою.<br>Жар надходить рівномірно зверху та знизу.                                      |
|  Гаряче повітря Eco             | 30-250 °C   | Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання.<br>Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.    |
|  Верхнє/нижнє нагрівання Eco    | 30-250 °C   | Для заощадливого приготування обраних страв.<br>Жар надходить зверху та знизу.   |
|  Гриль із конвекцією *          | 30-250 °C   | Запікання птиці та цілої риби і великих шматків м'яса.<br>Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються.<br>Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви. |
|  Гриль, велика площа нагрівання | Режими гриля:<br>1 = слабе нагрівання<br>2 = нагрівання середнього ступеня<br>3 = сильне нагрівання | Для приготування на грилі плоских продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування.<br>Нагрівається загальна площа нагрівального елемента гриля.                              |

## Меню режимів роботи

Меню поділене за різними режимами роботи. Таким чином можна швидко отримати доступ до потрібної функції.

Залежно від типу приладу існують різні режими роботи. У рядку стану праворуч вгорі видно, зі скількох сторінок складається меню режимів роботи. Якщо у рядку стану зазначено 1/2, тоді Ви на першій сторінці з двох.

| Режим роботи   | Використання  |
|--|---|
| Види нагрівання                                      | Для приготування Вашої страви є багато точно узгоджених видів нагрівання.         |
| Готування на парі → "Пара" на сторінці 16            | Для приготування вашої страви є багато точно узгоджених видів нагрівання на парі. |
| Страви → "Страви" на сторінці 34                     | Тут ви знайдете вже збережені налаштування для багатьох страв.                    |
| Видалення накипу → "Функція очищення" на сторінці 26 | За допомогою цієї функції можна видалити накип із випаровувача.                   |
| Сушіння → "Пара" на сторінці 16                      | Використовуйте після кожного готування з парюю.                                   |
| Установки → "Основні установки" на сторінці 22       | Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.         |

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

\* Для цього виду нагрівання можлива подача пари (робота лише з наповненим резервуаром для води)


### Запропоновані значення

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


### Пара

Для того, щоб ви завжди могли правильно обирати види нагрівання з парою для страви, яку готуєте, нижче ми

пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування.

| Вид нагрівання  | Температура                | Застосування |  |
|---|----------------------------|--------------|--|
|  | Готування на парі          | 30-100°C     | Для овочів, риби, гарнірів, для віджимання соку з фруктів та для бланшування   |
|  | Підігрівання               | 80-180 °C    | Для делікатного розігрівання страв та випікання.<br>Завдяки подачі пари страви не пересихають.   |
|  | Залишіть тісто підніматися | 30-50 °C     | Для сходження дріжджового та кислого тіста, а також для визрівання йогуртів.<br>Тісто сходить швидше, ніж при кімнатній температурі. Поверхня тіста не висихає |
|  | Розморожування             | 30-60°C      | Для приготування овочів, м'яса, риби та фруктів.<br>Завдяки волозі тепло більш щадно діє на страви. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються       |

### Подальша інформація

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

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

### Функції робочої камери

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

### Відчинення дверцят приладу

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

## Освітлення робочої камери

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

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

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

## Охолоджувальний вентилятор

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

### Увага!

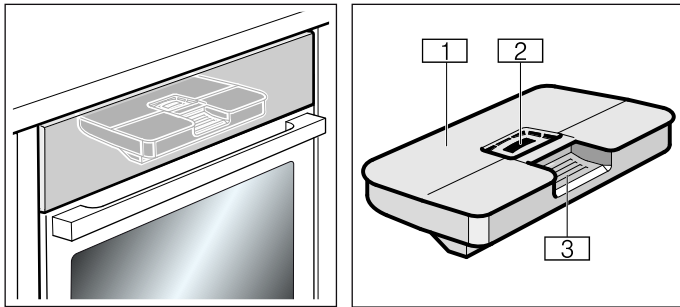
Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше духовка шафа перегріється.

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

**Вказівка:** Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 22

## Резервуар для води

Прилад обладнано резервуаром для води. Резервуар для води розташований за панеллю. Для режимів роботи з парою резервуар слід наповнювати водою. → "Пара" на сторінці 16



- 1 Кришка резервуару
- 2 Отвір для заповнення
- 3 Ручка для виймання та встановлення резервуару для води

## Приладдя

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

## Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:

|  |  |
|--|--|
|    | <b>Решітка</b><br>Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок.<br>Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.   |
|    | <b>Деко для випікання</b><br>Для пирогів не деко та дрібного печива.   |
|    | <b>Універсальне деко</b><br>Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки.<br>Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці. В режимі пари Ви можете також використовувати піддон в якості ємності для збирання стікаючої рідини. |
|  | <b>Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір S</b><br>Для готування овочів на парі, віджимання соку з ягід та розморожування.  |
|  | <b>Ємність для приготування на парі, неперфорована, розмір S</b><br>Для приготування рису, бобових та крупи.   |
|  | <b>Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL</b><br>Для готування на парі великих порцій.   |
|   | <b>Термометр для смаження</b><br>Дозволяє виконувати точне смаження. Застосування описане у відповідному розділі. → "Термометр" на сторінці 24   |

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

Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет.

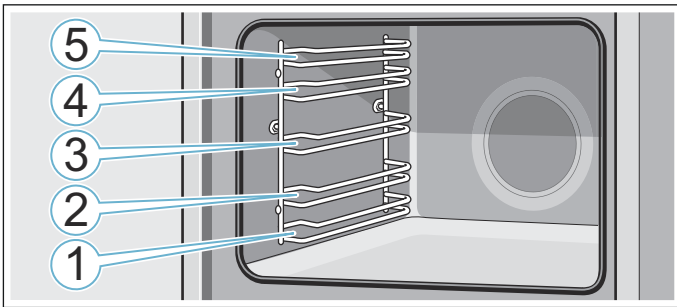
**Вказівка:** Гаряче приладдя може деформуватись. Це не впливає на його функціональність. При охолодженні деформування зникає.

**Вказівка:** Ви можете без обмежень використовувати ємність для приготування на парі зі всіма видами нагрівання з парою. При встановленні інших видів нагрівання з високою температурою, виймайте ємність для приготування на парі з робочої камери. Високі температури можуть стати причиною незворотньої зміни кольору і деформації ємності для приготування на парі.

### Встановлення приладдя

Робоча камера має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахують у напрямку знизу догори.

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



Приладдя слід завжди вставляти між обома направляючими стійками рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

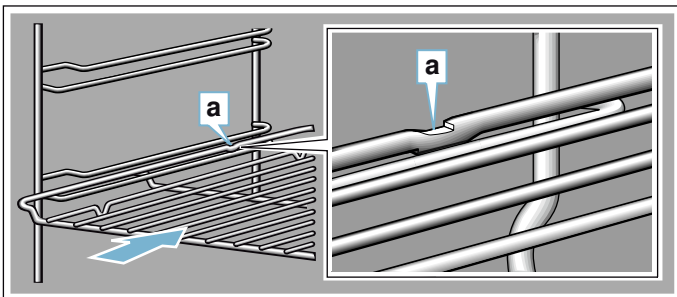
### Вказівки

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

### Фіксація приладдя

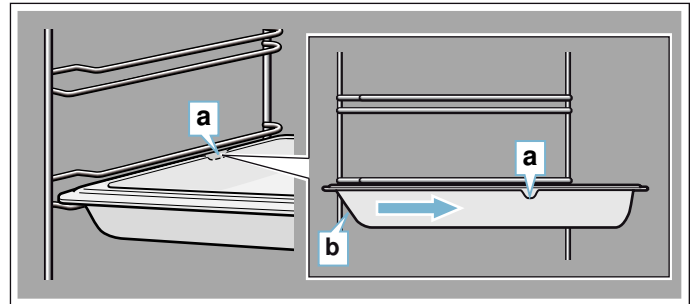
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

Встановлюйте решітку так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Відкрита сторона і вигин повинні бути спрямовані донизу.



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

Приклад на малюнку: універсальне деко

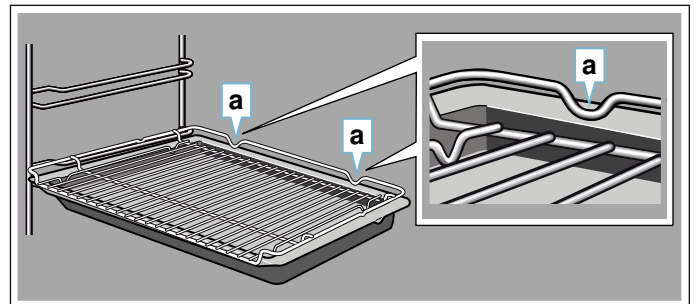


### Поєднання приладдя

Можна одночасно встановлювати решітку з універсальним деком, щоб збирати рідину, що скапує.

При вкіданні решітки, слідкуйте за тим, щоб обидві розпірки **a** знаходилися на задньому краю. При встановленні універсального дека решітка над верхньою напрямною рівня встановлення.

Приклад на малюнку: універсальне деко



Малі ємності для приготування на парі слід ставити в робочу камеру лише на решітці.

### Спеціальне приладдя

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

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

**Вказівка:** Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 33

#### Спеціальне приладдя

##### Решітка

Для посуду, форм для пирогів і запіканок, а також для печені та шматків для грилю.

##### Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені.

Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.



|   |
|---|
| <b>Деко для випікання</b><br>Для пирогів на деку та дрібного печива.  |
| <b>Вставна решітка</b><br>Для м'яса, птиці та риби<br>Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що стікає.   |
| <b>Універсальне деко із антипригарним покриттям</b><br>Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені.<br>Випічка та печена легко відділяються від універсального дека. |
| <b>Деко із антипригарним покриттям</b><br>Для пирогів на деку та дрібного печива.<br>Випічка легко відділяється від дека для випікання.   |
| <b>Сковорода Profi зі вставною решіткою</b><br>Для готування великих порцій.  |
| <b>Кришка для сковороди Profi</b><br>З кришкою сковороди Profi стає жаровню Profi.  |
| <b>Форма для піци</b><br>Для піци та великих круглих пирогів.   |
| <b>Деко для гриля</b><br>Для приготування на грилі замість решітки або у якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.   |
| <b>Камінь для випікання</b><br>Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка.<br>Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.  |
| <b>Скляна жаровня (5,1 літрів)</b><br>Для тушкування і запіканок.<br>Особливо підходить для режиму роботи «Страви».   |
| <b>Скляний піддон</b><br>Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.   |
| <b>Парозбірник, неперфорований, розмір XL</b><br>Для готування на парі великих порцій.  |
| <b>Парозбірник, неперфорований, розмір S</b><br>Для готування овочів на парі, віджимання соку з ягід та розморожування.   |
| <b>Парозбірник, неперфорований, розмір S</b><br>Для приготування рису, бобових та крупи.  |
| <b>Порцелянова ємність, неперфорована, розмір S</b><br>Для готування на парі та сервірування овочів, риби та м'яса  |
| <b>Порцелянова ємність, неперфорована, розмір L</b><br>Для готування на парі та сервірування овочів, риби та м'яса  |
| <b>Система висувного механізму, однорівнева</b><br>Завдяки висувним рейкам на рівні 2 Ви можете висувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.  |
| <b>Система висувного механізму, потрійна</b><br>Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.   |
| <b>Декоративні планки</b><br>Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.   |



## Перед першим використанням

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

### Перед першим введенням в експлуатацію

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

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

#### Увага!

Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

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

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

#### Вказівки

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

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

### Перша експлуатація

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

**Вказівка:** Ви завжди можете змінити ці установки в основних налаштуваннях. → "Основні установки" на сторінці 22

#### Налаштування мови

Попередньо налаштована мова «Deutsch».

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

### Налаштування поточного часу

Поточний час починається з «12:00».

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

### Встановлення дати

Попередньо налаштована дата «01.01.2014».

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

### Встановлення рівня жорсткості води

Жорсткість води встановлена на показник «дуже жорстка».

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

### Калібрування приладу і чищення робочої камери

Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. При калібруванні прилад регулюється залежно від умов тиску на місці установки. Це відбувається автоматично під час першого готування на парі. При цьому утворюється багато пари.

#### Підготовка до калібрування

1. Вийміть з робочої камери приладдя.
2. Видаліть залишки пакування, наприклад кульки стиропору з робочої камери.
3. Перед калібруванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.

### Калібрування приладу і чищення робочої камери

#### Вказівки

- Калібрування можна запускати лише тоді, коли робоча камера холодна (кімнатна температура).
  - Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування перерветься.
1. Кнопкою on/off увімкніть прилад.
  2. Заповніть резервуар для води. → "Наповнення резервуару" на сторінці 18
  3. Налаштуйте вказаний для калібрування вид нагрівання, температуру та тривалість і запустіть роботу приладу. → "FullSteam — готування на парі" на сторінці 16

| Калібрування   |   |
|----------------|---|
| Вид нагрівання | Готування на парі  |
| Температура    | 100 °C  |
| Тривалість     | 30 хвилин.  |

4. Після калібрування запустіть розігрівання.

#### Увага!

#### Пошкодження емалі

Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода. Перед використанням витріть воду з дна робочої камери.

5. Просушіть дно робочої камери.
6. Налаштуйте вказаний для розігрівання вид нагрівання та температуру й запустіть роботу приладу.

| Розігрівання   |   |
|----------------|---|
| Вид нагрівання | Верхнє/нижнє нагрівання  |
| Температура    | 240 °C  |
| Тривалість     | 30 хвилин.  |

7. Провітрійте кухню під час нагрівання приладу.
8. Після вказаної тривалості завершіть роботу приладу. Кнопкою on/off вимкніть прилад.
9. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.
10. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
11. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру. → "Після кожного готування на парі" на сторінці 19

#### Вказівки

- Щоб після перенесення приладу на нове місце встановлення його налаштувати, скиньте прилад до заводських установок. Повторіть перше введення в експлуатацію і калібрування.
- Прилад зберігає налаштування калібрування також при збої постачання електроструму або відключенні від мережі. Повторювати калібрування не потрібно.

### Очищення приладдя

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

## Управління приладу

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

### Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

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

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

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

### Вімкнення приладу

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

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

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

### Вимкнення приладу

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

Налаштована функція переривається.

На дисплеї з'являється поточний час.

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

### Запуск або переривання роботи

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

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

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

## Налаштування режиму роботи

Якщо потрібно налаштувати режим нагрівання, прилад повинен бути увімкнений.

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

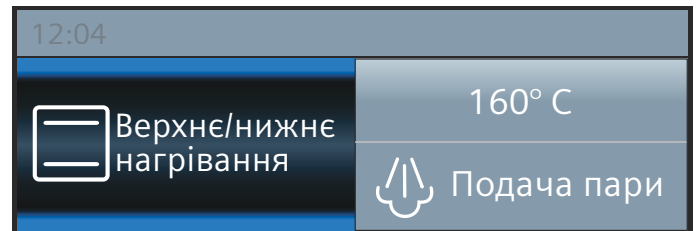
### Регулювання виду нагрівання й температури

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

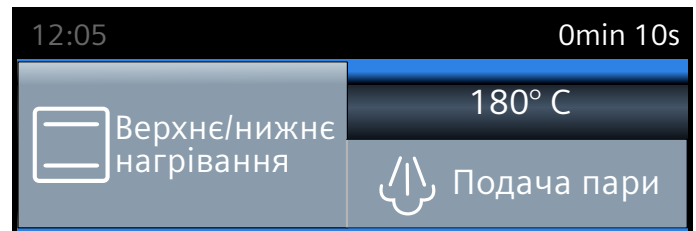
Для інших налаштувань змініть значення наступним чином:

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

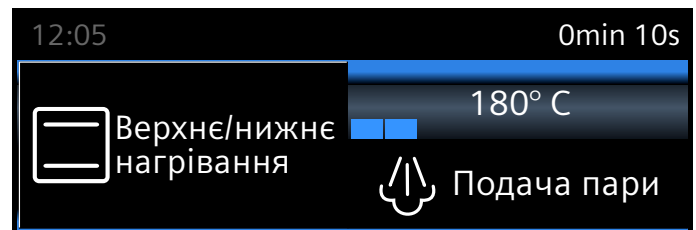
1. Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.



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





4. Запустіть кнопкою start/stop.



На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання та температура.

## Швидке нагрівання

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

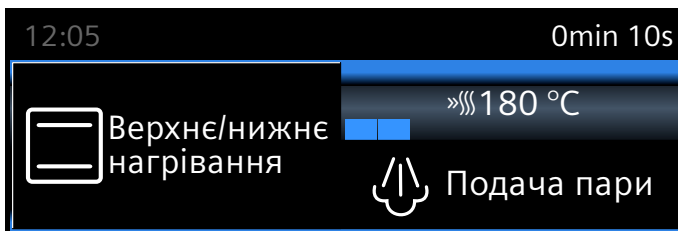
|  |                         |
|--|-------------------------|
|  | 4D-гаряче повітря       |
|  | Верхнє/нижнє нагрівання |

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

### Вибір режиму дозування солі

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

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



Ліворуч від установленної температури з'явиться символ »»». Індикатор контролю температури починає заповнюватися.

