

SIEMENS

HS958GD.1

Духова парова шафа



UK Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.





Зміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
1	Безпека 2
2	Як уникати матеріальної шкоди 5
3	Охорона довкілля й ощадливе користування 6
4	Знайомство 6
5	Режими роботи приладу 8
6	Приладдя 10
7	Перед першим використанням 12
8	Основні відомості про користування 13
9	Швидке нагрівання 15
10	Функції часу 15
11	Готування на парі 16
12	Термометр для печені 19
13	Страви 21
14	Обране 23
15	Захист від доступу дітей 23
16	Основні параметри 23
17	Home Connect 25
18	Чищення та догляд 26
19	Функція чищення "eCoClean Plus" 29
20	Програма підтримання чистоти "humidClean" .. 30
21	Видалення накипу 30
22	Ополіскування 31
23	Функція сушіння 32
24	Дверцята приладу 32
25	Підвісні каркаси 36
26	Усунення несправностей 38
27	Транспортування, зберігання й утилізація 40
28	Сервісні центри 40
29	Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом 41
30	Декларація відповідності 41
31	Для досягнення кращого результату 42
32	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ 54
32.1	Загальні вказівки щодо монтажу 54

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

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

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Сторінка 10

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітися.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Коли ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може торкнутись нагрівальних елементів та спалахнути.

- ▶ При попередньому розігріві та протягом готування ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▶ Завжди використовуйте папір відповідного розміру та фіксуйте його за допомогою посуду або форми для випікання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитися гаряча пара та полум'я.

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).

- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

Телескопічні механізми нагріваються під час роботи приладу.

- ▶ Перш ніж торкнутися гарячих телескопічних механізмів, зачекайте, поки вони охолонуть.
- ▶ Торкайтеся гарячих телескопічних механізмів лише прихваткою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

- ▶ Будьте обережні під час використання та чищення.

▶ Якщо можливо, вдягайте захисні рукавички. Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері та дверцята приладу можуть відчинитися і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки.

→ "Як уникати матеріальної шкоди", Сторінка 5

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або

з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці і закрийте водопровідний кран.
- ▶ Зателефонуйте до сервісної служби.
→ *Сторінка 40*

Після того, як прилад буде встановлено, отвори на задній панелі приладу слід закрити, щоб вони були недоступні для дітей.

- ▶ Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність

електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

1.5 Пара

Користуючись функцією пари, керуйтеся цими вказівками.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

В робочій камері утворюється гаряча пара.

- ▶ Не торкайтесь робочої камери під час роботи режиму з парю.

При вийманні приладдя гаряча рідина може перелитись.

- ▶ Завжди виймайте приладдя обережно і лише за допомогою прихватки.

1.6 Термометр для печені

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Термометр для печені гострий.

- ▶ Обережно поведіться з термометром для печені.

1.7 Функція очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтесь до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Загальні відомості

УВАГА

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері і призвести до необоротного пошкодження приладу. В результаті займання дверцята приладу можуть відчинитися і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки. Робоча камера може сильно деформуватися всередину через від'ємний тиск, що створюється.

- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

Предмети на дні робочої камери за температури понад $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.

- ▶ Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
- ▶ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону можуть пошкодити датчик випікання. Якщо датчик смаження неактивний, можуть виникнути пошкодження.

- ▶ Забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону.
- ▶ Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Якщо робоча камера тривалий час залишатиметься вологою, це може призвести до утворення корозії.
- ▶ Після використання висушіть робочу камеру.
- ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти.
- ▶ Не затискайте нічого в дверцятах.

Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.

- ▶ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
- ▶ По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.

Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може

призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишались чистим.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може призвести до пошкодження дверцят.

- ▶ Забороняється сидіти, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу, а також підпирати їх.
- ▶ Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

Залежно від типу приладу приладдя може подряпати скло дверцят при закриванні.

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.

- ▶ Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна торкатися скла дверцят.

2.2 Пара

При використанні функції пари, керуйтеся цими вказівками.

