

SIEMENS



Вбудована духовна шафа

HB634GH.1

siemens-home.com/welcome

uk Інструкція з використання

Register
your
product
online

Зміст

| | | | | | |
|--|---|-----------|--|---|-----------|
|  | Використання за призначенням | 4 |  | Засоби для чищення | 16 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 4 | | Відповідні очисні засоби | 16 |
| | Загальне | 4 | | Поверхні робочої камери | 17 |
| | Галогенова лампа | 5 | | Підтримання приладу чистим | 18 |
|  | Причини несправностей | 6 |  | Навісні елементи | 18 |
| | Загальне | 6 | | Зняття та встановлення підвісних каркасів | 18 |
|  | Захист навколишнього середовища | 6 |  | Дверцята приладу | 19 |
| | Заощадження енергії | 6 | | Встановлення та знімання дверцят приладу | 19 |
| | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 6 | | Зняття захисної панелі дверцят | 19 |
|  | Знайомство з приладом | 7 |  | Що робити у випадку несправності? | 21 |
| | Панель управління | 7 | | Таблиця несправностей | 21 |
| | Елементи управління | 7 | | Перевищено максимальну тривалість роботи | 21 |
| | Дисплей | 7 | | Заміна лампи робочої камери | 22 |
| | Меню режимів роботи | 8 | | Скляна кришка | 22 |
| | Види нагрівання | 8 |  | Служба сервісу | 22 |
| | Подальша інформація | 9 | | Е- та FD-номер | 22 |
| | Функції робочої камери | 9 |  | Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 23 | |
|  | Приладдя | 10 | | Силіконові форми | 23 |
| | Приладдя, що постачається в комплекті | 10 | | Пирого та дрібне печиво | 23 |
| | Встановлення приладдя | 10 | | Хліб та булочки | 26 |
| | Спеціальне приладдя | 11 | | Піца, французький пиріг і пікантні пироги | 28 |
|  | Перед першим використанням | 11 | | Запіканка і суфле | 29 |
| | Перша експлуатація | 11 | | Птиця | 30 |
| | Очищення робочої камери та приладдя | 12 | | М'ясо | 32 |
|  | Управління приладу | 12 | | Риба | 34 |
| | Увімкнення/вимкнення приладу | 12 | | Овочі і гарнір | 35 |
| | Запуск або переривання роботи | 12 | | Йогурт | 36 |
| | Налаштування режиму роботи | 12 | | Види нагрівання Есо | 36 |
| | Регулювання виду нагрівання та температури | 13 | | Акриламід у харчових продуктах | 38 |
| | Швидке нагрівання | 13 | | Томління/слабке нагрівання | 38 |
|  | Установки таймера | 13 | | Підсушування | 39 |
| | Таймер | 14 | | Консервування | 40 |
| | Тривалість | 14 | | Залишіть тісто підніматися | 41 |
| | Час закінчення | 14 | | Розморожування | 41 |
|  | Функція “Захист від дітей” | 15 | | Підтримання страв у теплому стані | 42 |
| | Активація та деактивація | 15 | | Тестові страви | 42 |
|  | Основні установки | 15 | | | |
| | Зміна установки | 15 | | | |
| | Перелік налаштувань | 15 | | | |
| | Зміна поточного часу | 15 | | | |
|  | Програма “Шабат” | 16 | | | |
| | Початок програми «Шабат» | 16 | | | |

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 штекеру 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 10



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.

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

Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.

Причини несправностей

Загальне

Увага!

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

Захист навколишнього середовища

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

Заощадження енергії

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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

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

Знайомство з приладом

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

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



- 1 Кнопки**
У кнопку праворуч та ліворуч від перемикача є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації.
- 2 Перемикач**
Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.
- 3 Дисплей**
На дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки.
- 4 Сенсорні поля**
Під сенсорними полями ліворуч < і праворуч > від дисплею знаходяться датчики. Торкніться відповідної стрілки, щоб обрати функцію.

Елементи управління

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

Кнопки та сенсорні поля

Тут Ви зможете ознайомитись з коротким поясненням щодо різних кнопок та сенсорних полів.

| 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 |

Панель управління

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

| | | |
|----------------------|--|---|
| >>>> | Швидке нагрівання | Увімкнення та вимкнення швидкого нагрівання |
| start/stop | Початок роботи, призупинення або переривання | |
| Сенсорні поля | | |
| < | Поле ліворуч від дисплею | Навігація ліворуч |
| > | Поле праворуч від дисплею | Навігація праворуч |

Перемикач

Перемикачем можна змінити режими роботи і значення налаштування, що відображаються на дисплеї.

Для більшості переліків вибору, наприклад, видів нагрівання, після останнього пункту перелік починається спочатку. Для температури, наприклад, потрібно обертати перемикач назад, коли досягнуто мінімальне або максимальне значення температури.

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 процесу

Індикація процесу знаходиться під рядком статусу. По індикації процесу можна побачити ступінь виконання програми, наприклад, тривалості готування. Індикація над виділеним значенням заповнюється зліва направо в міру виконання програми.


Перебіг часу

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

Температурний контроль

Риски контролю температури вказують на фазу нагрівання в робочій камері.

| | |
|-----------------------------|---|
| Контроль нагрівання | Контроль нагрівання – це індикація збільшення температури у робочій камері. Якщо відображені всі риси, це означає, що духовка нагрілася до оптимальної температури для встановлення страви. В режимі гриль та очищення риси не відображаються. |
| Індикація залишкового тепла | Якщо прилад вимкнений, під рядком статусу з'являється індикація залишкового тепла в робочій камері. Індикація гасне, коли температура опускається на прибіл. 60 °C. |

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







Меню режимів роботи






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

| Режим роботи | Використання |
|--|---|
| Види нагрівання | Для приготування Вашої страви є багато точно узгоджених видів нагрівання. |
| Установки → "Основні установки" на сторінці 15 | Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань. |

Види нагрівання

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


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

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

Запропоновані значення

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

Подальша інформація

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

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

Функції робочої камери

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

Відчинення дверцят приладу

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

Освітлення робочої камери

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

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

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

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше духовна шафа перегріється.