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

### Вказівки

- Якщо ви змінюєте вид нагрівання або температуру, швидке нагрівання переривається.
- Відлік часу у зворотному напрямку для встановленої тривалості починається відразу після старту незалежно від режиму швидкого нагрівання.
- Під час швидкого нагрівання можна запитати поточну температуру робочої камери, натиснувши на клавішу [i].

### Переривання

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

## Пара

За допомогою пари можна особливо бережно готувати звичні страви. При окремих видах нагрівання можна готувати страви з подачею пари. Окрім цього, вам доступні такі види нагрівання, як сходження тіста, підігрівання та розморожування.

### Попередження – Небезпека опіку!

Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.

## Шум

### Насос

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

### Панель

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

## FullSteam — готування на парі

Під час готування на парі водяна пара огортає страви та запобігає таким чином втраті поживних речовин з їжі. Такий спосіб готування дозволяє зберегти форму, колір та звичайний аромат страв.

**Вказівка:** Якщо резервуар для води порожній під час готування на парі, роботу буде перервано. Заповніть резервуар для води.

### Запуск

1. Наповніть резервуар.  
**Вказівка:** Вмикайте режим готування на парі лише в робочій камері, що повністю охолола (до кімнатної температури).
2. Натисніть кнопку «menu».
3. Торкніться поля «Готування на парі».
4. Установіть перемикач на «Готування на парі».
5. Торкніться поля «Температура» й перемикачем налаштуйте температуру.
6. Торкніться поля «Тривалість» й перемикачем налаштуйте тривалість готування.
7. Запустіть кнопкою «start/stop».  
Прилад нагрівається. Коли розігрівання закінчилося, лунає сигнал і починається готування.

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

### Переривання

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

### Завершення

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



## Готування комплексних обідів

На парі можна готувати цілі комплексні обіди, при цьому смак однієї страви не передаватиметься іншій.

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35

## Приготування з подачею пари

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

Ваша страва:

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

Потрібне поєднання виду нагрівання з інтенсивністю пари ви налаштуєте самостійно. Для вибору відповідного виду нагрівання та інтенсивності пари скористайтеся даними з таблиці або оберіть програму.

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35





## Інтенсивність пари

Доступні різні ступені інтенсивності подачі пари:

- низький
- середній
- високий

## Рекомендовані види нагрівання

Підключити пару можна для наступних видів нагрівання:

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

## Запуск

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

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

## Переривання подачі пари

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

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


## Переривання роботи приладу

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

## Завершення

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


## Підігрівання


За допомогою виду нагрівання «Підігрівання 

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

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

## Запуск

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

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

».


## Переривання

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

## Завершення

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

## Залишіть тісто підніматися

При виді нагрівання «Сходження тіста 


» дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає.


Для вибору відповідного налаштування користуйтеся вказівками з таблиць. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35

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

## Запуск

1. Наповніть резервуар.
 

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

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

».

## Переривання

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

## Завершення

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

## Розморожування

Застосуйте вид нагрівання «Розморожування [❄️]» для розморожування заморожених продуктів та продуктів глибокого замороження.

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

## Запуск

1. Наповніть резервуар.
2. Торкніться поля «menu».
3. Торкніться поля «Готування на парі».
4. Установіть перемикач на «Розморожування [❄️]».
5. Торкніться поля «Температура» й перемикачем налаштуйте температуру.
6. Торкніться поля «Тривалість» й перемикачем налаштуйте тривалість готування.
7. Запустіть кнопкою start/stop.  
Прилад нагрівається. Коли розігрівання закінчилося, лунає сигнал і починається готування.

Коли тривалість завершена, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається тривалість 00 хв. 00 с.

## Переривання

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

## Завершення

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

## Наповнення резервуару

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

Переконайтеся в тому, що діапазон жорсткості води налаштований правильно. → "Основні установки" на сторінці 22

### ⚠️ Попередження – Небезпека поранення та пожежі!

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

### ⚠️ Попередження – Небезпека отримання опіків!!

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

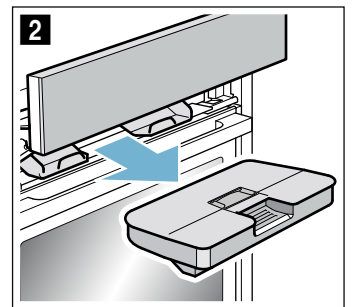
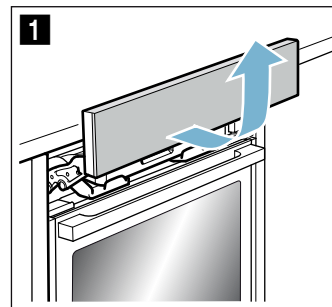
### Увага!

Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

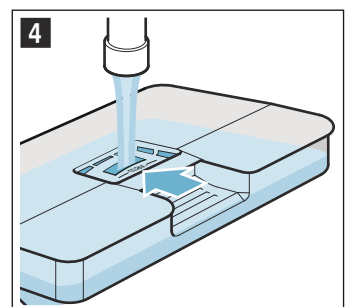
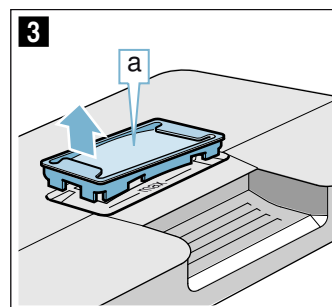
Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину.

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

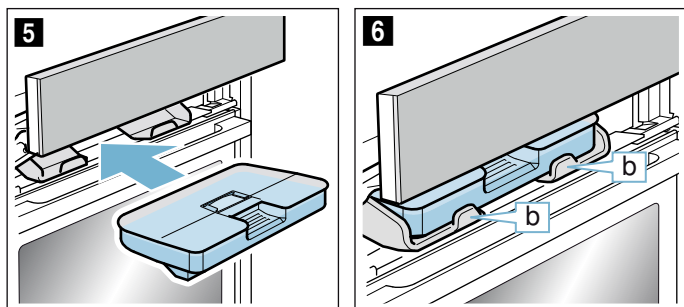
1. Торкніться поля [📄].  
Панель автоматично висувається вперед.
2. Потягніть панель вперед обома руками та перемістіть догори до фіксації (мал. 1).
3. Трохи підніміть резервуар для води та вийміть із шахти резервуару (мал. 2).



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



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



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

### Заповнення резервуару для води

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

#### Вказівки

- Режим з подачею пари продовжують працювати без пари.
- Якщо спорожніє резервуар для води під час режиму готування на парі, сходження тіста, підігрівання або розморожування, роботу приладу буде перервано. Заповніть резервуар для води.

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

### Після кожного готування на парі

#### ⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.

#### ⚠ Попередження – Небезпека опіків!


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

#### Увага!

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

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

#### Вказівки

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

### Спорожнення резервуару для води

#### Увага!

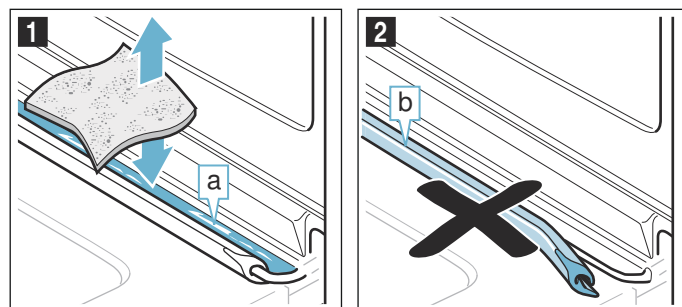
- Не сушіть резервуар для води в гарячій робочій камері. Резервуар для води пошкодиться.
- Не мийте резервуар для води в посудомийній машині. Резервуар для води пошкодиться.

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

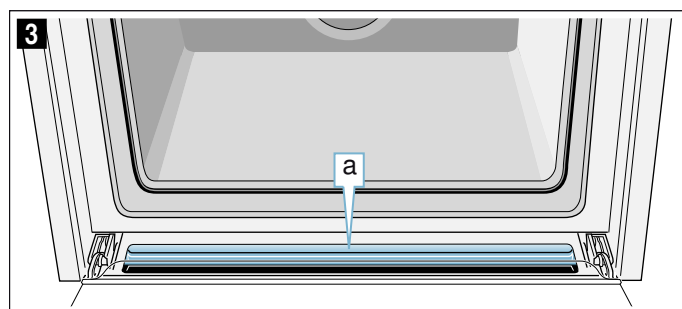
### Сушіння перфорованого жолоба

1. Залиште прилад охолонути.
2. Відчиніть дверцята приладу.
3. Видаліть воду з перфорованого жолоба **a** за допомогою губки та обережно протріть його (мал. **1**).

Під час очищення стежте за тим, щоб ущільнювач **b** не від'єднався від перфорованого жолоба (мал. **2**).



Перфорований жолоб **a** знаходиться під робочою поверхнею (мал. **3**).



**Вказівка:** Якщо ущільнювач від'єднався, зніміть дверцята приладу та знову прикріпіть ущільнювач до перфорованого жолоба. → "Дверцята приладу" на сторінці 30

## Запуск функції сушіння

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

### Увага!

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




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

## Витріть робочу камеру вручну


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

## Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.



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

### Вказівки


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

## Таймер



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

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



### Коли час вийшов

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

### Переривання таймера

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

### Зміна часу таймера

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




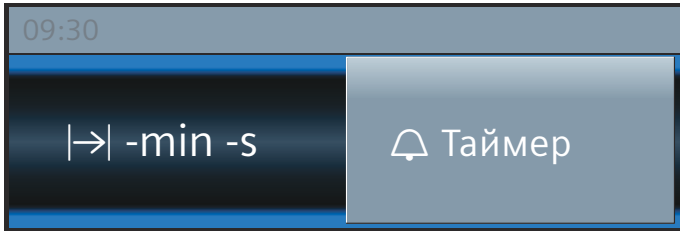
## Тривалість

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

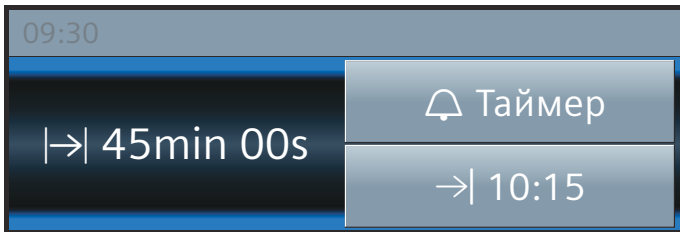
Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.

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

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




2. За допомогою перемикача встановіть тривалість.




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


### Тривалість роботи закінчилася

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

### Переривання відліку тривалості


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

### Зміна тривалості

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

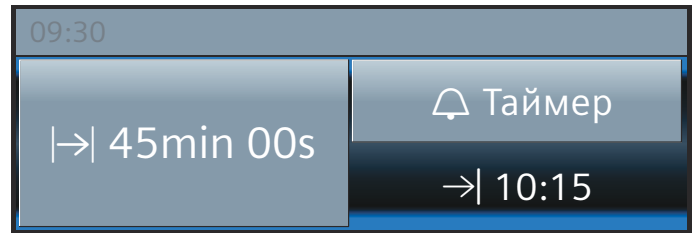
### Час закінчення

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

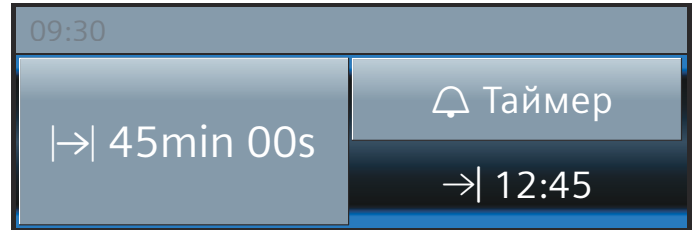
Передумова: духовна шафа ще не почала нагріватися. Тривалість встановлено. Відкрито меню «Налаштування таймера» .

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

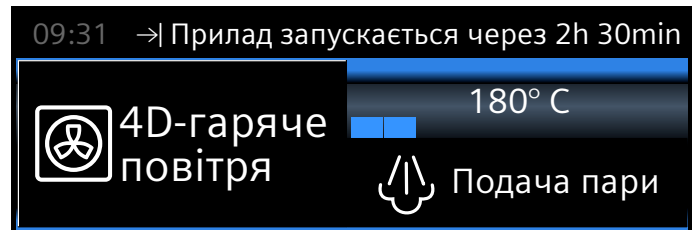
1. Торкніться поля «Завершення →».  
На дисплей виводиться час закінчення роботи програми.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.




3. Підтвердіть клавішею «start/stop».





Духова шафа в режимі очікування. У рядку статусу з'явиться символ →I і час, коли робота буде завершена. Нагрівання починається у встановлений час. У рядку статусу почнеться відлік тривалості готування.


### Тривалість роботи закінчилася

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

### Зміна часу закінчення роботи програми

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

### Переривання часу закінчення роботи програми

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



## Функція "Захист від дітей"

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

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

### Активація та деактивація

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

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

## Основні установки

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

### Зміна налаштувань

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

### Перелік налаштувань

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

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

| Установка                 | Параметр   |
|---------------------------|--|
| Вибір мови                | Інші доступні мови   |
| Поточний час              | Встановлення поточного часу  |
| Дата                      | Налаштування поточної дати   |
| Жорсткість води           | 0 (пом'якшена)   |
|                           | 1 (м'яка)  |
|                           | 2 (середня)  |
|                           | 3 (жорстка)  |
| Тривалість сигналу        | 4 (дуже жорстка)   |
|                           | Короткий (30 с)  |
|                           | Середній (1 х)   |
| Сигнал кнопок             | Тривалий (5 х)   |
|                           | Вимкнено (звук кнопок залишається при вмиканні та вимиканні за допомогою on/off) |
|                           | Увімкнено  |
| Яскравість дисплея        | Регулюється в 5 етапів   |
| Дисплей годинника         | Цифр. і дата   |
|                           | Аналог.  |
|                           | Вимк.  |
| Освітлення                | У роботі увімкн.   |
|                           | У роботі вимкн.  |
| Захист від доступу дітей* | Блокування дверей + блокування кнопок  |
|                           | Лише блокування кнопок   |

|  |  |
|--|--|
| Робота після вмикання                    | Головне меню                                     |
|  | Види нагрівання                                  |
|  | Готування на парі                                |
|  | Страви*  |
| Затемнення на ніч                        | Вимкнено   |
|  | Увімкнено (дисплей затемнюється з 22:00 до 5:59) |
| Логотип марки                            | Індикація  |
|  | Не відображ.                                     |
| Інерційний хід вентилятора               | Рекомендовано                                    |
|  | Мінімальний                                      |
| Система висувного механізму              | Не дообладнано                                   |
|  | Дообладнано                                      |
| Програма «Шаббат»                        | Увімкнено  |
|  | Вимкнено   |
| Заводські налаштування                   | Скинути  |
|  | Не скидати                                       |
| *) У наявності, залежно від типу приладу |  |

**Увага!**

Для каркасів та одинарного висувного механізму: обирайте налаштування «не дообладнано».  
Для подвійного та потрійного висувного механізму: обирайте налаштування «дообладнано».

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

**Зміна поточного часу**

Змініть поточний час в основних установках.  
Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

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

**Вимкнення електропостачання**

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

Налаштуйте мову, поточний час і дату по-новому.

**Програма «Шабат»**

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

**Початок програми «Шабат»**

Передумова: в основних установках активована програма «Шабат». → "Основні установки" на сторінці 22

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

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

**Тривалість роботи закінчилася**

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

**Перенесення часу закінчення роботи**

Зміна часу закінчення неможлива.

**Переривання програми «Шаббат»**









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

## Термометр

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

### Види нагрівання

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

|  |                             |
|--|-----------------------------|
|  | 4D-гаряче повітря           |
|  | Гаряче повітря еко*         |
|  | Верхнє/нижнє нагрівання     |
|  | Верхнє/нижнє нагрівання Есо |
|  | Режим піци                  |
|  | Гриль з конвекцією          |
|  | Готування на парі           |
|  | Підігрівання                |

### Вказівки

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

### Температура робочої камери

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

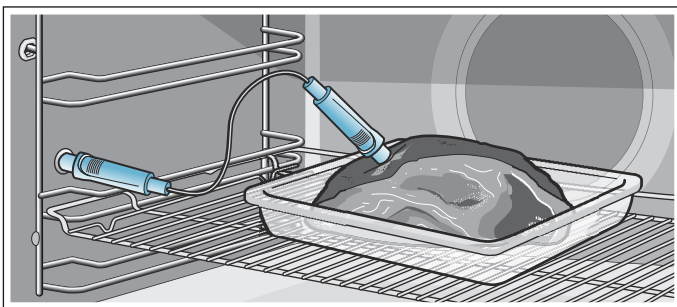
Встановлена температура робочої камери повинна бути щонайменше на 10 °C вища, ніж встановлена внутрішня температура.