УВАГА

Якщо в прилад потрапить залишкова вода, електроніка пошкодиться.

- ▶ Перед транспортуванням злийте воду з парової системи.
- ▶ Ніколи не кладіть прилад на бік.
- ▶ Завжди транспортуйте прилад у вертикальному положенні.

Посуд з плямами від іржі може спричинити корозію в робочій камері. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії.

- ▶ Не використовуйте посуд, на якому є іржаві місця. Рідина, що стікає, може забруднити дно робочої камери.
- ▶ Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього деко для випікання, універсальне або неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

При роботі в режимах з використанням пари утворюється велика кількість пари. Конденсат, що збирається в піддоні під робочою камерою, може переливатися через край і пошкодити сусідні меблі.

- ▶ Не відкривайте дверцята приладу під час роботи або відкривайте її якомога рідше.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ негайно змивайте засіб для видалення накипу водою. Якщо виконується кілька режимів з парою один за одним, без протирання нижньої поверхні робочої камери

та піддона для конденсату, зібрана вода може перелитися та пошкодити фронтальні панелі або дно меблів.

- ▶ Після кожного режиму роботи з парою протирайте нижню поверхню робочої камери та піддон для конденсату.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Поради для заощадження електроенергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Розігривайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або в рекомендованих установках.

→ "Для досягнення кращого результату", Сторінка 42

- ✓ Якщо не розігриваючи прилад, ви заощадите до 20 % електроенергії.

Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю.

- ✓ Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

- ✓ Температура в робочій камері підтримується на необхідному рівні, прилад не потребує нагрівання.

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.

- ✓ Після першого випікання робоча камера залишається розігрітою. Таким чином, скорочується час випікання наступної порції пирогів.

Якщо час випікання тривалий, можна вимкнути прилад на 10 хвилин раніше запланованого.

- ✓ Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд, що не використовуються.

- ✓ Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- ✓ Так заощадиться енергія для розморожування.

Вимкніть дисплей в основних установках.

→ "Основні параметри", Сторінка 23

- ✓ Коли дисплей вимкнено, заощаджується електроенергія.

Нотатка: Відповідно до Директиви ЄС з екодизайну 2023/826, у вимкненому стані цей прилад переходить в інший режим. Такий стан називається режимом енергозбереження.

Навіть коли основна функція не активна, пристрій споживає енергію для:

- Розпізнавання спрацьовування сенсорних кнопок
- Контролю відчинення дверей
- Редагування часу (без індикації)

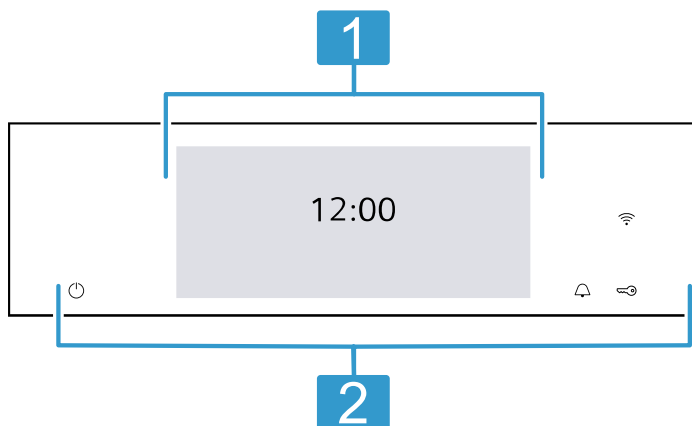
Отже, в ньому за замовчуванням немає ні стану «вимкнено», ні стану «очікування», саме тому використовується термін «енергозберігаючий режим». Для оцінки режиму енергозбереження використовується стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знайомство

4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна налаштувати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.



Дисплей

- 1** На дисплеї відображаються поточні значення налаштування або тексти із вказівками.
→ "Дисплей", Сторінка 7

Кнопки

- 2** За допомогою кнопок ви зможете вмикати різноманітні функції напряму.
→ "Кнопки", Сторінка 7

4.2 Дисплей



Дисплей розподілений на різні зони.