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

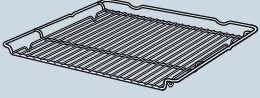
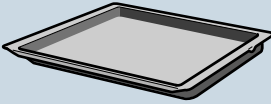
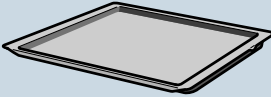
Вказівка: Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 15

Приладдя

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

Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:

| | |
|--|--|
|  | <p>Решітка Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок. Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.</p> |
|  | <p>Універсальне деко Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.</p> |
|  | <p>Деко для випікання Для пирогів не деко та дрібного печива.</p> |

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

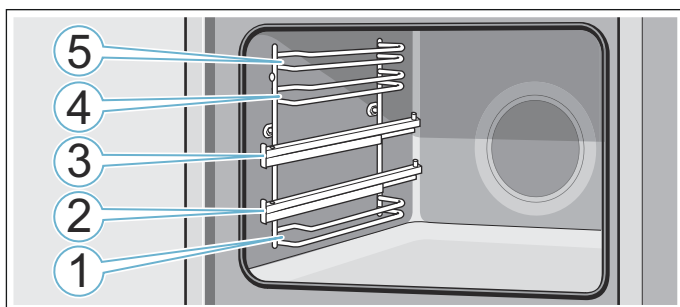
Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

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

Встановлення приладдя

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

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

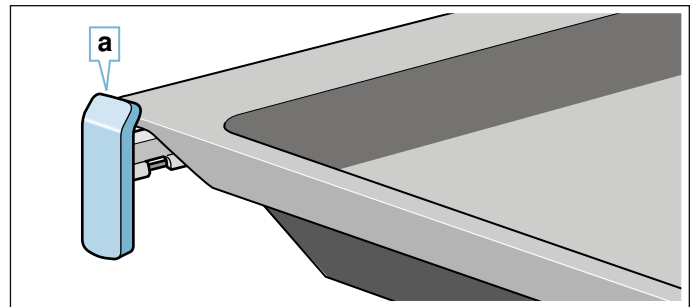


На рівнях 1, 4 та 5 завжди вставляйте приладдя між обома напрямними стійками рівня для вбудовування.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться. Завдяки висувним рейкам на рівні 2 або 3 Ви можете висувати приладдя далі.

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

Приклад на малюнку: універсальне деко



Висувні рейки фіксуються, коли вони повністю витягнуті. Це полегшує встановлення приладдя в прилад. Для розблокування напрямних шин всуньте їх легким натисненням назад у робочу камеру.

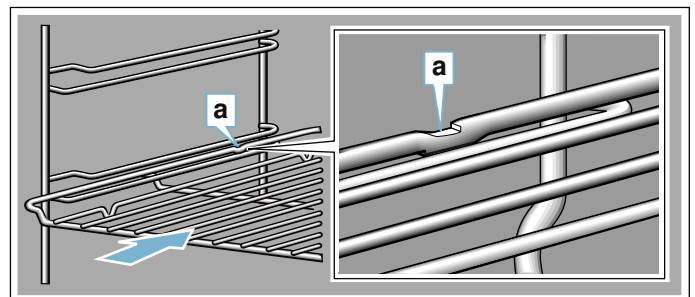
Вказівки

- 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

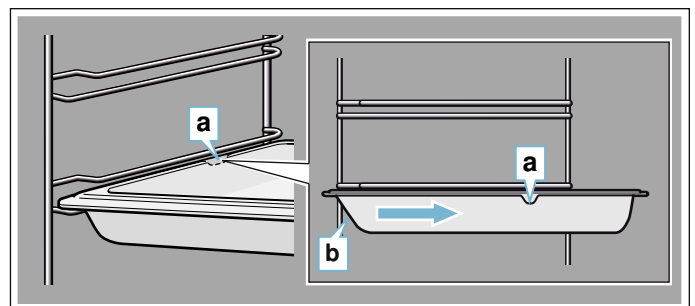
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

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



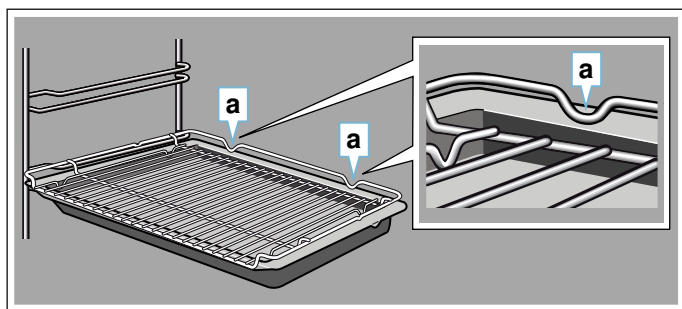
Поєднання приладдя

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

При вкладанні решітки, слідкуйте за тим, щоб обидві розпірки **a** знаходилися на задньому краю. При

вставлянні універсального дека решітка над верхньою напрямною рівня встановлення.

Приклад на малюнку: універсальне деко



Спеціальне приладдя

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

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

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 22

Спеціальне приладдя

Решітка

Для посуду, форм для запіканок і пирогів, 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.

Деко для випікання

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби

Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що стікає.

Універсальне деко із антипригарним покриттям

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

Випічка та печена легко відділяються від універсального дека.

Деко із антипригарним покриттям

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Випічка легко відділяється від дека для випікання.

Сковорода Profi зі вставною решіткою

Для готування великих порцій.

Кришка для сковороди Profi

З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.

Форма для піци

Для піци та великих круглих пирогів.

Деко для гриля

Для приготування на грилі замість решітки або у якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.

Камінь для випікання

Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка.

Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

Скляна жаровня (5,1 літрів)

Для тушкування і запіканок.

Особливо підходить для режиму роботи «Страви».

Скляний піддон

Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.

Скляне деко

Для запіканок, страв з овочів та випічки.

Система висувного механізму, одинарна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 Ви можете висувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.

Система висувного механізму, подвійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.

Система висувного механізму, потрійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 Ви можете витягувати приладдя, і воно не буде перекидатися.

Декоративні планки

Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.



Перед першим використанням

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

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 15

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 перемикачем актуальний поточний час.
2. Торкніться стрілки >.

Налаштування дати

Дата «01.01.2014» попередньо налаштована.

1. Перемикачем налаштуйте поточний день, місяць і рік.
2. Для підтвердження торкніться стрілки >. На дисплеї відобразиться вказівка, про те що перше введення в експлуатацію завершено.

Очищення робочої камери та приладдя


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

Очищення робочої камери

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

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

Виконайте задані налаштування.

| Налаштування | |
|----------------|---|
| Вид нагрівання | Верхнє/нижнє нагрівання  |
| Температура | 240 °C |
| Тривалість | 1 година |

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

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

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

Очищення приладдя

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



Управління приладу

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

Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

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

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

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

Ввімкнення приладу

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

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

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

Вимкнення приладу

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

Налаштована функція переривається.

На дисплеї з'являється поточний час.

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

Запуск або переривання роботи

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

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

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

Налаштування режиму роботи

Якщо потрібно налаштувати режим нагрівання, прилад повинен бути увімкнений.

1. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть перемикачем режим роботи. Залежно від режиму роботи доступні різні можливості вибору.

- Стрілкою > можна перейти до обраного режиму роботи.
- За допомогою перемикача змініть вибір. Залежно від вибору змініть подальші налаштування.
- Запустіть кнопкою «start/stop».