### Встановлення термометра у страву

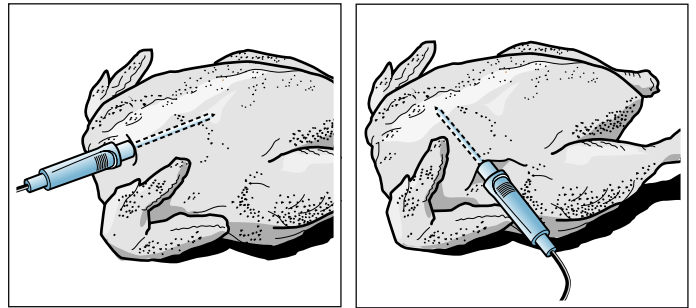
Встановіть термометр у страву перед тим, як покласти її в робочу камеру.

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

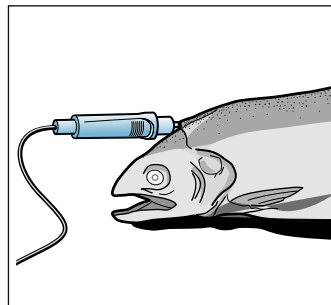
**М'ясо:** У великі шматки м'яса термометр слід встановлювати зверху під нахилом до упору. При готуванні тонкіших шматків встановлюйте термометр збоку в найтовстіше місце.



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



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



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

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

### Увага!

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

### Встановлення внутрішньої температури

#### Види нагрівання

1. Увімкніть прилад.
2. Термометр покладіть у втулку ліворуч у робочій камері.
3. За допомогою перемикача оберіть вид нагрівання.
4. Торкніться запропонованої температури і перемикачем налаштуйте температуру.
5. Торкніться поля «Внутрішня температура» й перемикачем встановіть внутрішню температуру.
6. За потреби торкніться поля «Подача пари» й перемикачем налаштуйте інтенсивність пари.
7. Запустіть кнопкою start/stop. Рядок індикації прогресу показує підвищення внутрішньої температури.

**Готування на парі**

1. Увімкніть прилад.
2. Термометр покладіть у втулку ліворуч у робочій камері.
3. Натисніть кнопку menu.
4. Торкніться поля «Готування на парі» й перемикачем встановіть вид нагрівання.
5. Торкніться поля «Внутрішня температура» й перемикачем встановіть внутрішню температуру.
6. Запустіть кнопкою start/stop. Рядок індикації прогресу показує підвищення внутрішньої температури.

**Страви**

1. Увімкніть прилад.
2. Термометр покладіть у втулку ліворуч у робочій камері.
3. Натисніть кнопку menu.
4. Торкніться поля «Страви».
5. Оберіть потрібну страву за допомогою перемикача та поля «Далі».
6. За потреби торкніться поля «Редагувати» й перемикачем відредагуйте налаштування.
7. Запустіть кнопкою start/stop. Рядок індикації прогресу показує підвищення внутрішньої температури.

**Встановлена внутрішня температура страви досягнута**

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

**Зміна внутрішньої температури**

Внутрішню температуру Ви можете змінити у будь-який момент.

**Переривання**

Витягніть термометр із розетки.

**⚠ Попередження – Небезпека опіків!**

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

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

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

**Внутрішня температура різних продуктів**

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

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

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35

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





## Функція очищення

У вашого приладу є режим роботи «Видалення накипу». За його допомогою можна видаляти накип із випаровувача.

### Видалення накипу

Щоб Ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

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

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

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

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

### Запуск

#### Увага!

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

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

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

### Перший цикл полоскання

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

### Другий цикл полоскання

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

### Очищення після використання

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

## Засоби для чищення

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

### Відповідні очисні засоби.

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

#### Увага!

#### Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

#### Попередження – Небезпека опіків!

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

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

|   |   |
|---|---|
| Скло дверцят                                      | Гарячий лужний розчин:<br>Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.<br>Не застосовуйте шкребок для скла або металевий шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.   |
| Ручка дверцят                                     | Гарячий лужний розчин:<br>Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.<br>Якщо засіб для видалення накипу потрапить на ручку дверцят, негайно витирайте його. Інакше ці плями не можливо більше видалити.  |
| <b>Прилад всередині</b>                           |   |
| Емальовані поверхні та самоочищувальні поверхні   | Дотримуйтеся вказівок для поверхонь робочої камери, приєднаних до таблиці.  |
| Скляний захисний ковпак освітлення робочої камери | Гарячий лужний розчин:<br>Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.<br>При сильному забрудненні використовувати засіб для очищення духовок.   |
| Ущільнення дверцят<br>Не знімайте!                | Гарячий лужний розчин:<br>Почистіть ганчіркою для посуду.<br>Не користуйтеся шкребок.   |
| Захисна панель дверцят з високоякісної сталі      | Очисник високоякісної сталі:<br>дотримуйтеся вказівок виробника.<br>Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.<br>Для чищення зніміть захисну панель дверцят.  |
| Підвісні каркаси                                  | Гарячий лужний розчин:<br>Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.  |
| Система висувного механізму                       | Гарячий лужний розчин:<br>Очистіть рушником для посуду або щіткою.<br>Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Не мийте в посудомийній машині!   |
| Акcesуари   | Гарячий лужний розчин:<br>Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.<br>Забруднення емностей із високоякісної сталі через крохмалисті продукти (наприклад, рис) слід очищувати водним розчином оцту.  |
| Резервуар для води                                | Гарячий лужний розчин:<br>Почистіть ганчіркою для посуду та ретельно ополосніть чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу.<br>Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Залиште висихати з відкритою кришкою. Протріть насухо ущільнення на кришці.<br>Не мийте його у посудомийній машині. |
| Термометр для смаження                            | Гарячий лужний розчин:<br>Очистіть рушником для посуду або щіткою.<br>Не мийте його у посудомийній машині.  |

### Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає через різні матеріали, наприклад, скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцятах, які схожі на мерехтіння, – це відблиски світла лампи освітлення робочої камери.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

### Поверхні робочої камери

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

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

### Очищення емальованих поверхонь

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

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

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висхла.

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

### Очищення самоочищувальних поверхонь

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

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

### Встановлення

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

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

Керамічне покриття буде відновлене.

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

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

### Увага!

Не використовуйте засіб для очищення духовок на самоочищувальній поверхні. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для очищення духовок все таки потрапив на такі поверхні, негайно протріть його водою з мочалкою. Не тріть і не застосовуйте абразивні допоміжні засоби для чищення.

### Підтримання приладу чистим

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

### Поради

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

## Навісні елементи

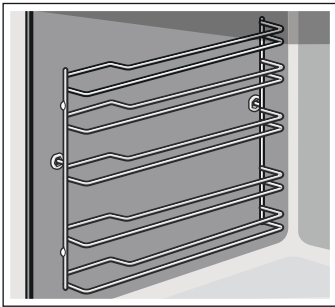
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

### Зняття та встановлення підвісних каркасів

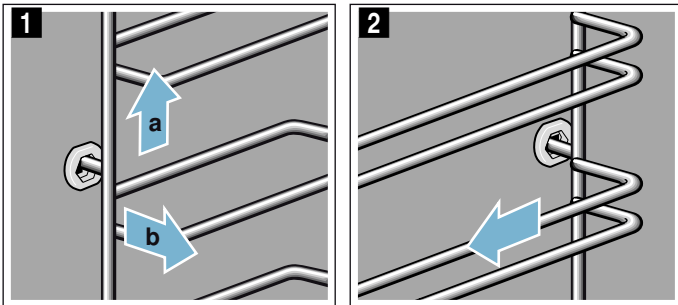
#### Попередження – Небезпека опіків!

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

#### Зняття підвісних каркасів



1. Витягніть підвісний каркас трохи вперед **a** і зніміть **b** (мал. **1**).
2. Потім витягніть вперед підвісний каркас повністю та вийміть його (мал. **2**).

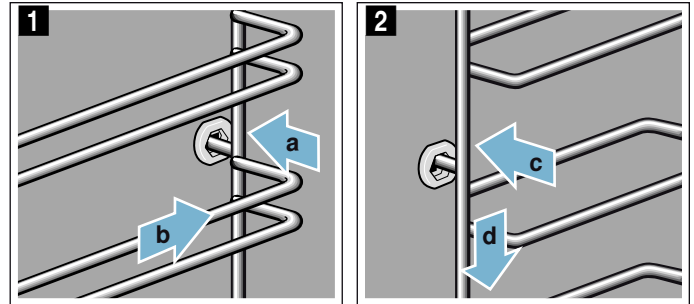


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть його щіткою.

### Встановлення підвісного каркасу

Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вигини лишався спереду.

1. Спочатку вставте підвісний каркас по центру в заднє гніздо **a**, поки підвісний каркас не буде прилягати до стінки робочої камери, а потім притисніть його назад **b** (мал. **1**).
2. Потім вставте його в переднє гніздо **c**, щоб підвісний каркас прилягав і до цієї стінки робочої камери, після чого притисніть його донизу **d** (мал. **2**).



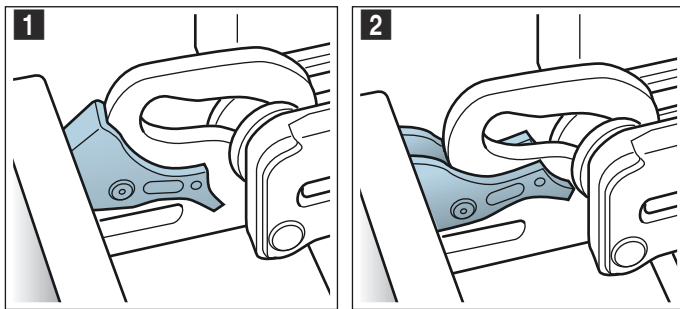
## Дверцята приладу

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

### Встановлення та знімання дверцят приладу

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята приладу.

На петлях дверцят приладу є фіксатори. Якщо фіксатор закритий (мал. 1), дверцята приладу заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят приладу відкриті (мал. 2), заблоковані петлі. Вони не заскачуть.

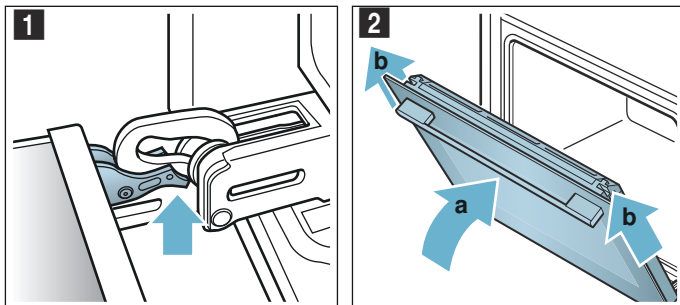


#### ⚠ Попередження Небезпека травмування!

- Якщо шарніри не зафіксовані, вони заскакують із великою силою. Слідкуйте за тим, щоб фіксатори завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

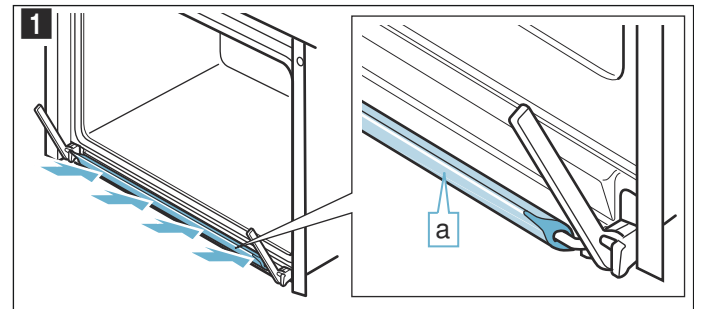
### Знімання дверцят приладу

1. Повністю відкрийте дверцята приладу та натисніть на них у напрямку приладу.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору **a**. Візьміться з обох сторін ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. 2).

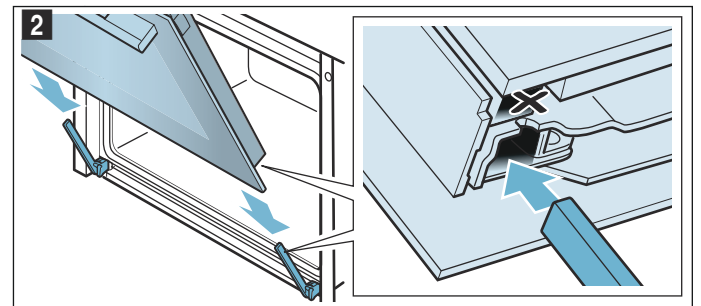


### Установлення дверцят приладу

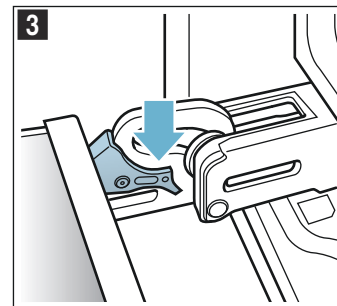
1. Ущільнювач **a** слід притиснути вздовж перфорованого жолоба (мал. 1), оскільки ущільнювач може від'єднатись **a** під час очищення.



2. Знову установіть дверцята приладу у зворотній послідовності. При встановленні дверцят приладу перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. 2). Покладіть обидва шарніри внизу на зовнішній диск і використовуйте їх як напрямні. Слідкуйте за тим, щоб шарніри вставлялись у правильні отвори. Всовування повинно відбуватися легко, без опору. Якщо відчувається опір, перевірте, чи вставлено шарніри у правильні отвори.



3. Повністю відкрийте дверцята приладу. Знову зацепніть обидва фіксатори (мал. 3).



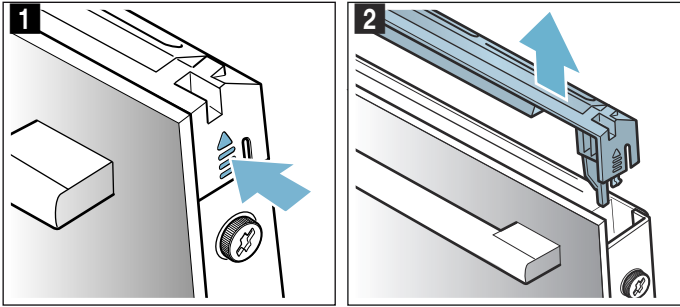
4. Закрийте дверцята робочої камери.



## Зняття захисної панелі дверцят

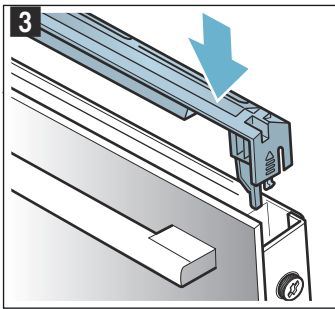
Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Для того щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

1. Трохи відкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).  
Обережно закривайте дверцята приладу.



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

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



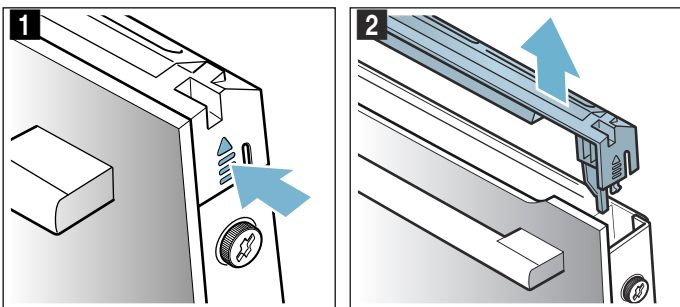
5. Закрийте дверцята.

## Монтаж та демонтаж скла дверцят

Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

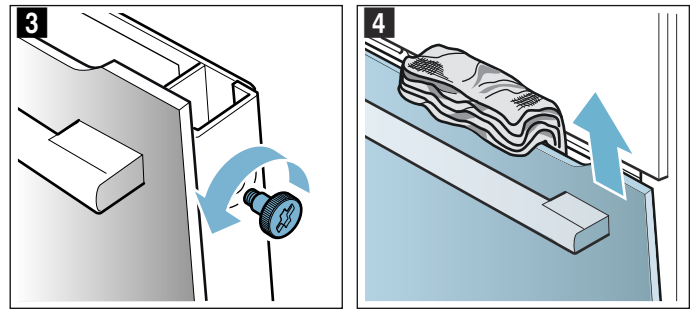
### Демонтаж з приладу

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



4. Викрутіть на дверцятах приладу ліворуч та праворуч гвинти і вийміть (мал. 3).

5. Перед тим як знову закрити двері, затисніть кілька разів складений кухонний рушник (мал. 4). Переднє скло витягніть вгору і відкладіть на рівну поверхню разом з дверцятами повернутими ручкою вниз.