Рядок статусу

Вгорі на дисплеї розташований рядок статусу. Залежно від етапу налаштування ви можете виконувати такі дії.

Символ	Функція
←	Поверніться на одне налаштування назад.
⚙️	Відкрийте основні установки.

Крім текстової інформації, ви також можете переглядати поточний стан різних функцій за допомогою символів.

Символ	Значення
⌚	Час, напр., «12хв10с» Відображення поточних функцій часу. → "Функції часу", Сторінка 15
🔔	Таймер активовано. → "Налаштування таймера", Сторінка 16
🔒	Активовано функцію «Блокування від доступу дітей». → "Захист від доступу дітей", Сторінка 23
📶	Сила сигналу WLAN для Home Connect. Чим більше ризик символу заповнено, тим кращий сигнал. Якщо символ  закреслено, сигнал WLAN відсутній. Якщо поруч із символом  відображається «х», зв'язок із сервером Home Connect відсутній. → "Home Connect", Сторінка 25
📄	Активовано дистанційний запуск за допомогою Home Connect. → "Home Connect", Сторінка 25
🔧	Активовано дистанційну діагностику з Home Connect для технічного обслуговування. → "Home Connect", Сторінка 25

Зона регулювання параметрів

Зона регулювання параметрів зображена у вигляді плитки.

Окремі плитки показують користувачеві поточні можливості вибору і вже виконані налаштування. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки. Інформація також відображається на плитках. Щоб прокрутити ліворуч або праворуч на декількох плитках, проведіть пальцем по дисплею.

Можливі символи на плитках

Символ	Значення
🔢	Введіть значення налаштування за допомогою цифрового поля.
↺	Скиньте значення налаштування.

Символ	Значення
✕	Закрийте плитку.

Нотатка: Синя точка або блакитна зірка в плитці означає, що на ваш прилад за допомогою застосунку Home Connect завантажено нову функцію, нове обране або оновлення.

Рядок з інформацією

Залежно від етапу налаштування ви побачите додаткову інформацію про налаштування внизу дисплея та зможете виконувати дії.

4.3 Кнопки

За допомогою кнопок можна безпосередньо вибирати різні функції.

Кнопка	Функція
🔌	Увімкнення або вимкнення приладу. → "Основні відомості про користування", Сторінка 13
🔔	Оберіть таймер. → "Налаштування таймера", Сторінка 16
🔒	Утримання натисненим протягом приблизно 4-х секунд: активація або деактивація блокування від доступу дітей. → "Захист від доступу дітей", Сторінка 23

4.4 Робоча камера

Різні функції робочої камери підтримують роботу вашого приладу.

Підвісні каркаси

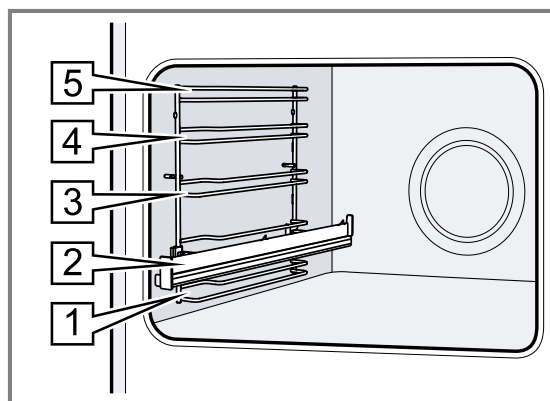
Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.

→ "Приладдя", Сторінка 10

Ваш прилад має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.

Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені на одному чи кількох рівнях телескопічними механізмами. Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.

→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

**Самоочищувальні поверхні**

Самоочищувальні поверхні у робочій камері вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.

