

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Вбудована духова шафа

HB636GB.1

[uk] Інструкція з використання



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Зміст

 Використання за призначенням	4	 Очищення	17
 Важливі настанови з безпеки	5	Відповідні очисні засоби	17
Загальне	5	Поверхні робочої камери	18
Галогенова лампа	6	Підтримання приладу чистим	19
 Причини несправностей	6	 Навісні елементи	19
Загальне	6	Зняття та встановлення підвісних каркасів	19
 Захист навколишнього середовища	6	 Дверцята приладу	20
Заощадження енергії	6	Встановлення та знімання дверцят приладу	20
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	7	Вбудовування та демонтаж скла дверцят	21
 Знайомство з приладом	8	 Що робити у випадку несправності?	23
Панель управління	8	Таблиця несправностей	23
Елементи управління	8	Перевищено максимальну тривалість роботи	23
Дисплей	8	Заміна лампи робочої камери	24
Меню режимів роботи	9	Скляна кришка	24
Види нагрівання	9	 Служба сервісу	24
Подальша інформація	10	Номер Е та FD	24
Функції робочої камери	10	 Страви	25
 Приладдя	10	Вказівки щодо налаштувань	25
Приладдя, що постачається в комплекті	10	Вибір страви	25
Встановлення приладдя	11	Налаштування страви	25
Спеціальне приладдя	12	 Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	26
 Перед першим використанням	12	Силіконові форми	26
Перша експлуатація	12	Пироги та дрібне печиво	26
Очищення робочої камери та приладдя	13	Хліб та булочки	29
 Управління приладу	13	Піца, французький пиріг і пікантні пироги	31
Увімкнення/вимкнення приладу	13	Запіканка і суфле	32
Запуск або переривання роботи	13	Птиця	33
Налаштування режиму роботи	13	М'ясо	35
Регульовання виду нагрівання та температури	13	Риба	37
Швидке нагрівання	14	Овочі і гарнір	38
 Установки таймера	14	Йогурт	39
Таймер	14	Види нагрівання Еко	39
Тривалість	15	Акриламід у харчових продуктах	41
Час закінчення	15	Томління/слабке нагрівання	41
 Функція "Захист від дітей"	16	Підсушування	42
Активація та деактивація	16	Консервування	43
 Основні установки	16	Залишіть тісто підніматися	44
Зміна налаштувань	16	Розморожування	44
Перелік налаштувань	16	Підтримання страв у теплому стані	45
Зміна поточного часу	16	Пробні страви	45
 Програма "Шабат"	17		
Початок програми «Шабат»	17		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-

Використання за призначенням

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

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтесь 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 зчинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

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

Не дозволяйте дітям грatisя з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.
→ "Приладдя" на сторінці 10

⚠️ Важливі настанови з безпеки

Загальне

⚠️ Попередження – Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.
- 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 площині, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

⚠️ Попередження – Небезпека опіків!

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

⚠️ Попередження – Небезпека опіку!

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

⚠️ Попередження – Небезпека травмування!

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

⚠️ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠️ Попередження – Небезпека впливу магнітних полів!

На панелі управління або елементах керування встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні

імплантати, наприклад, кардіостимулятори чи дозатори інсуліну. Носіям електронних імплантатів дотримуватися відстані до електронних імплантатів не менше 10 см.

Галогенова лампа

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

Лампи робочої камери сильно нагріваються. Навіть через деякий час після їх вимкнення існує небезпека опіків. Не торкайтесь скляної кришки. Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

↗ Причини несправностей

Загальне

Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °C. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
 - Алюмінієва фольга: фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. На склі може виникнути стійке забруднення від неї.
 - Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
 - Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
 - Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцятах. Навіть якщо дверцятя трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
- Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.

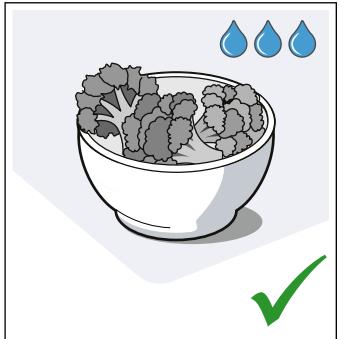
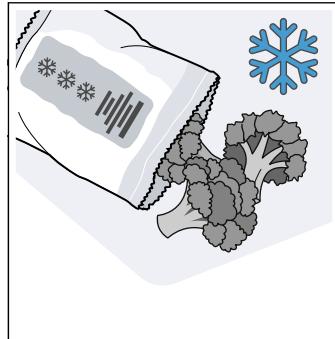
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтесь для цього більш глибоким універсальним деком.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може привести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. Ніколи не використовуйте прилад з ушкодженим ущільненням або без ущільнення. → "Очищення" на сторінці 17
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

🌿 Захист навколишнього середовища

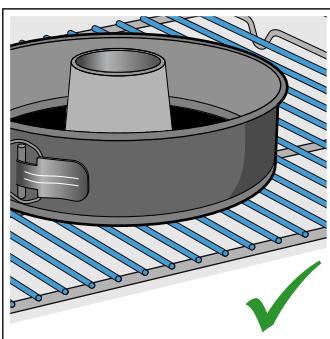
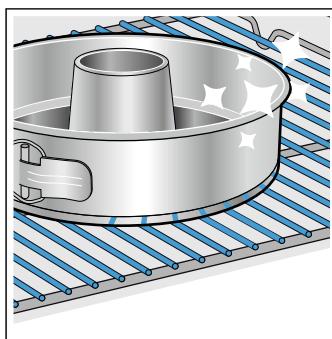
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Заощадження енергії

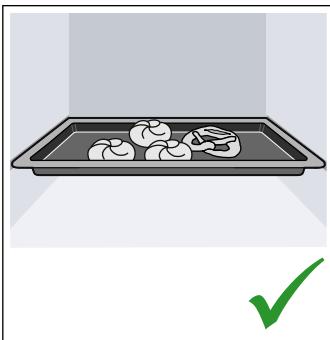
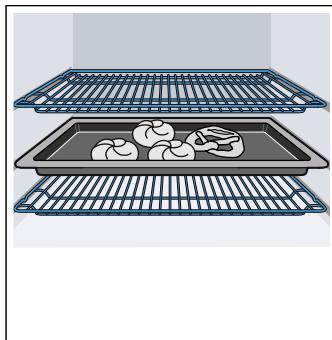
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.



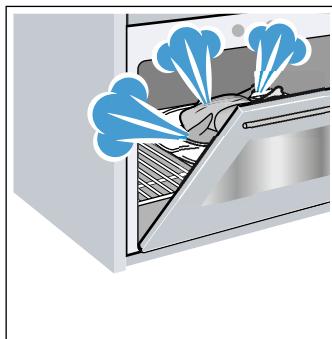
- Застосуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.



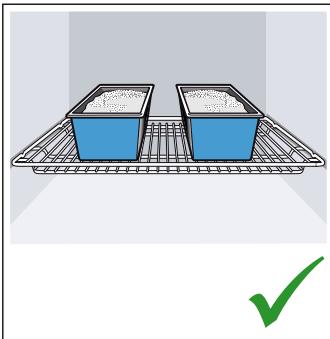
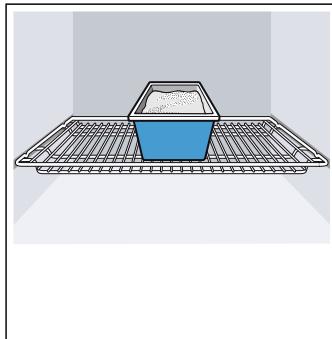
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.



- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.



- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Ви можете випікати у 2 прямокутних формах, поставивши їх поруч у робочу камеру.



- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути прилад на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



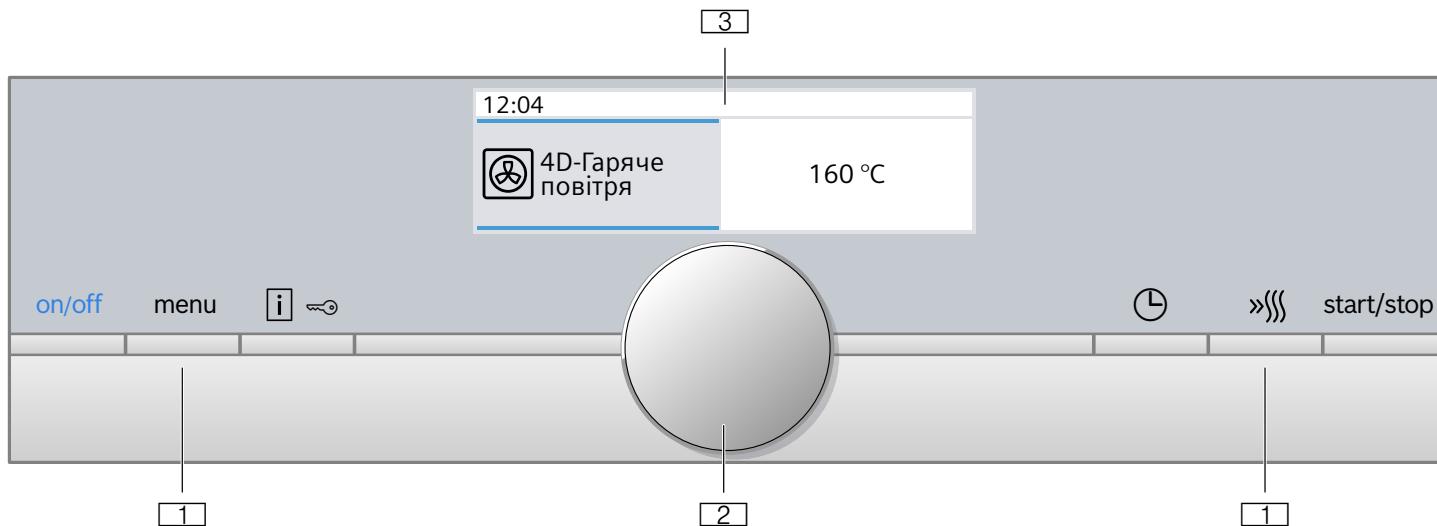
Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знайомство з приладом

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

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



[1] Кнопки

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

[2] Перемикач

Перемикач можна повернути праворуч та ліворуч.

[3] Сенсорний дисплей

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

Елементи управління

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

Кнопки

Тут коротко пояснюється значення різних кнопок.

Кнопки		Значення
on/off		Увімкнення/вимкнення приладу
Меню	Меню	Відкривання меню режимів роботи
[i] ↵	Інформація	Показати вказівки
	Блокування від доступу дітей	Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»
[⌚]	Налаштування таймера	Відкривання меню налаштування таймера
[»⚡]	Швидке нагрівання	Увімкнення та вимкнення швидкого нагрівання

Панель управління

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

start/stop

Початок роботи, призупинення або переривання

Перемикач

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

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

Дисплей

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

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

Рядок статусу

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

Індикація прогресу

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

Перебіг часу

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

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

Температурний контроль

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

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

Вказівка: Через термічні властивості пристроя температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятися від фактичної температури в робочій

камері. Під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання, натиснувши кнопку .

Меню режимів роботи

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

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

Режим роботи	Використання
Види нагрівання	Для приготування Вашої страви є багато точно узгоджених видів нагрівання.
Страви → "Страви" на сторінці 25	Тут ви знайдете вже збережені налаштування для багатьох страв.
Установки → "Основні установки" на сторінці 16	Основні установки пристроя можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.

Види нагрівання

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

При тривалій роботі з високими температурами, пристрій через деякий час автоматично знижує температуру.

Види нагрівання	Температура	Застосування
 4D-гаряче повітря	30-275 °C	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці пристроя.
 Верхнє/нижнє нагрівання	30-300 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Підходить, в першу чергу, для пирогів з соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
 Гаряче повітря Eco	30-275°C	Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці. Найефективнішим є вид нагрівання між 125-275 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
 Верхнє/нижнє нагрівання Eko	30-300 °C	Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні. Жар надходить зверху та знизу. Найефективнішим є вид нагрівання між 150-250 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі.
 Гриль з конвекцією	30-300 °C	Запікання птиці та цілого рибини і великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почертого вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
 Гриль, велика площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі пласких продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівається загальна площа нагрівального елемента гриля.

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

Запропоновані значення

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

Подальша інформація

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

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

Функції робочої камери

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

Відчинення дверцят приладу

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

Освітлення робочої камери

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

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

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

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше духовка шафа перегріється.

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

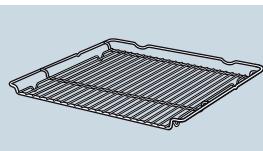
Вказівка: Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 16

Приладдя

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

Приладдя, що постачається в комплекті

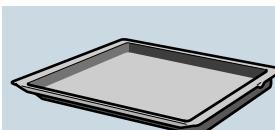
Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



Решітка

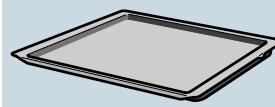
Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок.

Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.

**Універсальне деко**

Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки.

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

**Деко для випікання**

Для пирогів не деку та дрібного печіва.

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

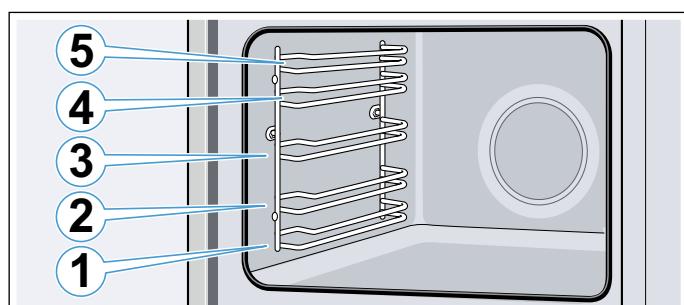
Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

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

Встановлення приладдя

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

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



Приладдя слід завжди вставляти між обома направляючими стійками рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

Вказівки

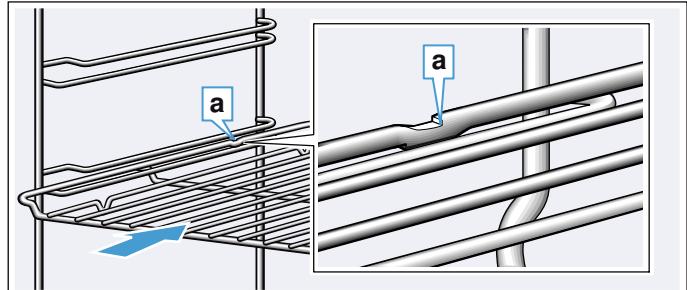
- Звертайте увагу на те, щоб приладдя було завжди правильно вставлене у робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.
- Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

Фіксація приладдя

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

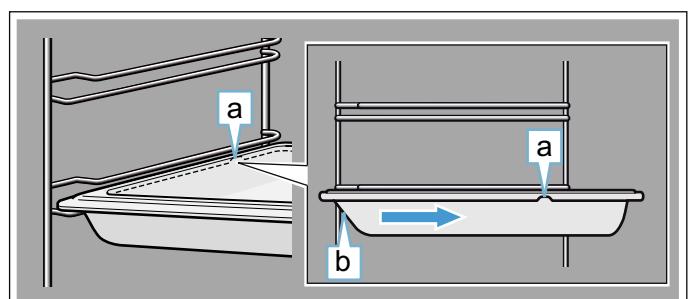
Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

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



Встановлюйте деко так, щоб жолобок **a** був позаду і вказував вниз. Скошена крайка приладдя **b** повинна бути повернута вперед до дверцят приладу.

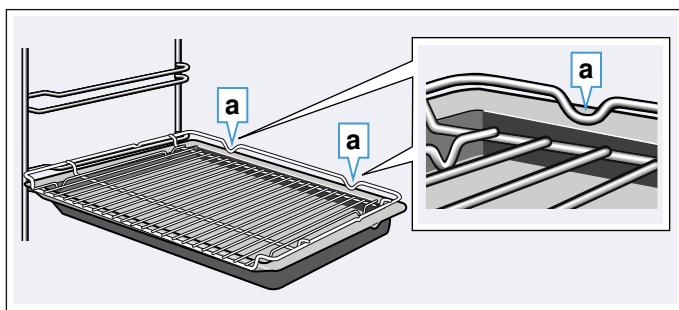
Приклад на малюнку: універсальне деко

**Поєднання приладдя**

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

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

Приклад на малюнку: універсальне деко



Спеціальне приладдя

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

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

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (Е-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 24

Спеціальне приладдя

Решітка

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

Універсальне деко

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

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

Деко для випікання

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби

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

Універсальне деко із антипригарним покриттям

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

Випічка та печена легко відділяються від універсального дека.

Деко із антипригарним покриттям

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Випічка легко відділяється від деки для випікання.

Сковорода Profi зі вставною решіткою

Для готування великих порцій.

Кришка для сковороди Profi

З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.

Форма для піци

Для піци та великих круглих пирогів.