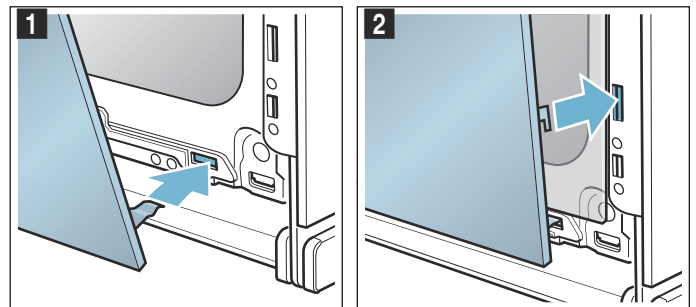
Протріть шибку м'яким рушником з засобом для чищення скла.

### ⚠ Попередження Небезпека травмування!

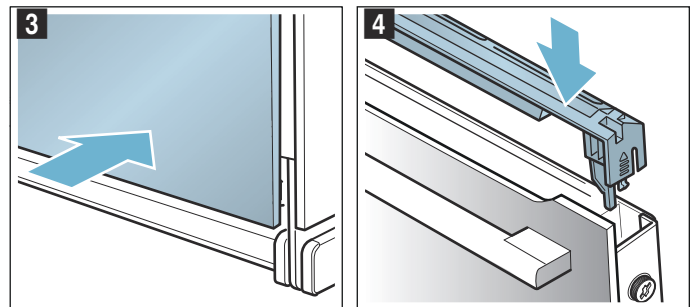
- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

### Встановлення на прилад

1. Введіть передню шибку вниз в кріплення (мал. 1).
2. Закрийте переднє скло так, щоб обидва гачки були напроти отвору (мал. 2).



3. Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації (мал. 3).
4. Привідкрийте дверцята приладу і вийміть кухонний рушник.
5. Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа.
6. Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 4).



7. Закрийте дверцята.

### Увага!

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

## ❓ Що робити у випадку несправності?

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

**Вказівка:** Якщо справа не вдалася оптимально, подивіться в кінці посібника з використання таблиці. Там Ви знайдете багато порад та вказівок.  
→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35


### Таблиця несправностей

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

| Несправність   | Можлива причина   | Допомога/вказівка   |
|--|---|---|
| Прилад не функціонує   | Несправний запобіжник   | Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник   |
|  | Вимкнення електропостачання   | Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади   |
| Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї відображається символ ⏻                      | Активована функція «Блокування від доступу дітей».  | Утримуйте натиснутою кнопку ⏻, поки не зникне символ ⏻  |
| Робоча камера не нагрівається, і на дисплеї відображається повідомлення «Демо-режим увімкнено» | Прилад перебуває у демонстраційному режимі  | Вимкніть запобіжник у розподільному блоці і через прил. 10 секунд увімкніть його знову. Увімкніть прилад і в налаштуваннях оберіть Демо-режим вимкнено. |
| Прилад не запускається, а на дисплеї відображається «Робоча камера занадто гаряча».            | Для обраної страви або виду нагрівання робоча камера занадто гаряча.  | Дайте робочій камері охолонути і запустіть знову.   |
| Освітлення робочої камери вийшло з ладу  | Несправна світлодіодна лампа  | Зверніться до сервісної служби  |
| Режим роботи з парою або видалення накипу не розпочинається або не продовжується               | Резервуар для води порожній   | Наповнення резервуару   |
|  | Панель відкрита   | Закрити панель  |
|  | Видалення накипу блокує режими роботи з парою   | Виконання видалення накипу  |
|  | Датчик несправний   | Зверніться до сервісної служби  |
| Необхідно виконати ополіскування   | Під час видалення накипу подача живлення переривається або прилад вимикається   | Після повторного увімкнення двічі виконайте ополіскування приладу   |
| Прилад потребує видалення накипу, але попередньо лічильник не з'явився                         | Налаштований рівень жорсткості води надто низький   | Виконання видалення накипу<br>Перевірте налаштований рівень жорсткості води і при потребі відкоригуйте  |
| Кнопки блимають  | Звичайне явище для конденсату за панеллю управління   | Щойно конденсат випарується, кнопки припинять блимати   |
| Під час готування на парі страва вийшла надто сухою або надто вологою                          | Неправильно обрана інтенсивність пари   | Збільште або зменште інтенсивність пари   |
| Відображається повідомлення «Наповніть резервуар», хоча резервуар для води заповнений          | Панель відкрита   | Закрийте панель   |
|  | Резервуар для води не зафіксований  | Зафіксуйте резервуар для води<br>→ "Пара" на сторінці 16  |
|  | Датчик несправний   | Зверніться до сервісної служби  |
|  | Резервуар для води випав. Внаслідок струшування від'єдналися внутрішні деталі резервуару для води, резервуар негерметичний. | Замовте новий резервуар для води  |

### ⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| Панель для виймання резервуару не відкривається                     | Штепсель не вставлено в розетку.  | Під'єднайте прилад до мережі живлення.   |
|   | Порушення електропостачання.  | Перевірте наявність електропостачання.   |
|   | Запобіжник несправний.  | Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник  |
|   | Несправність датчика поля  | Зверніться до сервісної служби<br>За необхідності спустошити резервуар для води: відчинити дверцята, завести пальці під панель праворуч та ліворуч та витягнути панель |
| При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара                 | Нормальний процес   | Неможливо  |
| Під час готування на парі утворюється дуже багато пари              | Прилад автоматично калібрується   | Нормальний процес  |
| Під час повторного готування на парі утворюється дуже багато вологи | Якщо час готування дуже малий, прилад не встигає провести автоматичне калібрування                          | Скиньте прилад до заводських налаштувань і повторіть калібрування  |
| При готуванні щось хлопає   | Ефект холодного/гарячого при глибокому замороженні, спричинений вологістю пари                              | Неможливо  |

## Перевищено максимальну тривалість роботи

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

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

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

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

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

## Лампа робочої камери

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

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

## Служба сервісу

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

### Е- та FD-номер

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the number or text.

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

E-Nr.

FD-Nr.

### Сервісна служба

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

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

## Страви

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

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

### Вказівки щодо налаштувань

- Результат готування залежить від якості продуктів та розміру і виду посуду. Для оптимального результату готування використовуйте лише свіжі продукти та м'ясо щойно вийняте з холодильника. Для страв глибокого замороження використовуйте лише продукти, безпосередньо вийняті з морозильної камери.
- Для окремих страв пропонується температура, вид нагрівання та тривалість приготування. Температуру та тривалість приготування можна змінювати за Вашими потребами.
- Для інших страв потрібно вводити вагу. Завжди зазначайте загальну вагу, якщо тільки пристрій не запитує іншу. В цьому випадку пристрій виконує налаштування часу та температури самостійно. Встановлювати вагу поза межами передбаченого діапазону ваги неможливо.
- При смаженні страв, для яких пристрій виконує вибір температури, можна зберегти температуру до 300 °C. Тому слідкуйте, щоб використовувався достатньо жаростійкий посуд.
- Вам надаються вказівки, наприклад, щодо посуду, рівня встановлення або додавання рідини до м'яса. Для окремих страв під час приготування, наприклад, потрібно перевернути або перемішати. Повідомлення про це відображається на дисплеї невдовзі після запуску. Сигнал своєчасно нагадає Вам.
- Вказівки щодо придатного посуду та порад і підказок для приготування див. в кінці посібника з використання. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 35

### Пара

Під час готування деяких страв функція пари активується автоматично. Прилад нагадує про необхідність заповнення резервуару для води. Загальні вказівки щодо функції пари наведені у відповідному розділі. → "Пара" на сторінці 16

### ⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.

### Термометр для смаження

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

## Вибір страви

Страви розділені за типовою структурою:

- Категорія
- Страва
- Страва

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

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

| Категорії  | Страви                        |
|--|-------------------------------|
| Консервування,<br>віджимання соку,<br>стерилізація | Консервування                 |
|  | Віджимання соку               |
|  | Дитячі пляшечки, стерилізація |
| Підігрівання, випікання                            | Овочі                         |
|  | Меню                          |
|  | Випічка                       |
|  | Гарніри                       |
| Розморожування страв                               | Фрукти, овочі                 |

## Налаштування страви

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

1. Натисніть кнопку меню. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Страви». На дисплеї з'являється перша категорія.
3. Оберіть перемикачем потрібну категорію.
4. Торкніться поля «Далі».
5. За допомогою перемикача оберіть страву.
6. Торкніться поля «Далі».
7. Оберіть перемикачем страву.
8. Торкніться поля «Далі».
9. За допомогою перемикача встановіть вагу.  
**Вказівка:** Торкнувшись поля «Порада», Ви отримуєте інформацію щодо рівня устанавлення, посуду, тощо
10. Розпочніть за допомогою кнопки start/stop

## Налаштування завершено

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

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

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

## Переривання настройки

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

## Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення. Можливості перевстановлення часу закінчення програми можна переглянути у налаштуваннях таймера. → "Установки таймера" на сторінці 20

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

## Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

**Вказівка:** При готуванні продуктів у робочій камері може виникати багато водяної пари. Ваш прилад дуже енергоефективний і під час роботи видає незначну кількість теплоти назовні. У зв'язку з великою різницею температур між температурою всередині приладу та зовнішніми деталями приладу може осідати конденсат на дверцятах, панелі управління та сусідніх фронтальних поверхнях. Це нормальне фізичне явище. Попереднім розігріванням або обережним відкриванням дверцят можна запобігти утворенню конденсату. Під час готування на парі або в іншому режимі з парою бажано, щоб у робочій камері виникало багато водяної пари. Після готування протирайте робочу камеру після її охолодження.

## Силіконові форми

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

Якщо Ви все ж бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість та інгредієнти рецепту.

Силіконові форми не підходять для готування з подачею пари та готування на парі.

## Пироги та дрібне печиво

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

## Випікання на парі

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

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



## Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

### Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на трьох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання  
перша решітка: рівень 5  
друга решітка: рівень 3  
третя решітка: рівень 2  
четверта решітка: рівень 1

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

## Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### Універсальне деко або деко для випікання

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

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

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Для випікання з паровою формою для випікання повинні бути термо- та паростійкими.

### Папір для випікання

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

## Рекомендовані значення налаштування

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

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. Пирогов або дрібне печиво виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.




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

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву.

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


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































Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва  | Приладдя/посуд                       | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|---|--------------------------------------|---------------------|---|-----------------|--------------------|-----------------|
| <b>Пирогов у формах</b>   |                                      |                     |   |                 |                    |                 |
| Здобний пиріг, простий  | Прямокутна форма або форма для кексу | 2                   |  | 150-170         | -                  | 50-70           |
| * попередньо розігріти  |                                      |                     |   |                 |                    |                 |
| ** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання |                                      |                     |   |                 |                    |                 |

| Страва  | Приладдя/посуд                         | Рівень встановлення | Вид нагрівання   | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|--|-----------------|--------------------|-----------------|
| Здобний пиріг, простий  | Прямокутна форма або форма для кексу   | 2                   |    | 150-160         | 1                  | 50-70           |
| Пиріг із здобного тіста, простий, 2 рівні   | Прямокутна форма або форма для кексу   | 3+1                 |    | 140-160         | -                  | 60-80           |
| Пиріг із здобного тіста, ніжний   | Прямокутна форма або форма для кексу   | 2                   |    | 150-170         | -                  | 60-80           |
| Фруктовий пиріг, зі здобного тіста, тонкий  | Форма для ромової баби                 | 2                   |    | 160-180         | -                  | 40-60           |
| Основа для торта зі здобного тіста  | Форма для основи для торта             | 3                   |    | 160-180         | -                  | 20-30           |
| Основа для торта зі здобного тіста  | Форма для основи для торта             | 2                   |    | 150-160         | 1                  | 25-35           |
| Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста   | Рознімна форма Ø26 см                  | 2                   |    | 170-190         | -                  | 60-80           |
| Швейцарський пиріг  | Форма для піци                         | 3                   |    | 170-190         | -                  | 45-55           |
| Торт  | Форма для тартів, з чорної бляхи       | 3                   |    | 190-210         | -                  | 25-40           |
| Торт  | Форма для тартів, з чорної бляхи       | 3                   |    | 200-220         | 1                  | 30-40           |
| Дріжджовий кекс   | Форма для ромової баби                 | 2                   |    | 150-170         | -                  | 50-70           |
| Дріжджовий кекс   | Форма для ромової баби                 | 2                   |   | 150-160         | 1                  | 60-70           |
| Пиріг з дріжджового тіста   | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 160-170         | -                  | 20-30           |
| Пиріг з дріжджового тіста   | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 150-160         | 2                  | 25-35           |
| Бісквітний корж, 2 яйця   | Форма для основи для торта             | 3                   |  | 150-170*        | -                  | 20-30           |
| Бісквітний корж, 2 яйця   | Форма для основи для торта             | 2                   |  | 150-160         | 1                  | 20-35           |
| Бісквітний торт, 3 яйця   | Рознімна форма Ø26 см                  | 2                   |  | 160-170*        | -                  | 25-35           |
| Бісквітний торт, 3 яйця   | Рознімна форма Ø26 см                  | 2                   |  | 150-160         | 1                  | 10              |
|   |  |                     |  |                 | -                  | 20-30           |
| Бісквітний торт, 6 яєць   | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 150-170*        | -                  | 30-50           |
| Бісквітний торт, 6 яєць   | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 150-160         | 1                  | 10              |
|   |  |                     |  |                 | -                  | 25-35           |
| <b>Пиріг на деку</b>  |  |                     |  |                 |                    |                 |
| Здобний пиріг з начинкою  | Деко для випікання                     | 3                   |  | 160-180         | -                  | 20-40           |
| Здобний пиріг з начинкою  | Деко для випікання                     | 3                   |  | 160-170         | 1                  | 30-40           |
| Здобний пиріг, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |  | 140-160         | -                  | 30-50           |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою  | Деко для випікання                     | 3                   |  | 170-190         | -                  | 25-35           |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою, 2 рівні                                 | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |  | 160-170         | -                  | 35-45           |
| Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою  | Універсальне деко                      | 3                   |  | 160-180         | -                  | 55-65           |
| Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою  | Універсальне деко                      | 3                   |  | 150-170         | -                  | 55-85           |
| Швейцарський пиріг  | Універсальне деко                      | 3                   |  | 170-190         | -                  | 45-55           |
| Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою  | Універсальне деко                      | 3                   |  | 160-180*        | -                  | 10-15           |
| Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою  | Деко для випікання                     | 3                   |  | 150-160         | 1                  | 20-30           |
| Дріжджовий пиріг з несоковитою начинкою, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |  | 150-170         | -                  | 20-30           |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою   | Універсальне деко                      | 3                   |  | 180-200         | -                  | 30-40           |
| * попередньо розігріти  |  |                     |  |                 |                    |                 |
| ** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання |  |                     |  |                 |                    |                 |

| Страва  | Приладдя/посуд                         | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|----------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 150-170         | -                  | 45-60           |
| Плетеник, крученик із дріжджового тіста   | Деко для випікання                     | 2                   |                | 160-170         | -                  | 25-35           |
| Плетеник, крученик із дріжджового тіста   | Деко для випікання                     | 2                   |                | 150-160         | 2                  | 25-35           |
| Бісквітний рулет  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 180-200*        | -                  | 8-15            |
| Бісквітний рулет  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 180-200*        | 1                  | 10-15           |
| Кекс з дріжджового тіста, з 500 г борошна   | Деко для випікання                     | 2                   |                | 150-170         | -                  | 45-60           |
| Кекс з дріжджового тіста, з 500 г борошна   | Універсальне деко                      | 3                   |                | 140-150         | 2                  | 80-90           |
| Штрудель, солодкий  | Універсальне деко                      | 2                   |                | 170-180         | -                  | 50-60           |
| Штрудель, солодкий  | Універсальне деко                      | 3                   |                | 180-190         | 2                  | 50-60           |
| Штрудель, заморожений   | Універсальне деко                      | 3                   |                | 200-220         | -                  | 35-45           |
| Штрудель, заморожений   | Універсальне деко                      | 3                   |                | 180-200         | 1                  | 35-45           |
| <b>Дрібне печиво</b>  |  |                     |                |                 |                    |                 |
| Дрібне печиво   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 160**           | -                  | 25-35           |
| Дрібне печиво   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 150**           | -                  | 25-35           |
| Дрібне печиво, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 150**           | -                  | 25-35           |
| Дрібне печиво, 3 рівні  | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1               |                | 140**           | -                  | 35-45           |
| Кекси   | Деко для кексів                        | 3                   |                | 170-190         | -                  | 15-20           |
| Кекси   | Деко для кексів                        | 3                   |                | 150-160         | 1                  | 25-35           |
| Кекси, 2 рівні  | Деко для кексів                        | 3+1                 |                | 160-180*        | -                  | 15-30           |
| Дрібна дріжджов випічка   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 160-180         | -                  | 25-35           |
| Дрібна дріжджов випічка   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 150-170         | -                  | 25-35           |
| Дрібна дріжджов випічка   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 160-180         | 2                  | 25-35           |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні   | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 150-170         | -                  | 25-40           |
| Листкове тісто  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 170-190*        | -                  | 20-35           |
| Листкове тісто  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 200-220*        | 1                  | 15-25           |
| Листкове тісто, 2 рівні   | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 170-190*        | -                  | 20-45           |
| Листкове тісто, 3 рівні   | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1               |                | 170-190*        | -                  | 20-45           |
| Листкове тісто, пласке, 4 рівні   | 4 решітки                              | 5+3+2+1             |                | 180-200*        | -                  | 20-35           |
| Хлібобулочні вироби із заварного тіста  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 200-220         | -                  | 30-40           |
| Хлібобулочні вироби із заварного тіста  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 200-220*        | 1                  | 25-35           |
| Хлібобулочні вироби з заварного тіста, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 190-210         | -                  | 35-45           |
| Тістечка з листкового тіста   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 160-180         | -                  | 20-30           |
| Тістечка з листкового тіста   | Деко для випікання                     | 3                   |                | 160-180         | 1                  | 25-35           |
| <b>Печиво домашнє</b>   |  |                     |                |                 |                    |                 |
| Фігурне печиво  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 140-150**       | -                  | 25-40           |
| Фігурне печиво  | Деко для випікання                     | 3                   |                | 140-150**       | -                  | 25-40           |
| * попередньо розігріти  |  |                     |                |                 |                    |                 |
| ** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання |  |                     |                |                 |                    |                 |