Поверхні, що самоочищуються:

- Задня стінка
- Верхня панель
- Бокові стінки

Регулярно використовуйте функцію очищення, щоб зберегти здатність самоочищувальних поверхонь до самоочищення і уникнути пошкоджень.

→ "Функція чищення *ecoClean Plus*", Сторінка 29

Освітлення

Робочу камеру освітлюють одна чи кілька ламп підсвічування.

Якщо відкрити дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими приблизно 18 хвилин, освітлення знову вимикається.

Щойно запускається режим роботи, для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається. Коли роботу завершено, освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається залежно від температури приладу. Тепле повітря відводиться через дверцята.

УВАГА

Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.

► Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб охолодити прилад і видалити залишки вологи з робочої камери, охолоджувальний вентилятор працює протягом певного часу після завершення роботи приладу.

Нотатка: Ви можете змінити тривалість інерційного ходу в основних установках. Якщо ви часто готуєте дуже вологу їжу або підтримуєте її в гарячому стані в робочій камері, встановіть довший час інерційного ходу після завершення роботи.

→ "Основні параметри", Сторінка 23

Дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу зупиниться. Якщо закрити дверцята приладу, робота приладу продовжиться автоматично.

5 Режими роботи приладу

Тут коротко описано режими роботи та основні функції вашого приладу.

Порада: Залежно від типу приладу за допомогою застосунку Home Connect вам будуть доступні додаткові або розширені функції. Подальшу інформацію див. у застосунку.

Режим роботи	Застосування
Види нагрівання	Для оптимального приготування страв виберіть чітко узгоджені види нагрівання. → "Види нагрівання", Сторінка 8 → "Основні відомості про користування", Сторінка 13
Страви	Використовуйте запрограмовані, рекомендовані налаштування для різних страв. → "Страви", Сторінка 21
Готування на парі	Бережне готування страв на парі. → "Готування на парі", Сторінка 16

Режим роботи	Застосування
Очищення	Оберіть функцію очищення для робочої камери. → "Функція чищення <i>ecoClean Plus</i> ", Сторінка 29 → "Програма підтримання чистоти <i>humidClean</i> ", Сторінка 30 → "Видалення накипу", Сторінка 30 → "Функція сушіння", Сторінка 32
Обране	Використовуйте власні збережені налаштування. → "Обране", Сторінка 23

Home Connect

Ви можете підключити духову шафу до мобільного пристрою Home Connect і дистанційно керувати нею, а також використовувати повний набір функцій приладу. Home Connect Залежно від типу приладу за допомогою застосунку вам будуть доступні додаткові або розширені функції для вашого приладу. Подальшу інформацію див. у застосунку.

→ "Home Connect", Сторінка 25


5.1 Види нагрівання

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

Символи окремих видів нагрівання допоможуть вам при виборі оптимального виду нагрівання для готування.

При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

При готуванні на рівні гриля 3 через прибіл. 40 хвилин прилад переходить на рівень гриля 1.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Гаряче повітря 4D	30–250 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Верхнє/нижнє нагрівання	30–250 °C	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
	Помірне гаряче повітря	125-250°C	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Верхнє/нижнє нагрівання помірно	150-250°C	Готування вибраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.
	Гриль із конвекцією	30–250 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Гриль, велика площа	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання невеликої кількості продуктів. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Режим Піца	30–250 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Функція «coolStart»	30–250 °C	Для швидкого приготування заморожених продуктів без попереднього розігрівання. Температура коригується відповідно до вказівок виробника. Використовуйте найвищу температуру, зазначену на упаковці.
	Інтенсивне нагрівання	30–250 °C	Готування страв із хрусткою скоринкою. Жар надходить зверху, а особливо інтенсивно знизу.
	Томління/слабе нагрівання	70-120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, ніжних шматків м'яса. Жар надходить за невисокої температури рівномірно зверху та знизу.
	Підсушування	30–130 °C	Висушіть зелень, фрукти та овочі.
	Нижнє нагрівання	30–250 °C	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Підтримання страв у гарячому стані	50–100 °C	Підтримання в гарячому стані готових страв.
	Попереднє підігрівання посуду	30 - 90 °C	Попереднє підігрівання посуду.
	Air Fry	30 - 250 °C	Приготування із хрумкою скоринкою з невеликою кількістю жиру.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
			Особливо підходить для страв, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад, для картоплі фри. Вентилятор із високою швидкістю циркулює тепло нагрівального елемента гриля навколо страви. Відпрацьоване повітря сильніше витягується з робочої камери.