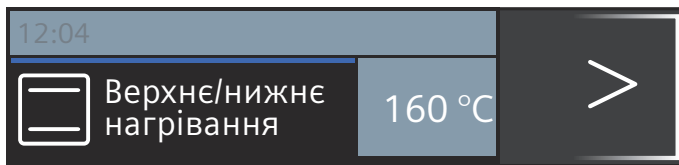
Регулювання виду нагрівання та температури

Після вмикання приладу відображається рекомендований вид нагрівання з температурою. Це налаштування можна негайно запустити кнопкою «start/stop».

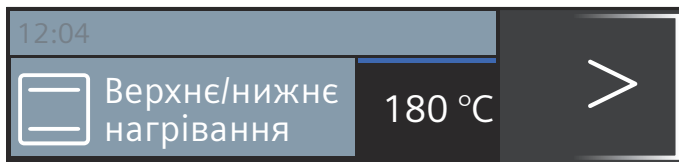
Для інших налаштувань змініть значення, як показано на малюнках.

Приклад: Верхнє/нижнє нагрівання при 180 °C

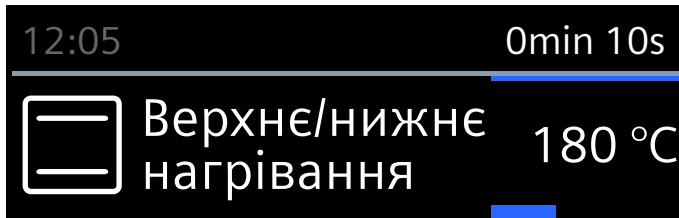
- Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.



- Стрілкою > перейдіть до температури.
- Регулятором змініть температуру.



- Натисніть кнопку «start/stop».



На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання та температура.

Швидке нагрівання

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

Рекомендовані види нагрівання:

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

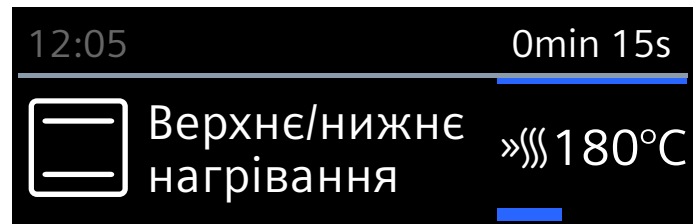
Для того, щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після закінчення швидкого нагрівання.

Налаштування

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

- Встановіть вид нагрівання та температуру.

- Натисніть кнопку »☺☺☺.



Ліворуч від встановленої температури з'являється символ »☺☺☺. Рядок індикації прогресу починає заповнюватися.

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

Вказівки

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

Переривання

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

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.



| 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 налаштувати з кроком 5 хвилин.
- Залежно від того, у якому напрямку спочатку обернути поворотний регулятор, розпочинається тривалість з запропонованого значення: ліворуч 10 хвилин, праворуч 30 хвилин.
- Після завершення 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 кнопку  налаштування таймера і перевстановіть час. Закрийте меню кнопкою .

Зміна часу таймера


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

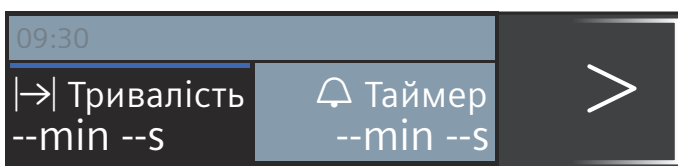
Тривалість

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

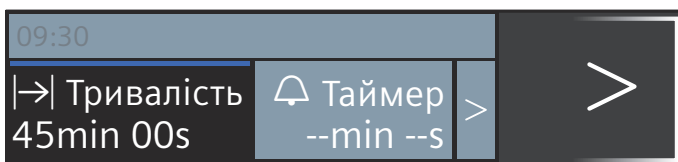
Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.


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

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




2. За допомогою перемикача встановіть тривалість.




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


Тривалість роботи закінчилась

Лунає сигнал. Духова шафа перестане нагріватися. 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.

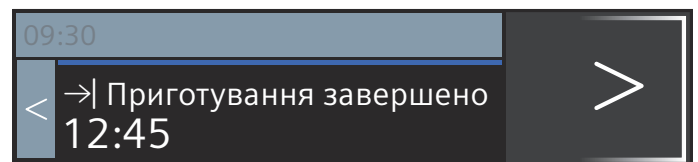
Час закінчення

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

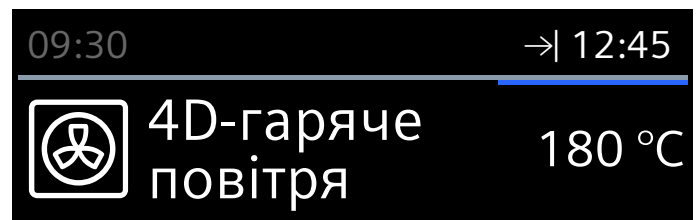
Передумова: духовна шафа ще не почала нагріватися. Тривалість встановлено. Відкрито меню «Налаштування таймера» .


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. Стрілкою  знову натисніть на  «Приготування завершено».
2. За допомогою перемикача встановіть час закінчення.




3. Підтвердіть клавішею «start/stop».







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

Тривалість роботи закінчилась

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



Зміна часу закінчення роботи програми

Це можливо, поки духовна шафа знаходиться в режимі очікування.

1. Натисніть кнопку «start/stop».
2. Натисніть кнопку .
3. За допомогою стрілки  перейдіть до опції « Кінець програми» і за допомогою перемикача виправте.
4. Натисніть кнопку .
5. Натисніть кнопку «start/stop».
Духова шафа знову у режимі очікування.

Переривання часу закінчення роботи програми

Це можливо, поки духовна шафа знаходиться в режимі очікування.

1. Натисніть кнопку «start/stop».
 2. Натисніть кнопку .
 3. За допомогою стрілки > перейдіть до опції «→ Кінець програми» і за допомогою перемикача оберніть назад час закінчення.
 4. Натисніть кнопку .
 5. Запустіть кнопкою «start/stop».
- Розпочинається перебіг тривалості.



Функція "Захист від дітей"

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

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

Активация та деактивация

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

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

Основні установки

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

Зміна установки

1. Натисніть кнопку on/off.
 2. Натисніть кнопку menu.
 3. Відкривається меню Режими роботи.
 4. Оберіть перемикачем Налаштування.
 5. Торкніться стрілки >.
 6. За допомогою перемикача змініть значення.
 7. Стрілкою > завжди переводьте на наступні налаштування і при потребі змінійте.
 7. Натисніть кнопку menu, щоб зберегти дані..
- На дисплеї з'явиться скасування або зберігання.

