



Духова парова шафа HBC36D7.4.



**BOSCH**

[uk] Інструкція з використання



<b>Важливі настанови з безпеки</b> .....	<b>4</b>	<b>Таблиці та поради</b> .....	<b>25</b>
Причини несправностей .....	5	Приготування на парі .....	26
<b>Ваш новий прилад</b> .....	<b>6</b>	Гаряче повітря.....	26
Панель управління.....	6	Комбінований режим.....	26
Перемикач.....	6	Овочі .....	26
Дисплей.....	6	Гарнір та бобові.....	27
Температурний контроль.....	6	Птиця та м'ясо .....	28
Види нагрівання .....	7	Риба .....	30
Автоматичне калібрування.....	7	Томління/слабке нагрівання м'яса .....	30
<b>Ваше приладдя</b> .....	<b>7</b>	Запіканка, супова заправка .....	30
Приладдя.....	7	Десерти, компот.....	31
Встановлення приладдя.....	8	Пироги та печиво.....	31
Робоча камера .....	8	Підігрівання страви .....	33
Спеціальне приладдя.....	8	Розморожування.....	33
<b>Перед першою експлуатацією</b> .....	<b>8</b>	Сходження тіста.....	34
Встановлення часу та мови .....	8	Віджимання соку.....	34
Встановлення жорсткості води .....	9	Консервування .....	34
Перша експлуатація.....	9	Заморожені продукти.....	34
Очищення приладдя перед використанням .....	9	<b>Тестові страви</b> .....	<b>35</b>
Встановлення жировловлювального фільтру.....	9		
<b>Обслуговування приладу</b> .....	<b>9</b>		
Наповнення резервуару .....	9		
Увімкнення приладу .....	10		
Вимкнення приладу.....	11		
Після кожної експлуатації.....	11		
Рекомендовані установки.....	11		
<b>Установки таймера</b> .....	<b>11</b>		
Установлення таймера .....	11		
Встановлення тривалості.....	12		
Перенесення часу закінчення роботи.....	12		
Встановлення поточного часу.....	12		
<b>Автоматичні програми</b> .....	<b>13</b>		
Встановлення програми .....	13		
Вказівки до програм.....	13		
Таблиці програм.....	14		
<b>Пам'ять</b> .....	<b>18</b>		
Занесення у пам'ять.....	18		
Запуск параметрів з пам'яті .....	18		
<b>Функція "Захист від дітей"</b> .....	<b>18</b>		
Активація функції "Захист від дітей".....	18		
Деактивація функції "Захист від дітей".....	18		
<b>Основні установки</b> .....	<b>18</b>		
<b>Автоматичне вимкнення</b> .....	<b>19</b>		
<b>Догляд та очищення</b> .....	<b>19</b>		
Очисні засоби.....	19		
Програма очищення .....	20		
"Видалення накипу".....	21		
Монтаж та демонтаж дверцят приладу.....	21		
Очищення скла дверцят.....	22		
Очищення підвісних каркасів .....	22		
<b>Що робити у випадку несправності?</b> .....	<b>23</b>		
Заміна лампи робочої камери .....	24		
Заміна ущільнення дверцят.....	25		
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>25</b>		
Е-номер та FD-номер .....	25		
<b>Захист навколишнього середовища</b> .....	<b>25</b>		
Екологічна утилізація.....	25		
Поради щодо заощадження енергії.....	25		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Важливі настанови з безпеки**

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.

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. *Див. опис приладдя в посібнику користувача.*

### **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.

### **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.
- Під час роботи з приладу може виходити гаряча пара. Не торкайтесь вентиляційних отворів. Не підпускайте дітей до приладу.

## Небезпека опіку!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.
- 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.
- Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу. Не спустошуйте піддон одразу ж після вимкнення. Дайте приладу охолонути перед очищенням.
- При вийманні дека гаряча рідина може виплеснутись. Завжди виймайте деко обережно і лише за допомогою прихватки.

## Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Займиста рідина може запалитися в гарячій робочій камері (небезпека опіків). Не заливайте займисті речовини (напр., алкогольні напої) у резервуар для води. Заповняйте його виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

## Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. 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 пароочисувачі.

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

## Причини несправностей

### Увага!

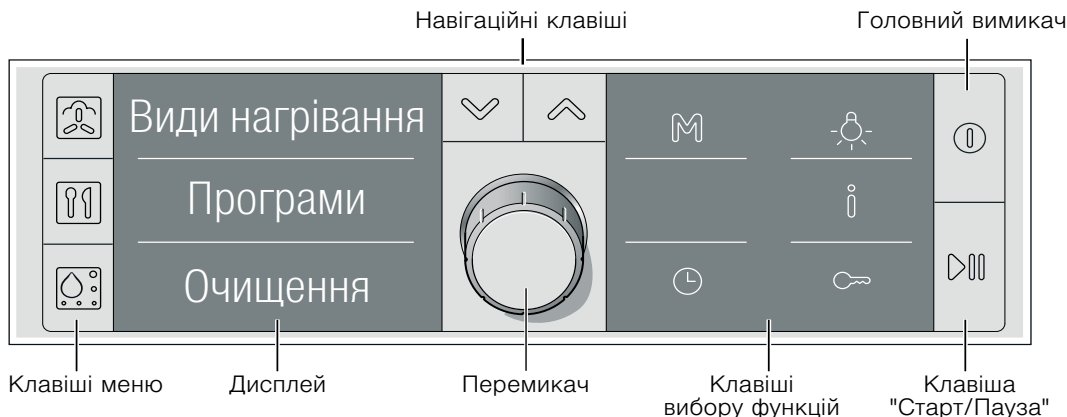
- Нічого не ставте на дно робочої камери. Не покривайте його алюмінієвою фольгою. Тепло може пошкодити прилад. Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Завжди ставте посуд у перфороване деко або на решітку.
- Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна дотикатись до скла дверцят. Від неї на склі дверцят може виникнути стійке забруднення.
- Посуд повинен бути термо- та вологостійким. Силіконові форми для випікання не пристосовані для комбінованих з парою режимів роботи.
- Не використовуйте посуду, на якому є іржаві місця. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії робочої камери.
- Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього деко для випікання або неперфороване деко. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме.
- Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Вони можуть призвести до корозії робочої камери.
- Фруктовий сік може залишити плями в робочій камері. Завжди одразу видаляйте фруктовий сік та протирайте поверхню після чищення вологим, а потім сухим рушником.
- Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може пошкодити панелі меблів, розташованих поряд. Завжди зберігайте ущільнення дверцят чистим та замінійте його за необхідності.
- Ніколи нічого не ставте на дверцята приладу. Прилад може пошкодитись.
- Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.
- Робоча камера Вашого приладу виготовлена з високоякісної сталі. Неправильний догляд за нею може спричинити корозію. Будь ласка, дотримуйтесь інформації щодо догляду та чищення із Інструкції з використання. Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолонув прилад.

# Ваш новий прилад

У даному розділі Ви познайомитесь із:

- панелью управління;
- видами нагрівання;
- автоматичним калібруванням.

## Панель управління



Елементи обслуговування	Використання
Головний вимикач	⏻ Увімкнення/вимкнення приладу
Клавіші меню	🍲 Вибрати вид нагрівання
	📅 Вибір програми (див. розділ "Автоматичні програми")
	🧼 Вибір програми очищення та видалення накипу (див. розділ "Догляд та очищення")
Навігаційні клавіші	⏪ ⏩ Перехід між рядками дисплея. Зміни при цьому автоматично зберігаються
Перемикач	Зміна параметрів поточного часу, тривалості, ваги тощо. Натисніть на перемикач, щоб його зафіксувати/звільнити
Клавіші функцій	M Занесення установок в пам'ять та їх виклик (див. розділ "Пам'ять")
	💡 Увімкнути/вимкнути освітлення
	i Увімкнений прилад: запит поточної інформації Вимкнений прилад: вибір основних установок (див. розділ "Основні установки")
	🕒 Вибір установки таймера (див. розділ "Установки таймера")
	🔒 Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей" (див. розділ "Функція "Захист від дітей")
Клавіша "Start/Pause" (Старт/Пауза)	▶️ Коротке натискання: початок та переривання роботи приладу (пауза) ▶️ Довге натискання: закінчення роботи приладу

## Перемикач

За допомогою перемикача Ви можете змінити всі рекомендовані та встановлені параметри. Дужка у зоні регулювання параметрів вказує на те, який показник можна змінити.

Перемикач можна закрити. Для його відкриття та закриття натисніть на нього.

## Дисплей

Дисплей розподілений на різні зони:

- перший рядок = індикація виду нагрівання;
- другий рядок = індикація температури;
- третій рядок = індикація годинника.



За допомогою навігаційних клавіш ⏪ та ⏩ Ви можете переходити з одного рядку до іншого. Рядок, у якому Ви знаходитесь, позначений дужками ліворуч та праворуч. Параметр у дужках можна змінити за допомогою перемикача.

## Температурний контроль

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

### Контроль нагрівання

Контроль нагрівання – це індикація збільшення температури у робочій камері. Якщо відображено всі риски, це означає, що духовка нагрілася до оптимальної температури для встановлення страви.

На ступенях очищення риски не відображаються.

Під час розігрівання Ви можете подивитися поточну температуру, натиснувши клавішу i. Через термічні властивості температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятись від температури у робочій камері.

## Залишкове тепло

Після вимкнення температурний контроль показує рівень залишкового тепла в робочій камері. Якщо заповнені всі риси, то температура в робочій камері становить близько 300 °C. Якщо температура впала до близько 60 °C, то індикація гасне.

Вид нагрівання	Температура	Застосування
Гаряче повітря	30-230 °C	для соковитих пирогів, бісквітів, печені. Вентилятор на задній стінці рівномірно розподіляє тепло у робочій камері.
Приготування на парі	35-100 °C	для овочів, риби, гарніру, віджимання соку з фруктів та бланшування
Комбінований режим	120-230 °C	для м'яса, запіканки та випічки. При цьому поєднуються висока температура повітря та вологість
Підігрівання	100-180 °C	для порційних страв та хлібобулочних виробів. Готові страви делікатно розігріваються знову. Завдяки подачі пари страви не пересихають
Сходження тіста	35-50 °C	для дріжджового тіста та закваски. Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури. Гаряче повітря комбінується з паром, тому поверхня тіста не висушується
Розморожування	35-60 °C	для овочів, м'яса, риби та фруктів. Поєднуються висока температура повітря та вологість. Волога дозволяє бережно передати тепло стравам. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються
Томління/слабке нагрівання	60-120 °C	для ростбіфу, стегон ягняти. Це дозволяє додати соковитості навіть найжорсткішому м'ясу
Попереднє підігрівання	30-70 °C	для порцелянового посуду. Страви не так швидко охолоджуються у попередньо підігрітому посуді. Напої довше залишаються теплими
Підтримання страв у гарячому стані	60-100 °C	для підтримання страв у гарячому стані до двох годин

## Автоматичне калібрування

Температура кипіння води залежить від тиску повітря. При калібруванні прилад регулюється залежно від умов тиску на місці установки. Це відбувається автоматично протягом першої експлуатації (див. розділ "Перша експлуатація"). Таким чином виділятиметься менше пари, ніж раніше.

При цьому важливо, щоб прилад пропрацював протягом 20 хвилин при температурі 100 °C без переривань. Протягом цього часу не відчиняйте дверцята приладу.

## Види нагрівання

Клавішею можна встановити різні режими застосування Вашого приладу.

Якщо прилад не калібрується автоматично (наприклад, поки дверцята приладу були відчинені), тоді калібрування запуститься знову при наступній експлуатації.

### Після переїзду

Для того щоб прилад автоматично налаштувався на новому місці встановлення, поверніть заводські установки (див. розділ "Основні установки") та повторіть процедуру першої експлуатації (див. розділ "Перша експлуатація").

### Після аварійного відключення електроживлення

Прилад зберігає налаштування калібрування також при збої постачання електроструму або відключенні від мережі. Нове калібрування виконувати не потрібно.

## Ваше приладдя

Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

### Приладдя

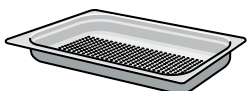
Використовуйте лише приладдя, що постачається в комплекті, або отримане через сервісну службу. Воно спеціально підігнане під Ваш прилад.

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



#### Решітка

для посуду, пирогів та форм для запіканок і печені



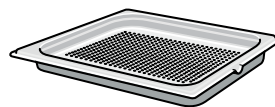
#### Деко, перфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм

для готування овочів на парі, віджимання соку з ягід та розморожування



#### Деко, неперфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм

для приготування рису, бобових та крупи



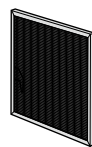
#### Деко, перфороване, GN 2/3, глибиною 40 мм

для готування на парі цілої риби або більших порцій овочів, для віджимання соку з ягід тощо.



#### Деко, неперфороване, GN 2/3, глибиною 28 мм (деко для випікання)

для випікання пирогів на деко та для збирання рідини, що стікає при готуванні на парі



#### Жировловлювальний фільтр

захищає вентилятор на задній стінці робочої камери від забруднень (наприклад, від бризок від смаження)

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

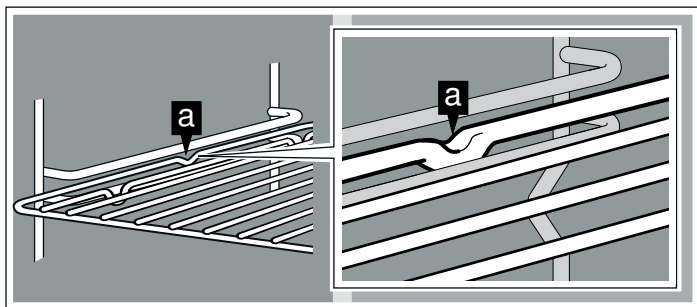
**Вказівка:** Дека можуть деформуватися під час готування. Це може статися через велику різницю температури приладдя. Це може трапитися, якщо лише одна частина приладдя закрита стравою або якщо Ви готуєте за допомогою приладдя продукт глибокого замороження, наприклад, піцу. При охолодженні деформування зникає. Це не впливає на функціональність.