| Страва                      | Приладдя/посуд                         | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|-----------------------------|--|---------------------|----------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| Фігурне печиво, 2 рівні     | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 140-150**       | -                  | 30-40           |
| Фігурне печиво, 3 рівні     | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1               |                | 130-140**       | -                  | 35-55           |
| Печиво домашнє              | Деко для випікання                     | 3                   |                | 140-160         | -                  | 15-30           |
| Домашнє печиво, 2 рівні     | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 140-160         | -                  | 15-30           |
| Домашнє печиво, 3 рівні     | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1               |                | 140-160         | -                  | 15-30           |
| Безе                        | Деко для випікання                     | 3                   |                | 90-100*         | -                  | 100-130         |
| Безе, 2 рівні               | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 90-100*         | -                  | 100-150         |
| Мигдальні тістечка          | Деко для випікання                     | 3                   |                | 90-110          | -                  | 20-40           |
| Мигдальні тістечка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |                | 90-110          | -                  | 25-45           |

\* попередньо розігріти

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

### Поради для пирогів та дрібного печива

|  |  |
|--|--|
| Ви хочете визначити, чи пропікся пиріг.  | Проколіть дерев'яною паличкою у найвищій точці пирога. Якщо тісто не прилипає до палички, значить, пиріг готовий.  |
| Пиріг осідає.  | Наступного разу додавайте менше рідини. Або налаштуйте температуру на 10 °C нижче та продовжіть час випікання. Дотримуйтеся зазначених інгредієнтів та вказівок щодо приготування у рецепті.   |
| Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.                           | Змащуйте лише дно рознімної форми. Після випікання обережно відділіть пиріг ножем.   |
| Фруктовий сік витікає з пирога.  | Наступного разу використовуйте універсальне деко.  |
| Дрібне печиво злипається при випіканні.  | Між окремим печивом повинна бути відстань прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.  |
| Пиріг надто сухий.   | Налаштуйте температуру на 10 °C вище та скоротіть час випікання.   |
| Пиріг загалом занадто світлий.   | Якщо рівень встановлення та приладдя правильні, тоді підвищте при потребі температуру або продовжте час випікання.   |
| Пиріг вгорі занадто світлий, але темний знизу.                                       | Наступного разу встановіть на рівень вище.   |
| Пиріг вгорі занадто темний, але світлий знизу.                                       | Наступного разу встановіть на рівень нижче. Оберіть нижчу температуру і продовжіть час випікання.  |
| Пиріг у формі занадто темний ззаду   | Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя.   |
| Пиріг загалом занадто темний.  | Обирайте наступного разу нижчу температуру і продовжуйте при потребі час випікання.  |
| Випічка потемнішала нерівномірно.  | Оберіть трохи нижчу температуру.<br>На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.<br>Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилась безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери.<br>При випіканні дрібного печива по можливості використовувати однакові розмір та товщину. |
| Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому. | Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.  |
| Пиріг виглядає добре, але всередині не пропечений.                                   | Випікайте при нижчій температурі трохи довше і при потребі додавайте менше рідини. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальним борошном та викладіть начинку.  |
| Пиріг не відстає від форми при вийманні.   | Після випікання дайте пирогу охолонути протягом 5–10 хвилин. Якщо його все ще не вдається вийняти з форми, ножем обережно відокремте його по краях від форми. Знову переверніть пиріг і декілька разів накрийте форму вологим, холодним рушником. Наступного разу змажте форму жиром і посипте панірувальним борошном.   |

## Хліб та булочки

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

### Випікання на парі

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

### Випікання на двох рівнях

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

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

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

### Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### Універсальне деко або деко для випікання

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

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

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

### Папір для випікання

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

### Заморожені продукти

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

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. Хліб або булочки виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

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

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву. Деякі страви виходять краще, якщо їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

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






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

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

### Увага!

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

Види нагрівання, що використовуються:



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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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



| Страва  | Приладдя                                | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C/<br>режим гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|---|---|---------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Хліб</b>                                     |   |                     |                |                                 |                           |                |
| Білий хліб, 750 г                               | Універсальне деко або прямокутна форма  | 2                   |                | 210-220*                        | -                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 25-35          |
| Білий хліб, 750 г                               | Універсальне деко або прямокутна форма  | 2                   |                | 210-220                         | 3                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 25-35          |
| Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг           | Універсальне деко або прямокутна форма  | 2                   |                | 210-220*                        | -                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 40-50          |
| Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг           | Універсальне деко або прямокутна форма  | 2                   |                | 210-220                         | 3                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 45-55          |
| Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг              | Універсальне деко                       | 2                   |                | 210-220*                        | -                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 40-50          |
| Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг              | Універсальне деко                       | 2                   |                | 210-220                         | 3                         | 10-15          |
|   |   |                     |                | 180-190                         | -                         | 40-50          |
| Коржі з прісного тіста                          | Універсальне деко                       | 3                   |                | 230-250                         | -                         | 20-30          |
| Коржі з прісного тіста                          | Універсальне деко                       | 3                   |                | 220-230                         | 3                         | 20-30          |
| <b>Булочки</b>                                  |   |                     |                |                                 |                           |                |
| Булочки або багети, попередньо випечені**       | Універсальне деко                       | 3                   |                | -                               | -                         | -              |
| Булочки або багети, попередньо випечені         | Деко для випікання                      | 3                   |                | 200-220                         | 2                         | 10-20          |
| Булочки, солодкі, свіжі                         | Деко для випікання                      | 3                   |                | 170-190*                        | -                         | 15-20          |
| Булочки, солодкі, свіжі                         | Деко для випікання                      | 3                   |                | 150-170                         | 3                         | 25-35          |
| Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні                | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1                 |                | 150-170*                        | -                         | 20-30          |
| Булочки, свіжі                                  | Деко для випікання                      | 3                   |                | 180-200                         | -                         | 20-30          |
| Булочки, свіжі                                  | Деко для випікання                      | 3                   |                | 200-220                         | 2                         | 20-30          |
| Багет, попередньо випечений, охолоджений**      | Універсальне деко                       | 3                   |                | -                               | -                         | -              |
| Багет, попередньо випечений, охолоджений        | Деко для випікання                      | 3                   |                | 200-220                         | 1                         | 10-20          |
| Булочки, багети, освіження                      | Решітка                                 | 2                   |                | 150-160*                        | -                         | 10-20          |
| <b>Булочки, заморожені</b>                      |   |                     |                |                                 |                           |                |
| Булочки або багети, попередньо випечені**       | Універсальне деко                       | 3                   |                | -                               | -                         | -              |
| Булочки або багети, попередньо випечені         | Деко для випікання                      | 3                   |                | 180-200                         | 1                         | 15-25          |
| Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби** | Універсальне деко                       | 3                   |                | -                               | -                         | -              |
| Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби   | Деко для випікання                      | 3                   |                | 210-230                         | 1                         | 18-25          |
| Круасани, дрібні хлібні вироби                  | Універсальне деко                       | 3                   |                | 170-190                         | -                         | 30-35          |
| Круасани, дрібні хлібні вироби                  | Деко для випікання                      | 3                   |                | 180-200                         | 1                         | 20-25          |
| Булочки, багети, освіження                      | Решітка                                 | 2                   |                | 160-170                         | -                         | 10-20          |
| <b>Тости</b>                                    |   |                     |                |                                 |                           |                |
| Запікання тостів, 4 шт.                         | Решітка                                 | 3                   |                | 190-210                         | -                         | 10-15          |
| * Попереднє розігрівання                        |   |                     |                |                                 |                           |                |
| ** Ураховуйте дані, указані на упаковці         |   |                     |                |                                 |                           |                |

| Страва   | Приладдя | Рівень установлення | Вид нагрівання   | Температура, °C/ режим гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|--|----------|---------------------|--|------------------------------|---------------------------|----------------|
| Запікання тостів, 12 шт.                             | Решітка  | 3                   |  | 230-250                      | -                         | 10-15          |
| Підсмажування тостів (без попереднього розігрівання) | Решітка  | 5                   |  | 3                            | -                         | 4-6            |
| * Попереднє розігрівання                             |          |                     |  |                              |                           |                |
| ** Ураховуйте дані, указані на упаковці              |          |                     |  |                              |                           |                |

## Піца, французький пиріг і пікантні пироги

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

### Випікання на парі

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

### Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання  
перша решітка: рівень 5  
друга решітка: рівень 3  
третя решітка: рівень 2  
четверта решітка: рівень 1

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

## Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### Універсальне деко або деко для випікання

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

Використовуйте для піци з великою кількістю начинки універсальне деко.

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

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

### Папір для випікання

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

### Заморожені продукти

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

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

**Вказівка:** Час випікання не можна скоротити, встановивши більш високу температуру. Страва виглядає зовні готовою, але не пропеченою всередині.





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

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву.

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





















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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва                                      | Додаткові аксесуари                    | Рівень встановлення | Вид нагрівання   | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|--|-----------------|--------------------|-----------------|
| <b>Піца</b>                                 |  |                     |  |                 |                    |                 |
| Піца, свіжі інгредієнти                     | Деко для випікання                     | 3                   |    | 200-220         | -                  | 25-35           |
| Піца, свіжа, 2 рівні                        | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |    | 180-200         | -                  | 35-45           |
| Піца, свіжа, тонкий корж                    | Форма для піци                         | 2                   |    | 220-230         | -                  | 20-30           |
| Піца, охолоджена**                          | Решітка                                | 3                   |    | -               | -                  | -               |
| <b>Піца, заморожена</b>                     |  |                     |  |                 |                    |                 |
| Піца, на тонкому тісті, 1 шт.**             | Решітка                                | 3                   |    | -               | -                  | -               |
| Піца, на тонкому тісті 2 шт.                | Універсальне деко + решітка            | 3+1                 |    | 190-210         | -                  | 20-25           |
| Піца, на пухкому тісті, 1 шт.**             | Решітка                                | 3                   |    | -               | -                  | -               |
| Піца, на пухкому тісті, 2 шт.               | Універсальне деко + решітка            | 3+1                 |   | 190-210         | -                  | 20-30           |
| Піца-багет**                                | Решітка                                | 3                   |  | -               | -                  | -               |
| Міні-піци**                                 | Універсальне деко                      | 3                   |  | -               | -                  | -               |
| Міні-піци, Ø7 см, 4 рівні                   | 4 решітки                              | 5+3+2+1             |  | 180-200*        | -                  | 20-30           |
| <b>Пікантні пироги та французький пиріг</b> |  |                     |  |                 |                    |                 |
| Пікантні формові пироги                     | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 170-190         | -                  | 55-65           |
| Пікантні формові пироги                     | Рознімна форма Ø28 см                  | 2                   |  | 170-190         | 1                  | 60-70           |
| Французький пиріг кіш                       | Форма для тартів, з чорної бляхи       | 3                   |  | 190-210         | -                  | 30-40           |
| Французька піца фламкухен                   | Універсальне деко                      | 3                   |  | 240-250*        | -                  | 10-18           |
| Французька піца фламкухен                   | Універсальне деко                      | 2                   |  | 200-220*        | 2                  | 15-25           |
| Кулебяка                                    | Форма для запіканок                    | 2                   |  | 190-200         | -                  | 30-45           |
| Пиріжки з тунцем                            | Універсальне деко                      | 3                   |  | 180-190         | -                  | 30-45           |
| Пиріжки з тунцем                            | Універсальне деко                      | 2                   |  | 170-190         | 2                  | 30-40           |
| Турецький пиріг (бьорек)                    | Універсальне деко                      | 1                   |  | 200-220*        | -                  | 20-30           |
| * попередньо розігріти                      |  |                     |  |                 |                    |                 |
| ** дотримуйтеся даних на пакуванні          |  |                     |  |                 |                    |                 |

## Запіканка і суфле

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

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

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

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

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

Для приготування суфле використовуйте функцію готування на парі. Вам не потрібна водяна баня. Покладіть малі форми на перфорований парозбірник, розмір XL, або на решітку.

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

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

## Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### Універсальне деко

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

### Посуд

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

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

## Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів запіканок та суфле. Температура і тривалість готування залежать від кількості і рецепту. Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.







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

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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва   | Приладдя/посуд      | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|--|---------------------|---------------------|---|-----------------|--------------------|-----------------|
| Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів                     | Форма для запіканок | 2                   |  | 200-220         | -                  | 30-50           |
| Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів                     | Форма для запіканок | 2                   |  | 150-170         | 2                  | 40-50           |
| Запіканка, солодка   | Форма для запіканок | 2                   |  | 170-190         | -                  | 40-60           |
| Лазанья, свіжа, 1 кг   | Форма для запіканок | 2                   |  | 160-180         | -                  | 50-60           |
| Лазанья, свіжа, 1 кг   | Форма для запіканок | 2                   |  | 170-180         | 2                  | 35-45           |
| Лазанья, заморожена, 400 г**                                   | Решітка             | 2                   |  | -               | -                  | -               |
| Лазанья, заморожена, 400 г                                     | Відкритий посуд     | 2                   |  | 180-190         | 2                  | 40-50           |
| Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки         | Форма для запіканок | 2                   |  | 160-190         | -                  | 50-70           |
| Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки         | Форма для запіканок | 2                   |  | 160-170         | 3                  | 50-60           |
| Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні | Форма для запіканок | 3+1                 |  | 150-170         | -                  | 60-80           |
| Суфле  | Форма для запіканок | 2                   |  | 160-180*        | -                  | 35-45           |
| Суфле  | Форма для запіканок | 2                   |  | 170-180         | 2                  | 30-40           |
| Суфле  | Порційні формочки   | 3                   |  | 100             | -                  | 40-45           |

\* попередньо розігріти  
 \*\* дотримуйтеся даних на пакуванні

## Птиця

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

### Смаження на решітці

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень устанавлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 11

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

### Смаження у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

### Смаження з паром

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

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

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

### Готування на парі

На відміну від готування з подачею пари шматки птиці бережніше готуються повністю на парі. Тоді вони особливо соковиті. За власним смаком перед

готуванням на парі можна обсмажити шматки птиці й таким чином скоротити тривалість готування.

Для більших шматків потрібен довший час розігрівання і довша тривалість готування. Якщо ви використовуєте декілька більших шматків, то збільшується час розігрівання, але не тривалість готування.

Шматки птиці не слід перевертати.

Використовуйте перфорований парозбірник, розмір XL, вставте під нього універсальне деко. Ви також можете використовувати скляний піддон і покласти його на решітку.

### Готування на грилі

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

Покладіть підсмажуваний продукт на решітку. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче. Жир, що стікатиме, буде вловлюватися.

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

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

### Вказівки

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

### Термометр для смаження

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

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



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

Переверніть птицю прибл. через 1/2 до 2/3 зазначеного часу.