Перелік налаштувань

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

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

| Установка | Параметр |
|-----------------------------|--|
| Вибір мови | Інші доступні мови |
| Поточний час | Встановлення поточного часу |
| Дата | Налаштування поточної дати |
| Тривалість сигналу | Короткий (30 с) |
| | Середній (1 х) |
| | Тривалий (5 х) |
| Сигнал кнопок | Вимкнено (звук кнопок залишається при вмиканні та вимиканні за допомогою on/off) |
| | Увімкнено |
| Яскравість дисплея | Регулюється в 5 етапів |
| Дисплей годинника | Цифровий |
| | Вимк. |
| Освітлення | У роботі увімкн. |
| | У роботі вимкн. |
| Робота після вмикання | Головне меню |
| | Види нагрівання |
| | 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

Змінійте поточний час в основних установках.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть кнопку on/off.
2. Натисніть кнопку menu.
3. Оберіть перемикачем Налаштування.
4. Стрілкою > торкніться меню Поточний час.
5. За допомогою перемикача змініть поточний час.

6. Натисніть кнопку menu.
На дисплеї з'явиться зберігання або скасування.

Вимкнення електропостачання

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

Налаштуйте мову, поточний час і дату по-новому.


Програма «Шабат»

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

Початок програми «Шаббат»

Передумова: в основних налаштуваннях активована програма «Шаббат». → "Основні установки" на сторінці 15

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 «Шаббат».
3. Торкніться стрілки > і перемикачем налаштуйте температур.
4. Відкрийте за допомогою кнопки  меню налаштувань таймера.
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.

Перенесення часу закінчення роботи

Зміна часу закінчення неможлива.

Переривання програми «Шаббат»

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

Засоби для чищення

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

Відповідні очисні засоби.

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

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

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

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

Вказівки

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

Поверхні робочої камери

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

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

Очищення емальованих поверхонь

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

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

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висохла.

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 трійте 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.

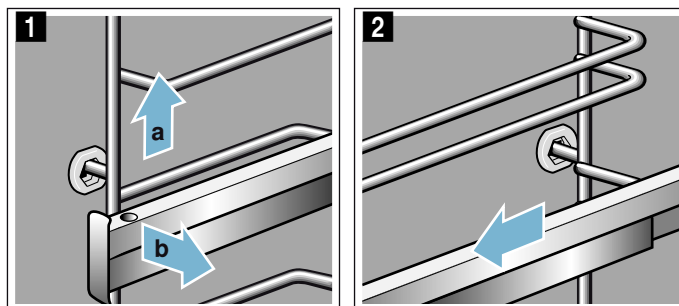
Зняття та встановлення підвісних каркасів

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**).

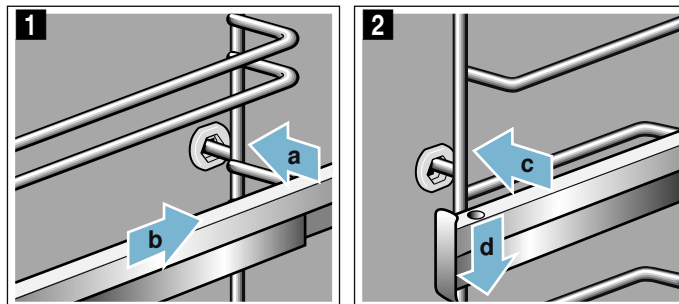


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть його щіткою.

Встановлення підвісного каркасу

Підвісний каркас входить лише праворуч або ліворуч. Висувні рейки можна висувати вперед.

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**).



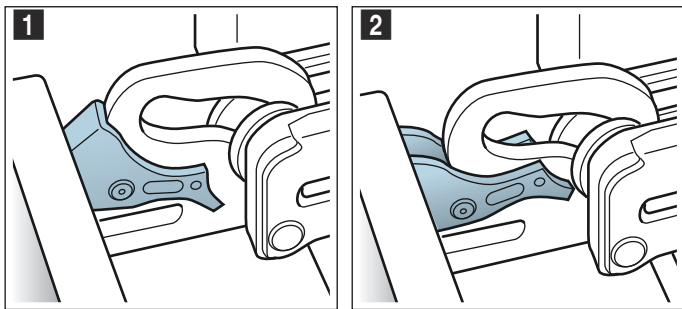
Дверцята приладу

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 заскочать.

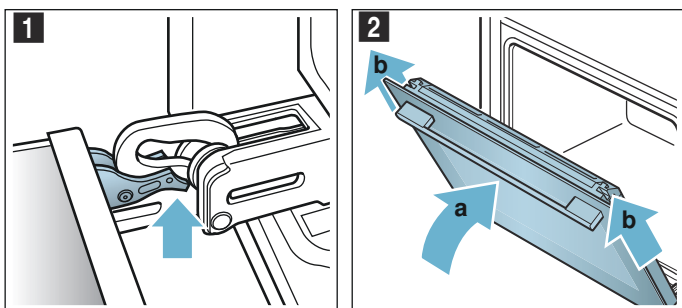


⚠ Попередження Небезпека травмування!

- 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

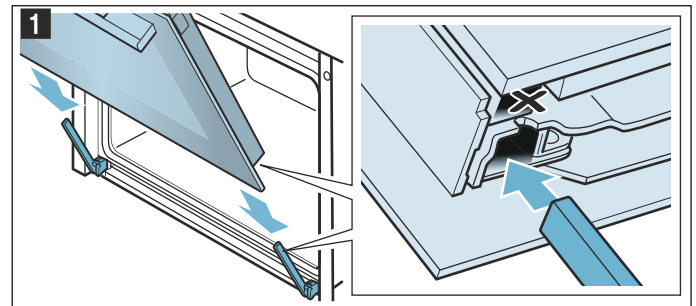
1. Повністю відкрийте дверцята приладу та натисніть на них у напрямку приладу.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору **a**. Візьміться з обох сторін ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. 2).



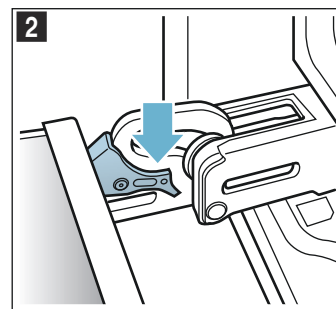
Установлення дверцят приладу

Знову установіть дверцята приладу у зворотній послідовності.

1. При встановленні дверцят приладу перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. 1).
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.



2. Повністю відкрийте дверцята приладу. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. 2).