Деко для гриля

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

Камінь для випікання

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

Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

Скляна жаровня

Для тушкування і запіканок.

Особливо підходить для режиму роботи «Страви».

Скляний піддон

Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.

Скляне деко

Для запіканок, страв з овочів та випічки.

Система висувного механізму, однаorna

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

Система висувного механізму, подвійна

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

Система висувного механізму, потрійна

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

Декоративні планки

Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.



Перед першим використанням

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

Перша експлуатація

Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для первого введення в експлуатацию.

Вказівка: Ви завжди можете змінити ці установки в основних налаштуваннях. → "Основні установки" на сторінці 16

Налаштування мови

Попередньо налаштована мова «Deutsch».

1. Налаштуйте перемикачем бажану мову.
2. Торкніться стрілки >.

З'явиться наступне налаштування.

Налаштування поточного часу

Поточний час починається з «12:00».

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

Налаштування дати

Дата «01.01.2014» попередньо налаштована.

1. Перемикачем налаштуйте поточний день, місяць і рік.

- 2.** Торкайтесь стрілки , поки не оновите всі налаштування.
На дисплей відобразиться вказівка, про те що перше введення в експлуатацію завершено.

Очищення робочої камери та приладдя

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

Очищення робочої камери

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

Стежте за тим, щоб залишки пакування, наприклад, кульки стиропору не залишилися у робочій камері, та видаляйте клейку стрічку з приладу ззовні та всередині. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрюйте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте задані налаштування.

Налаштування	
Вид нагрівання	4D-Гаряче повітря
Температура	максимальна
Тривалість	1 година

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

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

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

Очищення приладдя

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

Управління приладу

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

Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

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

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

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

Ввімкнення приладу

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

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

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

Вимкнення приладу

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

Налаштована функція переривається.

На дисплей з'являється поточний час.

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

Запуск або переривання роботи

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

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

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

Налаштування режиму роботи

Якщо потрібно налаштувати режим нагрівання, прилад повинен бути увімкнений.

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

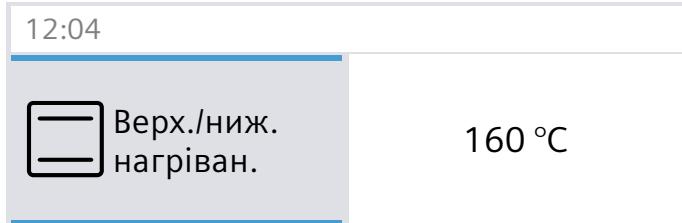
Регулювання виду нагрівання та температури

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

Для інших налаштувань змініть значення наступним чином:

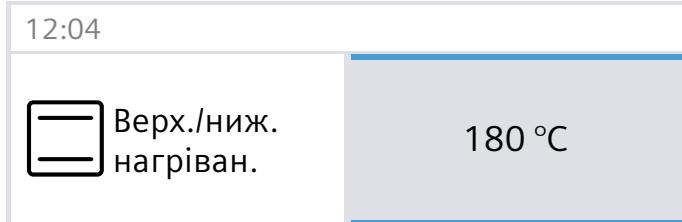
Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання» при 180°C.

1. Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.

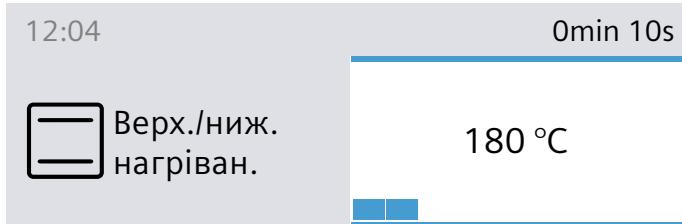


2. Торкніться запропонованої температури.

3. Регулятором змініть температуру.



4. Запустіть кнопкою «start/stop».



На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання та температура.

Швидке нагрівання

За допомогою кнопки »» можна ввімкнути швидке розігрівання робочої камери.

Швидке нагрівання доступне не у всіх видах нагрівання.

Рекомендовані види нагрівання:

	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання

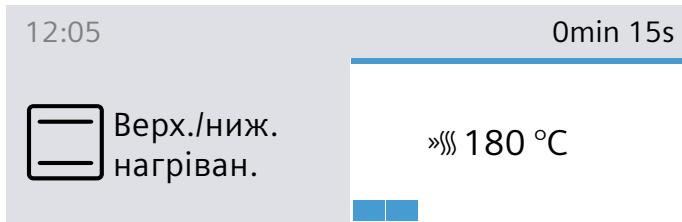
Для того, щоб страва готовилася рівномірно, ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після закінчення швидкого нагрівання.

Налаштування

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

1. Встановіть вид нагрівання та температуру.

2. Натисніть кнопку »».



Ліворуч від встановленої температури з'являється символ »». Індикатор контролю температури починає заповнюватися.

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

Вказівки

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

Переривання

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

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

Установка таймера	Використання
Таймер	Таймер функціонує як будильник. Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал.
Тривалість	Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал. Прилад вимикається автоматично.
Час закінчення	Налаштуйте тривалість та час завершення. Прилад вимикається автоматично, так що роботу було звершено до бажаного часу.

Вказівки

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

Таймер

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

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

Коли час вийшов

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

Переривання таймера

Відкрийте кнопкою  меню налаштувань таймера і перевстановіть час. Закрійте меню кнопкою .

Зміна часу таймера

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

Тривалість

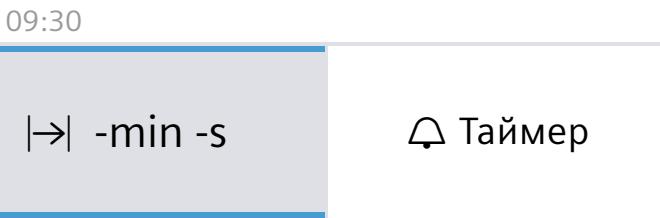
Якщо Ви встановлюєте тривалість (час готовування) для Вашої страви, то після закінчення вказаного Вами часу робота приладу автоматично перерветься. Духова шафа перестає нагріватися.

Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.

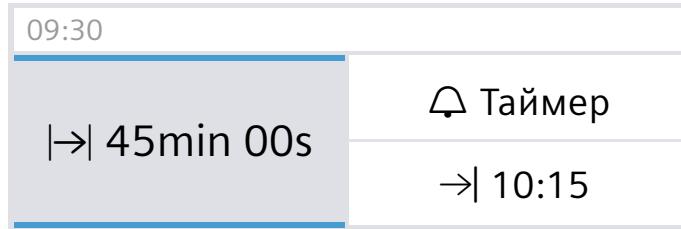
Приклад: налаштування для гарячого повітря 4D, 180 °C, тривалість 45 хвилин.

1. Натисніть кнопку .

Відкривається меню «Налаштування таймера».



2. За допомогою перемикача встановіть тривалість.



3. Запустіть кнопкою «start/stop».

Починається відлік тривалості готовування , і це відображається у рядку статусу.

Тривалість роботи закінчилася

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

Переривання відліку тривалості

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

Зміна тривалості

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

Час закінчення

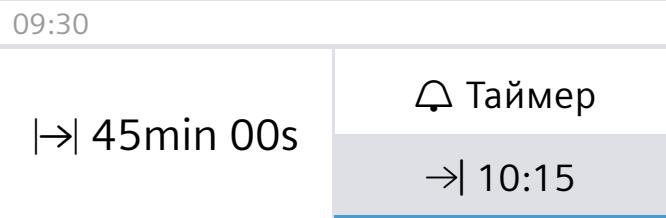
Якщо час закінчення роботи перенесено, врахуйте, що продукти, які легко псуються, не повинні перебувати тривалий час в робочій камері.

Передумова: духовна шафа ще не почала нагріватися. Встановлена тривалість. Відкрито меню «Налаштування таймера» .

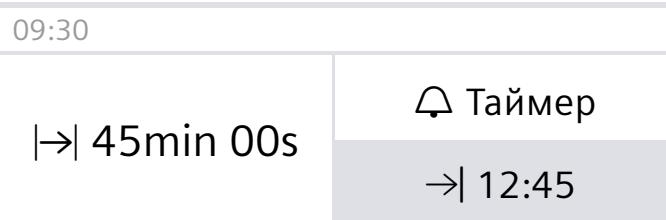
Приклад на малюнку: о 9:30 Ви поставили страву в робочу камеру. Готовування триває 45 хв. до 10:15. Проте Ви бажаєте, щоб готово було о 12:45.

1. Торкніться поля «Завершення ».