## Встановлення приладдя

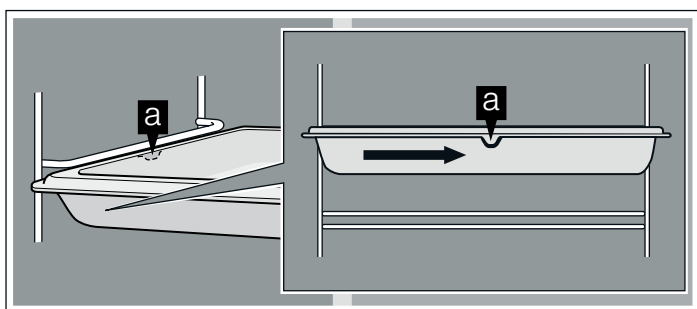
Приладдя устатковане обмежувачами, завдяки яким приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював стабілізуючий механізм.

Під час встановлення решітки слідкуйте, щоб:

- вигин-заскочка (а) вказував донизу;
- запобіжна скоба решітки знаходилася згори та позаду.



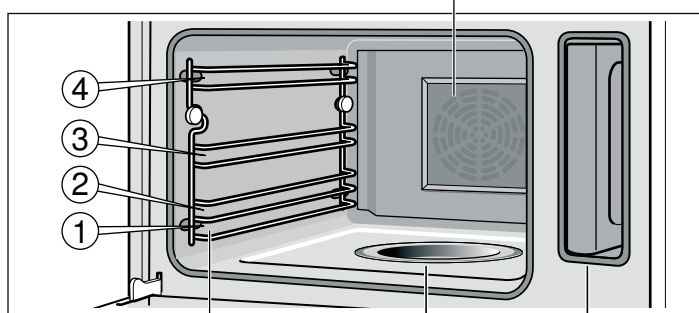
Встановлюйте деко так, щоб вигин-заскочка (а) вказував донизу.



## Робоча камера

Робоча камера має чотири рівні установлення. Вони рахуються послідовно знизу вгору.

Жировловлювальний фільтр



Підвісні каркаси для приладдя

Піддон

Шахта резервуару з резервуаром для води

## Увага!

- Нічого не ставте на дно робочої камери. Не покривайте його алюмінієвою фольгою. Тепло може пошкодити прилад. Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Завжди ставте посуд у перфороване деко або на решітку.
- Не ставте приладдя між рівнями встановлення, інакше воно може перекинутись.

## Спеціальне приладдя

Інше приладдя Ви можете придбати у спеціалізованій мережі:

Приладдя	Номер за каталогом.
Деко, неперфороване, GN 2/3, глибиною 40 мм	HEZ36D453
Деко, перфороване, GN 2/3, глибиною 40 мм	HEZ36D453G
Деко, неперфороване, GN 2/3, глибиною 28 мм (деко для випікання)	HEZ36D452
Деко, неперфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HEZ36D153
Деко, перфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HEZ36D153G
Порцелянове деко, неперфороване, GN 2/3	HEZ36D353P
Порцелянове деко, неперфороване, GN 1/3	HEZ36D153P
Решітка	HEZ36DR4
Набір для смаження	HEZ36DB4
Губка для чищення	643 254
Засіб для видалення накипу	311 138
Рушник з мікрОВОлокна із вічковою структурою	460 770

Дека можуть деформуватися під час готування. Це може статися через велику різницю температури приладдя. Це може трапитися, якщо лише одна частина приладдя закрита стравою або якщо Ви готуєте за допомогою приладдя продукт глибокого замороження, наприклад, піцу.

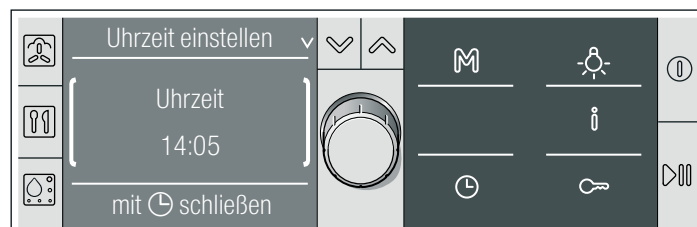
## Перед першою експлуатацією



У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що необхідно зробити перед першим використанням приладу:

- встановлення часу та мови,
- встановлення жорсткості води,
- початок першої експлуатації,
- очищення приладдя перед використанням,
- встановлення жировловлювального фільтра.

## Встановлення часу та мови

Після приєднання до електромережі на дисплеї з'являється "Встановлення поточного часу". Встановіть час та за потребою змініть мову на дисплеї.



1. Встановіть перемикачем поточний час.
2. Знову перейдіть за допомогою клавіші  до меню "Вибір мови".
3. Встановіть перемикачем бажану мову.  
Ви можете обрати одну з 30 мов.
4. Натисніть клавішу .  
Мова та час заносяться в пам'ять. Годинник показує поточний час.

## Встановлення жорсткості води

Видаляти накип з приладу з регулярними інтервалами. Тільки так можна запобігти пошкодженням.




Ваш прилад сам сповістить Вас, коли потрібно видаляти накип. Він відрегульований на жорсткість води "середня". Змініть значення, якщо Ваша вода м'якша або жорсткіша.

Жорсткість води можна перевірити за допомогою тестових стрічок, що постачаються в комплекті, або дізнайтеся про неї на Вашій водопровідній станції.


Якщо вода містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.

Видалення накипу не потрібно, якщо Ви користуєтесь лише пом'якшеною водою. В такому випадку змініть параметр жорсткості води на позначку "пом'якшена вода".

Жорсткість води можна змінити в основних установках, коли прилад вимкнута.


1. За необхідністю вимкніть прилад клавішею .
2. Натисніть та утримуйте клавішу , поки на дисплеї не з'явиться "Вибір мови".
3. Натискайте клавішу , поки не відобразиться "Жорсткість води".  
На дисплеї відобразилось "2 - вода середньої жорсткості".
4. За допомогою перемикача змініть жорсткість води. Можливі варіанти:



пом'якшена вода	-
1-м'яка	I
2-середньої жорсткості	II
3-жорстка	III
4-дуже жорстка	IV

5. Натисніть клавішу , щоб вийти з основних установок.  
Зміна установки занесена у пам'ять.

## Перша експлуатація

Перед першим використанням розігрійте порожній прилад протягом 20 хвилин до 100 °C на режимі "Готування на парі". Протягом цього часу не відчиняйте дверцята приладу. Прилад автоматично калібрується (див. розділ "Автоматичне калібрування").

1. Увімкніть прилад клавішею .  
Через прибл. 4 секунди з'являється вид нагрівання "Гаряче повітря".

2. Наповніть резервуар і вставте (див. розділ: Наповнити резервуар).  
Перед першим використанням зволожите ущільнювач кришки горловини невеликою кількістю води.
3. Повертайте перемикач, поки не відобразиться "Готування на парі".
4. Натисніть клавішу .  
Прилад нагрівається до 100 °C. Час тривалості 20 починає відраховуватися лише, коли досягнуто налаштовану температуру. Протягом цього часу не відчиняйте дверцята приладу.  
Режим приготування завершується автоматично і лунає сигнал.
5. Вимкніть прилад клавішею .  
Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки він не охолоне.

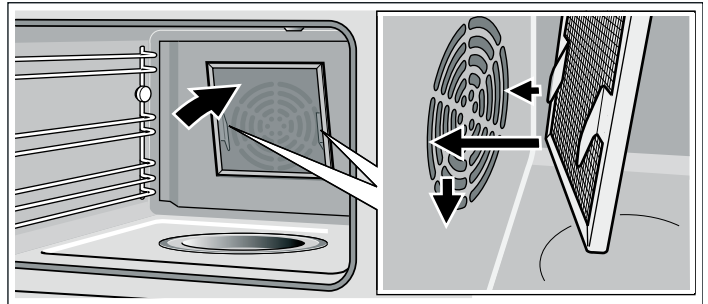
## Очищення приладу перед використанням

Перед першим використанням ретельно очистіть прилад лужним розчином та протріть його рушником.

## Встановлення жироловлювального фільтру

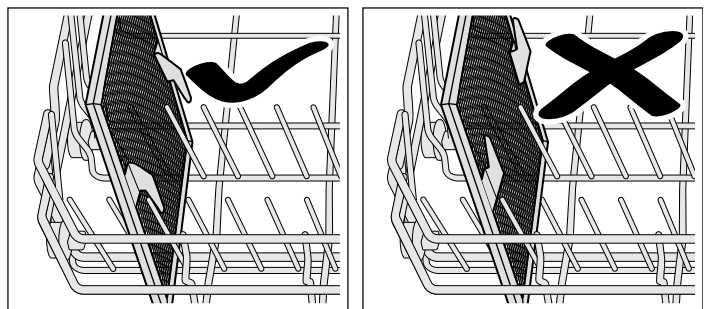
Підвішуйте жироловлювальний фільтр, що постачається в комплекті, на решітку гарячого повітря на задній стінці робочої камери.

При кожному застосуванні приладу залишайте жироловлювальний фільтр у робочій камері.



### **Небезпека травмування!!**

Ви можете поранитись об гачки жироловлювального фільтра. Очищайте жироловлювальний фільтр дуже обережно. Встановлюйте жироловлювальний фільтр у посудомийну машинку так, щоб гачки для підвішування вказували униз.



Очищуйте жироловлювальний фільтр після кожного готування з сильним забрудненням гарячим лужним розчином або в посудомийній машині.

## Обслуговування приладу

У цьому розділі Ви дізнаєтесь:

- як наповнити резервуар;
- як вмикати та вимикати прилад;
- на що потрібно звернути увагу після кожної експлуатації;
- як застосовувати рекомендовані установки.

### Наповнення резервуару

Коли Ви відкриєте дверцята приладу, праворуч Ви побачите резервуар для води.

## Увага!

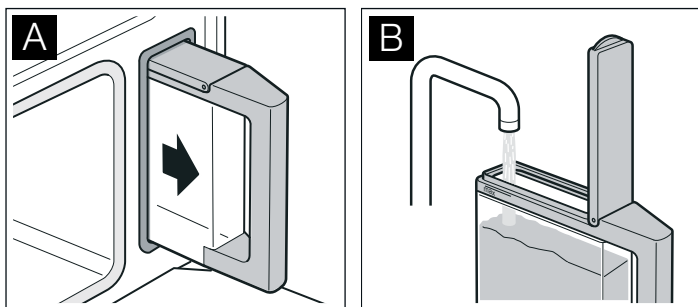
Пошкодження приладу через застосування непридатної рідини

- Застосуйте виключно свіжу водопровідну воду, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.
- Якщо Ваша вода з-під крану дуже вапниста, рекомендуємо застосовувати пом'якшену воду.
- Не застосуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40 мг/л) чи іншу рідину.

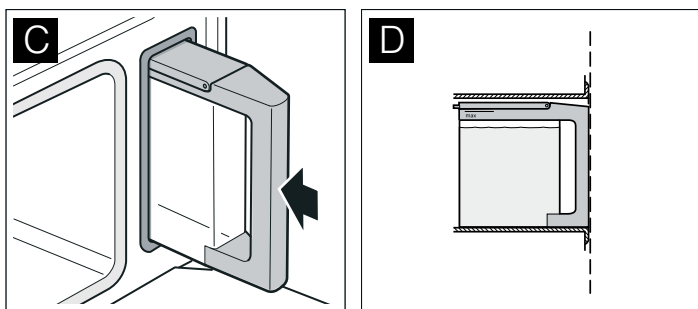
Інформацію щодо Вашої води з-під крану Ви можете дізнатися на Вашій водопровідній станції. Жорсткість Вашої води можна дізнатися за допомогою тестових стрічок, що постачаються в комплекті.

Наповнення резервуару для води перед кожною експлуатацією:

1. Відкрийте дверцята приладу та вийміть резервуар для води (мал. А).
2. Налийте холодної води у резервуар для води до позначки "max" (мал. В).



3. Закрийте кришку горловини, вона повинна відчутно зафіксуватись.
4. Повністю всуньте резервуар для води до упору (мал. С).



Резервуар повинен бути врівень з шахтою для нього (мал. D).

## Увімкнення приладу

**Вказівка:** Завжди використовуйте деко та решітку в прямому положенні (не шкереберть).



1. Увімкніть прилад клавiшею ①.

На дисплеї прибл. на 4 секунди відображається інформація щодо функцій клавiш. Після цього дисплей автоматично відображає меню "Види нагрівання".

Або натисніть клавiшу ②, щоб одразу перейти до меню "Види нагрівання".

2. Встановіть перемикачем бажаний вид нагрівання.



3. Натисніть клавiшу ③.  
Відмічається запропонована температура.
4. Встановіть перемикачем бажану температуру.

Вид нагрівання	Діапазон температур	Запропонована тривалість
Гаряче повітря	30-230 °C	-
Приготування на парі	35-100 °C	20 хв.
Комбінований режим	120-230 °C	30 хв.
Підігрівання	100-180 °C	10 хв.
Сходження тіста	35-50 °C	30 хв.
Розморожування	35-60 °C	30 хв.
Томління/слабке нагрівання	60-120 °C	-
Попереднє підігрівання	30-70 °C	-
Підтримання страв у гарячому стані	60-100 °C	-

При використанні видів нагрівання з паром треба встановити лише тривалість (див. також розділ: "Установки таймера").

5. Натисніть клавiшу ④.  
Відмічається запропонована тривалість.
6. Встановіть перемикачем бажану тривалість.
7. Натисніть клавiшу ⑤, щоб розпочати роботу приладу.

Прилад нагрівається.

Якщо обраний вид нагрівання "Готування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся.

## Повідомлення "Наповнити резервуар?"

Це повідомлення з'являється, якщо Ви встановили вид нагрівання, а резервуар для води лише напівповний.