Готування із застосуванням пари

Тут ви знайдете огляд видів нагрівання з паром та спосіб їх застосування.

Символ	Вид нагрівання з паром	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Розморожування	30–60 °C	Делікатне розморожування заморожених страв.
	Підігрівання	80–180 °C	Дбайливе повторне розігрівання порційних страв та хлібобулочних виробів. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
	fullSteam Plus	30 - 120 °C	Дбайливе приготування на парі овочів, м'яса, риби та круп. Віджимання соку з фруктів. Бланшування продуктів. Для скорочення часу готування більш тверді продукти можна готувати на парі при температурі понад 100 °C.
	Sous-vide	50–95 °C	Приготування м'яса, риби, овочів та десертів під вакуумом, за низької температури і з паром 100 %.
	Сходження тіста	30-50 °C	Для піднімання тіста. Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури. Поверхня тіста не висихає.

5.2 Температура

Під час нагрівання для більшості режимів нагріву можна побачити на дисплеї, розташовані поряд значення поточної температури в камері та заданої температури, наприклад, ↓ 120 °C/210 °C.

Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, як тільки індикація нагрівання повністю заповниться і пролунає звуковий сигнал.

Нотатка: Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятись від температури в робочій камері.

Індикація залишкового тепла

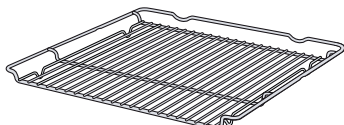
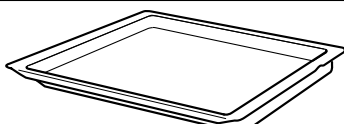
Коли прилад вимкнений, на дисплеї з символом ≡ відображається залишкове тепло робочої камери. Чим нижче опускається температура, тим менше видно символ. Починаючи приблизно з 60 °C символ повністю гасне.

6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

Нотатка: Нагріваючись, приладдя може деформуватися. Деформація не впливає на функціонування. Коли приладдя охолоджується, деформація зникає.

Залежно від типу пристрою, приладдя, що постачається з пристроєм, буде різним.

Приладдя	Застосування
Решітка 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Форми для випічки ■ Форма для запіканок ■ Посуд ■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля ■ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пирого з соковитою начинкою ■ Випічка ■ Хліб ■ Велика печеня ■ Глибокозаморожені страви ■ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі або води при приготуванні з паром.

Приладдя	Застосування
Деко для випікання	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пиріг на деко ■ Дрібне печиво
Ємність для приготування на парі, неперфорована, розмір M	<p>Готування таких страв:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Рис ■ Бобові ■ Крупи <p>Не ставте ємність для приготування на парі на решітку.</p>
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір M	<ul style="list-style-type: none"> ■ Готування овочів на парі. ■ Віджимання соку з ягід. ■ Розморожування. <p>Не ставте ємність для приготування на парі на решітку.</p>
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL	Готування на парі великої кількості їжі.
Термометр для печені	Точність процесу смаження або готування. → "Термометр для печені", Сторінка 19
З'єднувальний шланг	Видаліть накип або промийте прилад. → "Видалення накипу", Сторінка 30 → "Ополіскування", Сторінка 31

6.1 Вказівки щодо приладдя

Деяке приладдя придатне лише для певних режимів роботи.

Ємність для приготування на парі

Ємність для приготування на парі мають підходити лише для видів нагрівання з парою за температури до 120 °C. Для інших видів нагрівання та при високих температурах ємності для приготування на парі не підходять. Ємності знебарвлюються і постійно деформуються.