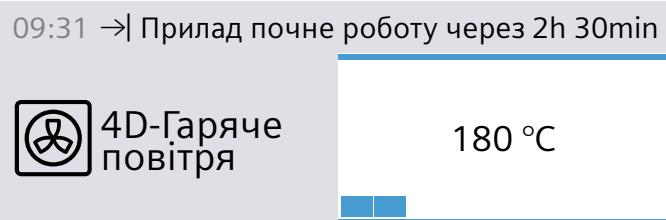
На дисплей виводиться час закінчення роботи програми.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.



3. Підтвердьте кнопкою «start/stop».



Духова шафа у режимі очікування. Нагрівання починається у встановлений час. Починається відлік тривалості готовування і це відображається у рядку статусу.

Тривалість роботи закінчилася

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

Зміна часу закінчення роботи програми

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

Переривання часу закінчення роботи програми

Це можливо, поки духовна шафа знаходиться в режимі очікування. Для цього відкрийте меню «Налаштування таймера» кнопкою . Торкніться «Завершення » і

перемикачем оберніть назад час завершення.
Розпочинається перебіг тривалості.

Функція "Захист від дітей"

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

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

Активація та деактивація

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненню та вимкненню приладі.

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

Основні установки

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

Зміна налаштувань

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

Перелік налаштувань

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

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

Установка	Параметр
Вибір мови	Інші доступні мови
Поточний час	Встановлення поточного часу
Дата	Налаштування поточної дати

Тривалість сигналу	Короткий (30 с)
	Середній (1 х)
	Тривалий (5 х)
Сигнал кнопок	Вимкнено (звук кнопок залишається при вимиканні та вимиканні за допомогою on/off)
	Увімкнено
Яскравість дисплея	Регулюється в 5 етапів
Дисплей годинника	Цифровий
	Вимк.
Освітлення	У роботі увімкн.
	У роботі вимкн.
Робота після вимикання	Головне меню
	Види нагрівання
	Страви*
Затемнення на ніч	Вимкнено
	Увімкнено (дисплей затемнюється з 22:00 до 5:59)
Логотип марки	Індикація
	Не відображ.
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано
	Мінімальний
Система висувного механізму	Не дообладнано
	Дообладнано
Програма «Шаббат»	Увімкнено
	Вимкнено
Заводські налаштування	Скинути
	Не скидати

*) У наявності, залежно від типу приладу

Увага!

Для каркасів та одинарного висувного механізму:
обираєте налаштування «не дообладнано».

Для подвійного та потрійного висувного механізму:
обираєте налаштування «дообладнано».

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

Зміна поточного часу

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

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

Вимкнення електропостачання

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

Налаштуйте мову, поточний час і дату по-новому.

Програма "Шабат"

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

Початок програми «Шабат»

Передумова: в основних установках активована програма «Шабат». → "Основні установки" на сторінці 16

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

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

Тривалість роботи закінчилася

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

Перенесення часу закінчення роботи

Зміна часу закінчення неможлива.

Переривання програми «Шаббат»

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

Очищення

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

Відповідні очисні засоби.

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

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

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

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

Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає через різні матеріали, наприклад, скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцях, які схожі на мерехтіння, – це відблиски світла лампи освітлення робочої камери.

- Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

Поверхні робочої камери

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

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

Очищення емальованих поверхонь

Гладкі емальовані поверхні можна очистити гарячим лужним розчином та ганчіркою або водним розчином оцту. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

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

Увага!

Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері. Можуть виникнути пошкодження емалі. Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висохла.

Вказівка: Залишки продуктів можуть спричинити білі відкладення. Це є нормальним явищем і не впливає на функціонування. При необхідності ви можете видалити залишки за допомогою лимонної кислоти.

Очищення самоочищувальних поверхонь

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

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

Встановлення

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

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

Керамічне покриття буде відновлене.

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

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

Увага!

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

Підтримання приладу чистим

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

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Поради

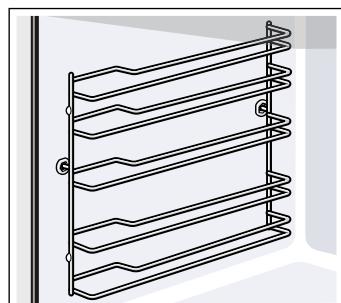
- Чистіть робочу камеру після кожного використання. Таким чином забруднення не пригорить.
- Після експлуатації завжди відразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка.
- Використовуйте для випікання дуже вологих пирогів універсальне деко.
- Використовуйте для смаження придатний посуд,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

Навісні елементи

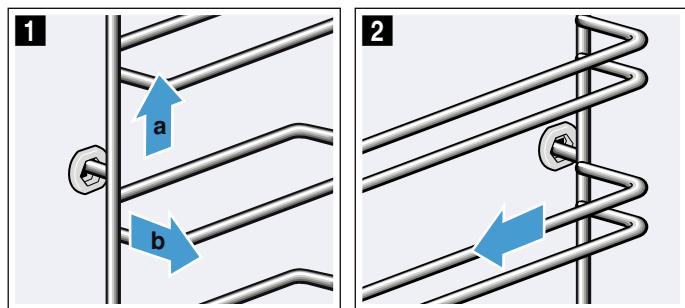
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Зняття та встановлення підвісних каркасів**⚠ Попередження – Небезпека опіків!**

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

Зняття підвісних каркасів

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

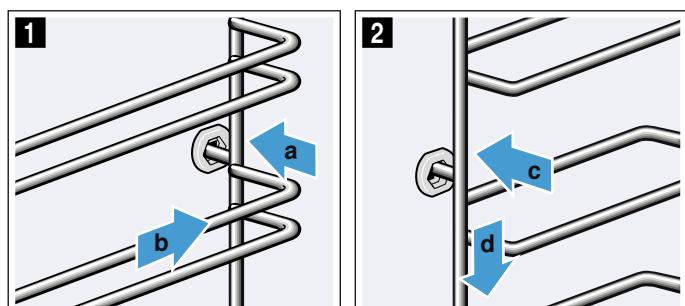


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть його щіткою.

Встановлення підвісного каркасу

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

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



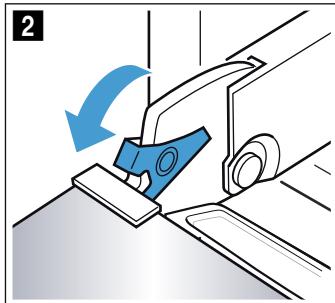
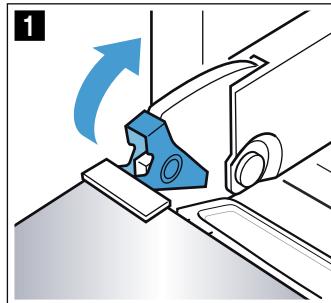
Дверцята приладу

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

Встановлення та знімання дверцят приладу

Для чищення або демонтажу Ви можете зняти дверцята приладу.

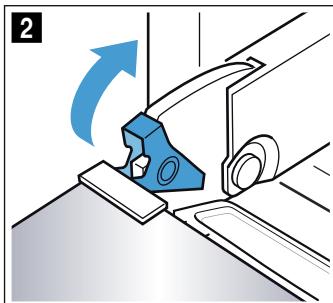
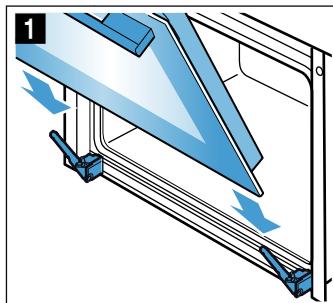
Петлі дверцят приладу також мають фіксатор. Коли Ви закриваєте фіксатор (мал. 1), дверцята приладу фіксуються. Вони не можуть защепнутися. Коли Ви закриваєте фіксатор для знімання дверцят приладу (мал. 2), петлі фіксуються. Вони не можуть защепнутися.



Встановлення дверцят приладу

Знову встановіть дверцята приладу у зворотній послідовності.

1. При встановленні дверцят приладу перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. 1). Встановіть дверцята приладу до упору.
2. Відкрийте дверцята приладу повністю. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. 2).



3. Закройте дверцята робочої камери.

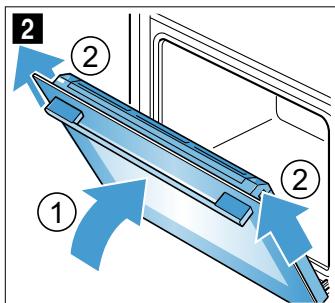
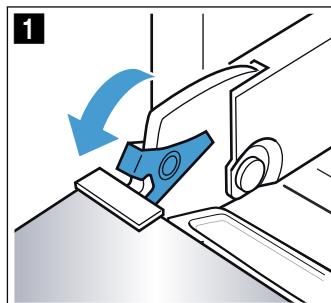
Попередження

Небезпека травмування!