Якщо Ви вважаєте, що води у резервуарі вистачить для готування, Ви можете розпочинати роботу приладу. Якщо ні, наповніть резервуар для води до позначки "max", всуньте його на місце та розпочніть роботу приладу.

## Поточна температура

Натисніть клавiшу ⑥.

Поточна температура на 3 секунди відображається на дисплеї.

## Зміна температури

Ви можете змінити температуру в будь-який момент.

1. Натискайте клавiшу ⑦ або ⑧, поки не буде виділена температура.
2. Регулятором змініть температуру.  
Зміни автоматично заносяться в пам'ять.

## Пауза

Коротко натисніть клавiшу ⑨, щоб перервати роботу приладу (пауза). Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати. Щоб увімкнути знову, натисніть клавiшу ⑩.

Якщо під час експлуатації Ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Щоб запусити його, закрийте дверцята та натисніть клавiшу ⑩.

Якщо Ви встановили основну установку "Продовження роботи після закриття дверцят" на "автоматично", знову запусити прилад клавiшею не потрібно (див. розділ "Основні установки").

## Повідомлення "Наповнити резервуар"


Якщо бак для води порожній, лунає сигнал. На дисплеї відображається "Наповнити резервуар". Робота приладу переривається.


1. Обережно відчиніть дверцята приладу.  
Звідти виходитиме гаряча пара!
2. Вийміть резервуар для води, наповніть його до позначки "max" та встановіть назад.
3. Натисніть клавiшу ⑩.

## Вимкнення приладу

### **Небезпека опіку!**

Коли відчиняються дверцята, може виходити гаряча пара. Тому під час або після завершення готування відчиняйте дверцята приладу обережно. Під час відчинення приладу не схильтеся над дверцятами приладу. Зверніть увагу на те, що пару не завжди можна побачити (залежно від температури).

Довготривалим натисканням на клавішу  завершіть роботу приладу. Якщо була встановлена тривалість готування, робота приладу завершується автоматично. Лунає сигнал.

Вимкніть прилад клавішею .

Коли Ви відкриваєте дверцята приладу під час роботи, вентилятор може продовжувати працювати.

## Після кожної експлуатації

### Спорожнення резервуару для води

1. Обережно відчиніть дверцята приладу.  
Звідти виходитиме гаряча пара!
2. Вийміть та спорожніть резервуар для води.
3. Добре просушіть ущільнювач між кришкою та шахтою резервуару для води у приладі.

### Увага!

Не сушіть резервуар для води в гарячій робочій камері. Він від цього пошкодиться.

### Висушити робочу камеру

#### **Небезпека опіку!**

Вода у піддоні може бути гаряча. Дайте їй охолонути перед тим, як будете витирати.

1. Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки прилад не охолоне.
2. Протріть охолоджену робочу камеру та піддон губкою, що постачається в комплекті, та добре промокніть м'яким рушником.

3. Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад. Підгорілі залишки їжі потім видаляти значно важче.





4. Витирайте насухо меблі та ручки, якщо на них утворився конденсат.

## Рекомендовані установки

Якщо Ви обираєте страву з рекомендованих установок, її оптимальний режим готування вже задано у програмі.


Ви можете обрати одну з багатьох категорій. Тут Ви знайдете велику кількість рекомендацій щодо пирогів, хліба, птиці, м'яса, риби та дичини, запіканок та напівфабрикатів.

Пройшовши декілька рівнів вибору, Ви дійдете до страв. Спробуйте! У Вашому розпорядженні величезне розмаїття можливостей.

1. Натисніть клавішу .  
На дисплеї відображається "Гаряче повітря 160 °C".
2. Поверніть перемикач ліворуч на "Рекомендовані установки".  
На дисплеї з'являється перша категорія страв.
3. За допомогою клавіші  перейдіть до першої категорії страв та оберіть перемикачем бажану категорію.  
(За допомогою клавіші  перейдіть до іншого рівня. Перемикачем знайдіть відповідний наступний параметр.)  
Наприкінці з'являться параметри обраної страви. Ви можете змінити температуру та тривалість, але не вид нагрівання.
4. Натисніть клавішу .  
Прилад розпочинає роботу. На дисплеї відображається відлік тривалості.

### Час роботи закінчився



Лунає сигнал. Прилад перестає нагріватись. На дисплеї з'являється "00:00:00".

Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .


### Зміна температури

Ви можете в будь-який час змінити температуру перемикачем.

### Зміна тривалості


Натисніть клавішу . Змініть тривалість за допомогою перемикача. Закрийте установки таймера клавішею .

### Запит інформації

Натисніть клавішу .

Щоб отримати нову інформацію, поверніть перемикач.

## Установки таймера

Меню "Установки таймера" можна відкрити за допомогою клавіші . Можна встановити наступні функції:




Коли прилад вимкнений:

- Установлення таймера
- Встановлення поточного часу

Коли прилад увімкнений:





- Встановлення тривалості
- Установлення таймера
- Перенесення часу закінчення роботи.

### Встановлення установок таймера — короткий огляд




1. Натисніть клавішу .
2. За необхідності оберіть бажану установку таймера клавішею .
3. Встановіть перемикачем бажаний час або тривалість.
4. Закрийте установки таймера клавішею .

## Установлення таймера



Таймер працює незалежно від роботи приладу. Ви можете використовувати його як кухонний таймер та змінювати його налаштування в будь-який час.

1. Натисніть клавішу .
2. Якщо необхідно, натисніть клавішу  та за допомогою перемикача зробіть установки таймера.
3. Закрийте установки таймера клавішею .  
Дисплей повертається у попередній стан. З'являється символ таймера  та час, який відраховується у зворотному напрямку.




### Зміна часу таймера

Натисніть клавішу . Якщо необхідно, натисніть клавішу  та за допомогою перемикача змініть час таймера протягом наступних секунд. Закрийте установки таймера клавішею .

### Після того як час таймера вийшов

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється  "00:00". Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .

### Скасування часу таймера

Натисніть клавішу . Якщо необхідно, натисніть клавішу  та за допомогою перемикача встановіть таймер на "00:00". Закрийте установки таймера клавішею .


## Встановлення тривалості

Якщо Ви встановлюєте тривалість (час готування) для Вашої страви, то після закінчення вказаного Вами часу робота приладу автоматично перерветься. Прилад перестеає нагріватись.

Для видів нагрівання з парою завжди треба встановлювати тривалість.

Приклад на малюнку: встановлення тривалості 45 хвилин.

Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.


1. Натисніть клавішу .



2. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.





3. Закрийте установки таймера клавішею .

4. Якщо нагрівання ще не почалося, натисніть клавішу .


На дисплеї відображається відлік тривалості.

Якщо обраний вид нагрівання "Готування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся.



### Зміна тривалості

Натисніть клавішу . За допомогою перемикача змініть тривалість. Закрийте установки таймера клавішею .

### Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестеає нагріватись. На дисплеї з'являється "00:00:00". Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .

### Скасування тривалості

Натисніть клавішу . За допомогою перемикача встановіть тривалість на "00:00:00". Закрийте установки таймера клавішею .

## Перенесення часу закінчення роботи.

Можна перенести час, до якого буде готова страва. Прилад запускається автоматично і готує до бажаного часу. Ви можете, наприклад, вранці поставити Вашу страву в робочу камеру і встановити параметри таким чином, щоб страва була готова до обіду.

Зверніть увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері занадто довго та не зіпсувались.


У деяких програмах час закінчення подовжити неможливо.


Якщо обраний вид нагрівання "Готування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся. Таким чином, встановлений час закінчення може змінюватись у залежності від часу розігрівання.

Приклад на малюнку:

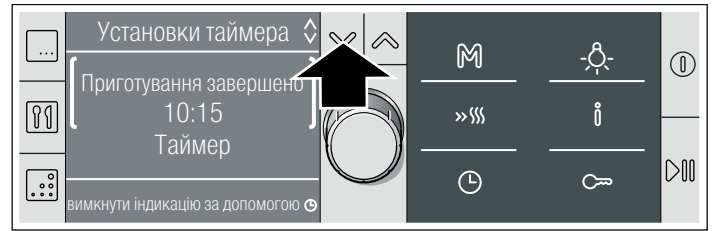
Зараз 9:30, тривалість готування — 45 хвилин, але страва повинна бути готова о 12:45.

Передумова:

Прилад ще не почав нагріватися. Встановлена тривалість. Установки таймера  відкриті.

1. Клавішею  перейдіть до опції "Кінець програми".

На дисплеї відображається час, коли закінчиться робота режиму готування.




2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення програми.






3. Закрийте установки таймера клавішею .


4. Підтвердіть за допомогою клавіші .

Налаштування прийняті. Прилад знаходиться у режимі очікування ... На дисплеї відображається час закінчення. Нагрівання починається у встановлений час. Тоді на дисплеї відображається відлік тривалості.




### Зміна часу закінчення роботи

Ви можете змінити час закінчення в будь-який момент, поки прилад у режимі очікування. Натисніть клавішу . Натисніть клавішу  та змініть перемикачем час закінчення роботи. Закрийте установки таймера клавішею .

### Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестеає нагріватись. На дисплеї з'являється тривалість "00:00:00". Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .

### Анулювання часу закінчення роботи


Ви можете анулювати час закінчення в будь-який момент, поки прилад у режимі очікування. Натисніть клавішу . Натисніть клавішу  та обертайте перемикач часу закінчення назад, поки знову не відобразиться поточний час. Закрийте установки таймера клавішею . Відразу ж починається відлік встановленого часу.

## Встановлення поточного часу

Встановити поточний час можна лише тоді, коли прилад вимкнений.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. За необхідністю вимкніть прилад клавішею .


2. Натисніть клавішу .

3. За допомогою клавіші  перейдіть до поточного часу.

4. За допомогою перемикача змініть поточний час.

5. Закрийте установки таймера клавішею .

### Після аварійного збою електропостачання

Після аварійного збою електропостачання на дисплеї з'являється "Основні установки". Встановіть перемикачем поточний час. Закрийте установки таймера клавішею . Поточний час встановлений.

### Вимкнення відображення годинника

Після вимкнення приладу на дисплеї з'являється поточний час. Ви можете вимкнути відображення годинника (див. розділ "Основні установки").

# Автоматичні програми

Автоматичні програми дозволяють готувати їжу дуже просто. Ваш прилад має 16 груп програм-загалом 70 програм.

У цьому розділі Ви дізнаєтеся,

- як налаштовувати автоматичні програми
- вказівки та поради до програм
- які програми можна відрегулювати (таблиці програм)

## Встановлення програми

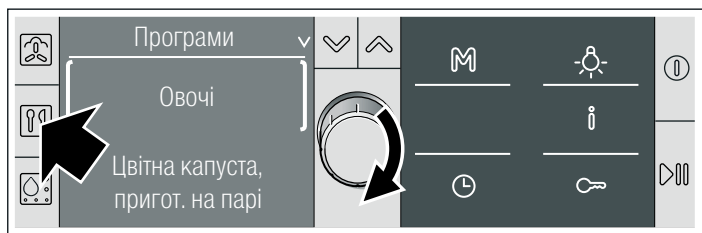
Оберіть відповідну програму з таблиць програм. Дотримуйтесь наведених для неї вказівок.

Приклад на малюнку: Ви бажаєте приготувати на парі 500 г свіжого філе курчати.

- Група програм "Птиця"
- Програма "Філе курчати, свіже, приготування на парі"

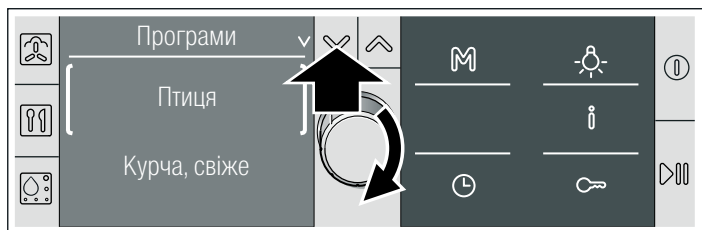
### Вибір групи програм

1. Увімкніть прилад клавшею ①.
2. Натисніть клавшею [F9].  
На дисплеї відображається "Програма", відмічається перша група програм "Овочі".
3. Повертайте перемикач, поки не відобразиться бажана група програм.



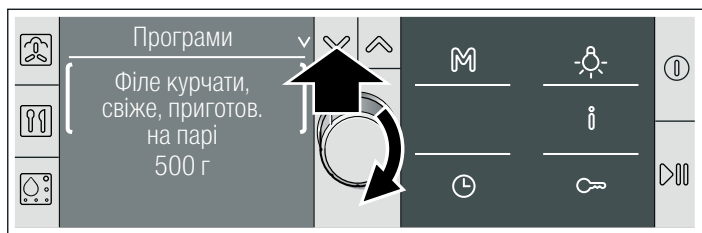
### Вибір програми

4. Натисніть клавшею [F10].  
Відмічається перша програма з обраної групи програм.
5. Поверніть перемикач, поки не відобразиться бажана програма.



### Введіть вагу

6. Натисніть клавшею [F11].
7. Повертаючи перемикач, відрегулюйте вагу страви.



## Індивідуальне налаштування роботи духової шафи

8. Натисніть клавшею [F12].

Відмічається індивідуальне налаштування "- 0000000+".

9. Повертаючи перемикач, відрегулюйте інтенсивність готування:

- ліворуч: послаблення потужності нагрівання,
- праворуч: посилення потужності нагрівання.

Ви можете одночасно на тривалий час налаштувати потужність нагрівання для усіх програм (див. розділ "Основні установки").

10. Щоб розпочати програму, натисніть клавшею [F13].

На дисплеї відображається відлік тривалості програми.

### Перенесення часу закінчення роботи

Ви можете змінити час закінчення деяких програм. Програма розпочнеться пізніше та закінчиться у бажаний час (див. розділ "Установки таймера").