6.2 Функція фіксації


Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

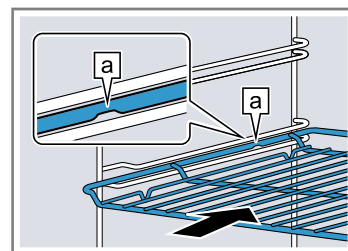
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

6.3 Встановлення приладдя у робочу камеру

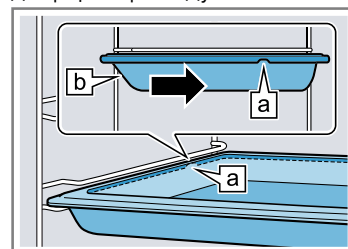
Завжди слідкуйте за правильністю встановлення приладдя у робочу камеру. Лише так можна буде обережно витягати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

1. Поверніть приладдя так, щоб вигин  був позаду і вказував вниз.
2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стійками рівня встановлення.

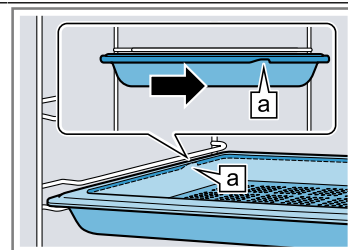
Решітка Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином  — вниз.



Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання

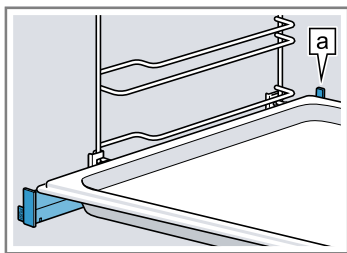


Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL



Помістіть приладдя на вставлені висувні рейки.

Решітка та деко Розмістіть приладдя таким чином, щоб воно увійшло в задній упор висувної системи.



Нотатка: Коли висувні рейки повністю всунуто або витягнуто, вони фіксуються залежно від типу приладу. Вивільніть висувні рейки зі свого положення, приклавши невеликий тиск.

- Повністю засуньте приладдя, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

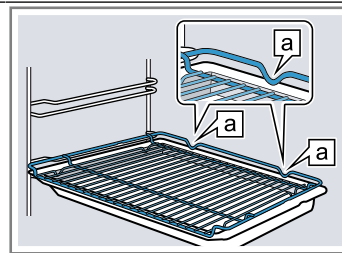
Нотатка: Виймайте з робочої камери приладдя, яке не знадобиться час експлуатації приладу.

Комбінування приладдя

Для збирання рідини, що стікає при приготуванні, можна використовувати комбінацію решітки та універсального дека.

- Покладіть решітку на універсальне деко так, щоб обидва розпірні елементи [a] розташовувалися на задній крайці універсального дека.
- Універсальне деко слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення. Решітка має знаходитися над верхнім напрямним стрижнем.

Решітка на універсальному деку



6.4 Інше приладдя

Інше 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: siemens-home.bsh-group.com

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вкажіть точне найменування (номер E) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

7 Перед першим використанням

Виконайте налаштування для першого введення в експлуатацію. Відкалібруйте прилад. Очистіть прилад і приладдя.

7.1 Перед першим використанням визначте жорсткість води

Перед першим введенням в експлуатацію дізнайтеся у свого водопостачальника про жорсткість водопровідної води. Для того, щоб правильно встановити періодичність видалення накипу з приладу, потрібно правильно налаштувати діапазон жорсткості води.

УВАГА

Якщо жорсткість води налаштована неправильно, функція пари буде порушена, і прилад не зможе вчасно нагадати про видалення накипу.

- Правильно налаштуйте жорсткість води.

Нотатка: Якщо вода із-під крану містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду. Якщо ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.