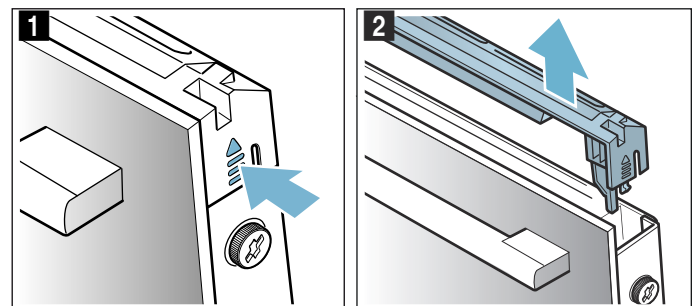


3. Закрийте дверцята робочої камери.

Зняття захисної панелі дверцят

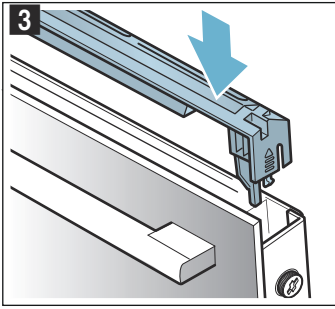
Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Для того щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

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).



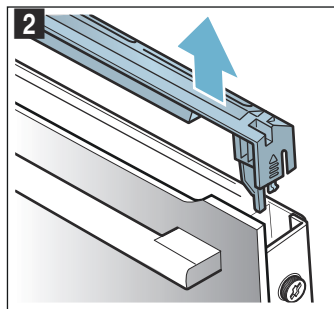
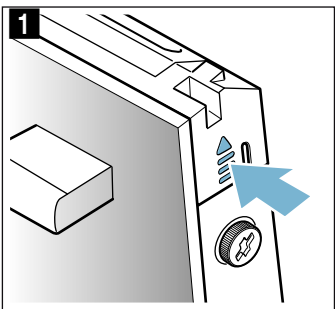
5. Закрийте дверцята.

Монтаж та демонтаж скла дверцят

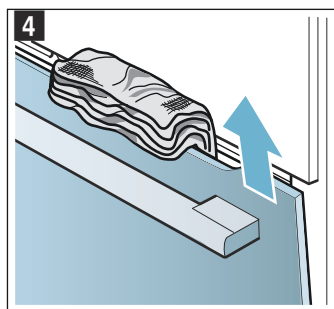
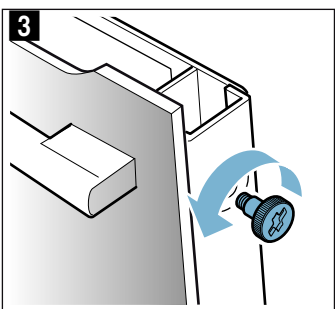
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

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.



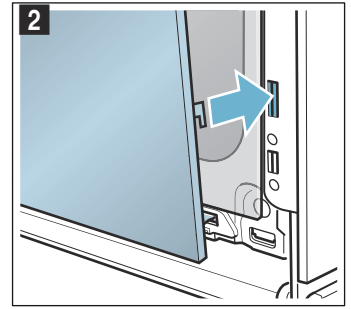
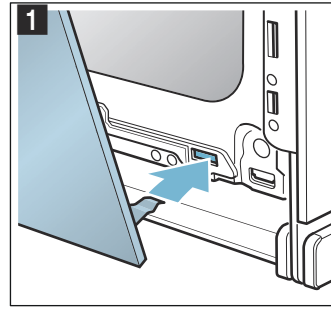
Протріть шибу м'яким рушником з засобом для чищення скла.

⚠ Попередження **Небезпека травмування!**

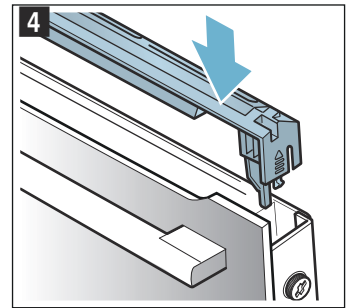
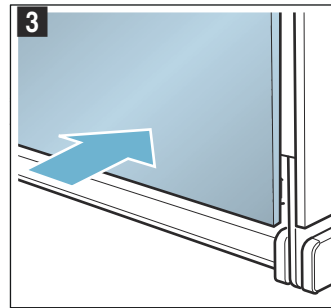
- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

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

Таблиця несправностей

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

| Несправність | Можлива причина | Допомога/вказівка |
|---|--|---|
| Прилад не функціонує | Несправний запобіжник | Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник |
| | Вимкнення електропостачання | Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади |
| Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї відображається символ  | Активована функція «Блокування від доступу дітей». | Утримуйте натиснутою кнопку  , поки не зникне символ  |
| Робоча камера не нагрівається, і на дисплеї відображається повідомлення «Демо-режим увімкнено» | Прилад перебуває у демонстраційному режимі | Вимкніть запобіжник у розподільному блоці і через припл. 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. |

Перевищено максимальну тривалість роботи

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

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

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

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

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

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 23

⚠ 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.

Заміна лампи робочої камери

Якщо лампа робочої камери перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання галогенові лампи на 230 В, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера.

До галогенової лампи слід доторкатися сухою ганчіркою. Це продовжить строк експлуатації цієї лампи. Використовуйте тільки такі лампи.

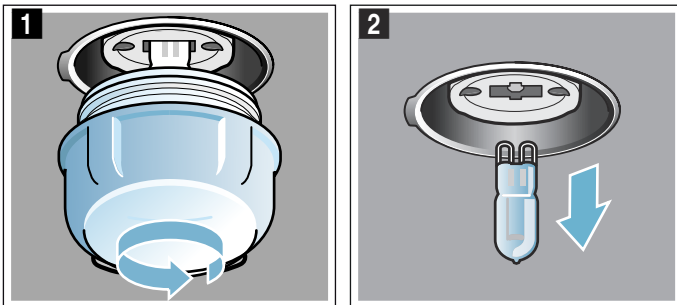
⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.

⚠ 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.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну робочу камеру, аби запобігти ушкодженню.
2. Викрутіть ліворуч скляний захисний ковпак (мал. **1**).
3. Витягніть лампу не повертаючи (мал. **2**).
Встановіть нову лампу, при цьому зверніть увагу на позицію штифту. Щільно притисніть лампу.



4. Захисний ковпак встановіть на місце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

Скляна кришка

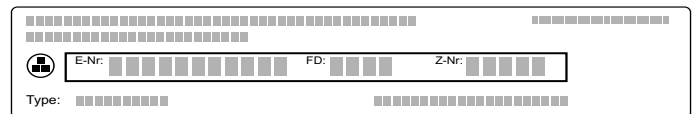
Якщо скляний захисний ковпак галогенової лампи пошкоджений, потрібно його замінити. Новий скляний захисний ковпак можна отримати в сервісній службі. Назвіть Е-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

Служба сервісу

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

Е- та FD-номер


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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Сервісна служба 

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

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

Силіконові форми

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

Пирогів 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.