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

Знімання дверцят приладу

1. Відкройте дверцята приладу повністю.
2. Розщепніть обидва фіксатори справа та зліва (мал. 1).
3. Закройте дверцята до упору **a**. Візьміться обома руками ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. 2).

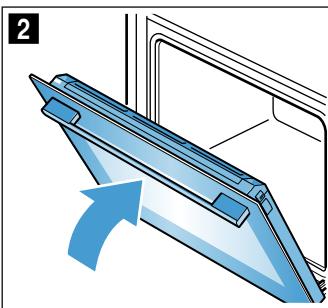
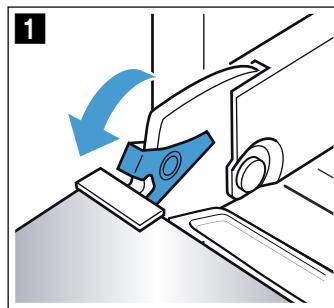


Вбудовування та демонтаж скла дверцят

Для кращого очищення ви можете зняти скло з дверцят приладу. Якщо потрібно, наприклад, якщо прилад встановлений вище, ви можете від'єднати дверцята і розмістити їх на рівній поверхні.

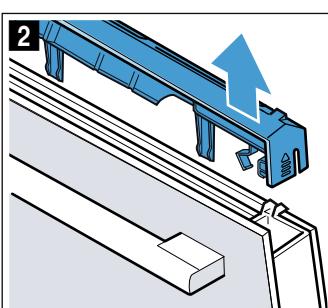
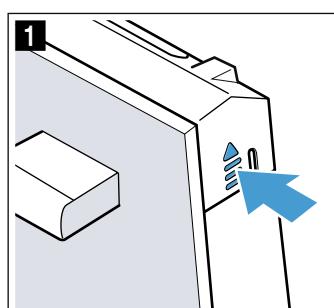
Закріпіть дверцята приладу

1. Відкрийте дверцята приладу повністю.
2. Розщепніть обидва фіксатори справа та зліва (мал. 1).
3. Закріпіть дверцята приладу до упору (мал. 2).

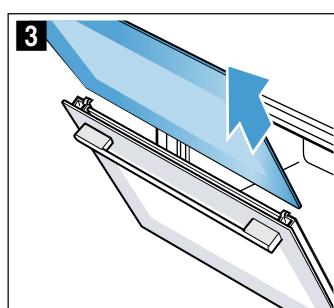


Знімання скла

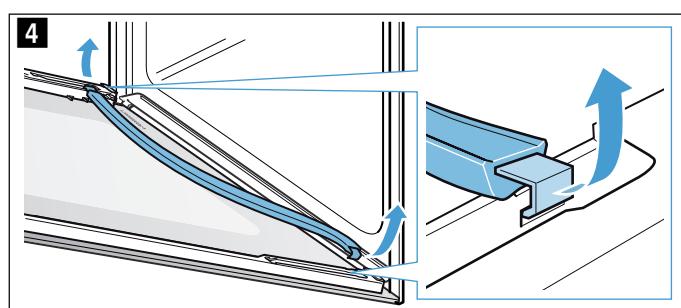
1. Натисніть на захисну панель ліворуч і праворуч (мал. 1).
2. Зніміть захисну панель (мал. 2).



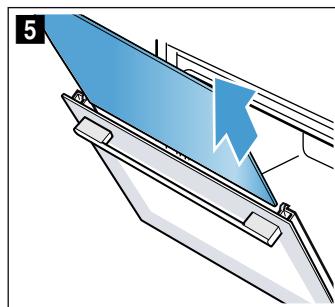
3. Витягніть внутрішнє скло (мал. 3) і обережно помістіть на рівну поверхню.



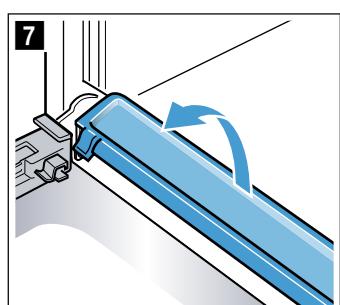
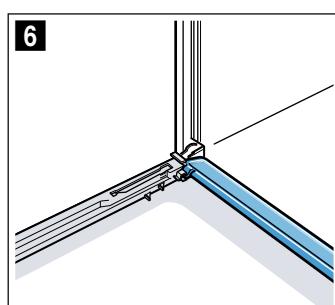
4. Зніміть ущільнювач з обох боків (мал. 4).



5. Витягніть проміжне скло (мал. 5) і обережно помістіть на рівну поверхню.



6. За потреби ви можете витягти конденсатний бак для очищення. Для цього повністю відкрийте дверцята приладу (мал. 6).
7. Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть (мал. 7).



Очистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником. Протріть конденсатний бак рушником та гарячим лужним розчином.

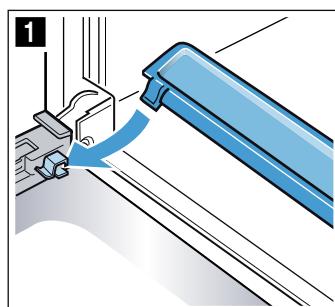
⚠️ Попередження

Небезпека травмування!

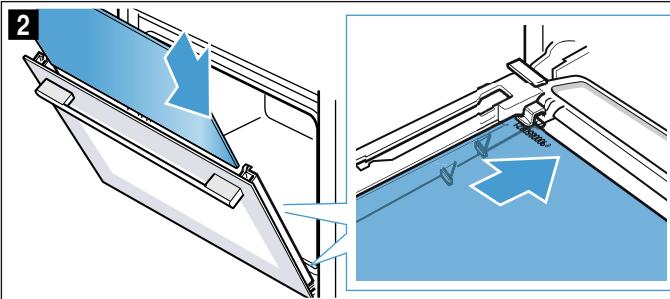
- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкrebki для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може привести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

Встановлення скла

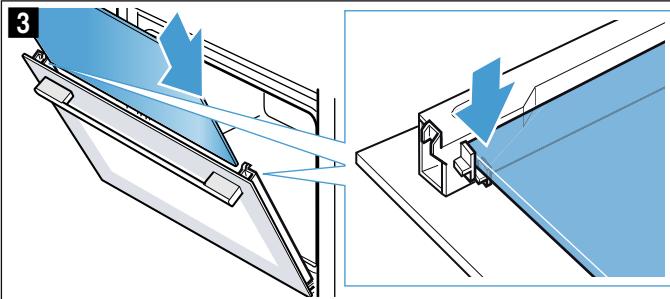
1. Повністю відкрийте дверцята приладу та знову встановіть конденсатний бак. Для цього вставте панель вертикально і після цього поверніть вниз (мал. 1).



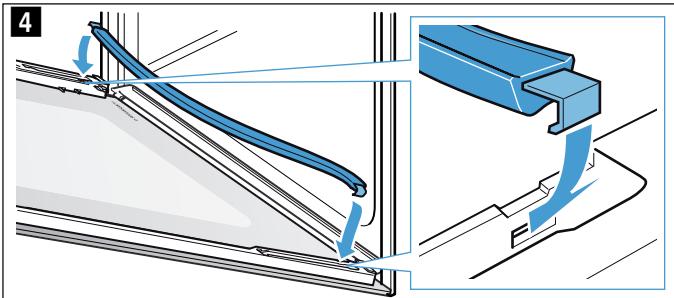
2. Вставте проміжне скло і переконайтесь, що воно правильно встановлене в тимачі вниз (мал. 2).



3. Притисніть проміжне скло зверху (мал. 3).



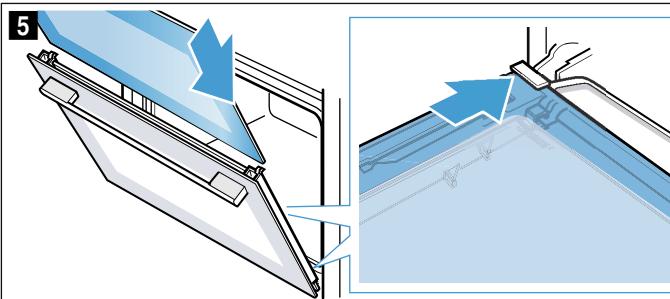
4. Знову встановіть ущільнювач ліворуч та праворуч (мал. 4)



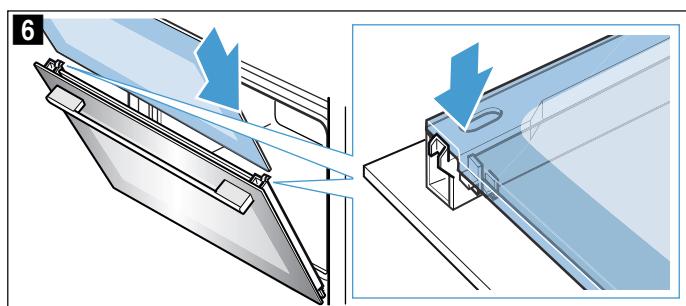
5. Вставте проміжне скло.