Установлене значення	Жорсткість води у ммол/л	Німецькі ступені жорсткості у °dH	Французькі ступені жорсткості °fH
0 (пом'якшена) ¹	-	-	-
1 (м'яка)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (середня)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (жорстка)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (дуже жорстка)	понад 3,8	понад 21,3	понад 38


7.2 Перше введення в експлуатацію

Після підключення до електромережі потрібно налаштувати прилад для початку експлуатації. Може минути

кілька хвилин, перш ніж на дисплеї відобразяться налаштування.

Нотатка: Можна також виконати налаштування за допомогою застосунку Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.

¹ Встановлюється у разі, якщо використовується лише пом'якшена вода.

1. Увімкніть прилад кнопкою .
- ✓ З'являється перше налаштування.
2. За потреби змініть налаштування.
Доступні налаштування:
 - Мова
 - Home Connect
 - Поточний час доби
 - Дата
 - Жорсткість води
3. Перейдіть до наступного налаштування, натиснувши \rightarrow .
4. Прогортуйте налаштування, за потреби змінюючи параметри.
- ✓ Після останнього налаштування на дисплеї відобразиться вказівка про те, що перше введення в експлуатацію завершено.
5. Щоб перевірити прилад перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята приладу.

7.3 Очищення приладу перед першим використанням

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

1. Вийміть з робочої камери документацію приладу і приладдя. Видаліть з приладу та з його зовнішньої частини залишки упаковки, такі як кульки стиропору та клейку стрічку.
2. Протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

7.4 Калібрування приладу перед першим використанням

Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. Під час калібрування пристрій підлаштовується до умов тиску на місці встановлення залежно від висоти над рівнем моря.

Запит на калібрування на дисплеї

Коли ви вмикаєте пристрій, на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність калібрування пристрою. Ви можете закрити сповіщення і користуватися пристроєм у звичайному режимі. Однак підказка з'являється щоразу під час увімкнення пристрою, доки не буде завершено калібрування.

Некоректне калібрування погіршує роботу функції подачі пари.

Нотатка: Залежно від версії програмного забезпечення вашого приладу, вам може знадобитися спочатку завантажити цю функцію на ваш прилад. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.

Або відкалібруйте прилад вручну, залишивши його працювати протягом 30 хвилин в режимі «Готування на парі» з порожньою робочою камерою.

\rightarrow "Готування на парі", Сторінка 16

Автоматичне калібрування приладу

Автоматичне калібрування точніше, ніж ручне. Прилад працює в режимі подачі пари приблизно 30 хвилин.

Нотатка: Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування перерветься.

Вимоги

- Прилад очищений.
 - Робоча камера холодна.
 - Приладдя знято.
1. Увімкніть прилад.
 2. Виберіть автоматичний варіант програми у підказці, що з'явиться на дисплеї.
 3. Увімкніть прилад.
 - ✓ Калібрування запускається. При цьому утворюється багато пари.
 - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
 4. Дайте приладу охолонути та після цього ретельно протріть дно робочої камери.
 5. Вимкніть прилад.
 6. Просушіть прилад.
 \rightarrow "Після кожного готування на парі", Сторінка 18

Ручне калібрування приладу

Ви також можете безпосередньо встановити базове значення висоти над рівнем моря.

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть ручний варіант програми у підказці, що з'явиться на дисплеї.
- ✓ На дисплеї з'являється базове значення висоти над рівнем моря.
3. Встановіть висоту над рівнем моря.
 \rightarrow "Основні параметри", Сторінка 23

7.5 Перед першим використанням слід розігріти прилад

Перед першим використанням приладу для приготування їжі слід один раз розігріти його.

Вимоги

- Прилад очищений.
 - Приладдя знято.
1. Увімкніть прилад.
 2. Виконайте наступні налаштування:


Вид нагрівання	Гаряче повітря
Температура	максимальна
Тривалість	1 година

\rightarrow "Основні відомості про користування", Сторінка 13

3. Увімкніть прилад.
 - Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.
4. Вимкніть прилад через 1 годину.
5. Коли прилад охолоне, очистіть гладенькі поверхні у робочій камері лужним розчином і рушником.