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.

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. Пирогів 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

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|---|---------------------|---|-----------------|----------------|
| Випічка у формах | | | | | |
| Кекс, простий | Форма-кошик або прямокутна форма | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Кекс, простий, 2 рівні | Форма-кошик або прямокутна форма | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Кекс, ніжний | Форма-кошик або прямокутна форма | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Здобний фруктовий пиріг, ніжний | Висока форма для кексу | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Здобна основа торта | Форма для основи торта | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста | Рознімна форма діаметром 26 см | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Швейцарський пиріг | Деко для піци | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Тарт | Форма для тартів, чорна бляха | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Дріжджовий кекс | Висока форма для кексу | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Пиріг з дріжджового тіста | Рознімна форма діаметром 28 см | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Бісквітна основа, 2 яйця | Форма для основи торта | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Бісквітний торт, 3 яйця | Рознімна форма діаметром 26 см | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма діаметром 28 см | 2 |  | 150-170* | 30-50 |
| Пиріг на деко | | | | | |
| Кекс із «шапочкою» | Деко для випікання | 3 |  | 160-180 | 20-40 |
| Кекс, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 |  | 140-160 | 30-50 |
| Пиріг із пісочного тіста під сухою «шапочкою» | Деко для випікання | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| Пиріг із пісочного тіста під сухою «шапочкою», 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 |  | 160-170 | 35-45 |
| Пиріг із пісочного тіста під соковитою «шапочкою» | Універсальне деко | 3 |  | 160-180 | 55-65 |
| Швейцарський пиріг | Універсальне деко | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Пиріг із дріжджового тіста із сухою «шапочкою» | Універсальне деко | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Дріжджовий пиріг із сухою «шапочкою», 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Дріжджовий пиріг із соковитою «шапочкою» | Універсальне деко | 3 |  | 180-200 | 30-40 |
| Дріжджовий пиріг із соковитою «шапочкою», 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 |  | 150-170 | 45-60 |
| Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста | Деко для випікання | 2 |  | 160-170 | 25-35 |
| Бісквітний рулет | Деко для випікання | 3 |  | 180-200* | 8-15 |
| Різдвяний кекс, 500 г борошна | Деко для випікання | 2 |  | 150-170 | 45-60 |
| Струдель, солодкий | Універсальне деко | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Струдель, заморожений | Універсальне деко | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Дрібне печиво | | | | | |
| Дрібне печиво | Деко для випікання | 3 |  | 160** | 20-30 |
| * Попереднє розігрівання | | | | | |
| ** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання | | | | | |

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|---|---------------------|----------------|-----------------|----------------|
| 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 |
| Маленькі кекси | Деко для маленьких кексів | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Маленькі кекси, 2 рівні | Деко для маленьких кексів | 3+1 | | 160-180* | 15-30 |
| Дрібна дріжджова випічка | Деко для випікання | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Листкова випічка | Деко для випікання | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Листкова випічка, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Листкова випічка, 3 рівні | Дека для випікання та універсальне деко | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Листкове тісто, пласке, 4 рівні | 4 решітки | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Випічка із заварного тіста | Деко для випікання | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Випічка із заварного тіста, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |
| Випічка з листового дріжджового тіста | Деко для випікання | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Домашнє печиво | | | | | |
| 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 |
| Домашнє печиво | Деко для випікання | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Домашнє печиво, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Домашнє печиво, 3 рівні | Дека для випікання та універсальне деко | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Безе | Деко для випікання | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Безе, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 80-90* | 120-180 |
| Мигдальні тістечка | Деко для випікання | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Мигдальні тістечка, 2 рівні | Універсальне деко та деко для випікання | 3+1 | | 90-110 | 25-45 |
| Мигдальні тістечка, 3 рівні | Дека для випікання та універсальне деко | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |
| * Попереднє розігрівання | | | | | |
| ** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуючи функцію швидкого нагрівання | | | | | |

Поради для пирогів та дрібного печива

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

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

Хліб та булочки

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

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.

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 лийте 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

| Страва | Додаткові аксесуари | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Рівень гриля | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|---|---------------------|--------------|-----------------|
| Хліб | | | | | | |
| Білий хліб, 750 г | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 |  | 210-220* 180-190 | - - | 10-15 25-35 |
| Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 |  | 210-220* 180-190 | - - | 10-15 40-50 |
| Хліб з зерна грубого помелу, 1 кг | Універсальне деко | 2 |  | 210-220* 180-190 | - - | 10-15 40-50 |
| Лаваш | Універсальне деко | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Булочки | | | | | | |
| Булочка/багет, попередньо запечені** | Універсальне деко | 3 |  | - | - | - |
| Булочки, солодкі, свіжі | Деко для випікання | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Булочки, свіжі | Деко для випікання | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Багет, попередньо випечений, охолоджений** | Універсальне деко | 3 |  | - | - | - |
| Булочки, заморожені | | | | | | |
| Булочка/багет, попередньо запечені** | Універсальне деко | 3 |  | - | - | - |
| Лужна випічка, дрібна випічка** | Універсальне деко | 3 |  | - | - | - |
| Круасан, дрібна випічка | Універсальне деко | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Тости | | | | | | |
| Підсмаження тостів, 4 шт. | Решітка | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Підсмаження тостів, 12 шт. | Решітка | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Смаження тостів (без попереднього розігрівання) | Решітка | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * попередньо розігріти | | | | | | |
| ** дотримуйтеся даних на пакуванні | | | | | | |

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.

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.

Папір для випікання

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

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

| Страва | Додаткові аксесуари | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|------------------------------------|---------------------|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| Піца | | | | | |
| Піца, свіжі інгредієнти | Деко для випікання | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| * попередньо розігріти | | | | | |
| ** дотримуйтеся даних на пакуванні | | | | | |

| Страва | Додаткові аксесуари | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| 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 |  | - | - |
| Піца, заморожена | | | | | |
| Піца на тонкому коржі 1 шт.** | Решітка | 3 |  | - | - |
| Піца на тонкому коржі 2 шт. | Універсальне деко + решітка | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Піца на товстому коржі 1 шт.** | Решітка | 3 |  | - | - |
| Піца на товстому коржі 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 |
| Пікантні пироги та французький пиріг | | | | | |
| Пікантні формові пироги | Рознімна форма Ø28 см | 2 |  | 170-190 | 55-65 |
| Французький пиріг кіш | Форма для тартів, з чорної бляхи | 3 |  | 190-210 | 30-40 |
| Французька піца фламкухен | Універсальне деко | 3 |  | 260-280* | 10-15 |
| Кулебяка | Форма для запіканок | 2 |  | 190-200 | 30-45 |
| Пиріжки з тунцем | Універсальне деко | 3 |  | 180-190 | 30-45 |
| 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 завжди зазначені рівні встановлення.