Під час встановлення переконайтесь, що глянцева сторона скла знаходитьться назовні, а виріз — вгорі ліворуч та праворуч.

Скло повинно бути правильно встановлене внизу в тимачі (мал. 5).



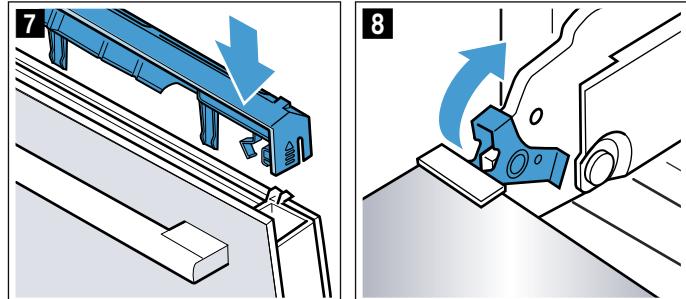
6. Притисніть внутрішнє скло зверху (мал. 6).



7. Встановіть і притисніть захисну панель до чутного звуку фіксації (мал. 7).

8. Знову повністю відкрийте дверцята приладу.

9. Защепніть обидва фіксатори справа та зліва (мал. 8)



10. Закріть дверцята приладу.

Увага!

Використовуйте робочу камеру, лише якщо скло встановлено правильно.

Що робити у випадку несправності?

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

Вказівка: Якщо страва не вдалася оптимально, подивіться в кінці посібника з використання таблиці. Там Ви знайдете багато порад та вказівок.
→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії"
на сторінці 26

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача. Ніколи не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад. Ремонтні роботи може виконувати тільки кваліфікований технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

Таблиця несправностей

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

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплей відображається символ 	Активована функція «Блокування від доступу дітей».	Утримуйте натиснутою кнопку  , поки не зникне символ 
Робоча камера не нагрівається, і на дисплеї відображається повідомлення «Демо-режим увімкнено»	Прилад перебуває у демонстраційному режимі	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці і через прибл. 10 секунд увімкніть його знову. Увімкніть прилад і в налаштуваннях оберіть Демо-режим вимкнено.
Прилад не запускається, а на дисплеї відображається «Робоча камера занадто гаряча».	Для обраної страви або виду нагрівання робоча камера занадто гаряча.	Дайте робочій камері охолонути і запустіть знову.

Перевищено максимальну тривалість роботи

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

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

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

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

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

Заміна лампи робочої камери

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

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

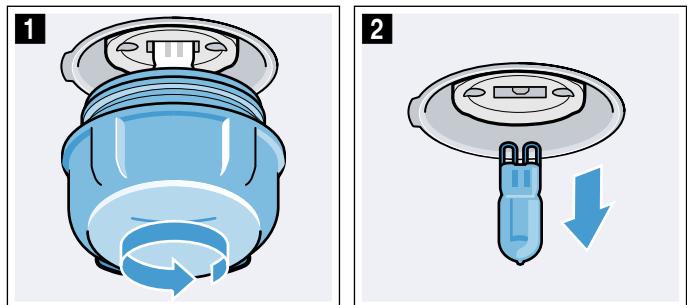
Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

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



4. Скляний захисний ковпак вкрутіть на місце. Залежно від типу приладу скляний захисний ковпак оснащено ущільнювальним кільцем. Перед вкручуванням встановіть на місце ущільнювальне кільце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

Скляна кришка

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

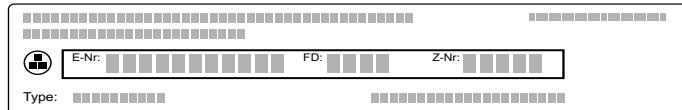
Служба сервісу

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

Номер E та FD

При звертанні у сервісну службу завжди повідомляйте повний номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відчиненні дверцят шафи.

На деяких моделях, оснащених парою, ви знайдете фірмову табличку за панеллю.



Щоб не шукати довго 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 техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність стала внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Справи

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

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

Вказівки щодо налаштувань

- Результат готування залежить від якості продуктів та розміру і виду посуду. Для оптимального результату готування використовуйте лише свіжі продукти та м'ясо щойно вийняте з холодильника. Для страв глибокого замороження використовуйте лише продукти, безпосередньо вийняті з морозильної камери.
- Для окремих страв пропонується температура, вид нагрівання та тривалість приготування. Температуру та тривалість приготування можна змінювати за Вашими потребами.
- Для інших страв потрібно вводити вагу. Завжди зазначайте загальну вагу, якщо тільки пристрій не запитує іншу. В цьому випадку пристрій виконує налаштування часу та температури самостійно. Встановлювати вагу поза межами передбаченого діапазону ваги неможливо.
- При смаженні страв, для яких пристрій виконує вибір температури, можна зберегти температуру до 300 °C. Тому слідкуйте, щоб використовувався достатньо жаростійкий посуд.
- Вам надаються вказівки, наприклад, щодо посуду, рівня встановлення або додавання рідини до м'яса. Для окремих страв під час приготування, наприклад, потрібно перевернути або перемішати. Повідомлення про це відображається на дисплеї невдовзі після запуску. Сигнал своєчасно нагадає Вам.
- Вказівки щодо придатного посуду та порад і підказок для приготування див. в кінці посібника з використання. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 26

Вибір страви

Страви розділені за типовою структурою:

- Категорія
- Страва
- Страва

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

Категорії	Страви
Пиріг	Пироги у формах
	Пироги на десу для випікання:
	Дрібне печиво
	Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб
	Булочки

Категорії	Страви
Піци, піканні пироги	Піца
	Піканні пироги, французький пиріг кіш
Запіканки, суфле	Запіканка, піканні, свіжі, готові інгредієнти
	Лазанья, свіжа
Заморожені продукти	Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки
	Запіканка, солодка, свіжа
	Суфле у порційних формочках
Птиця	Піца
	Булочки
	Запіканки
	Напівфабрикати з картоплі
	Птиця, риба
М'ясо	Курча
	Качка, гуска
	Індичка
	Свинина
	Яловичина
Риба	Телятина
	Ягнечина
	Дичина
	М'ясні страви
	Риба
Овочі	Густий суп з овочами
	Піддум'янені овочі
	Запечена картопля, половинками
	Печена картопля, ціла

Налаштування страви

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

1. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть режим роботи «Страви». На дисплеї з'являється перша категорія.
3. Оберіть перемикачем потрібну категорію.
4. Торкніться поля «Далі».
5. За допомогою перемикача оберіть страву.
6. Торкніться поля «Далі».
7. Оберіть перемикачем страву.
8. Торкніться поля «Далі».
9. За допомогою перемикача встановіть вагу.