### Переривання програми

Натисніть клавшею [F14], щоб перервати програму та вимкнути прилад.

### Закінчення програми

Лунає сигнал. Робота приладу закінчилася. Вимкніть прилад клавшею [F15].

### ⚠ Небезпека опіку!

Коли відчиняються дверцята, може виходити гаряча пара. Тому під час або після завершення готування відчиняйте дверцята приладу обережно. Під час відчинення приладу не схилийтеся над дверцятами приладу. Зверніть увагу на те, що пару не завжди можна побачити (залежно від температури).

## Вказівки до програм

Всі програми розраховані для готування на одному рівні.

Результат готування може змінюватись в залежності від розмірів та якості страв.

### Посуд

Застосовуйте запропонований посуд. Всі страви перевірялись саме із ним. Якщо Ви користуєтесь іншим посудом, результат готування може бути іншим.

При готуванні у перфорованому деку додатково вставте деко для випікання на рівень 1. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме.

### Порція/вага

Накладайте страви у приладдя не більше, ніж на 4 см заввишки.

Для автоматичних програм потрібні дані про вагу страви. При готуванні окремих шматочків завжди вводьте вагу найбільшого шматка. Загальна вага має бути в межах допустимого діапазону ваги.

### Час готування

Після початку програми на індикаторі з'являється час готування. Ви можете змінити його протягом перших 10 хвилин, оскільки час нагрівання та ін. залежить від температури страви та води.

## Таблиці програм

Дотримуйтесь наведених для них вказівок.

### Овочі

Приправи до овочів додавайте уже після того, як готування скінчиться.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Цвітня капуста, приготування на парі / суцвіттями*	Суцвіття однакового розміру	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Суцвіття броколі, приготування на парі*	Суцвіття однакового розміру	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Зелена квасоля, приготування на парі*	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Морква скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Кольрабі, скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Брюссельська капуста, приготування на парі*	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Спаржа, приготування на парі / біла спаржа*	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Спаржа, приготування на парі / зелена спаржа*	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Овочева суміш, морожена, приготування на парі	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

### Страви з картоплі

Приправи до картоплі додавайте уже після того, як готування скінчиться.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Варена картопля*	Середнього розміру, четвтинки, вага кожної 30-40 г	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Картопля "в мундири"*	Середнього розміру, Ø 4-5 см	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

### Крупи

Зважте продукти та додайте води у правильному співвідношенні:

- рис-1:1,5,
- кускус-1:1,
- пшоно-1:3,
- сочевиця-1:2.

Вкажіть вагу без рідини.

Після готування крупи потрібно перемішати. Таким чином залишок води швидко всмокчеться.

#### Приготування ризотто

Додайте до ризотто води у співвідношенні 1:2. Параметр ваги вкажіть як загальну кількість включно з водою. Через прибл. 15 хвилин з'являється повідомлення "Перемішати". Перемішайте ризотто та натисніть клавішу "Старт".

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Рис / довгозернистий рис	Макс. 0,75 кг	Неперфороване деко	2
Рис / рис басматі	Макс. 0,75 кг	Неперфороване деко	2
Рис / неполірований рис	Макс. 0,75 кг	Неперфороване деко	2
Кускус	Макс. 0,75 кг	Неперфороване деко	2
Пшоно	Макс. 0,55 кг	Неперфороване деко	2
Ризотто	Макс. 2 кг	Неперфороване деко	2
Сочевиця	Макс. 0,55 кг	Неперфороване деко	2

### Запіканка

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів*	Висотою макс. 4 см	Решітка + форма для запіканок	2
Запіканка, солодка*	Висотою макс. 4 см	Решітка + форма для запіканок	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

## Птиця

Не кладіть у посуді шматочки грудки чи інших частин курчати один на один. Курятину можна попередньо замаринувати.

Програма	Примітка	приладдя	Рівень
Курча, свіже	Загальна вага 0,7-1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2
Курча, порційні шматки, свіже	Вага кожного 0,04-0,35 кг	Решітка + деко для випікання	2
Качка, свіжа	Загальна вага 1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Філе курчати, свіже, приготування на парі	Загальна вага 0,2-1,5 кг	Перфороване деко + деко для випікання	3 1

## Яловичина

Для ростбіфа найкраще використати товсті шматки м'яса.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
М'ясо для тушування, свіже*	1-1,5 кг	Деко для випікання	2
Ростбіф, свіже м'ясо, слабке нагрівання / ростбіф, середнього ступеня просмаження**	Загальна вага 1-2 кг	Деко для випікання	2
Ростбіф, свіже м'ясо, слабке нагрівання / ростбіф, з кров'ю**	Загальна вага 1-2 кг	Деко для випікання	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

\*\* М'ясо попередньо потрібно сильно обсмажити

## Телятина

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
М'ясо для запікання, свіже / пісне м'ясо для запікання*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
М'ясо для запікання, свіже / м'ясо для запікання, з прошарками жиру*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Фаршироване філе*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

## Свинина

Попередньо надріжте шкірку зсередини до боків.

Печеня в паніровці вдається найкраще з м'яса лопатки.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Ошийок для запікання без кістки, свіже м'ясо*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
М'ясо для запікання в паніровці, свіже*	0,8-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Сардельки*	-	Перфороване деко + деко для випікання	3 1

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

## Ягнятина

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Стегно, свіже / без кістки, добре просмажене	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Стегно, свіже / без кістки, середнього ступеня просмаження, слабке нагрівання*	1-2 кг	Деко для випікання	2

\* М'ясо попередньо потрібно сильно обсмажити

## М'ясний рулет

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Із свіжого фаршу	Загальна вага 0,5-2 кг	деко для випікання	2

## Риба

Перед готуванням риби змастіть перфороване деко.

Не кладіть рибини, шматочки філе чи рибні палички одна на одну. Вкажіть вагу найважчої рибини та обирайте по можливості шматочки однакової величини.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі	0,3-2 кг	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Рибне філе, приготування на парі / рибне філе, свіже	Товщиною макс. 2,5 см	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Рибне філе, приготування на парі / риба, заморожена	Товщиною макс. 2,5 см	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Мідії	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Паніровані кільця кальмарів, заморожені	0,5-1,25 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Рибні палички	0,5-1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2

### Випічка, десерт

#### Випікання плетеника з дріжджового тіста

Залиште дріжджове тісто доходити в шафі-пароварці при 40 °С протягом півгодини.

#### Приготування компоту із фруктів

Дана програма призначена лише для кісточкових та зерняткових фруктів. Зважте фрукти, додайте води приблизно 1/3 від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

#### Приготування рису на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 раз більше від його ваги. Наповніть приладдя рисом та молоком макс. на 2,5 см. Після готування перемішайте. Залишок молока швидко всмокчеться.

#### Приготування йогурту

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Дайте йому охолонути до 40 °С. Гомогенізоване молоко розігрівати не потрібно.

На кожні 100 мл молока додайте одну-дві чайних ложечки натурального йогурту або відповідну кількість йогуртового ферменту. Налийте суміш в чисті склянки та закрийте їх.

Після приготування залиште склянки охолоджуватись в холодильнику.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Плетеник із дріжджового тіста	0,6-1,8 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Здобний пиріг	0,8-2 кг	Рознімна форма, змащена жиром, з трубчатим дном Ø 26 см + решітка	2
Компот із фруктів*	-	Деко для випікання	2
Рис на молоці	-	Деко для випікання	2
Йогурт у скляній ємності	-	Скляна ємність + неперфороване деко	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

### Хліб, булочки

#### Випікання хліба

Програми розраховані на череневий хліб без форми для випікання. Тісто повинно бути не дуже м'яким. Перед тим як пекти, зробіть на тісті декілька надрізів гострим ножем при бл. 1 см у глибину.

#### Сходження тіста для хліба та випікання

Повідомлення "Зробити насічки на хлібі" з'являється через при бл. 20 хвилин. Надріжте тісто та натисніть клавішу "Старт".

#### Свіжі булочки, випікання

Булочки мають бути однакової ваги. Вкажіть вагу однієї булочки.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Хліб із кількох видів борошна / випікання*	0,6-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Хліб із кількох видів борошна / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Житній хліб / випікання*	0,6-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Житній хліб / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Білий хліб / випікання*	0,4-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Білий хліб / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Булочки / випікання свіжих булочок*	Вага кожної 0,05-0,1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Булочки / випікання заморожених булочок	Загальна вага 0,2-1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

## Підігрівання

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
1 порція*	-	Решітка	2
2 порції*	-	Решітка	2
Гарнір, із готових інгредієнтів*	-	Деко для випікання	2
Овочі, приготовані*	-	Деко для випікання	2
Піца, запечена / піца, тонкий корж*	-	Решітка + деко для випікання	3
Піца, запечена / піца, товстий корж*	-	Решітка + деко для випікання	3

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

## Розморожування

Заморожуйте продукти по можливості плоско та порціями при  $-18^{\circ}\text{C}$ . Не заморожуйте продукти у великих обсягах. Розморожені продукти не такі тривкі та псуються швидше за свіжі.

Розморожуйте страви у пакеті для заморозки, на тарілці чи на перфорованому деко. При цьому завжди підставляйте під нього деко для випікання. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій воді, а робоча камера залишиться чистою.

Усі програми з розморожування розраховані на сирі продукти.

За необхідності поділіть порції чи вийміть уже розморожені шматочки з приладу.

Після розморожування залишіть страву всередині на 5-15 хвилин для повного вирівнювання температури.

### **Небезпека для здоров'я!**

При розморожуванні продуктів тваринного походження воду, що утворилась, необхідно обов'язково злити. Вона не повинна

контактувати з іншими харчами. При цьому можуть переноситись бактерії.

Після розморожування прогрівайте шафу-пароварку протягом 15 хвилин гарячим повітрям при температурі  $180^{\circ}\text{C}$ .

### **Рибне філе, розморожування**

Не кладіть рибне філе одне на одне.

### **Розморожування цілої птиці**

Перед розморожуванням зніміть упаковку. Після розморожування дайте птиці ще постояти. З великої птиці (напр., індичка) можна виймати нутрощі через прибіл. 30 хвилин часу відстоювання.

### **Розморожування м'яса**

За допомогою цієї програми можна розморожувати окремі шматки м'яса для запікання.

### **Лише незначне розморожування фруктів**

Якщо Ви хочете лише трохи розморозити фрукти, індивідуально налаштуйте роботу приладу.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Риба / риба, ціла тушка	Товщиною макс. 3 см	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Риба / рибне філе	Товщиною макс. 2,5 см	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Птиця, ціла тушка	Макс. 1,5 кг	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
М'ясо	Макс. вага шматка 1,5 кг	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1
Ягоди	-	Перфороване деко + Деко для випікання	3 1

## Інше

### **Дитячі пляшечки, стерилізація**

Завжди очищуйте пляшечки після використання щіткою для пляшок. Потім промийте їх у посудомийній машині.

Поставте пляшечки у перфороване деко так, щоб вони не торкались одна одної.

Після стерилізації витріть пляшечки чистим рушником. Така операція відповідає звичайному виварюванню.

### **Консервування**

Дана програма призначена для кісточкових та зерняткових фруктів, а також овочів (крім бобових).

Відбланшуйте гарбуз перед консервуванням.

Дана програма розрахована на однолітрові банки. Для більших чи менших банок параметри готування потрібно буде підбирати індивідуально.

Після завершення програми відкрийте дверцята приладу, щоб запобігти пригорянню. Дайте банкам охолонути в робочій камері ще декілька хвилин.

Дана програма розрахована на тверді фрукти. Якщо фрукти, що застосовуються, уже не тверді, параметри готування потрібно буде підбирати індивідуально.

### **Приготування яєць**

Проколить яйця перед готуванням. Не ставте яйця одне на одне. Величина M відповідає вазі одного яйця у прибіл. 50 г.

Програма	Примітка	Приладдя	Рівень
Дитячі пляшечки, стерилізація*	-	Перфорована ємність	2
Консервування	У скляній ємності у 1 літр	Перфорована ємність Деко для випікання	3 1
Яйця / яйця, зварені круто*	Яйця середнього розміру, макс. 1,8 кг	Перфорована ємність Деко для випікання	3 1
Яйця / яйця, зварені некруто*	Яйця середнього розміру макс. 1 кг	Перфорована ємність Деко для випікання	3 1

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

# Пам'ять

Функція пам'яті надасть можливість зберегти власні програми та викликати їх одним натисненням клавіші. Ця функція особливо зручна, якщо є страви, які Ви дуже часто готуєте.

## Занесення у пам'ять

1. Встановіть вид нагрівання, температуру та, можливо, тривалість. Не стартуйте.
2. Тримайте натиснутою клавішу **M**, поки не відобразиться напис "Збережено в пам'яті".  
Установка занесена у пам'ять.

Якщо Ви хочете занести у пам'ять іншу установку за допомогою клавіші **M**, вона запишеться на стару установку.

## Запуск параметрів з пам'яті

Ви можете у будь-який момент скористатися параметрами, занесеними у пам'ять.

1. Коротко натисніть клавішу **M**.
2. Натисніть клавішу **D**.  
Починається виконання програми по занесеним у пам'ять установкам.

Ви можете змінити установки в будь-який момент. Коли Ви відкриєте пам'ять наступного разу, на дисплеї з'являться початкові збережені установки.

# Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" служить для того, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити установки.

## Активация функції "Захист від дітей"

Натисніть та утримуйте клавішу **C** прибл. 4 секунди, поки не з'явиться символ **C**.

Панель управління заблокована.

Навіть коли активована функція "Захист від дітей", Ви можете вимкнути прилад, клавішею **I** або утримуючи клавішу **D**, а також встановити таймер та вимкнути сигнал.

## Деактивация функції "Захист від дітей".

Натисніть клавішу **C** та утримуйте її, поки не згасне символ. Ви можете заново ввести параметри.

# Основні установки

У Вашого приладу є різноманітні основні установки, налаштовані на заводі. Їх Ви можете змінити за власною потребою.