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

#### Поради

- Качку або гусака проколить під крильцями. Так буде стікати жир.
- Надріжте шкірку качинового філе. Не перевертайте качине філе.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.
- Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

























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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва  | Приладдя/посуд            | Рівень установлення | Вид нагрівання   | Температура, °C/<br>режим гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|---|---------------------------|---------------------|--|---------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Курча</b>                                  |                           |                     |  |                                 |                           |                |
| Курча, 1 кг                                   | Решітка                   | 2                   |    | 200-220                         | -                         | 60-70          |
| Курча, 1 кг                                   | Решітка                   | 2                   |   | 190-210                         | 2                         | 50-60          |
| Філе грудинки курчати, по 150 г               | Решітка                   | 4                   |  | 3*                              | -                         | 15-20          |
| Філе грудинки курчати, (приготування на парі) | Ємність для обробки парою | 3                   |  | 100                             | -                         | 15-25          |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г             | Решітка                   | 3                   |  | 220-230                         | -                         | 30-35          |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г             | Решітка                   | 3                   |  | 200-220                         | 2                         | 30-45          |
| Курячі палички або нагеті, заморожені**       | Універсальне деко         | 3                   |  | -                               | -                         | -              |
| Пулярка, 1,5 кг                               | Решітка                   | 2                   |  | 200-220                         | -                         | 70-90          |
| Пулярка, 1,5 кг                               | Решітка                   | 2                   |  | 180-200                         | 2                         | 65-75          |
| <b>Качка та гуска</b>                         |                           |                     |  |                                 |                           |                |
| Качка, нефарширована, 2 кг                    | Решітка                   | 1                   |  | 180-200                         | -                         | 90-110         |
| Качка, нефарширована, 2 кг                    | Решітка                   | 2                   |  | 150-160                         | 2                         | 70-90          |
|   |                           |                     |  | 180-190                         | -                         | 30-40          |
| Качине філе, по 300 г                         | Решітка                   | 3                   |  | 230-250                         | -                         | 25-30          |
| Качине філе, по 300 г                         | Решітка                   | 3                   |  | 220-240                         | 2                         | 25-30          |
| Гуска, 3 кг                                   | Решітка                   | 2                   |  | 160-180                         | -                         | 120-150        |
| Гуска, 3 кг                                   | Решітка                   | 2                   |  | 130-140                         | 2                         | 110-120        |
|   |                           |                     |  | 150-160                         | 2                         | 20-30          |
|   |                           |                     |  | 170-180                         | -                         | 30-40          |
| Стегно гуски, по 350 г                        | Решітка                   | 2                   |  | 210-230                         | -                         | 40-50          |
| Стегно гуски, по 350 г                        | Решітка                   | 3                   |  | 190-200                         | 2                         | 45-55          |
| <b>Індичка</b>                                |                           |                     |  |                                 |                           |                |
| Молода індичка, 2,5 кг                        | Решітка                   | 2                   |  | 180-200                         | -                         | 70-90          |
| Молода індичка, 2,5 кг                        | Решітка                   | 2                   |  | 140-150                         | 2                         | 70-80          |
|   |                           |                     |  | 170-180                         | -                         | 20-30          |
| Філе індички, без кістки, 1 кг                | Закритий посуд            | 2                   |  | 240-250                         | -                         | 80-100         |
| * Попередньо розігрівайте протягом 5 хв       |                           |                     |  |                                 |                           |                |
| ** Ураховуйте дані, указані на упаковці       |                           |                     |  |                                 |                           |                |

| Страва   | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання  | Температура, °C/ режим гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|--|----------------|---------------------|---|------------------------------|---------------------------|----------------|
| Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг | Решітка        | 2                   |  | 180-200                      | -                         | 80-100         |
| Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг | Решітка        | 2                   |  | 170-180                      | 2                         | 80-100         |

\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв  
 \*\* Ураховуйте дані, указані на упаковці

## М'ясо

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

### Смаження і тушкування

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

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

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

### Смаження на решітці

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

Залежно від розміру та виду м'яса додайте до ½ л води в універсальне деко. Жир та сік, що утворюються під час смаження, будуть стікати у глибоку ємність. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера залишається чистою.

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 11

### Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. У скляному посуді дно повинно бути вкритим прибіл. на ½ см.

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

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

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

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

### Смаження й тушкування з паром

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

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

Печеню не треба перевертати.

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

### Готування на парі

На відміну від готування з подачею пари завдяки функції готування на парі м'ясо готується бережніше, але не вкривається скоринкою. Воно вдається особливо соковитим. За власним смаком перед готуванням на парі можна обсмажити шматки м'яса й таким чином скоротити тривалість готування.

Для більших шматків потребується довший час розігрівання і довша тривалість готування. Якщо ви використовуєте декілька більших шматків, то збільшується час розігрівання, але не тривалість готування.

Шматки м'яса не слід перевертати.

Використовуйте перфорований парозбірник, розмір XL, вставте під нього універсальне деко. Ви також можете використовувати скляний піддон і покласти його на решітку.

### Готування на грилі

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

Покладіть підсмажуваний продукт на решітку. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче. Жир, що стікатиме, буде вловлюватися.

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

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

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

### Вказівки

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

### Термометр для смаження

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

→ "Термометр" на сторінці 24

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

У таблиці наведено дані для шматків смажені з рекомендованою вагою. У кожному разі застосовуйте низькі температурні установки, якщо Ви хочете просмажити важкий шматок. Для кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка для визначення тривалості приготування. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.






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

Перевертайте смаженю і продукти, що готуються на грилі через прибр. 1/2 до 2/3 зазначеного часу.

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




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

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Готування на парі

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва   | Приладдя/посуд  | Рівень установлення | Вид нагрівання   | Температура, °C/рівень гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|--|-----------------|---------------------|--|------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Свинина</b>   |                 |                     |  |                              |                           |                |
| Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг   | Відкритий посуд | 2                   |  | 180-190                      | -                         | 110-130        |
| Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг   | Відкритий посуд | 2                   |  | 180-190                      | 1                         | 110-130        |
| Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг  | Решітка         | 2                   |  | 190-200                      | -                         | 130-140        |
| * Попереднє розігрівання   |                 |                     |  |                              |                           |                |
| ** На початку налийте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                 |                     |  |                              |                           |                |
| *** Без перевертання   |                 |                     |  |                              |                           |                |
| ** На початку налийте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                 |                     |  |                              |                           |                |

| Страва   | Приладдя/посуд           | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C/<br>рівень гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|--|--------------------------|---------------------|----------------|----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 100                              | -                         | 25-30          |
|  |                          |                     |                | 170-180                          | 1                         | 60-75          |
|  |                          |                     |                | 200-210                          | -                         | 20-25          |
| Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 220-230                          | -                         | 70-80          |
| Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 170-180                          | 1                         | 80-90          |
| Свиняче філе, 400 г  | Решітка                  | 3                   |                | 220-230                          | -                         | 20-25          |
| Свиняче філе, 400 г  | Відкритий посуд          | 3                   |                | 210-220*                         | 1                         | 25-30          |
| Свиняче філе, 400 г  | Ємність для обробки парю | 3                   |                | 100                              | -                         | 18-20          |
| Копчена свинина на кістці, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)  | Закритий посуд           | 2                   |                | 210-230                          | -                         | 70-90          |
| Копчена свинина на кістці, 1 кг  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 160-170                          | 1                         | 70-80          |
| Стейки зі свинини, 2 см завтовшки  | Решітка                  | 5                   |                | 2                                | -                         | 16-20          |
| Свинячі медальйони 3 см завтовшки (попередньо розігрівати протягом 5 хв)   | Решітка                  | 5                   |                | 3*                               | -                         | 8-12           |
| <b>Яловичина</b>   |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг  | Решітка                  | 2                   |                | 210-220                          | -                         | 40-50          |
| Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 190-200                          | 1                         | 50-60          |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг  | Закритий посуд           | 2                   |                | 200-220                          | -                         | 130-160        |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг****  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 150                              | 3                         | 30             |
|  |                          |                     |                | 130                              | 2                         | 120-150        |
| Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг   | Решітка                  | 2                   |                | 220-230                          | -                         | 60-70          |
| Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 190-200                          | 1                         | 65-80          |
| Огузок**   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 95                               | -                         | 120-150        |
| Стейк, 3 см завтовшки, середнього ступеня просмаження (без попереднього розігрівання)                                  | Решітка                  | 3                   |                | 3                                | -                         | 15-20          |
| Бургер, 3–4 см заввишки  | Решітка                  | 4                   |                | 3                                | -                         | 25-30          |
| <b>Телятина</b>  |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| Теляча печеня, 1,5 кг  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 160-170                          | -                         | 100-120        |
| Теляча печеня, 1,5 кг  | Відкритий посуд          | 2                   |                | 170-180                          | 1                         | 90-110         |
| Теляча гомілка, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 200-210                          | -                         | 100-120        |
| Теляча гомілка, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 170-180                          | 1                         | 100-120        |
| <b>Ягнятина</b>  |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 170-190                          | -                         | 50-80          |
| М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг   | Відкритий посуд          | 2                   |                | 170-180                          | 1                         | 80-90          |
| Сідло ягняти з кістками***   | Решітка                  | 2                   |                | 180-190                          | -                         | 40-50          |
| Сідло ягняти з кістками***   | Відкритий посуд          | 3                   |                | 200-210*                         | 1                         | 25-30          |
| * Попереднє розігрівання   |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| ** На початку налийте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| *** Без перевертання   |                          |                     |                |                                  |                           |                |
| ** На початку налийте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                          |                     |                |                                  |                           |                |

| Страва   | Приладдя/посуд            | Рівень установлення | Вид нагрівання   | Температура, °C/рівень гриля | Інтенсивність подачі пари | Тривалість, хв |
|--|---------------------------|---------------------|--|------------------------------|---------------------------|----------------|
| Ягняча котлета   | Решітка                   | 3                   |  | 3                            | -                         | 12-16          |
| <b>Ковбасні вироби</b>   |                           |                     |  |                              |                           |                |
| Ковбаски на грилі  | Решітка                   | 4                   |  | 3                            | -                         | 10-15          |
| Віденські ковбаски   | Ємність для обробки парюю | 3                   |  | 80                           | -                         | 14-20          |
| Баварські білі ковбаски  | Ємність для обробки парюю | 3                   |  | 80                           | -                         | 12-20          |
| <b>М'ясні страви</b>   |                           |                     |  |                              |                           |                |
| М'ясний рулет, 1 кг  | Відкритий посуд           | 2                   |  | 170-180                      | -                         | 60-70          |
| М'ясний рулет, 1 кг  | Відкритий посуд           | 2                   |  | 190-200                      | 1                         | 70-80          |
| * Попереднє розігрівання   |                           |                     |  |                              |                           |                |
| ** На початку налейте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                           |                     |  |                              |                           |                |
| *** Без перевертання   |                           |                     |  |                              |                           |                |
| ** На початку налейте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду |                           |                     |  |                              |                           |                |

### Поради для смаження, тушкування та приготування на грилі

|   |   |
|---|---|
| Робоча камера сильно забруднена.  | Готуйте продукти у закритій жаровні або використовуйте деко для гриля. Якщо використовуєте деко для гриля, отримаєте оптимальний результат запікання. Можна додатково купити деко для гриля як спеціальне приладдя. |
| Печеня сильно темна і шкірка місцями пригоріла та/або печеня сильно суха. | Перевірте рівень установлення та температуру. Обирайте наступного разу нижчу температуру і скорочуйте при потребі тривалість смаження.  |
| Скоринка сильно тонка.  | Збільште температуру або після закінчення смаження увімкніть режим гриля на короткий час.   |
| Печеня має гарний вигляд, але соус підгорів.                              | Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру та при потребі додайте більше рідини.   |
| Печеня має гарний вигляд, але соус надто світлий та водянистий.           | Наступного разу користуйтеся посудом для печені більшого розміру та при потребі додавайте менше рідини.   |
| При тушкуванні м'ясо пригорає.  | Посуд для смаження і кришка повинні відповідати один одному і добре закриватися. Зменшіть температуру і додайте при потребі під час тушкування ще рідини.   |
| Продукти приготування на грилі сильно сухі.                               | Соліть м'ясо тільки після готування. Сіль вилучає воду з м'яса. Не проколюйте продукти приготування на грилі під час перевертання. Використовуйте щипці для гриля.  |

### Риба

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

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

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

### Смаження та готування на грилі

Покладіть підсмажуваний продукт на решітку. Окрім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче.

Залежно від розміру та виду риби налейте в універсальне деко до ½ л води. Волога, яка стікатиме, буде вловлюватися. Виділятиметься менше диму, і робоча камера буде чистішою.

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

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

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

### Вказівки

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



## Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

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

## Смаження з паром

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

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

Рибу перевертати не потрібно.

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

## Готування на парі

За допомогою функції приготування на парі здійснюється більш лагідне приготування риби – вона залишається особливо соковитою.

Для більших шматків потребується довший час розігрівання і довша тривалість готування. Якщо ви використовуєте декілька більших шматків, то збільшується час розігрівання, але не тривалість готування.

Рибу перевертати не потрібно.

Використовуйте перфорований парозбірник, розмір XL, вставте під нього універсальне деко. Ви також можете використовувати скляний піддон і покласти його на решітку.

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

## Термометр для смаження

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

## Рекомендовані значення налаштування

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

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

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






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

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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Готування на парі

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва   | Приладдя/посуд      | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C / рівень гриля | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|--|---------------------|---------------------|----------------|--------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>Риба</b>  |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| Риба на грилі, ціла 300 г, (наприклад, форель)               | Решітка             | 2                   |                | 170-190                        | -                  | 20-30           |
| Риба, смажена, ціла 300 г, (наприклад, форель)               | Універсальне деко   | 2                   |                | 170-180<br>160-170             | 1<br>-             | 15-20<br>5-10   |
| Риба на парі, ціла 300 г, (наприклад, форель)                | Ємність пароварки   | 3                   |                | 80-90                          | -                  | 15-25           |
| Риба на грилі, ціла 1,5 кг, (наприклад, лосось)              | Решітка             | 2                   |                | 170-190                        | -                  | 30-40           |
| Риба на парі, ціла 1,5 кг, (наприклад, тріска)               | Ємність пароварки   | 3                   |                | 80-90                          | -                  | 35-50           |
| <b>Рибне філе</b>  |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| Рибне філе, без панірування, на грилі                        | Решітка             | 4                   |                | 1*                             | -                  | 15-25           |
| Рибне філе, без панірування, на парі                         | Ємність пароварки   | 3                   |                | 80-100                         | -                  | 10-16           |
| <b>Рибні стейки</b>  |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| Рибні котлети, 3 см товщиною**                               | Решітка             | 4                   |                | 3                              | -                  | 10-20           |
| <b>Риба, заморожена</b>                                      |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| Риба, ціла 300 г, (наприклад, форель)                        | Ємність пароварки   | 3+1                 |                | 80-100                         | -                  | 20-25           |
| Рибне філе, без панірування                                  | Закритий посуд      | 2                   |                | 210-230                        | -                  | 20-30           |
| Рибне філе, запечене   | Решітка             | 2                   |                | 200-220                        | -                  | 45-60           |
| Рибне філе, запечене   | Відкритий посуд     | 2                   |                | 200-220                        | 1                  | 35-45           |
| Рибні палички (час від часу перевертати)                     | Універсальне деко   | 3                   |                | 200-220                        | -                  | 20-30           |
| <b>Рибні страви</b>  |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| Рибний паштет  | Форма супової миски | 2                   |                | 70-80                          | -                  | 45-80           |
| * попередньо розігріти                                       |                     |                     |                |                                |                    |                 |
| ** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу |                     |                     |                |                                |                    |                 |

## Овочі, гарніри та яйця

Нижче наведені вказівки щодо готування на парі свіжих та заморожених овочів, картоплі, рису, круп та яєць. Окрім цього, тут ви знайдете також рекомендації щодо випікання (наприклад, картоплі фрі глибокого замороження).

### Готування на парі

Використовуйте лише оригінальне приладдя. При готуванні на парі в перфорованій ємності, розмір XL, завжди ставте під неї універсальне деко. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме.

### Готування на парі на одному рівні

Дотримуйтеся рівнів установаження, наведених у таблиці налаштувань.

### Готування на парі на двох рівнях

Готування на парі на двох рівнях ідеально підходить для одночасного приготування, наприклад, броколі та картоплі. Якщо тривалість готування страв різна, страву, що готується швидше, ставте в прилад пізніше.

- Решітка та ємність для приготування на парі, розмір S, перфорована та/або неперфорована: рівень 5
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3

## Посуд

Якщо ви використовуєте посуд, то покладіть його на решітку або на перфорований парозбірник, розмір XL.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. При використанні посуду з товстими стінками тривалість готування збільшується.

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

### Тривалість готування та об'єми страв

Час готування при готуванні на парі залежить від величини шматочка, а не від загального об'єму порції. Із більшим об'ємом порції подовжується не тривалість готування, а час розігрівання приладу.

Для більших шматків потрібен довший час розігрівання і довша тривалість готування. Якщо ви використовуєте декілька більших шматків, то збільшується час розігрівання, але не тривалість готування.