Вказівка: Торкнувшись поля «Порада», Ви отримаєте інформацію щодо рівня установлення, посуду, тощо

10. Розпочніть за допомогою кнопки start/stop

Налаштування завершено

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

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

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

Переривання настроїки

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

Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення. Можливості перевстановлення часу закінчення програми можна переглянути у налаштуваннях таймера. → "Установки таймера" на сторінці 14

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

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

Силіконові форми

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

Пироги та дрібне печиво

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

Також дотримуйтесь вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на трьох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

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

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

Приладдя

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

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

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

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

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

Папір для випікання

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

Рекомендовані значення налаштування

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

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

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином Ви

заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваете духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Кекси/пироги у формах					
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	50-70
Кекс, простий, 2 рівні	Форма-кошик або прямокутна форма	3+1		140-160	60-80
Кекс, ніжний	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	60-80
Здобний фруктовий пиріг, ніжний	Висока форма для кексу / рознімна форма	2		160-180	40-60
Здобна основа торта	Форма для основи торта	3		160-180	20-30
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	2		170-190	60-80
Швейцарський пиріг	Деко для піци	3		170-190	45-55
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	3		190-210	25-40
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	2		150-170	50-70
Пиріг із дріжджового тіста	Рознімна форма діаметром 28 см	2		160-170	20-30
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	3		150-170*	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170*	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-170*	30-50
Кекси/пироги на деку					
Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	3		160-180	20-40
Кекс, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	30-50
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	3		170-190	25-35
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		160-170	35-45
Пиріг із пісочного тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	55-65
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	3		170-190	45-55
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	15-20
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	20-30

* Попереднє розігрівання

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	30-40
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	45-60
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		160-170	25-35
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200*	8-15
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Деко для випікання	2		150-170	45-60
Струдель, солодкий	Універсальне деко	2		170-180	50-60
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	35-45
Дрібне печиво					
Міні-тістечка	Деко для випікання	3		160**	20-30
Міні-тістечка	Деко для випікання	3		150**	25-35
Міні-тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150**	25-35
Міні-тістечка, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140**	35-45
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	3		170-190	15-20
Маленькі кекси, 2 рівні	Дека для маленьких кексів	3+1		160-180*	15-30
Дрібне дріжджове печиво	Деко для випікання	3		160-180	25-35
Дрібне дріжджове печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	25-40
Печиво з листкового тіста	Деко для випікання	3		170-190*	20-35
Печиво з листкового тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		170-190*	20-45
Печиво з листкового тіста, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		170-190*	20-45
Печиво з листкового тіста, пласке, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	20-35
Печиво із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220	30-40
Печиво із заварного тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		190-210	35-45
Печиво з листкового дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-180	20-30
Домашнє печиво					
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-150**	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		130-140**	35-55
Домашнє печиво	Деко для випікання	3		140-160	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140-160	15-30
Безе	Деко для випікання	3		80-90*	120-150
Безе, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		80-90*	120-180
Мигдалеві тістечка	Деко для випікання	3		90-110	20-40
Мигдалеві тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		90-110	25-45
Мигдалеві тістечка, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		90-110	30-45

* Попереднє розігрівання

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

Поради для пирогів та дрібного печива

Ви хочете визначити, чи пропікся пиріг.	Проколіть дерев'яною паличкою у найвищій точці пирога. Якщо тісто не прилипає до палички, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини. Або налаштуйте температуру на 10 °C нижче та продовжіть час випікання. Дотримуйтесь зазначених інгредієнтів та вказівок щодо приготування у рецепті.

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

Хліб та булочки

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

Також дотримуйтесь вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

Випікання на двох рівнях

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

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

друга решітка: рівень 1

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

Приладдя

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

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

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

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

Папір для випікання

Застосуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень.

Заморожені продукти

Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно покриті льодом. Видаліть лід зі страви. Заморожені продукти попередньо пропечено частково нерівномірно. Нерівномірне підрумянювання також зберігається після випікання.

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

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

Якщо бажаєте випікати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну випічку в таблиці.

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

Увага!

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

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

* попередньо розігріти

** дотримуйтесь даних на пакуванні

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Рівень гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів, 12 шт.	Решітка	3		230-250	-	10-15
Смаження тостів (без попереднього розігрівання)	Решітка	5		-	3	4-6

* попередньо розігріти
** дотримуйтесь даних на пакуванні

Піца, французький пиріг і пікантні пироги

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

Також дотримуйтесь вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

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

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

Приладдя

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

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

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

Використовуйте для піци з великою кількістю начинки універсальне деко.

Форми для випікання

Найкраще підходить темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

Папір для випікання

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

Заморожені продукти

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

Заморожені продукти попередньо пропечено частково нерівномірно. Нерівномірне підрумянювання також зберігається після випікання.

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

Якщо бажаєте випікати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну випічку в таблиці.

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

Види нагрівання, що використовуються:

- 4D-гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання

- Режим піци
- Функція coolStart

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Піца					
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	3		200-220	25-35
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	3		200-220	25-35
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж	Форма для піци	2		220-230	20-30
Піца, охолоджена**	Решітка	3		-	-
Піца, заморожена					
Піца на тонкому коржі 1 шт.**	Решітка	3		-	-
Піца на тонкому коржі 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	20-25
Піца на товстому коржі 1 шт.**	Решітка	3		-	-
Піца на товстому коржі 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	20-30
Піца-багет**	Решітка	3		-	-
Міні-піци**	Універсальне деко	3		-	-
Міні-піци, Ø7 см, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	20-30
Пікантні пироги та французький пиріг					
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø28 см	2		170-190	55-65
Французький пиріг кіш	Форма для тартів, з чорної бляхи	3		190-210	30-40
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	3		260-280*	10-15
Кулебяка	Форма для запіканок	2		190-200	30-45
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	3		180-190	30-45
Турецький пиріг (бъорек)	Універсальне деко	1		200-220*	20-30

* попередньо розігріти

** дотримуйтесь даних на пакуванні

Запіканка і суфле

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

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

Рівні встановлення

Використовуйте завжди зазначені рівні встановлення.

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

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

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

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

Приладдя

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

Решітка

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

Універсальне деко

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

Посуд

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

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів запіканок та суфле. Температура і тривалість готування залежать від кількості і рецепту. Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої

температури. При нижчій температурі випічка підрум'яється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

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

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

Якщо бажаєте готувати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну страву в таблиці.

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Запіканка, супфле	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Запіканка, піканта з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	30-50
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	40-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		160-180	50-60
Лазанья, заморожена, 400 г*	Решітка	2		-	-
Запіканка з картоплі свіжі інгредієнти 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	50-70
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні	Форма для запіканок	3+1		150-170	60-80
Супфле	Форма для запіканок	2		160-180*	35-45
Супфле	Порційні формочки	2		170-190	65-75

* дотримуйтесь даних на пакуванні

Птиця

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

Смаження на решітці

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

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

Залежно від розміру та виду птиці додайте до 1/2 л води в універсальне деко. Збирається жир, що скапує. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

Смаження у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

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

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

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

Готування на грилі

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

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

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

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

Вказівки

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

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

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

* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв

Переверніть птицю прибл. через $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ зазначеного часу.

Вказівка: Застосуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень.

Поради

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

М'ясо

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

Смаження і тушкування

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

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

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

Смаження на решітці

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

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

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

Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

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

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

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

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

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

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

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

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

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

Готування на грилі

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

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

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

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

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

Вказівки

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

Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

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

Якщо бажаєте готовувати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну страву. Додаткову інформацію див. у порадах до смаження, тушкування та приготування на грилі у кінці таблиці налаштунків.

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

результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Рівень гриля	Тривалість, хв
Свинина						
Смажена свинина без сала, наприклад оширокий, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	110-130
Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг	Решітка	2		190-200	-	130-140
Печена зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		220-230	-	70-80
Свиняче філе, 400 г	Решітка	3		220-230	-	20-25
Копчена свинина на кістці, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	2		210-230	-	70-90
Стейки зі свинини, 2 см завтовшки	Решітка	5		-	2	16-20
Свинячі медальйони 3 см завтовшки (попередньо розігрівати протягом 5 хв)	Решітка	5		-	3*	8-12
Яловичина						
Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	-	40-50
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-160
Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	60-70
Стейк, 3 см завтовшки, середнього ступеня просмаження (без попереднього розігрівання)	Решітка	3		-	3	15-20
Бургер, 3–4 см заввишки	Решітка	4		-	3	25-30
Телятина						
Теляча печень, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	-	100-120
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-210	-	100-120
Ягнятина						
М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	50-80
Сідло ягняти з кістками**	Решітка	2		180-190	-	40-50
Ягняча котлета	Решітка	3		-	3	12-16
Ковбасні вироби						
Ковбаски на грилі	Решітка	4		-	3	10-15
М'ясні страви						
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	60-70

* Попереднє розігрівання

** Без перевертання

Поради для смаження, тушкування та приготування на грилі

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

Риба

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

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

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

Смаження та готовування на грилі

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

Залежно від розміру та виду риби наливте в універсальне деко до $\frac{1}{2}$ л води. Волога, яка стікатиме, буде вловлюватися. Виділятиметься менше диму, і робоча камера буде чистішою.

Під час готовування на грилі дверцята приладу мають бути зчинені. Забороняється готовувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

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

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

Вказівки

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

Смаження і тушкування у посуді

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

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

Бліскуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. Риба готовиться повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або тривалий час готовування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

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

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

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

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

Рекомендовані значення налаштування

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

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

У таблиці наведено дані для риби з рекомендованою вагою. Якщо потрібно приготувати важчу рибу, у

кожному разі застосовуйте низькі температурні установки. Для кількох рибин орієнтуйтесь на вагу найважчої рибini для визначення тривалості приготування. Окремі рибini повинні бути приблизно одного розміру.