Якщо Ви хочете скасувати всі внесені зміни, Ви можете відновити заводські установки.

Прилад повинен бути вимкнений.

1. За необхідністю вимкніть прилад клавішею **I**.

2. Натисніть клавішу **I**.  
На дисплеї відображається "Основні установки" та "Вибір мови".
3. Натискайте клавішу **V**, поки не з'явиться бажана основна установка.
4. Обертаючи перемикач, змініть установку.
5. Натисніть клавішу **I**, щоб вийти з основних установок.  
Зміна установки занесена у пам'ять.

Ви можете змінювати наступні основні установки:

Основна установка	Функція	Можливі установки
Вибрати мову	Змінити мову тексту на дисплеї	30 різних мов
Тривалість сигналу	Регулювання тривалості звукового сигналу при завершенні роботи	короткий / середній / тривалий
Звук клавіш	Увімкнути/вимкнути звуковий сигнал при натисканні клавіш	вимк. / увімк.
Яскравість дисплею	Зміна яскравості дисплею	денний режим / середня яскравість / нічний режим
Контраст	Зміна контрастності дисплею	7 рівнів — ○○○●○○○ +
Відображення годинника	Відображення годинника на вимкненому приладі	вимк. / увімк.
Продовження роботи після закриття дверцят	Не потрібно додатково запускати прилад після того, як дверцята були відчинені	автоматично / клавішею <b>D</b> знову запустить роботу приладу
Індивідуальне налаштування:	Встановити слабші чи сильніші результати готування по всім програмам	7 рівнів — ○○○●○○○ +
Відображення опису клавіш	Включити/виключити відображення інформації щодо функцій клавіш при увімкненні приладу	вимк. / увімк.
Жорсткість води	Встановлення жорсткості води для регулювання видалення накипу	пом'якшена вода / 1 м'яка / 2 середньої жорсткості / 3 жорстка / 4 дуже жорстка
Сигнал нагрівання на парі	Сигнал в кінці фази нагрівання при готуванні на парі	так / ні

Основна установка	Функція	Можливі установки
Відновити заводські установки	Скинути налаштування приладу до заводських: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ скасування усіх змін в основних установках,</li> <li>■ скасування пам'яті,</li> <li>■ автоматичне калібрування проводиться знову</li> </ul>	так / ні

## Автоматичне вимкнення

Якщо Ви кілька годин не міняли установки на своєму приладі, активізується автоматичне вимкнення. На дисплеї з'являється текст "Автоматичне вимкнення".

Натисніть будь-яку клавішу, щоб відключити автоматичне вимкнення. Тепер Ви можете вводити нові параметри.

## Догляд та очищення

У даному розділі Ви познайомитесь із

- чищенням та доглядом за Вашим приладом,
- програмою очищення,
- видаленням накипу.

### **Небезпека короткого замикання!!**

Не застосовуйте очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи для очищення Вашого приладу.

### **Увага!**

Пошкодження поверхні робочої камери: Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- засоби для очищення духовок,
- їдкі, хлоровані або агресивні очищувачі,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.

Якщо такий засіб все ж потрапив на передню панель, одразу ж змийте його водою.

### **Увага!**

Пошкодження поверхні робочої камери: Якщо засіб для видалення накипу або гель для очищення духовок та гриля потрапляє на фронтальну панель або на інші легкопошкоджувані поверхні, одразу ж змийте його водою.

Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад. Підгорілі залишки їжі потім видаляти значно важче.

При сильному забрудненні використовуйте програму очищення (див. розділ "Програма очищення").

Солоні речовини дуже агресивні та можуть спричинити утворення корозії. Видаляйте залишки гострих соусів (кетчуп, гірчиця) чи солоних страв одразу ж після того, як охолоне робоча камера.

Не використовуйте жорсткі або металеві губки.

## Очисні засоби

Зовнішня частина приладу (з алюмінієвою фронтальною панеллю)	Лужний розчин - витерти м'якою ганчіркою. М'які засоби для скла - рівномірно та не натискаючи протріть алюмінієву фронтальну панель за допомогою м'якої ганчірки для скла або рушником з мікрволокна без ворсу
Зовнішня частина приладу (з фронтальною панеллю з високоякісної сталі)	Лужний розчин - витерти м'якою ганчіркою. Після експлуатації завжди одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі
Робоча камера з піддоном зсередини	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту – застосуйте м'яку щітку для миття або губку, що постачається в комплекті. <b>Увага!</b> Робоча камера може поіржавіти: Не використовуйте сталеві або абразивні губки. Для видалення сильних забруднень застосовуйте винятково рекомендований сервісною службою гель для очищення духовок та гриля (номер за каталогом: 463 582, також можна придбати в Інтернет-магазині). Дотримуйтесь вказівок виробника. Інші засоби для очищення духовок можуть пошкодити Ваш прилад. Лампа робочої камери, ущільнювачі дверцят, лампи та піддон в жодному випадку не повинні контактувати з гелем. Залиште гель діяти максимум на 12 годин, протягом цього часу не вмикайте прилад. Наприкінці ретельно промийте робочу камеру водою (наприклад, з пляшки з розпоршувачем), щоб видалити усі залишки гелю
Жировловлювальний фільтр	Зніміть догори жировловлювальний фільтр на зворотному боці робочої камери та почистіть гарячим лужним розчином або помийте в посудомийній машині. Очищуйте жировловлювальний фільтр після кожного сильного забруднення при використанні <b>⚠ Небезпека травмування!!</b> Ви можете поранитись об гачки жировловлювального фільтра. Очищайте жировловлювальний фільтр дуже обережно. Встановлюйте жировловлювальний фільтр у посудомийну машинку так, щоб гачки для підвішування вказували униз.
Резервуар для води	Лужний розчин – не мийте у посудомийній машині!

Шахта резервуару для води	Після кожної експлуатації витирати насухо
Ущільнювач кришки резервуару для води	Після кожної експлуатації добре висушувати
Підвісні каркаси	Див. розділ "Очищення підвісних каркасів"
Скло дверцят	Див. розділ "Очищення скла дверцят" <b>Увага!</b> Пошкодження поверхні робочої камери: Після очищення із засобом для скла витріть насухо скло дверцят. В іншому випадку можуть утворитися плями, які більше неможливо буде видалити.
Ущільнення дверцят	Гарячий лужний розчин
Приладдя	Замочіть у гарячому лужному розчині. Почистіть щіткою чи губкою або промийте в посудомийній машині  При потемнінні через крохмалисті продукти (наприклад, рис) очистіть водним розчином оцту

### Губка для чищення

Очисна губка, що постачається в комплекті, здатна вбирати велику кількість рідини. Використовуйте її тільки для чищення робочої камери та видалення залишків води з піддону.

Перед першим застосуванням очисну губку потрібно добре вимити. Ви можете промити очисну губку в пральній машині (в режимі прання речей, які можна кип'ятити).

### Рушник з мікрОВОЛОКНА

Рушник з мікрОВОЛОКНА із вічковою структурою особливо добре підходить для легкопошкоджуваних поверхонь, таких як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній (номер за каталогом 460 770, також можна придбати в Інтернет-магазині). Він видалляє одразу ж і водорозчинні, і жирові забруднення.

### Набір для смаження

Під час смаження за можливості застосовуйте набір для смаження (номер за каталогом HEZ36DB, також можна придбати в Інтернет-магазині). Таким чином забруднення робочої камери, що виникає внаслідок бризок від смаження, буде значно зменшено.

## Програма очищення

Програма очищення відділяє забруднення у робочій камері за допомогою пари. Після цього їх можна легко видалити.

Програма очищення складається з:

- очищення (прибл. 30 хвилин), наприкінці спустоште піддон та витріть прилад;
- перше промивання (20 секунд), наприкінці спустоште піддон;
- друге промивання (20 секунд), наприкінці видаліть залишки води.




Мають повністю пройти усі три цикли. Прилад буде готовий до роботи лише після другого промивання.

### Підготовка

Дайте робочій камері охолонути та вийміть з неї приладдя. Очистіть піддон губкою, що постачається в комплекті.


Додайте краплю м'якого засобу в піддон на дні робочої камери.

### Запуск програми очищення


1. Увімкніть прилад клавішею .
2. Натисніть клавішу .  
На дисплеї з'являється "Очищення".
3. Налийте холодної води у резервуар для води до позначки "max" та встановіть його.
4. Натисніть клавішу .  
Починається програма очищення. Лампа у робочій камері залишається вимкненою.

### Спорожнення піддона та витирання приладу

Через прибл. 30 хвилин лунає сигнал. На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та витерти прилад" та "00:00:40".


1. Відкрийте дверцята приладу.  
На дисплеї відображається "Прилад готовий до очищення".
2. Вийміть підвісні каркаси з робочої камери та очистіть їх (див. розділ "Очищення підвісних каркасів").
3. Витріть м'якою змивною щіткою та губкою часточки бруду, які відокремились у робочій камері.
4. Якщо потрібно, наповніть резервуар для води та знову вставте його.
5. Закрийте дверцята.  
На дисплеї з'являється "Відновити роботу, натиснувши ".

### Перше промивання


Натисніть клавішу .  
Прилад промивається. На дисплеї з'являється "Перше промивання".

### Спорожнення піддона

Через 20 секунд на дисплеї з'являється "Спорожнити піддон" та "00:00:20".


1. Відкрийте дверцята приладу.  
На дисплеї відображається "Прилад готовий до очищення".
2. Ретельно вимийте губку.
3. Видаліть губкою залишки води з піддону.
4. Закрийте дверцята.  
На дисплеї з'являється "Відновити роботу, натиснувши ".

### Друге промивання

Натисніть клавішу .  
Прилад промивається. На дисплеї з'являється "Друге промивання".



### Видалення залишків води

Через 20 секунд на дисплеї з'являється "Спорожнити піддон" та "00:00:00".

1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Видаліть губкою залишки води з піддону.
3. Нею ж витріть робочу камеру та насухо протріть м'якою ганчіркою.
4. Вимкніть прилад клавішею .  
Програму очищення закінчено.

### Переривання програми очищення

**Вказівка:** Після переривання програми очищення треба двічі ополоснути прилад. До закінчення циклу ополіскування прилад буде заблоковано для інших застосувань.

1. Натисніть та утримуйте клавішу , щоб перервати програму очищення.  
На дисплеї з'являється "Відновити роботу, натиснувши  та "Очищення".  
Щоб у приладі не залишилось м'якого засобу, після переривання його треба двічі промити.

## 2. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та витерти прилад".

## 3. За потреби заповніть резервуар водою, знову вставте та натисніть клавішу .

Тепер перейдіть до частини "Спорожнити піддон та витерти прилад".

## "Видалення накипу"

Щоб Ваш прилад функціонував довго, Вам треба через певний час видаляти накип. Про це Вам нагадуватиме символ "Видаліть накип".

Видалення накипу не потрібно, якщо Ви користуєтесь лише пом'якшеною водою.

Видалення накипу складається з:

- видалення накипу (прибл. 30 хвилин), наприкінці спустоште піддон та знову наповніть резервуар для води;
- перше промивання (20 секунд), наприкінці спустоште піддон;
- друге промивання (20 секунд), наприкінці видаліть залишки води.

Мають повністю пройти усі три цикли. Прилад буде готовий до роботи лише після другого промивання.

## Засіб для видалення накипу

Для видалення накипу застосовуйте винятково рекомендовані сервісною службою рідкі засоби (номер за каталогом 311 138, також можна придбати в Інтернет-магазині). Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад.




1. Змішайте 300 мл води та 60 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Спорожніть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.

## Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери: Якщо засіб для видалення накипу потрапляє на фронтальну панель або на інші легкошкодуювані поверхні, одразу ж змийте його водою.


## Запустити видалення накипу

Робоча камера повинна спочатку повністю охолонути.


1. Увімкніть прилад клавішею .
  2. Натисніть клавішу .
  3. Повертайте перемикач, поки не відобразиться "Видалення накипу".
  4. Встановіть резервуар для води із засобом для видалення накипу та зачиніть дверцята приладу.
  5. Натисніть клавішу .
- Видалення накипу починається. Лампа у робочій камері залишається вимкненою.

## Спорожнення піддона та наповнення резервуару для води

Через прибл. 30 хвилин лунає сигнал. На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та наповнити резервуар для води" та "00:00:40".


1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Губкою, що постачається в комплекті, приберіть з піддону засіб для видалення накипу.
3. Ретельно промийте резервуар для води, наповніть його знову водою та вставте у прилад.  
На дисплеї відображається "Прилад готовий до очищення".
4. Закрийте дверцята.  
На дисплеї з'являється "Відновити роботу, натиснувши .

## Перше промивання


Натисніть клавішу .  
Прилад промивається. На дисплеї з'являється "Перше промивання".

## Спорожнення піддона

Через 20 секунд на дисплеї з'являється "Спорожнити піддон" та "00:00:20".


1. Відкрийте дверцята приладу.  
На дисплеї відображається "Прилад готовий до очищення".
2. Ретельно вимийте губку.
3. Видаліть губкою залишки води з піддону.
4. Закрийте дверцята.  
На дисплеї з'являється "Відновити роботу, натиснувши .

## Друге промивання

Натисніть клавішу .  
Прилад промивається. На дисплеї з'являється "Друге промивання".




## Видалення залишків води

Через 20 секунд на дисплеї з'являється "Спорожнити піддон" та "00:00:00".

1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Видаліть губкою залишки води з піддону.
3. Нею ж витріть робочу камеру та насухо протріть м'якою ганчіркою.
4. Вимкніть прилад клавішею .  
Видалення накипу закінчено.

## Переривання видалення накипу

**Вказівка:** Після переривання видалення накипу треба двічі ополоснути прилад. До закінчення циклу ополіскування прилад буде заблоковано для інших застосувань.