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

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

Суфле можна також готувати на водяній бані в універсальному деко. Вставте для цього універсальне деко на рівень 2.

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, косом до дверцят приладу.

Посуд

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

Рекомендовані значення налаштування

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





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









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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

| Запіканка, суфле | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|---------------------|---------------------|---|-----------------|-----------------|
| Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів | Форма для запіканок | 2 |  | 200-220 | 30-50 |
| Запіканка, солодка | Форма для запіканок | 2 |  | 170-190 | 40-60 |
| Лазанья, свіжа, 1 кг | Форма для запіканок | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Лазанья, заморожена, 400 г* | Решітка | 2 |  | - | - |
| Запіканка з картоплі свіжі інгредієнти 4 см заввишки | Форма для запіканок | 2 |  | 160-190 | 50-70 |
| 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 | Порційні формочки | 3 |  | 190-210 | 25-30 |

* 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 установаження. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 10

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

Смаження у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

Робоча камера залишається при приготуванні у закритому посуді значно чистішою. Слідкуйте за тим,

щоб кришка була правильно встановлена та добре закривалася. Поставте посуд на решітку.

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

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

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. Крім того, установіть універсальне деко навскісною крайкою до дверцят приладу принаймні на одному рівні нижче. Жир, що стікатиме, буде вловлюватися.

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

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

Вказівки

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

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Функція coolStart

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим гриля | Тривалість, хв |
|--|-------------------|---------------------|---|-----------------|-------------|----------------|
| Курча | | | | | | |
| Курча, 1 кг | Решітка | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Філе грудинки курчати, по 150 г (гриль) | Решітка | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г | Решітка | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Курячі палички або нагеті, заморожені | Універсальне деко | 3 |  | - | - | - |
| Пулярка, 1,5 кг | Решітка | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Качка та гуска | | | | | | |
| Качка, 2 кг | Решітка | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Качине філе, по 300 г | Решітка | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Гуска, 3 кг | Решітка | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Стегно гуски, по 350 г | Решітка | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Індичка | | | | | | |
| Молода індичка, 2,5 кг | Решітка | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Філе індички, без кістки, 1 кг | Закритий посуд | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг | Решітка | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * Попередньо розігрівайте протягом 5 хв | | | | | | |

М'ясо

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

Смаження і тушкування

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

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

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

Смаження на решітці

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

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень устанавлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 10

Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

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

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

Робоча камера залишається при приготуванні у закритому посуді значно чистішою. Слідкуйте за тим,

щоб кришка була правильно встановлена та добре закривалася. Поставте посуд на решітку.

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

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

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

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

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

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.

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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




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




















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

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

результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Рівень гриля | Тривалість, хв |
|---|-----------------|---------------------|---|-----------------|--------------|----------------|
| Свинина | | | | | | |
| Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг | Решітка | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Печена зі свинячого філе, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Свиняче філе, 400 г | Решітка | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Копчена свинина на кістці, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води) | Закритий посуд | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| 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 |
| Яловичина | | | | | | |
| Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг | Решітка | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг | Закритий посуд | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг | Решітка | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| 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 |
| Телятина | | | | | | |
| Теляча печеня, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Теляча гомілка, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 200-210 | - | 100-120 |
| Ягнятина | | | | | | |
| М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 170-190 | - | 50-80 |
| Сідло ягняти з кістками** | Решітка | 2 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Ягняча котлета | Решітка | 3 |  | - | 3 | 12-16 |
| Ковбасні вироби | | | | | | |
| Ковбаски на грилі | Решітка | 4 |  | - | 3 | 10-15 |
| М'ясні страви | | | | | | |
| М'ясний рулет, 1 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 170-180 | - | 60-70 |
| * Попереднє розігрівання | | | | | | |
| ** Без перевертання | | | | | | |

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 устанавлення 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, устанавіть 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.

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 застосуйте 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. $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ 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:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим гриля | Тривалість, хв. |
|--|-------------------|---------------------|---|-----------------|-------------|-----------------|
| Риба | | | | | | |
| Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель | Решітка | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Риба, на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось | Решітка | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Рибне філе | | | | | | |
| Рибне філе, без панірування, на грилі | Решітка | 4 |  | - | 1* | 15-25 |
| Рибні стейки | | | | | | |
| Рибні котлети, 3 см товщиною** | Решітка | 4 |  | - | 3 | 10-20 |
| Риба, заморожена | | | | | | |
| Рибне філе, без панірування | Закритий посуд | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Рибне філе, запечене | Решітка | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Рибні палички (час від часу перевертати) | Універсальне деко | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| * попередньо розігріти | | | | | | |
| ** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу | | | | | | |

Овочі і гарнір

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

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Приготування на одному рівні

Завжди виконуйте вказівки, зазначені в таблиці.

Приготування на двох рівнях

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

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

Приладдя

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

Решітка

Встановіть решітку 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 і властивостей продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-гаряче повітря
-  Гриль, велика площа нагрівання

-  Функція coolStart

| Страва | Додаткові аксесуари | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим гриля | Тривалість, хв |
|--|--|---------------------|---|-----------------|-------------|----------------|
| Страви з овочів | | | | | | |
| Овочі, приготовані на грилі | Універсальне деко | 5 |  | - | 3 | 10-15 |
| Страви з картоплі | | | | | | |
| Запечена картопля, половинками | Універсальне деко | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Напівфабрикати з картоплі, заморожені | | | | | | |
| 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 |
| * Дотримуйтеся інструкцій на упаковці | | | | | | |

Йогурт

З приладом Ви зможете приготувати також домашній йогурт.

Приготування йогурту

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

1. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте до 90 °C і охолодіть до 40 °C.

2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Ставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватись у холодильнику.

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-гаряче повітря

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість в годинах |
|--------|-------------------|---------------------|---|-----------------|----------------------|
| Йогурт | Порційні формочки | Дно робочої камери |  | 40-45 | 8-9 |

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.

Вид нагрівання Гаряче повітря Есо використовується для визначення класу енергоефективності.