Дотримуйтеся розміру шматочків, наведених у таблиці налаштувань. Для менших шматочків час готування скорочується, для більших — подовжується. Якість та стиглість також можуть впливати на час готування. Тому вказані значення налаштування є лише рекомендаційними.

Їжу в посуді завжди розподіляйте рівномірно. Якщо шар їжі різної товщини, вона приготується нерівномірно. Не нашаровуйте дуже багато продуктів, чутливих до тиску, в одну ємність. Використовуйте краще два контейнери.

### Рис та крупи

Додайте води або іншої рідини у відповідну ємність. Наприклад, 1:1,5 означає, що потрібно на кожні 100 г рису додавати 150 мл рідини.

### Випікання та готування на грилі

Використовуйте лише оригінальне приладдя.

### Приготування на одному рівні

Дотримуйтеся рівнів установаження, наведених у таблиці налаштувань.

### Готування на двох рівнях

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

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

### Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

### Універсальне деко або деко для випікання

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

### Папір для випікання

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

### Рекомендовані значення налаштування





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

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

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігріву.

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

Види нагрівання, що використовуються:


































-  4D-гаряче повітря
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Функція coolStart
-  Готування на парі

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва   | Приладдя/посуд      | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C/рівень гриля | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|--|---------------------|---------------------|---|------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>Овочі, свіжі</b>                                |                     |                     |   |                              |                    |                 |
| Артишоки, цілі, готування на парі                  | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 30-35           |
| Цвітна капуста, цілі качанчики, готування на парі  | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 25-35           |
| Суцвіття броколі, приготування на парі             | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 7-8             |
| Зелена квасоля, приготування на парі               | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 18-25           |
| Морква скибочками, приготування на парі            | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 10-20           |
| Кольрабі, скибочками, готування на парі            | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 20-25           |
| Цибуля кільцями, готування на парі                 | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 8-10            |
| Качани кукурудзи, готування на парі                | Форма супової миски | 3                   |  | 100                          | -                  | 30-40           |
| Буряк, цілий, готування на парі                    | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 43-50           |
| Червонокочанна капуста соломкою, готування на парі | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 30-35           |
| Біла спаржа, ціла, готування на парі               | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 7-15            |
| Шпинат, готування на парі                          | Ємність пароварки   | 3                   |  | 100                          | -                  | 2-3             |

\* Дотримуйтеся даних на пакуванні

| Страва   | Приладдя/посуд                         | Рівень встановлення | Вид нагрівання   | Температура, °C/<br>рівень гриля | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|--|--|---------------------|--|----------------------------------|--------------------|-----------------|
| Цукіні скибочками, готування на парі                               | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 3-4             |
| <b>Овочі, заморожені</b>   |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Шпинат   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 10-25           |
| Цвітна капуста   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 5-8             |
| Зелена квасоля   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 6-10            |
| Броколі  | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 6-10            |
| Горох  | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 2-15            |
| Морква   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 4-6             |
| Брюссельська капуста   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 8-12            |
| Овочева суміш, 1 кг  | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 10-15           |
| <b>Страви з овочів</b>   |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Овочі, приготовані на грилі  | Універсальне деко                      | 5                   |    | 3                                | -                  | 10-15           |
| Овочевий пудинг, готування на парі                                 | Порційні формочки                      | 2                   |    | 100                              | -                  | 50-70           |
| <b>Страви з картоплі</b>   |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Запечена картопля, половинками                                     | Універсальне деко                      | 3                   |    | 160-180                          | -                  | 45-60           |
| Запечена картопля, половинками                                     | Універсальне деко                      | 3                   |    | 180-190                          | 1                  | 40-50           |
| Картопля «в мундирі», ціла   | Ємність пароварки                      | 3                   |    | 100                              | -                  | 35-45           |
| Варена картопля, четвертинками                                     | Ємність пароварки                      | 3                   |   | 100                              | -                  | 20-25           |
| Галушки  | Ємність пароварки                      | 3                   |  | 95                               | -                  | 20-25           |
| <b>Напівфабрикати з картоплі, заморожені</b>                       |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Смажена картопля*  | Універсальне деко                      | 3                   |  | -                                | -                  | -               |
| Картопляні кишеньки, фаршировані*                                  | Універсальне деко                      | 3                   |  | -                                | -                  | -               |
| Крокети*   | Універсальне деко                      | 3                   |  | -                                | -                  | -               |
| Картопля фрі*  | Універсальне деко                      | 3                   |  | -                                | -                  | -               |
| Картопля фрі, 2 рівні  | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1                 |  | 190-210                          | -                  | 30-40           |
| <b>Рис</b>   |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Рис басматі, 1:1,5   | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 20-30           |
| Довгозернистий рис, 1:1,5  | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 20-30           |
| Неполірований рис, 1:1,5   | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 35-45           |
| Пропарений рис, 1:1,5  | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 15-20           |
| Різотто, 1:2   | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 25-35           |
| <b>Крупи</b>   |  |                     |  |                                  |                    |                 |
| Кускус, 1:1  | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 6-10            |
| Пшоно, ціле, 1:2,5   | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 25-35           |
| Каша з кукурудзяної муки / кукурудзяної крупи, відн. до рідини 1:5 | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 7-10            |
| Перлова крупа, 1:3   | Плаский посуд                          | 3                   |  | 80-100                           | -                  | 20-45           |
| Сочевиця, 1:2  | Плаский посуд                          | 3                   |  | 100                              | -                  | 35-50           |
| Квасоля, біла, попередньо замочена; 1:2                            | Ємність пароварки                      | 3                   |  | 100                              | -                  | 65-75           |
| Галушки з манної крупи   | Ємність пароварки                      | 3                   |  | 95                               | -                  | 6-10            |
| * Дотримуйтеся даних на пакуванні                                  |  |                     |  |                                  |                    |                 |

| Страва                            | Приладдя/посуд    | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C/рівень гриля | Інтенсивність пари | Тривалість, хв. |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------|----------------|------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>Яйце</b>                       |                   |                     |                |                              |                    |                 |
| Яєчна заправка для супу з 2 яєць  | Відкритий посуд   | 2                   |                | 80                           | -                  | 14-16           |
| Яйця, зварені вкруту              | Ємність пароварки | 3                   |                | 100                          | -                  | 10-12           |
| Яйця, зварені некруто             | Ємність пароварки | 3                   |                | 100                          | -                  | 5-8             |
| * Дотримуйтеся даних на пакуванні |                   |                     |                |                              |                    |                 |

## Десерт

У вашому приладі можна дуже просто готувати різноманітні десерти.

### Приготування йогурту

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

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

### Приготування рису на молоці

- Зважте рис та додайте молока у 2,5 рази більше від його ваги.
- Заповніть ємність рисом й молоком макс. до висоти 2,5 см.  
Для більших порцій можна застосовувати універсальне деко.
- Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.
- Після приготування перемішайте.  
Залишок молока швидко вбереться.

### Компот

Зважте фрукти й додайте прибіл. 1/3 кількості води. Додайте цукру та прянощів за смаком. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

### Карамельний крем і крем-брюле

Наповніть масою формочки висотою 2-3 см. Покладіть малі форми безпосередньо на перфорований парозбірник, розмір XL. Для цього не потрібна водяна баня. Відрегулюйте налаштування згідно з таблицею.

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

Якщо формочки виготовлені з дуже товстого матеріалу, час приготування може тривати довше.

### Гарячі кнедли

Підготуйте дріжджове тісто за рецептом без часу на бродіння. Укладіть сформовані кульки в перфоровану ємність для готування на парі, розміру XL, змащену жиром, та залиште сходити. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

### Рекомендовані значення налаштування

Види нагрівання, що використовуються:

- Готування на парі
- Залишіть тісто підніматися

| Страва                     | Приладдя          | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|----------------------------|-------------------|---------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Крем-брюле                 | Порційні формочки | 3                   |                | 85              | 20-30          |
| Карамельний крем           | Порційні формочки | 3                   |                | 85              | 25-35          |
| Гарячі кнедли              | Універсальне деко | 3                   |                | 100             | 20-30          |
| Йогурт                     | Порційні формочки | Дно робочої камери  |                | 35-40           | 300-360        |
| Рис на молоці, 1:2,5       | Універсальне деко | 3                   |                | 100             | 35-45          |
| Фруктовий компот, 1/3 води | Універсальне деко | 3                   |                | 100             | 10-20          |



## Готування комплексних обідів

За допомогою цього приладу можна водночас готувати кілька страв без небажаної передачі між ними смаку або запаху.

Спочатку поставте в прилад страву, що готується найдовше, а потім у відповідний час додавайте інші страви. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

### Готування на парі

У разі одночасного приготування кількох страв загальний час готування подовжується, оскільки під час кожного відчинення дверцят приладу з нього виходить пара, і йому треба знову нагріватися.

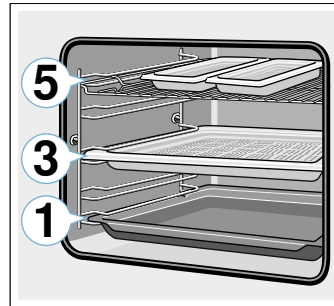
Враховуйте вказівки, наведені у відповідних розділах цієї глави:

- тривалість нагрівання залежить від розміру та маси страви,
- тривалість готування не залежить від кількості,
- слід використовувати посуд, стійкий до дії пари,
- суфле слід накривати фольгою,
- універсальне деко завжди встановлюється на рівні 1.

### Рівні встановлення аксесуарів

Завжди встановлюйте аксесуари в такій послідовності:

- Рівень 5: решітка з парозбірником, розмір S
- Рівень 3: парозбірник, розмір XL
- Рівень 1: універсальне деко



### Рекомендовані значення налаштування

Вид нагрівання, що використовується:

- Готування на парі

| Страва                         | Приладдя/посуд                           | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------------|--|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Філе лосося глибокої заморозки | Ємність пароварки, без отворів, розмір S | 5                   |                | 100             | 20              |
| Брокколи                       | Ємність пароварки, з отворами, розмір XL | 3                   |                | 100             | 9               |
| Варена картопля, четвертинками | Ємність пароварки, з отворами, розмір S  | 5                   |                | 100             | 25              |

## Види нагрівання Есо

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

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи.

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

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

### Приладдя

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

#### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

#### Універсальне деко або деко для випікання

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

#### Форми для випікання і посуд

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу. Таким чином ви можете заощадити до 35 відсотків енергії.

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

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

### Папір для випікання

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





























### Рекомендовані значення налаштування

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

- Гаряче повітря Есо
- Верхнє/нижнє нагрівання Есо

| Страва   | Приладдя/посуд                       | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|--------------------------------------|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Пирого у формах</b>                                       |                                      |                     |   |                 |                 |
| Здобний пиріг у формі  | Прямокутна форма або форма для кексу | 2                   |    | 140-160         | 60-80           |
| Нижній корж торта з тіста для кексу                          | Форма для основи для торта           | 2                   |    | 150-170         | 20-30           |
| Бісквітний корж, 2 яйця                                      | Форма для основи для торта           | 2                   |    | 150-170         | 20-30           |
| Бісквітний торт, 3 яйця                                      | Рознімна форма Ø26 см                | 2                   |    | 160-170         | 25-40           |
| Бісквітний торт, 6 яєць                                      | Рознімна форма Ø28 см                | 2                   |    | 150-160         | 50-60           |
| Дріжджовий кекс  | Форма для ромової баби               | 2                   |    | 150-170         | 50-70           |
| <b>Пиріг на деку</b>   |                                      |                     |   |                 |                 |
| Пиріг зі здобного тіста з несоковитою начинкою               | Деко для випікання                   | 3                   |    | 150-170         | 25-40           |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою               | Деко для випікання                   | 3                   |    | 170-180         | 25-35           |
| Бісквітний рулет   | Деко для випікання                   | 3                   |    | 180-190         | 15-20           |
| Плетеник, крученик із дріжджового тіста                      | Деко для випікання                   | 3                   |    | 160-170         | 25-35           |
| Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою             | Деко для випікання                   | 3                   |    | 160-180         | 15-20           |
| <b>Дрібне печиво</b>   |                                      |                     |   |                 |                 |
| Маффіни  | Деко для маффінів                    | 2                   |    | 160-180         | 15-25           |
| Дрібне печиво  | Деко для випікання                   | 3                   |   | 150-160         | 25-35           |
| Листкове тісто   | Деко для випікання                   | 3                   |  | 170-190         | 20-35           |
| Хлібобулочні вироби із заварного тіста                       | Деко для випікання                   | 3                   |  | 200-220         | 35-45           |
| Печиво домашнє   | Деко для випікання                   | 3                   |  | 140-160         | 15-30           |
| Фігурне печиво   | Деко для випікання                   | 3                   |  | 140-150         | 30-45           |
| Дрібна дріжджова випічка                                     | Деко для випікання                   | 3                   |  | 160-180         | 25-35           |
| <b>Хліб, булочки</b>   |                                      |                     |   |                 |                 |
| Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг                        | Прямокутна форма                     | 2                   |  | 200-210         | 35-45           |
| Лаваш  | Універсальне деко                    | 3                   |  | 240-250         | 20-25           |
| Булочки, солодкі, свіжі                                      | Деко для випікання                   | 3                   |  | 170-190         | 15-20           |
| Булочки, свіжі   | Деко для випікання                   | 3                   |  | 180-200         | 20-30           |
| <b>М'ясо</b>   |                                      |                     |   |                 |                 |
| Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг | Відкритий посуд                      | 2                   |  | 180-190         | 120-140         |
| Яловичина для тушкування, 1,5 кг                             | Закритий посуд                       | 2                   |  | 200-220         | 140-160         |
| Телятина для печені, 1,5 кг                                  | Відкритий посуд                      | 2                   |  | 170-180         | 110-130         |
| <b>Риба</b>  |                                      |                     |   |                 |                 |
| Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад, Форель              | Закритий посуд                       | 2                   |  | 190-210         | 25-35           |
| Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось             | Закритий посуд                       | 2                   |  | 190-210         | 45-55           |
| Рибне філе, без панірування, тушковане                       | Закритий посуд                       | 2                   |  | 190-210         | 15-25           |

## Акриламід у харчових продуктах

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

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

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

## Томління/слабке нагрівання

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

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

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

Використовуйте лише свіже та бездоганне м'ясо або кістки. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві особливого, яскравого смаку. Також для цього режиму ідеально підійде приправлене або замариноване м'ясо. Не готуйте в цьому режимі розморожене м'ясо.

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

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

## Посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад, сервірувальну тарілку з порцеляни або скла. Поставте посуд для попереднього розігрівання у робочу камеру. Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 2.

Додаткову інформацію див. у порадах до Томління/слабкого нагрівання у кінці таблиці налаштувань.


У Вашого приладу є режим нагрівання Томління/слабке нагрівання. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена. Дайте робочій камері з посудом добре прогрітися прибіл. 15 хвилин.






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

## Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Томління/слабке нагрівання

| Страва   | Посуд           | Рівень встановлення | Вид нагрівання   | Тривалість смаження, хв. | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|-----------------|---------------------|--|--------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Птиця</b>                                       |                 |                     |  |                          |                 |                 |
| Качине філе, 400 г                                 | Відкритий посуд | 2                   |  | 6-8                      | 90*             | 45-60           |
| Філе грудини курчати, по 200 г                     | Відкритий посуд | 2                   |  | 5-7                      | 90*             | 30-60           |
| Філе індички, без кістки, 1 кг                     | Відкритий посуд | 2                   |  | 8-10                     | 90*             | 150-210         |
| <b>Свинина</b>                                     |                 |                     |  |                          |                 |                 |
| Печеня зі свинячого філе, 5-6 см завтовшки, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2                   |  | 8-10                     | 80*             | 210-240         |
| Свиняче філе, цілий шматок                         | Відкритий посуд | 2                   |  | 6-8                      | 80*             | 90-120          |

\* попередньо розігріти

| Страва   | Посуд           | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Тривалість смаження, хв. | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|-----------------|---------------------|----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Свинячі медальйони 4 см товщиною                                     | Відкритий посуд | 2                   |                | 5-7                      | 80*             | 90-120          |
| <b>Яловичина</b>   |                 |                     |                |                          |                 |                 |
| Яловичина для смаження (стегна), 6-7 см товщина, 1,5 кг              | Відкритий посуд | 2                   |                | 8-10                     | 80*             | 210-270         |
| Яловиче філе, ціле, 1 кг   | Відкритий посуд | 2                   |                | 4-6                      | 80*             | 150-210         |
| Ростбїф товщиною 5-6 см  | Відкритий посуд | 2                   |                | 6-8                      | 80*             | 210-270         |
| Медальйони з яловичини/ромштекс, 4 см товщина                        | Відкритий посуд | 2                   |                | 5-7                      | 80*             | 30-60           |
| <b>Телятина</b>  |                 |                     |                |                          |                 |                 |
| Телятина для запікання, 4-5 см товщина, 1,5 кг                       | Відкритий посуд | 2                   |                | 8-10                     | 80*             | 210-240         |
| Телятина для запікання, 10-15 см товщина, 1,5 кг                     | Відкритий посуд | 2                   |                | 8-10                     | 80*             | 210-240         |
| Теляче філе, ціле, 800 г   | Відкритий посуд | 2                   |                | 5-7                      | 80*             | 120-150         |
| Медальйони телячі, 4 см товщиною                                     | Відкритий посуд | 2                   |                | 5-7                      | 80*             | 45-90           |
| <b>Ягнятина</b>  |                 |                     |                |                          |                 |                 |
| Спина частина ягняти, надрізана, по 200 г                            | Відкритий посуд | 2                   |                | 5-7                      | 80*             | 120-180         |
| Стегно ягняти без кістки середній ступінь просмаження, 1 кг зв'язане | Відкритий посуд | 2                   |                | 6-8                      | 80*             | 180-240         |
| * попередньо розігріти   |                 |                     |                |                          |                 |                 |

### Поради щодо томління/слабкого нагрівання

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

### Підсушування

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

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

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

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

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

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

Вид нагрівання, що використовується:

- 4D-гаряче повітря

| Страва  | Акcesуари   | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість в годинах |
|---|-------------|---|-----------------|----------------------|
| Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г) | 1-2 решітки |  | 80              | 5-9                  |
| Фрукти з кісточками (сливи)   | 1-2 решітки |  | 80              | 8-10                 |
| Коренеплоди (морква), чищені, бланшовані                                | 1-2 решітки |  | 80              | 5-8                  |
| Гриби, нарізані скибочками  | 1-2 решітки |  | 60              | 6-9                  |
| Трави, почищені   | 1-2 решітки |  | 60              | 2-6                  |

## Уварювання та випарювання соку

Цей прилад підходить також для уварювання й випарювання соку.

### Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

#### Попередження – Небезпека травмування!

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

#### високих температур

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

**Порада:** Для очищення банок можна скористатися функцією стерилізації.

Одночасно в духову шафу ставте лише скляні банки однакового розміру та з однаковими продуктами. У робочій камері Ви можете одночасно консервувати не більше шести банок ємністю ½, 1 або 1½ л в режимі гарячого повітря. Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Не доторкайтеся до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері

#### Підготовка фруктів і овочів

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

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

Фрукти: у банки для консервування, наповнені фруктами, залийте гарячий цукровий сироп зі знятою пінкою (прибл. 400 мл на 1 літрову банку). На 1 л води:

- прибл. 250 г цукру для солодких фруктів
- прибл. 500 г цукру для кислих фруктів

Овочі: покладіть овочі у банки для консервування та заповніть гарячою киплячою водою.

Витріть різьбу банок, вона має бути чистою. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки. Поставте банки в перфоровану ємність для приготування на парі, розмір XL, щоб вони не торкалися одна одної. Залийте 500 мл гарячої води (прибл. 80 °C) в універсальне деко. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

#### Закінчіть консервування

Після встановленого часу готування відкрийте дверцята приладу. Виймайте банки з робочої камери лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Наприкінці витріть робочу камеру.

#### Віджимання соку

Перед віджиманням соку покладіть ягоди в миску і посипте цукром. Залиште їх там не менш як на годину, потім відцідіть сік.

Після цього покладіть ягоди в перфоровану ємність для готування на парі, розмір XL, та встановіть на рівень 2. Для збирання соку, що скапуватиме, встановіть під ємністю універсальне деко. Відрегулюйте установки згідно з таблицею.


Після закінчення готування зберіть ягоди у марлю та вичавіть залишки соку.


Наприкінці витріть робочу камеру.

#### Рекомендовані значення налаштування

Тривалість, указана в таблиці налаштувань, є орієнтовною для консервування фруктів та овочів та для віджимання соку з фруктів. Вона залежить від кімнатної температури, кількості банок, об'єму порцій, температури та якості вмісту банок. Ці настанови стосуються 1-літрових круглих банок.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Готування на парі

| Страва   | Приладдя/посуд           | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|--------------------------|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Консервування</b>                             |                          |                     |   |                 |                 |
| Овочі, наприклад, морква                         | скляні банки ємністю 1 л | 2                   |  | 100             | 30-120          |
| Фрукти з кісточками, наприклад, вишні, сливи     | скляні банки ємністю 1 л | 2                   |  | 100             | 25-30           |
| Фрукти з серцевиною, наприклад, яблука, полуниця | скляні банки ємністю 1 л | 2                   |  | 100             | 25-30           |



| Страва                 | Приладдя/посуд                              | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|------------------------|---|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Віджимання соку</b> |   |                     |                |                 |                 |
| Малина                 | ємність для приготування на парі, розмір XL | 3                   |                | 100             | 30-45           |
| Смородина              | ємність для приготування на парі, розмір XL | 3                   |                | 100             | 40-50           |

## Стерилізація пляшечок і забезпечення гігієни

За допомогою цього приладу можна з легкістю стерилізувати дитячі пляшечки та інший посуд. Цей процес відповідає звичайній стерилізації кип'ятінням.

### Стерилізація пляшечок

Завжди очищайте пляшечки щіткою одразу після використання. Потім мийте їх у посудомийній машині.

Поставте пляшечки у велику ємність для обробки парю (розмір XL) так, щоб вони не торкалися одна одної. Запустіть програму стерилізації. Після стерилізації протріть прилад. Стерилізовані пляшечки протріть чистим рушником.

### Гігієна

Цей прилад підходить для підготовки скляного посуду для мармеладу й консервації та відповідних кришок.

Можлива також додаткова обробка мармеладу. Вона робить мармелад більш тривким.

### Рекомендовані значення параметрів

Використовуйте лише непошкоджені чисті скляні банки та відповідні кришки. Рекомендується заздалегідь помити їх у посудомийній машині. Посуд має бути жаростійким і витримувати обробку парю.

Рекомендована тривалість обробки залежить від властивостей посуду, що використовується.

Вид нагрівання, що використовується:

- Готування на парі

| Страва  | Акcesуари                           | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|---|-------------------------------------|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Гігієна</b>  |                                     |                     |                |                 |                 |
| Підготовка скляного посуду для мармеладу або консервації    | Ємність для обробки парю, розмір XL | 2                   |                | 100             | 10-15           |
| Додаткова обробка скляного посуду з мармеладом              | Ємність для обробки парю, розмір XL | 2                   |                | 100             | 15-20           |
| Стерилізація чистого посуду*                                | Ємність для обробки парю, розмір XL | 2                   |                | 100             | 15-20           |
| * Цей процес відповідає звичайній стерилізації кип'ятінням. |                                     |                     |                |                 |                 |

## Залишіть тісто підніматися

При виді нагрівання «Сходження тіста» дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена.

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

### Бродіння тіста

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

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

### Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень установаження відповідно до таблиці.

Перед випіканням витріть вологу в робочій камері.

### Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Залишіть тісто підніматися

| Страва                          | Приладдя/посуд     | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап               | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|---------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Дріжджове тісто, солодке</b> |                    |                     |                |                    |                 |                 |
| (наприклад, булочки)            | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 35-40           | 30-45           |
|                                 | Деко для випікання | 2                   |                | Розстоювання тіста | 35-40           | 10-20           |

| Страва   | Приладдя/посуд     | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап               | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|--------------------|---------------------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Жирне тісто (наприклад, тістечка зі здобного тіста із фруктову начинкою) | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 40-45           | 40-90           |
|  | Деко для випікання | 2                   |                | Розстоювання тіста | 40-45           | 30-60           |
| <b>Дріжджове тісто, пікантне</b>   |                    |                     |                |                    |                 |                 |
| (наприклад, піца)  | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 35-40           | 20-30           |
|  | Деко для випікання | 2                   |                | Розстоювання тіста | 35-40           | 10-15           |
| <b>Тісто для хліба</b>   |                    |                     |                |                    |                 |                 |
| Білий хліб   | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 35-40           | 30-40           |
|  | Деко для випікання | 2                   |                | Розстоювання тіста | 35-40           | 15-25           |
| Хліб із кількох видів борошна  | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 35-40           | 25-40           |
|  | Деко для випікання | 2                   |                | Розстоювання тіста | 35-40           | 10-20           |
| Булочки  | Миска              | 2                   |                | Бродіння тіста     | 35-40           | 30-40           |
|  | Деко для випікання | 3                   |                | Розстоювання тіста | 35-40           | 15-25           |

## Розморожування

Вид нагрівання «Розморожування» підходить для розморожування фруктів, овочів та випічки глибокого замороження. Для розморожування випічки краще застосовувати вид нагрівання «4D-Гаряче повітря». Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати у холодильнику.

Перед розморожуванням вийміть продукти з пакування.

Покладіть фрукти й овочі глибокого замороження в перфоровану ємність для приготування на парі, розмір XL, і встановіть під нею універсальне деко. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій воді, а волога, що стікатиме, збиратиметься в ємність. Для продуктів глибокого замороження, які після розмороження повинні містити в собі достатньо рідини, наприклад шпинат у вершках, використовуйте універсальне деко або посуд на решітці.

Покладіть випічку на решітку.

## Рекомендовані значення налаштування

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

- 4D-гаряче повітря
- Розморожування

| Страва                       | Акcesуари          | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Хліб, булочки</b>         |                    |                     |                |                 |                 |
| Хліб і булочки, загальне     | Деко для випікання | 2                   |                | 50              | 40-70           |
| <b>Пиріг</b>                 |                    |                     |                |                 |                 |
| Пиріг з соковитою начинкою   | Деко для випікання | 2                   |                | 50              | 70-90           |
| Пиріг з несоковитою начинкою | Деко для випікання | 2                   |                | 60              | 60-75           |
| <b>Фрукти, овочі</b>         |                    |                     |                |                 |                 |
| Ягоди                        | Ємність пароварки  | 3                   |                | 30-40           | 10-15           |
| Овочі                        | Ємність пароварки  | 3                   |                | 40-50           | 15-50           |

## Підігрівання

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

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

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

Під час підігрівання не накривайте страви.

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

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


## Рекомендовані значення налаштування



У таблиці ви знайдете оптимальні налаштування для різних страв. Дані щодо тривалості є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів. Зазначені діапазони часу. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - продовжте його.

Значення в таблиці стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці.

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Підігрівання

| Страва   | Приладдя/посуд  | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|-----------------|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Овочі, охолоджені</b>                             |                 |                     |   |                 |                 |
| 1 кг   | Відкритий посуд | 2                   |    | 120-130         | 15-25           |
| 250 г  | Відкритий посуд | 2                   |    | 120-130         | 5-15            |
| <b>Страви, охолоджені</b>                            |                 |                     |   |                 |                 |
| Порційна страва, 1 порція                            | Відкритий посуд | 2                   |  | 120-130         | 15-25           |
| Суп, рагу, 400 мл                                    | Відкритий посуд | 2                   |  | 120-130         | 10-25           |
| Гарніри, наприклад, макарони, галушки, картопля, рис | Відкритий посуд | 2                   |  | 120-130         | 8-25            |
| Запіканки, наприклад, лазанья, запіканка з картоплі  | Відкритий посуд | 2                   |  | 120-140         | 10-25           |
| Піца, запечена                                       | Решітка         | 2                   |  | 170-180*        | 5-15            |
| <b>Випічка</b>                                       |                 |                     |   |                 |                 |
| Булочки, багети, запечені                            | Решітка         | 2                   |  | 150-160*        | 10-20           |
| Паштети (воловани)                                   | Решітка         | 2                   |  | 180*            | 4-10            |
| <b>Випічка, заморожена</b>                           |                 |                     |   |                 |                 |
| Піца, запечена                                       | Решітка         | 2                   |  | 170-180*        | 5-15            |
| Булочки, багети, запечені                            | Решітка         | 2                   |  | 160-170*        | 10-20           |
| * попередньо розігріти                               |                 |                     |   |                 |                 |

## Підтримання страв у теплому стані

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

Не накривайте страви.

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

Доступні різні ступені подачі пари для підтримання в гарячому стані:

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

## Тестові страви

Ці таблиці створено для інституту, що проводить випробування, щоб полегшити випробування приладу. Відповідно до EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011.

### Випікання

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

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

### Закритий яблучний пиріг

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




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

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

### Вказівки
















- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у таблиці. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.
- На початку випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

| Страва                           | Приладдя                                | Рівень установе<br>ння | Вид нагріван<br>ня  | Температура<br>, °C | Інтенсивн<br>ість<br>подачі<br>пари | Триваліст<br>ь, хв |
|----------------------------------|---|------------------------|---|---------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>Випічка</b>                   |   |                        |   |                     |                                     |                    |
| Фігурне печиво                   | Деко для випікання                      | 3                      |  | 140-150*            | -                                   | 25-40              |
| Фігурне печиво                   | Деко для випікання                      | 3                      |  | 140-150*            | -                                   | 25-40              |
| Фігурне печиво, 2 рівні          | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1                    |  | 140-150*            | -                                   | 30-40              |
| Фігурне печиво, 3 рівні          | Дека для випікання та універсальне деко | 5+3+1                  |  | 130-140*            | -                                   | 35-55              |
| Дрібне печиво                    | Деко для випікання                      | 3                      |  | 160*                | -                                   | 20-30              |
| Дрібне печиво                    | Деко для випікання                      | 3                      |  | 150*                | -                                   | 25-35              |
| Дрібне печиво, 2 рівні           | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1                    |  | 150*                | -                                   | 25-35              |
| Дрібне печиво, 3 рівні           | Дека для випікання та універсальне деко | 5+3+1                  |  | 140*                | -                                   | 35-45              |
| Бісквіт на воді                  | Рознімна форма діаметром 26 см          | 2                      |  | 160-170**           | -                                   | 25-35              |
| Бісквіт на воді                  | Рознімна форма діаметром 26 см          | 2                      |  | 160-170**           | -                                   | 25-35              |
| Бісквіт на воді                  | Рознімна форма діаметром 26 см          | 2                      |  | 150-160             | 1                                   | 10                 |
|                                  |   |                        |   |                     | -                                   | 20-25              |
| Бісквіт на воді, 2 рівні         | Рознімна форма діаметром 26 см          | 3+1                    |  | 150-170**           | -                                   | 30-50              |
| Закритий яблучний пиріг          | 2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см   | 2                      |  | 170-180             | -                                   | 60-80              |
| Закритий яблучний пиріг          | 2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см   | 2                      |  | 180-200             | -                                   | 60-80              |
| Закритий яблучний пиріг, 2 рівні | 2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см   | 3+1                    |  | 170-190             | -                                   | 70-90              |

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

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

**Готування на парі**

Поставте універсальне деко під перфоровану ємність для готування на парі, розмір XL, якщо це вказано в таблиці. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.


Рівні встановлення для готування на парі на одному рівні (макс. вага — 2,5 кг):




- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3

Рівні встановлення для готування на парі на двох рівнях (вага на рівень — 1,8 кг):

- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 5
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3

Вид нагрівання, що використовується:


-  Готування на парі

| Страва  | Приладдя   | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|--|---------------------|---|-----------------|----------------|
| <b>Готування на парі</b>  |  |                     |   |                 |                |
| Горох, заморожений, дві посудини  | 2 посудини XL для готування на парі та універсальне деко | 5+3+1               |  | 100             | **             |
| Броколі, свіжа, 300 г   | Посудина XL для готування на парі                        | 3                   |  | 100*            | 7-8***         |
| Броколі, свіжа, одна посудина   | Посудина XL для готування на парі                        | 3                   |  | 100*            | 7-8***         |
| * Попереднє розігрівання  |  |                     |   |                 |                |
| ** Випробування завершується, коли в найхолоднішому місці досягається температура 85 °C (див. стандарт IEC 60350-1)   |  |                     |   |                 |                |
| *** Порівнянний ступінь готовності еталонного зразка та головного зразка досягається після того, як еталонний зразок готувався упродовж 5 хвилин (згідно з вимогами стандарту IEC 60350-1). |  |                     |   |                 |                |

**Готування в режимі «Гриль»**

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Гриль, велика площа нагрівання

| Страва                                   | Акcesуари | Рівень встановлення | Вид нагрівання  | Рівень гриля | Тривалість, хв. |
|--|-----------|---------------------|---|--------------|-----------------|
| <b>Готування на грилі</b>                |           |                     |   |              |                 |
| Підсмажування тостів*                    | Решітка   | 5                   |  | 3            | 4-6             |
| Біфбургер, 12 шт.**                      | Решітка   | 4                   |  | 3            | 25-30           |
| * без попереднього розігрівання          |           |                     |   |              |                 |
| ** через 2/3 загального часу перевернути |           |                     |   |              |                 |





A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



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

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

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001055085  
960428