1. Натисніть та утримуйте клавішу , щоб перервати видалення накипу.  
На дисплеї з'являється "Очищення", "Відновити роботу, натиснувши  та "Видалення накипу".  
Щоб у приладі не залишилось засобу для видалення накипу, після переривання його треба двічі промити.
2. Натисніть клавішу .  
На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та наповнити резервуар для води".

Тепер дійте так, як описано у розділі "Спорожнити піддон та наповнити резервуар для води".

## Видалення накипу лише з піддону

Якщо Ви хочете видалити накип не з усього приладу, а тільки з піддону в робочій камері, Ви можете також скористатись режимом роботи "Видалення накипу".

Єдина відмінність:

1. Змішайте 100 мл води та 20 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Заповніть піддон до країв розчином для видалення накипу.
3. Наповніть резервуар для води лише водою.
4. Запустіть режим "Видалення накипу", як описано вище.

Ви можете видалити накип з піддону також і вручну.

## Монтаж та демонтаж дверцят приладу

Для зручнішого очищення можна зняти дверцята приладу.

### **Небезпека травмування!!**

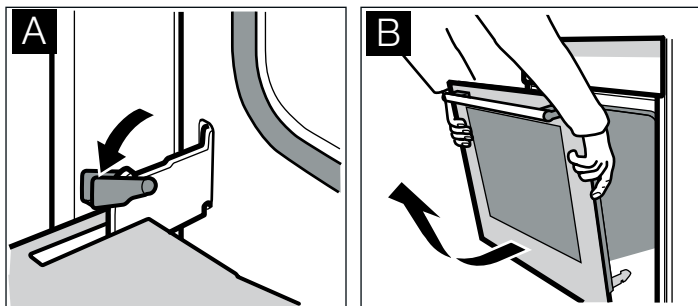
Дверцята можуть захлопнутись з великою силою. Завжди повністю відкривайте фіксатори петель для зняття дверцят приладу, а після встановлення дверцят повністю захопуйте його назад. Не беріться за петлі.

### **Небезпека травмування!!**

Якщо дверцята підвішені лише з одного боку приладу, не беріться за петлі. Дверцята можуть захлопнутись з великою силою. Зателефонуйте до сервісної служби.

## Демонтаж дверцят приладу

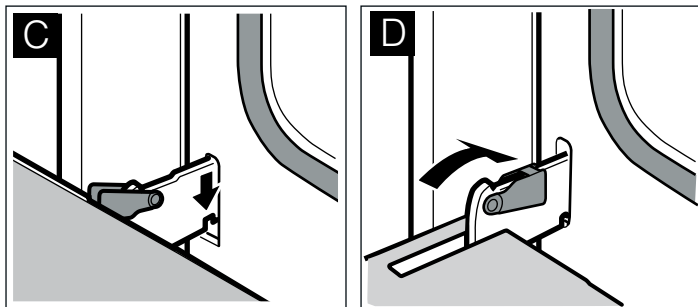
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Повністю відщепить фіксатор праворуч та ліворуч (мал. А).  
Петлі зафіксовані та не зможуть захлопнутися.
3. Зачиняйте дверцята приладу, поки не відчуєте опір.
4. Візьміть їх обома руками ліворуч та праворуч, прикрийте ще трохи та витягніть (мал. В).



## Установка дверцят

Завершивши очищення, встановіть дверцята назад.

1. Вставте петлі у тримачі праворуч та ліворуч (мал. С).  
Вирізи на обох петлях мають зафіксуватися.
2. Повністю відкрийте дверцята приладу.
3. Повністю захлопніть фіксатор праворуч та ліворуч (мал. D).



Дверцята приладу заблоковано, їх тепер не можна зняти.

4. Закрийте дверцята.

## Очищення скла дверцят

Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

### ⚠️ Небезпека травмування!!

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї. Вони можуть призвести до небезпеки поранення. Вдягайте захисні рукавички.

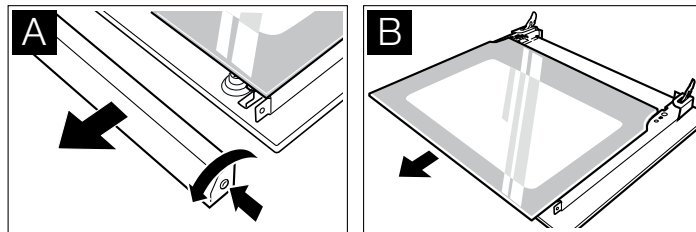
### ⚠️ Небезпека травмування!!

Прилад можна буде використовувати лише тоді, коли скло дверцят та самі дверцята приладу будуть правильно вмонтовані.

## Демонтаж скла дверцят

**Вказівка:** Перед демонтажем запам'ятайте, в якій позиції вбудовано скло дверцят, щоб пізніше встановити його правильно.

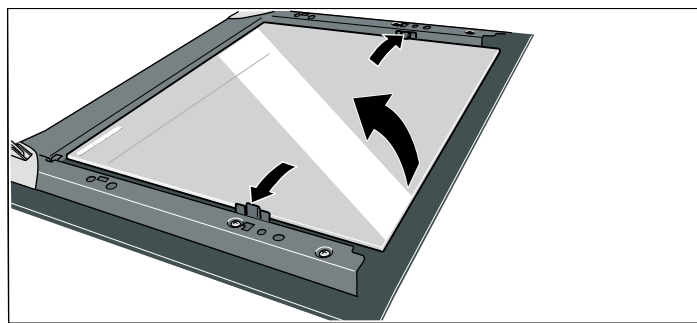
1. Зніміть дверцята приладу та покладіть їх передньою стінкою на м'яку чисту підкладку (див. розділ "Монтаж та демонтаж дверцят приладу").
2. Відгвинтіть зверху захисну панель дверцят приладу ліворуч та праворуч та зніміть її (мал. А).
3. Підніміть скло дверцят та витягніть його (мал. В).



## Демонтаж проміжного скла дверцят

Перед демонтажем запам'ятайте, в якій позиції вбудовано проміжне скло, щоб пізніше встановити його правильно.

1. Натисніть на кріплення праворуч та ліворуч у напрямку назовні.
2. Трохи підніміть проміжне скло та витягніть його (мал. С).



## Очищення

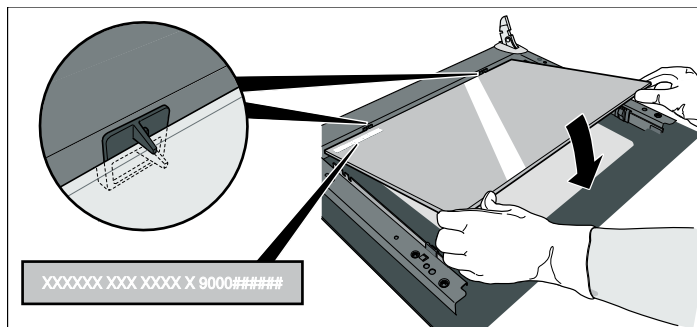
Почистіть скло дверцят за допомогою засобу для чищення скла та м'якої ганчірки.

### Увага!

Не використовуйте дряпаючих або абразивних очищувальних засобів та шкребків для скла. Скло може пошкодитися.

## Вбудовування проміжного скла дверцят

1. Установіть проміжне скло в пази праворуч та ліворуч.
2. Натисніть на проміжне скло донизу, щоб воно зафіксувалося в тримачах.



## Вбудовування скла дверцят

1. Всуньте скло дверцят до упору.
2. Установіть та закріпіть захисну панель.
3. Знову змонтуйте дверцята приладу.

## Очищення підвісних каркасів

Ви можете зняти підвісні каркаси для очищення.

### ⚠️ Небезпека опіків через гарячі елементи робочої камери!

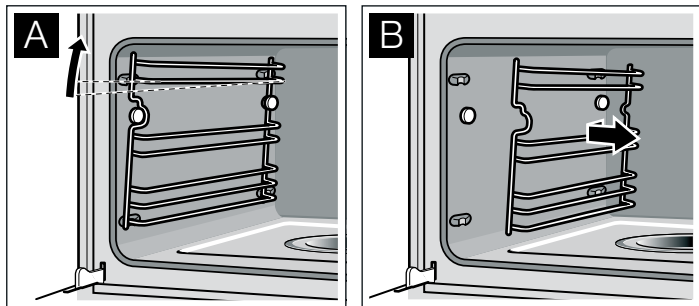
Зачекайте, поки охолоне робоча камера.

## Зняття підвісних каркасів

**Вказівка:** Максимально посуňte каркас уперед до упору, щоб він не пошкодив бокову стінку приладу.

1. Вивільніть каркас, обережно натиснувши на нього вперед і догори, та відокремте обидва його боки від підвісної опори (мал. А).

2. Відкріпіть каркас від фіксаторів на опорі та вийміть його (мал. В).



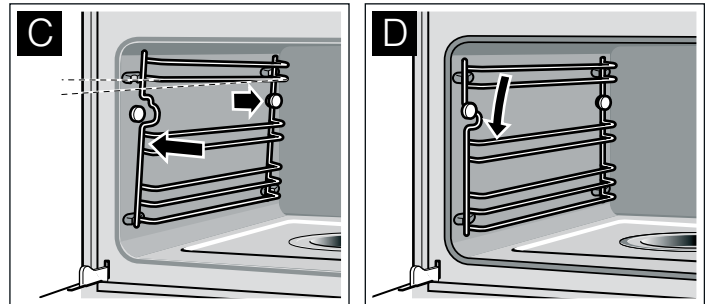
3. Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою / щіткою або помийте підвісні каркаси у посудомийній машині.

### Установка підвісних каркасів

1. Переверніть каркас вигинами догори.

2. Підвісьте задню частину каркасу та всуньте його до задньої стінки приладу до фіксації (мал. С).

3. Підвісьте каркас на передню опору та натисніть на нього догори, щоб він горизонтально зафіксувався в приладі (мал. D).



Кожен з каркасів підходить тільки для однієї сторони.

## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся із наступними вказівками.

Ремонтні роботи може виконувати тільки кваліфікований спеціаліст. Прилад, відремонтований неналежним чином, може бути небезпечним для Вас.

### ⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

- Роботи з електронікою приладу дозволяється виконувати лише спеціалістові.
- Для робіт з електронікою приладу обов'язково знеструмуйте прилад. Увімкніть захисний автомат або вимкніть запобіжник у розподільному блоці Вашої квартири.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не працює	Штекер вийнятий з розетки	Підключіть прилад до електромережі
	Збій постачання електроструму	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади
	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник приладу у розподільному блоці та увімкніть його через прибл. 10 секунд
Прилад не запускається	Дверцята приладу закриті нещільно	Зачиніть дверцята приладу
Прилад не запускається, на дисплеї відображається: "Очищення", "Відновити роботу, натиснувши ▷   ", "Видалення накипу"	Перерване видалення накипу	Натисніть клавішу ▷   . Наприкінці двічі промийте прилад (див. розділ "Видалення накипу". Дійте, як описано у розділі "Спорожнення піддона та заповнення резервуару для води")
Прилад не запускається, на дисплеї відображається: "Очищення", "Відновити роботу, натиснувши ▷   ", "Очищення"	Програму очищення було перервано	Натисніть клавішу ▷   . Наприкінці двічі промийте прилад (див. розділ "Програма очищення". Дійте, як описано у розділі "Спорожнення піддона та витирання приладу")
На дисплеї відображається "Поточний час"	Збій постачання електроструму	Заново встановіть час доби (див. розділ "Установки таймера")
Прилад не функціонує. На дисплеї відображається тривалість	Перемикач був випадково активований	Натисніть клавішу ①
	Після регулювання не було натиснуто клавішу ▷	Натисніть клавішу ▷    або відмініть установку клавішею ①
На дисплеї з'являється текст "Автоматичне вимкнення"	Активовано автоматичне вимкнення	Натисніть будь-яку клавішу
Відображається "Наповнити резервуар", хоча резервуар для води повний	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте резервуар для води до фіксації
	Збій системи розпізнавання	Зверніться до сервісної служби
Відображається "Наповнити резервуар", хоча резервуар для води ще не порожній / резервуар для води порожній, але "Наповнити резервуар" не відображається	Резервуар для води забруднений. Рухомі датчики рівня води заклинило	Потрусіть та очистіть резервуар для води. Якщо деталі не повернуться в нормальний стан, придбайте новий резервуар для води в сервісній службі

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Резервуар для води спорожнюється без видимих причин. Піддон переливається	Резервуар для води вставлений неправильно	Закрийте кришку, поки вона відчутно не зафіксується
	Ущільнювач кришки горловини забруднений	Очистіть ущільнювач
	Ущільнювач кришки горловини дефектний	Придбайте новий резервуар для води в сервісній службі
Піддон википів повністю, хоча резервуар для води повний	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте резервуар для води до фіксації
	Забились труби, по яким подається вода	Видаліть накип. Перевірте, чи правильно встановлена жорсткість води
На дисплеї відображається "Спорожнити резервуар/очистити?"	Приладом не користувались щонайменше два дні, а резервуар для води повний	Спорожніть та очистіть резервуар для води. Завжди спорожняйте резервуар для води після готування
При готуванні щось хлопає	Ефект холодного/гарячого, спричинений вологістю пари	Це нормально
Під час готування на парі утворюється дуже багато пари	Прилад автоматично калібрується	Це нормально
Під час готування на парі повторно утворюється дуже багато вологи	Якщо час готування дуже малий, прилад не встигає провести автоматичне калібрування	Поверніть заводські установки приладу (див. розділ "Основні установки"). Потім увімкніть готування на парі протягом 20 хвилин при 100 °C
При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара		Це нормально
Готування на парі відбувається неналежним чином	Робота приладу порушена накипом	Запустіть програму видалення накипу
На дисплеї з'являється повідомлення про несправність "E011"	Клавіша була натиснута занадто довго або заклинила	Зніміть повідомлення про несправність клавішею ⏏. Натискаючи на клавіші по одній, перевірте, чи всі вони чисті.
На дисплеї з'являється повідомлення про несправність "E..."	Технічна несправність	Клавішею ⏏ зніміть повідомлення про несправність, за необхідності заново встановіть поточний час. Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зателефонуйте у сервісну службу.
Прилад перестав гріти. На дисплеї відображається "Демонстраційний режим"	Було натиснуто декілька кнопок одночасно	Відключіть електропостачання та підключіть його знову через 10 секунд. У наступні 2 хвилини утримуйте клавішу ⏏ натиснутою протягом прибіл 4 секунд

## Заміна лампи робочої камери

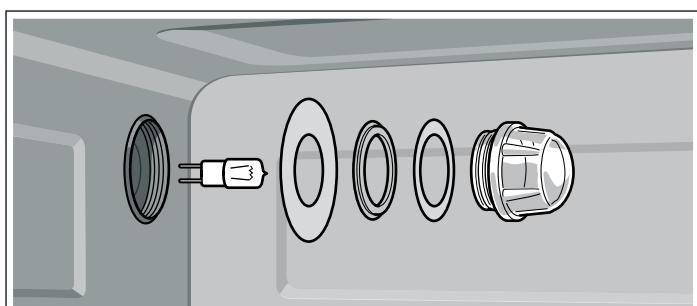
Стійкі до нагрівання галогенові лампи на 230 В/25 Вт з ущільнювачами Ви можете придбати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E- та FD-номери Вашого приладу.