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

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

Вказівка: Застосуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень.

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

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

* попередньо розігріти

** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити знизу

Овочі і гарнір

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

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Приготування на одному рівні

Завжди виконуйте вказівки, зазначені в таблиці.

Приготування на двох рівнях

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

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

Приладдя

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

Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят

приладу, а вигином - донизу. Завжди ставте посуд та форми на решітку.

Універсальне деко або деко для випікання

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

Папір для випікання

Застосуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура і тривалість залежать від кількості і властивостей продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'яється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разувищу температуру.

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

Якщо бажаєте готувати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну страву в таблиці.

Види нагрівання, що використовуються:

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

- Функція coolStart

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв
Страви з овочів						
Овочі, приготовані на грилі	Універсальне деко	5		-	3	10-15
Страви з картоплею						
Запечена картопля, половинками	Універсальне деко	3		160-180	-	45-60
Напівфабрикати з картоплею, заморожені						
Смажена картопля*	Універсальне деко	3		-	-	-
Картопляні кишеніки, фаршировані*	Універсальне деко	3		-	-	-
Крокети*	Універсальне деко	3		-	-	-
Картопля фрі*	Універсальне деко	3		-	-	-
Картопля фрі, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		190-210	-	30-40

* Дотримуйтесь інструкцій на упаковці

Йогурт

З приладом Ви зможете приготувати також домашній йогурт.

Приготування йогурту

Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси. Робоча камера повинна бути порожньою. Не відчиняйте дверцята приладу під час експлуатації.

1. Підігрійте 1 літр молока (3,5 % жиру) на варильній поверхні при температурі 90 °C та охолодіть при температурі 40 °C.

- Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
 2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
 3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрійте плівкою.
 4. Поставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
 5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Вид нагрівання, що використовується:

- 4D-гаряче повітря

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

Види нагрівання Еко

«Гаряче повітря Eco» і «Верхнє/нижнє нагрівання Еко» є інтелектуальними видами нагрівання для заощадливого приготування м'яса, риби та випічки. Прилад регулює оптимальну подачу енергії в робочу камеру. Продукт готовиться поетапно з використанням залишкового тепла. Так він залишається соковитішим і менше пригорас. Залежно від приготування та продуктів можна заощаджувати енергію. Якщо впродовж приготування завчасно відкрити двері приладу, цей ефект втрачається, як і через попереднє розігрівання.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого приладу. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та режимами роботи. Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Оберіть температуру для режиму «Гаряче повітря Eco» між 125-275 °C і для режиму «Верхнє/нижнє нагрівання Еко» — між 150-250 °C. Під час готовування завжди

закривайте дверцята духової шафи. Готовте лише на одному рівні.

Вид нагрівання «Гаряче повітря Eco» використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії. Вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання Еко» використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі.

Вид нагрівання Гаряче повітря Eco використовується для визначення класу енергоефективності.

Приладдя

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

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

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

Форми для випікання і посуд

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

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

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

Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури

папір для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень.

Рекомендовані значення налаштування

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гаряче повітря Eco
-  Верхнє/нижнє нагрівання Eco

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2	■	200-220	140-160
Теляча печена, 1,5 кг	Відкритий посуд	2	■	170-180	110-130
Риба					
Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад форель	Закритий посуд	2	■	190-210	25-35
Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад лосось	Закритий посуд	2	■	190-210	45-55
Рибне філе, без панірування, тушковане	Закритий посуд	2	■	190-210	15-25

Акриламід у харчових продуктах

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

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

Поради щодо приготування без акриламіду

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

Томління/слабке нагрівання

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

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

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

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

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

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

Посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад, сервіруальну тарілку з порцеляні або скла. Поставте посуд для попереднього розігрівання у робочу камеру.

Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 2. Додаткову інформацію див. у порадах до Томління/слабкого нагрівання у кінці таблиці налаштувань.

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

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

Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Томління/слабке нагрівання

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °C	Тривалість, хв.
Птиця						
Качине філе, рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	2		6-8	90*	45-60
Філе грудинки курчати, по 200 г	Відкритий посуд	2		4	120*	45-60
Філе індички, без кістки, 1 кг	Відкритий посуд	2		6-8	120*	110-130
Свинина						
Печена зі свинячого філе, 5–6 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	130-180
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2		4-6	80*	45-70
Яловичина						
Яловича печена (стегно), 6–7 см завтовшки, 1,5 кг, просмажена	Відкритий посуд	2		6-8	100*	150-180
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	2		4-6	80*	90-120
Ростбіф, 5–6 см завтовшки	Відкритий посуд	2		6-8	80*	120-180
Медальйони з яловичини / ромштекс, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2		4	80*	30-60
Телятина						
Теляча печена, 4–5 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	80-140
Теляча печена, 7–10 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	140-200
Теляче філе, ціле, 800 г	Відкритий посуд	2		4-6	80*	70-120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2		4	80*	30-50
Ягњятини						
Сідло ягњати, відділене від кісток, по 200 г	Відкритий посуд	2		4	80*	30-45
М'якоть ніжки ягњати, середній ступінь просмаження, 1 кг, обв'язана	Відкритий посуд	2		6-8	95*	120-180

* Попередньо розігріти

Поради щодо томління/слабкого нагрівання

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

Підсушування

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

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

Розрізайте їх шматочками однакового розміру або тонкими скибками. Нечищені фрукти покладіть на чашу, обернувши розрізаною поверхнею вгору. Слідкуйте за

тим, щоб фрукти, а також гриби не накладалися на решітці один на один.

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

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

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете налаштування для підсушування різних продуктів. Температура і тривалість залежать від виду, вологості, стиглості та товщини продукту, що підсушується. Чим довше ви сушите продукт, тим краще

він зберігається. Чим тонше різати, тим швидше досягається кінець підсушування і тим ароматнішим залишається продукт. Тому вказана зона регулювання параметрів.

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

Вид нагрівання, що використовується:

- 4D-гаряче повітря

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

Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

Попередження – Небезпека травмування!
Скляні банки, які неправильно законсервовані, можуть луснути. Дотримуйтесь даних для консервування.

Банки

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

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

Не доторкайтесь до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері

Підготовка фруктів і овочів

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

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

Фрукти

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

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

Овочі

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

Витріть різьбу банок, вона має бути чистою. На кожну банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки. Поставте банки в універсальне деко, так щоб вони не торкалися одна одну. 500 мл гарячої

води (бл. 80 °C) заливте в універсальне деко. Відрегулюйте установки згідно з таблицею.

Закінчіть консервування

Фрукти

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

Овочі

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

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

Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-гаряче повітря

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

Залишіть тісто підніматися

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

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

Бродіння тіста

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

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

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

Розморожування

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

Для розморожування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

Рекомендовані значення налаштування

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

Розстоювання тіста

Поставте вилічку на рівень установлення відповідно до таблиці.

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

Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Верхнє/нижнє нагрівання

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

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

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

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

Вид нагрівання, що використовується:

- 4D-гаряче повітря

Страва	Приладдя	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб, булочки					
Хліб, булочки, загальне	Деко для випікання	2		50	40-70
Пиріг					
Пиріг з соковитою начинкою	Деко для випікання	2		50	70-90
Пиріг з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		60	60-75

Підтримання страв у тепловому стані

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

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

Пробні страви

Ці таблиці створено для контрольних інстанцій, щоб полегшити випробування приладу.

Згідно з EN 60350-1.

Випікання

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

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

Закритий яблучний пиріг

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

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

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

Бісквіт на воді

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

Вказівки

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Випічка					
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-150*	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		130-140*	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160*	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150*	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150*	25-35

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

** Попередньо розігрівайте, не використовуючи функцію швидкого нагрівання

Страва	Приладдя	Рівень установлена	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Дрібне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140*	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170**	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170**	30-40
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма діаметром 26 см	3+1		150-170**	30-50
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи діаметром 20 см	2		170-180	60-80
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи діаметром 20 см	2		180-200	60-80
Закритий яблучний пиріг, 2 рівні	2 форми з чорної бляхи діаметром 20 см	3+1		170-190	70-90

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

** Попередньо розігрівайте, не використовуючи функцію швидкого нагрівання

Готування в режимі «Гриль»

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Приладдя	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Готування в режимі «Гриль»					
Підсмажування тостів*	Решітка	5		3	4-6
Біфбургер, 12 шт.**	Решітка	4		3	25-30

* без попереднього розігрівання

** через 2/3 загального часу перевернути

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