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. Пирогі або випічка виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гаряче повітря Есо
-  Верхнє/нижнє нагрівання Есо

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|--|----------------------------------|---------------------|---|-----------------|----------------|
| Випічка у формах | | | | | |
| Кекс у формі | Форма-кошик або прямокутна форма | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Здобна основа торта | Форма для основи торта | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бісквітна основа, 2 яйця | Форма для основи торта | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бісквітний торт, 3 яйця | Рознімна форма діаметром 26 см | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма діаметром 28 см | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Дріжджовий кекс | Висока форма для кексу | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Пиріг на деко | | | | | |
| Кекс із сухою «шапочкою» | Деко для випікання | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Пиріг із пісочного тіста під сухою «шапочкою» | Деко для випікання | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Бісквітний рулет | Деко для випікання | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста | Деко для випікання | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Пиріг із дріжджового тіста із сухою «шапочкою» | Деко для випікання | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Дрібне печиво | | | | | |
| Маленькі кекси | Деко для маленьких кексів | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Дрібне печиво | Деко для випікання | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Листкова випічка | Деко для випікання | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Випічка із заварного тіста | Деко для випікання | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Домашнє печиво | Деко для випікання | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Фігурне печиво | Деко для випікання | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Дрібна дріжджова випічка | Деко для випікання | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Хліб і булочки | | | | | |
| Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг | Прямокутна форма | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Лаваш | Універсальне деко | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Булочки, солодкі, свіжі | Деко для випікання | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Булочки, свіжі | Деко для випікання | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| М'ясо | | | | | |
| Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг | Закритий посуд | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Теляча печеня, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Риба | | | | | |
| Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад форель | Закритий посуд | 2 |  | 190-210 | 25-35 |

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень установлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|----------------|---------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад лосось | Закритий посуд | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Рибне філе, без панірування, тушковане | Закритий посуд | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Акриламід у харчових продуктах

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

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

Поради щодо приготування без акриламідів

| | |
|-----------------------------|---|
| Загальна інформація | <ul style="list-style-type: none"> Готуйте якомога коротший час. Готуйте страви до золотистого, а не до темного кольору. У великих, товстих шматках утворюється менше акриламідів. |
| 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 акриламідів.</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 шафи 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. |
|--------------------------------|-----------------|---------------------|----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Птиця | | | | | | |
| 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 |

* Попередньо розігріти

| Страва | Посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Тривалість смаження, хв. | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|-----------------|---------------------|----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Філе індички, без кістки, 1 кг | відкритий посуд | 2 | | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Свинина | | | | | | |
| Печена зі свинячого філе, 5-6 см завтовшки, 1,5 кг | відкритий посуд | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Свиняче філе, цілий шматок | відкритий посуд | 2 | | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Свинячі медальйони 4 см товщиною | відкритий посуд | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Яловичина | | | | | | |
| 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 |
| Телятина | | | | | | |
| 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 |
| Ягнятина | | | | | | |
| 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

| Овочі, фрукти та зелень | Приладдя | 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 |

Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

Попередження – Небезпека травмування!

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

Банки

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

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

Не доторкайтеся до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері

Підготовка фруктів і овочів

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

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

Фрукти

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

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

Овочі

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

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

Закінчіть консервування

Фрукти

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

Овочі

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

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

Рекомендовані значення налаштування

Зазначений час у таблиці налаштування є орієнтовним для консервування фруктів та овочів. Він може змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості, якості та температури продукту у банці. Дані стосуються 1-літрових круглих банок. Перед переключенням або вимиканням перевірте, чи правильно відбувається грануляція у банках. Процес грануляції починається через бл. 30–60 хвилин

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-гаряче повітря

| Консервування | Посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------|--------------------------|---------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Овочі, наприклад, морква | Скляні банки ємністю 1 л | 1 |  | 160-170 | до кристалізації: 30-40 |
| | | | | 120 | від закипання: 30-40 |
| | | | | - | Додаткове тепло: 30 |

| Консервування | Посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--|--------------------------|---------------------|----------------|-----------------|--|
| Овочі, наприклад, огірки | Скляні банки ємністю 1 л | 1 | | 160-170 - | до кристалізації: 30-40 Додаткове тепло: 30 |
| Фрукти з кісточками, наприклад, вишні, сливи | Скляні банки ємністю 1 л | 1 | | 160-170 - | до кристалізації: 30-40 Додаткове тепло: 35 |
| Фрукти з серцевиною, наприклад, яблука, полуниця | Скляні банки ємністю 1 л | 1 | | 160-170 - | до кристалізації: 30-40 Додаткове тепло: 25 |

Залишіть тісто підніматися

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

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

Бродіння тіста

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

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

Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень встановлення відповідно до таблиці.

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

Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Верхнє/нижнє нагрівання

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Дріжджове тісто, легке | Миска | 2 | | Бродіння тіста | 35-40 | 25-30 |
| | Деко для випікання | 2 | | Розстоювання тіста | 35-40 | 10-20 |
| Дріжджове тісто, важке і масне | Миска | 2 | | Бродіння тіста | 35-40 | 20-40 |
| | Деко для випікання | 2 | | Розстоювання тіста | 35-40 | 15-25 |

Розморожування

Для розморожування фруктів, овочів та випічки глибокого замороження використовуйте вид нагрівання 4D-Гаряче повітря. Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати у холодильнику.

Для розморожування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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.

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

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

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

Вид нагрівання, що використовується:

- 4D-гаряче повітря

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|-------------------------|--------------------|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Хліб, булочки | | | | | |
| Хліб, булочки, загальне | Деко для випікання | 2 | | 50 | 40-70 |

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Пиріг | | | | | |
| Пиріг з соковитою начинкою | Деко для випікання | 2 | | 50 | 70-90 |
| Пиріг з несоковитою начинкою | Деко для випікання | 2 | | 60 | 60-75 |

Підтримання страв у теплому стані

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

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

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 у формі не повинна бути готовою одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

- Деко для випікання: рівень 5

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

Закритий яблучний пиріг

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

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

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

Бісквіт на воді

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

Вказівки

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

| Страва | Приладдя | Рівень установа | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|--------------------------|---|-----------------|----------------|-----------------|----------------|
| Випічка | | | | | |
| 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** | 30-40 |
| Бісквіт на воді, 2 рівні | Рознімна форма діаметром 26 см | 3+1 | | 150-170** | 30-50 |
| Закритий яблучний пиріг | 2 форми з чорної бляхи діаметром 20 см | 2 | | 170-180 | 60-80 |

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

** Попередньо розігрівайте, не використовуючи функцію швидкого нагрівання

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|--|---------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Закритий яблучний пиріг | 2 форми з чорної бляхи діаметром 20 см | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Закритий яблучний пиріг, 2 рівні | 2 форми з чорної бляхи діаметром 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 в режимі «Гриль»

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Гриль, велика площа нагрівання

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Режим гриля | Тривалість, хв. |
|--|----------|---------------------|----------------|-------------|-----------------|
| Готування в режимі «Гриль» | | | | | |
| Підсмажування тостів* | Решітка | 5 | | 3 | 4-6 |
| Біфбургер, 12 шт.** | Решітка | 4 | | 3 | 25-30 |
| * без попереднього розігрівання | | | | | |
| ** через 2/3 загального часу перевернути | | | | | |

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

siemens-home.com

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001111117
960421