### ⚠ Небезпека опіків!

Перед тим як міняти лампу робочої камери, дайте охолонути їй, і робочій камері.

Галогенну лампу виймайте з упаковки завжди тільки сухим рушником, інакше термін служби лампи скорочується.

1. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
2. Викрутіть захисну панель ліворуч.
3. Вийміть лампу та замініть на аналогічну.
4. Стежте, щоб нові прокладки та затискне кільце встали у скляний захисний ковпак у правильному порядку.



5. Знову закрутіть скляний захисний ковпак з прокладками.

6. Підключіть прилад до електромережі та знову встановіть поточний час.

Ніколи не використовуйте прилад без скляного захисного ковпака та ущільнювачів!

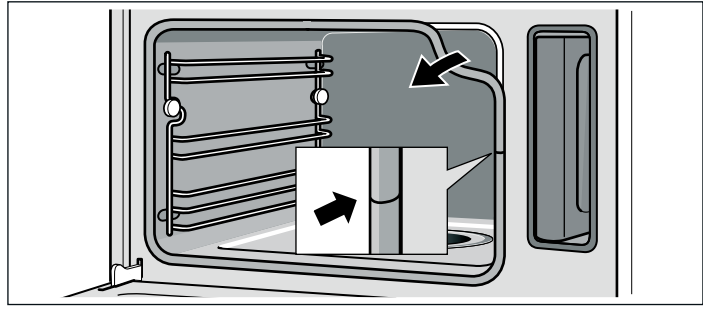
### Заміна скляного захисного ковпака або прокладок

Якщо прокладка або захисний ковпак пошкодились, їх потрібно замінити. Будь ласка, повідомте сервісній службі E- та FD-номери Вашого приладу.

## Заміна ущільнення дверцят

Якщо зовнішнє ущільнення дверцят пошкоджене, його треба замінити. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете отримати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E- та FD-номери Вашого приладу.

1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Зніміть старе ущільнення дверцят.
3. Всуňte нове ущільнення дверцят на одне місце та натягніть його далі по колу. Місце стику повинно бути збоку.
4. Ще раз перевірте його щільність, передусім у кутах.



## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техника.

### E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Ви знайдете фірмову табличку з номерами, відкривши дверцята приладу, на лівій стороні внизу.

Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та 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 компетенції виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу проводиться належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

## Захист навколишнього середовища

Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку у екологічно безпечний спосіб.

### Екологічна утилізація



Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/ЄС щодо утилізації старих електричних та електроприладів (WEEE). Дана Директива визначає базові положення щодо приймання та утилізації старих приладів у межах Євросоюзу.

### Поради щодо заощадження енергії

- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Під час готування відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.
- Під час випікання застосовуйте темні, покриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Шафа-пароварка ще тепла. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч із другою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути шафу-пароварку на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.
- Під час готування на парі Ви можете готувати страви одночасно на кількох рівнях. Роблячи страви з різним часом готування, ставте першими страви, що готуються найдовше.

## Таблиці та поради

В таблицях Ви знайдете перелік страв, які добре готувати у шафі-пароварці. Ви можете прочитати, який вид нагрівання, яке приладдя та який час готування обирати найкраще. Дані стосуються, якщо не зазначено інакше, страви, що ставиться в холодний прилад.

### Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього деко для випікання. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме.

## Посуд

Коли Ви використовуєте посуд, ставте його завжди по центру решітки.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. Посуд з товстими стінками подовжує час готування.

Накривайте фольгою продукти під час готування у звичайному режимі на водяній бані (наприклад, при розтоплюванні шоколаду).

## Жировловлювальний фільтр

При кожному застосуванні приладу залишайте жировловлювальний фільтр у робочій камері.

## Приготування на парі

Готування на парі-це особливо бережний спосіб приготування їжі. Волога огортає страви та запобігає таким чином втраті поживних речовин з їжі. Готування відбувається без надмірного тиску. Це дозволяє зберегти форму, колір та звичайний аромат страв.

## Час готування та порції

Час готування при готуванні на парі залежать від величини шматочка, а не від загального об'єму порції. Готуватись на парі може одночасно до 2 кг страв.

Дотримуйтесь величин шматочків, наведених у таблиці. Для менших шматочків час готування скорочується, для більших-подовжується. Якість та стиглість також можуть впливати на час готування. Тому наведені показники можуть використовуватись лише як орієнтир.

## Овочі

Покладіть овочі у перфороване деко та всуньте його на рівень 3. При цьому завжди підставляйте під нього деко для випікання на рівні 1. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме.

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Артишоки	Цілі	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	30-35
Цвітна капуста	Ціла	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	30-40
Цвітна капуста	Суцвіттями	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Броколі	Суцвіттями	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	8-10
Горох	-	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	5-10
Фенхель	Скибочками	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	10-14
Фаршировані овочі (цукіні, баклажани, паприка)	Не тушкувати овочі попередньо	Деко для випікання, рівень 2	Комбінований режим	160-180	15-30
Овочевий пудинг	-	Водяна баня, 1,5 л + решітка на рівні 2	Приготування на парі	100	50-70
Зелена квасоля	-	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	15-20
Морква	Скибочками	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	10-20
Кольрабі	Скибочками	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	15-20
Цибуля	Скибочками	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	4-6
Кукурудза	Ціла	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	25-35
Мангольд*	Соломкою	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	8-10

\* Попередньо розігріти прилад

## Рівномірний розподіл їжі

Їжу в посуді завжди розподіляйте рівномірно. Якщо шар їжі різної товщини, вона приготується нерівномірно.

## Продукти, чутливі до тиску

Не нашаровуйте дуже багато продуктів, чутливих до тиску, в одну ємність. Використовуйте краще два контейнери.

## Готування комплексних обідів

На парі можна готувати цілі комплексні обіди, при цьому смак однієї страви не передаватиметься іншій. Спочатку ставте в прилад страви, що готуються найдовше, а інші додавайте уже у відповідний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

При готуванні комплексних обідів загальний час готування подовжується, оскільки при кожному відчиненні дверцят приладу з нього виходить пара і йому треба знову нагріватися.

## Гаряче повітря

Режим роботи "Гаряче повітря" чудово підходить для солодкої та пікантної випічки, печені та різноманітних пирогів.

## Комбінований режим

Комбінований режим завдяки поєднанню гарячого повітря та пари особливо добре підходить для готування печені, курчати та хлібобулочних виробів, наприклад, дріжджових виробів та хлібу.

Печеня та курятина будуть хрумкими ззовні та соковитими зсередини. Крім цього, м'ясо втрачає менше ваги.

Випічка, як, наприклад, дріжджові вироби та хліб, покривається гладенькою скоринкою та не висихає.

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Спаржа, зелена*	Ціла	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	7-12
Спаржа, біла*	Ціла	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Шпинат*	-	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	2-3
Капуста романеско	Суцвіттями	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	8-10
Брюссельська капуста	Суцвіттями	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	20-30
Буряк	Цілий	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	40-50
Червонокочанна капуста	Соломкою	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	30-35
Білокочанна капуста	Соломкою	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	25-35
Цукіні	Скибочками	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	2-3
Цукровий горошок	-	Перфороване + деко для випікання	Приготування на парі	100	8-12

\* Попередньо розігріти прилад

## Гарнір та бобові

Додати воду або рідину в потрібному співвідношенні. Приклад: 1:1,5 = на 100 г рису додати 150 мл рідини.

Рівень установлення для неперфорованого дека Ви можете вибирати довільно.

Продукти	Співвідношенн я	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Картопля "в мундірі" (середнього розміру)	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	35 - 45
Варена картопля (четвертинки)	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	20 - 25
Запіканка з картоплі	-	деко для випікання	2	Гаряче повітря	170 - 180	35 - 45
Неполірований рис	1:1,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	30 - 40
Довгозернистий рис	1:1,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	20 - 30
Рис басматі	1:1,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	20 - 30
Пропарений рис	1:1,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	15 - 20
Різотто	1:2	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	30-35
Сочевиця	1:2	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	30 - 45
Біла квасоля, попередньо замочена	1:2	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	65 - 75
Кускус	1:1	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	6 - 10
Полба подрібнена	1:2,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	15 - 20
Пшоно, цільне	1:2,5	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	25 - 35
Пшениця, неподрібнене зерно	1:1	неперфороване деко	-	Приготування на парі	100	60 - 70
Галушки	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	95	20 - 25

## Птиця та м'ясо

Встановіть решітку та деко для випікання разом на один рівень.

Готову печеню можна залишити ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій шафі-пароварці. Таким чином м'ясо буде соковитіше.

За допомогою комбінованого режиму м'ясо залишиться особливо соковитим всередині та хрумким ззовні.

### Птиця

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	180-190	50-60
Курча, половина	по 0,4 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	180-190	35-45
Куряча грудка	по 0,15 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	15-25
Курча, порційні шматки	по 0,12 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	180-200	20-35
Качка, ціла тушка	2 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	170	60-80
				Гаряче повітря	210	15-20
Качине філе*	по 0,35 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	170-180	10-15
Печеня з індички	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	150-160	70-90
Філе індички	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	150-160	60-80

\* попередньо обсмажити

### Яловичина

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Тушкова яловичина*	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Підігрівання	140-150	100-140
Яловиче філе середнього ступеня просмаження	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Підігрівання	170-180	20-28
Тонкий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	40-55
Тонкий ростбіф із кров'ю*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	30-45
Товстий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	45-60
Товстий ростбіф із кров'ю*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	35-50

\* попередньо обсмажити

### Телятина

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Теляча печеня, із прошарками жиру	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	160-170	60-70
Теляча печеня, пісний продукт	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	160-170	50-60
Спинна частина теляти*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	160-180	15-25
Теляче філе фаршироване	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	140-160	75-120

\* попередньо обсмажити

## Свинина

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
М'ясо для запікання без шкірки (наприклад, зашийок)	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	170-180	70-80
М'ясо для смаження зі шкіркою (скоринкою)	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Приготування на парі	100	20-25
				Комбінований режим	140-160	40-50
				Гаряче повітря	210-220	20
Свиняче філе*	0,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	160-180	20-30
Філе в листковому тісті	1 кг	Деко для випікання	2	Комбінований режим	180-200	40-60
Копчена свинина з кісткою	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	120-140	60-70
Копчена свинина, ребра	Скибочками	Деко для випікання	2	Приготування на парі	100	15-20
М'ясний рулет	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	170-180	70-80

\* попередньо обсмажити

## Інше

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
М'ясний рулет	з 0,5 кг фаршу	деко для випікання	2	Комбінований режим	140-150	45-60
Спинна частина косулі із кісткою*	0,6-0,8 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	150-170	15-30
Стегно ягняти, без кістки	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	170-180	60-80
Спинна частина ягняти з кісткою*	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	160-170	15-25
Кролик, порційні шматки	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Комбінований режим	150-160	40-60
Віденські ковбаски	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80-85	12-18
Баварські білі ковбаски	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80-85	15-20

\* попередньо обсмажити

## Поради щодо смаження

Користуйтеся набором для смаження	Набір для смаження допоможе оптимально підсмажити Вашу страву та не забруднити робочу камеру. Набір для смаження Ви можете придбати у відділі приладдя спеціалізованої мережі (див. розділ "Приладдя")
Коли печеня готова?	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть на печеню ложкою. Якщо відчувається, що затверділа, отже, готова. Якщо м'ясо піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень установлення та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені більшого розміру або додайте менше рідини.

## Риба

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Час готування, хв.
Золота макрель, ціла тушка	По 0,3 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	15 - 25
Філе золотої макрелі	По 0,15 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	10-20
Рибний паштет	На водяній бані 1,5 л	Решітка	2	Приготування на парі	70 - 80	40 - 80
Форель, ціла тушка	По 0,2 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	12 - 15
Філе тріски	По 0,15 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	10-14
Філе лосося	По 0,15 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	8 - 10
Молюски	1,5 кг	деко для випікання	2	Приготування на парі	100	10 - 15
Філе морського окуня	По 0,15 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	10-20
Фаршировані рулетки - з морського язика	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80 - 90	10-20

## Томління/слабке нагрівання м'яса

Томління/слабке нагрівання – ідеальний режим для готування ніжних шматків м'яса, які Ви плануєте приготувати із кров'ю або до певної готовності. М'ясо залишається дуже соковитим та ніжним.

Вставте деко в шафу-пароварку та попередньо прогрійте її в режимі "Томління/слабке нагрівання".

Сильно обсмажте м'ясо на варильній поверхні з усіх боків.

Поставте в розігріту шафу-пароварку та продовжуйте м'яко тушкувати далі.

Коли буде готово, подайте на попередньо підігрітих тарілках із гарячим соусом.

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Температура, °С	Час готування, хв.
Стегно ягняти, без кістки	1-1,5 кг	Деко для випікання	2	80	140-160
Ростбіф	1,5-2,5 кг	Деко для випікання	2	80	150-180
Свиняче філе	-	Деко для випікання	2	80-90	50-70
Медальйони зі свинини	-	Деко для випікання	2	80	60-80
Яловичі стейки	прибл. 3 см товщиною	Деко для випікання	2	80	40-60
Качине філе	-	Деко для випікання	2	80	35-55

## Запіканка, супова заправка ...

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Пікантна запіканка з готових інгредієнтів	Форма для запіканок + решітка	2	Комбінований режим	150-170	30-40
Солодка запіканка	Форма для запіканок + решітка	2	Комбінований режим	150-170	30-45
Лазанья	Деко для випікання	2	Комбінований режим	160-170	35-45
Суфле	Формочки + решітка	2	Комбінований режим	180-200	15-25
Яечна заправка для супу	Неперфороване деко	2	Приготування на парі	90	15-20
Манні галушки	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	90-95	7-10
Яйця вкруту (середнього розміру, макс. 1,8 кг)	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	10-12
Яйця, зварені некруто (середнього розміру, макс. 1 кг)	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	6-8

## Десерти, компот

### Компот

Зважте фрукти, додайте води приблизно  $\frac{1}{3}$  від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

### Рис, зварений на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 раз більше від його ваги. Наповніть приладдя рисом та молоком макс. на 2,5 см. Після готування перемішайте. Залишок молока швидко всмокчеться.

### Йогурт

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Дайте йому охолонути до 40 °С. Гомогенізоване молоко розігрівати не потрібно.

На кожні 100 мл молока додайте одну-дві чайних ложки натурального йогурту або відповідну кількість йогуртового ферменту. Налийте суміш в чисті склянки та закрийте їх.

Після приготування залиште склянки охолоджуватись в холодильнику.

Продукти	Приладдя	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Кнедлі	Деко для випікання	Приготування на парі	100	20-25
Карамельний крем	Формочки + решітка	Приготування на парі	90-95	15-20
Солодка запіканка (напр., манна запіканка)	Форма для запіканок + решітка	Комбінований режим	160-170	50-60
Рис на молоці*	Деко для випікання	Приготування на парі	100	25-35
Йогурт*	Порційні склянки + решітка	Приготування на парі	40	300-360
Компот з яблук	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот із груш	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот з вишні	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот з ревеню	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот зі слив	Деко для випікання	Приготування на парі	100	15-20

\* Ви можете також скористатись відповідною програмою (див. розділ: "Автоматичні програми")

## Пироги та печиво

Найкраще використовувати темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Температура та час готування залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони температур.

Спочатку встановіть нижчу температуру. Це дасть рівномірніше пропікання. За потреби наступного разу встановіть вищу температуру.

Не викладайте вироби на решітку чи деко для випікання надто щільно.

### Формові пироги

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Здобний пиріг	Прямокутна форма або форма для кексу	2	Гаряче повітря	150-160	60-70
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2	Гаряче повітря	150-160	30-45
Фруктовий пиріг зі здобного тіста	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	45-55
Бісквітний корж (2 яйця)	Форма для фруктового пирога	2	Гаряче повітря	180-190	12-16
Бісквітний торт (6 яєць)	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	25-35
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	40-50
Швейцарський пиріг	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	180-190	35-60
Ромова баба	Форма для ромової баби	2	Комбінований режим	150-160	35-45
Пікантні пироги (наприклад, французький пиріг)	Форма для французького пирога	2	Гаряче повітря	180-190	35-60
Яблучний пиріг	Форма для пирогів	2	Гаряче повітря	170-190	35-50

## Пиріг на деку

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2	Комбінований режим	150-160	35-45
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою (фрукти)	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	35-45
Бісквітний рулет	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	10-15
Плетеник з дріжджового тіста (500 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	150-160	25-35
Штрудель, солодкий	Деко для випікання	2	Комбінований режим	160-180	40-60
Пиріг з цибулею	Деко для випікання	2	Комбінований режим	170-180	30-40

## Хліб, булочки

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Білий хліб (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	200-210	15-20
			Гаряче повітря	160-170	20-25
Хліб з кислого тіста (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	200-220	15-25
			Гаряче повітря	150-160	40-60
Хліб із кількох видів борошна (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	200-220	15-20
			Гаряче повітря	160-170	25-40
Хліб з зерна грубого помелу (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	200-220	20-30
			Гаряче повітря	140-150	40-60
Житній хліб (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	200-220	20-30
			Гаряче повітря	150-160	50-60
Булочки (заготовки по 70 г)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	190-200	25-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста (заготовки по 70 г)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	170-180	20-30

## Дрібне печиво

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Безе	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	80-90	120-180
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	140-160	15-25
Листкове тісто	Деко для випікання	2	Комбінований режим	170-190	10-20
Кекси	Деко для кексів	2	Гаряче повітря	170-180	20-30
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-190	27-35
Домашнє печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	12-17
Випічка із дріжджового тіста	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	15-20

## Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий
Пиріг осідає	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру випікання на 10 °С нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу замішування тіста
Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях	Не змащуйте краї різномісної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа

Пиріг у формі занадто темний ззаду	Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя
Пиріг надто сухий	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризніть його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 °C вище і зменште час випікання або застосуйте "Комбінований режим"
Хліб або пиріг виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, водянистий).	Наступного разу додавайте менше рідини. Випікайте трохи довше на нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу випікання
Пиріг або випічка потемнішали нерівномірно	Наступного разу оберіть трохи нижчу температуру

## Підігрівання страви

При підігріванні страви делікатно нагріваються знову. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані. Навіть випічку з вчорашнього дня можна освіжити так добре.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Готова страва на тарілці	Решітка	2	Підігрівання	120	12-18
Овочі	Деко для випікання	3	Підігрівання	100	12-15
Макарони, картопля, рис	Деко для випікання	3	Підігрівання	100	5-10
Булочки*	Решітка	2	Комбінований режим	170-180	6-8
Багет*	Решітка	2	Комбінований режим	170-180	5-10
Хліб*	Решітка	2	Комбінований режим	170-180	8-12
Піца	Решітка + деко для випікання	3	Підігрівання	170-180	12-15

\* попередньо розігрівати 5 хвилин

## Розморожування

Заморожуйте продукти по можливості плоско та порціями при -18 °C. Не заморожуйте продукти у великих обсягах. Розморожені продукти не такі тривкі та псуються швидше за свіжі.

Розморозуйте страви у пакеті для заморозки, на тарілці чи на перфорованому деку. При цьому завжди підставляйте під нього деко для випікання. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій воді, а робоча камера залишиться чистою.

Користуйтеся режимом роботи "Розморожування".

За необхідності поділіть порції чи вийміть уже розморожені шматочки з приладу.

Після розморожування залишіть страву всередині на 5-15 хвилин для повного вирівнювання температури.

### **Небезпека для здоров'я!**

При розморожуванні продуктів тваринного походження воду, що утворилась, необхідно обов'язково злити. Вона не повинна контактувати з іншими харчами. При цьому можуть переноситись бактерії.

Після розморожування прогрівайте шафу-пароварку протягом 15 хвилин гарячим повітрям при температурі 180 °C.

### **Розморожування м'яса**

Шматки м'яса, які треба запанірувати, розморозуйте, доки до них не прилипне приправа та хліб для фаршу.

### **Розморожування птиці**

Вийміть її перед розморожуванням з упаковки. Відталу рідину обов'язково вилийте геть.

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Температура, °C	Час готування, хв.
Курча	1 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	60-70
Курячі стегенця	0,4 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	30-35
Овочі, заморожені блоками (наприклад, шпинат)	0,4 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	20-30
Ягоди	0,3 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	5-8
Рибне філе	0,4 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	15-20
Риба, ціла тушка	1 кг	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	40-50
Гуляш	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	40-50
Яловичина для смаження	-	Перфороване + деко для випікання	3 1	45-50	70-80

## Сходження тіста

Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, якщо скористатись режимом "Сходження тіста".

Ви можете обирати рівень установлення решітки довільно або навіть обережно покласти решітку на дно робочої камери. Увага: не подрапайте дно робочої камери!

Поставте на решітку миску з тістом. Не накривайте тісто.

Продукти	Кількість	Приладдя	Температура, °C	Час готування, хв.
Дріжджове тісто	1 кг	Миска + решітка	40	20-30
Закваска	1 кг	Миска + решітка	40	20-30

## Віджимання соку

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

Покладіть ягоди у перфороване деко та всуньте його на рівень 3. Для збирання соку всуньте деко для випікання на рівень 1.

В кінці зберіть ягоди у марлю та витисніть залишки соку.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Малина	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	30-45
Смородина	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	40-50

## Консервування

По можливості консервуйте свіжі продукти. Довше зберігання зменшує вміст вітамінів, а в продуктах швидше починається бродіння.

Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.

Наступні продукти не можна консервувати в приладі: вміст бляшанок, м'ясо, риба або паштети.

Перевірте банки, гумові прокладки, затискачі та пружини.

Гумові прокладки та банки ретельно вимийте гарячою водою. Для очищення банок також підходить програма "Дитячі пляшечки, стерилізація".

Поставте банки в перфороване деко. Вони не повинні торкатися одна одну.

Після встановленого часу готування відкрийте дверцята приладу.

Виймайте банки з приладу лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Овочі	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування на парі	100	30-120
Кісточкові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування на парі	100	25-30
Зерняткові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування на парі	100	25-30

## Заморожені продукти

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

Наведені значення часу готування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Картопля фрі	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	170-190	25-35
Крокети	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Смажена картопля	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	25-30
Вироби із тіста, свіжі, охолоджені*	Деко для випікання	2	Приготування на парі	100	5-10
Лазанья, заморожена	Деко для випікання + решітка	2	Комбінований режим	190-210	35-55
Піца, на тонкому тісті	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	15-23
Піца, на пухкому тісті	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-25

\* додати трохи рідини

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Піца-багет	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Піца, охолоджена	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	12-17
Свіжий багет та масло з прянощами, охолоджені	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	15-20
Булочки, багети, глибокого замороження	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Кренделі, глибокого замороження	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Круасани, глибокого замороження	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	180-200	20-25
Булочка/багет, попередньо запечені	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	150-170	12-15
Штрудель, заморожений	Деко для випікання + папір для випікання	2	Комбінований режим	160-180	45-60
Рибні палички	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	195-205	20-24
Форель	Перфороване + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Рибне філе	Деко для випікання + решітка	2	Комбінований режим	180-200	35-50
Філе лосося	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Кільця кальмарів	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	190-210	25-30
Броколі	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	4-6
Цвітна капуста	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	5-8
Бобові	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	4-6
Горох	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	4-6
Морква	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	3-5
Овочева суміш	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	4-8
Брюссельська капуста	Перфороване деко + деко для випікання	3 1	Приготування на парі	100	5-10

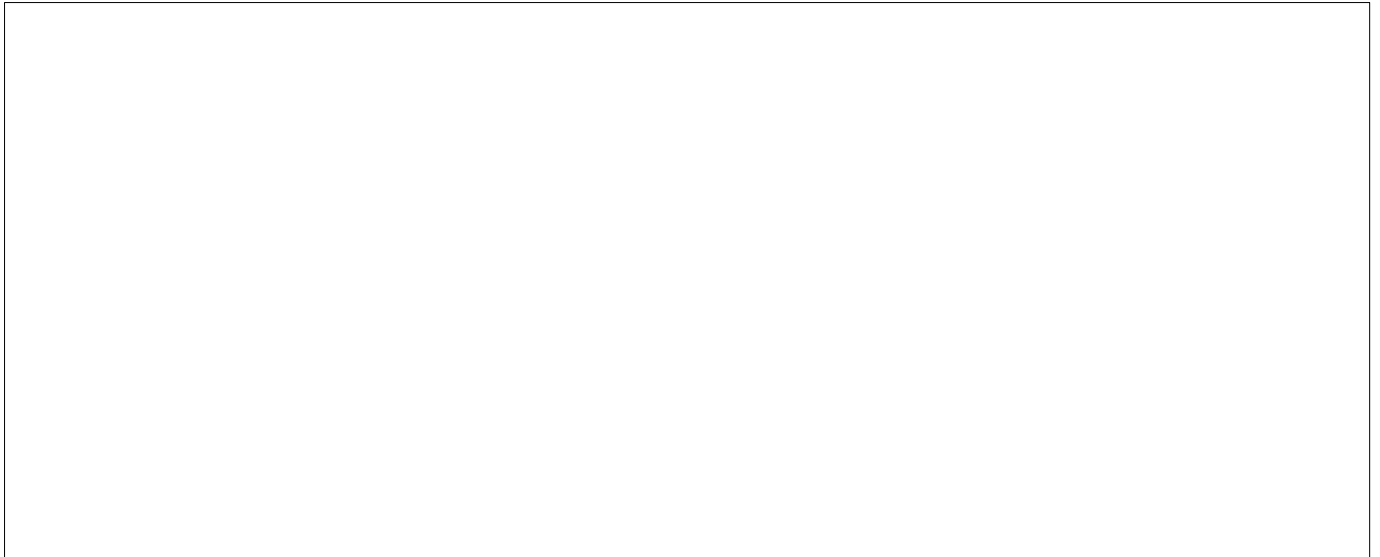
\* додати трохи рідини

## Тестові страви

Згідно з EN 50304/ EN 60350 (2009) та IEC 60350.

Наведені у таблиці значення стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Фігурне печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	160-170	17-20
Маленьке печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	160-170	25-33
Бісквіт на воді	Рознімна форма 26 см	2	Гаряче повітря	150-160	35-40
Закритий яблучний пиріг	Рознімна форма 20 см	2	Гаряче повітря	160-170	60-70



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000764749