8 Основні відомості про користування

8.1 Ввімкнення приладу

- Увімкніть прилад, натиснувши .
- ✓ На дисплеї з'являється меню.

8.2 Вимкнення приладу

Якщо ви не плануєте використовувати прилад — вимкніть його. Якщо не виконувати з приладом жодних операцій упродовж тривалого часу, він автоматично вимкнеться.

- ▶ Вимкніть прилад, натиснувши ☹.
- ✓ Прилад вимикається. Робота запущених функцій буде перервана.
- ✓ На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.

8.3 Початок роботи

Кожен режим необхідно запускати.

УВАГА

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.
- ▶ Увімкніть режим роботи, натиснувши "Start".
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування.


8.4 Переривання режиму роботи

Ви можете перервати та відновити режим роботи.

1. Щоб перервати режим роботи, натисніть "Зупинка".
2. Щоб продовжити режим роботи, натисніть "Start".


8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення приладу на дисплеї з'являється меню.

1. Щоб прокрутити різні опції, проведіть пальцем ліворуч чи праворуч на дисплеї.
2. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки.
- ✓ Залежно від функції для вибору відображаються можливі значення налаштування або додаткові плитки.
3. За потреби натисніть на іншу плитку.
4. Щоб змінити значення налаштування:
 - ▶ Проведіть пальцем по синьому рядку налаштування або натисніть відповідну точку на рядку налаштування.
 - ▶ Або натисніть  і введіть значення безпосередньо за допомогою цифрового поля, що з'явиться.
5. Увімкніть режим роботи, натиснувши "Start".
6. Якщо режим роботи завершено:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ☹.

Порада: Ви можете зберегти свої налаштування як "Обране" ☆ і використовувати їх повторно.
→ "Обране", Сторінка 23

8.6 Налаштування виду нагрівання та температури

1. Натисніть "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Встановіть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
За потреби можна виконувати інші налаштування:
 - → "Швидке нагрівання", Сторінка 15
 - → "Функції часу", Сторінка 15
 - → "Готування на парі", Сторінка 16
 - → "Термометр для печені", Сторінка 19

4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
5. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ☹.

Нотатка: Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.

→ "Види нагрівання", Сторінка 8


Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть ←.
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".


Зміна температури

Після запуску режиму можна у будь-який час змінити температуру.

1. Натисніть на температуру.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

8.7 Відображення інформації

У більшості випадків ви можете отримати інформацію про функцію, що виконується. Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

1. Натисніть .
- ✓ Якщо інформація доступна, вона відображається протягом декількох секунд.
2. Якщо вмісту багато, витирайте рухом вниз.
3. За потреби закрийте вказівку за допомогою X.

8.8 Підтримання в гарячому стані протягом тривалого періоду часу

Ви можете зберегти їжу теплою в приладі до 24 годин, при цьому поведінка приладу не зміниться. Використовуйте функції часу і змініть основні налаштування.

Нотатка: Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, прилад припинить розігрівання. Якщо закрити дверцята приладу, прилад відновить розігрівання. Щоб гарантувати, що поведінка приладу не зміниться під час роботи, не відкривайте дверцята приладу, доки не закінчиться встановлений час готування.

1. Змініть основну установку «Освітлення» на «Завжди вимкнено».
→ "Основні параметри", Сторінка 23
2. Змініть основне установок «Індикація годинника» на «Увімк.».
3. Змініть основне налаштування «Акустичний сигнал» на «Дуже коротка тривалість».
Це означає, що світло в робочій камері завжди залишається вимкненим під час роботи і коли ви відкриваєте дверцята приладу. Відображення годинника не змінюється. Тривалість акустичного сигналу в кінці роботи зменшується.
4. Встановіть необхідний режим роботи.
→ "Налаштування режиму роботи", Сторінка 14

- "Налаштування виду нагрівання та температури", Сторінка 14
- Встановіть бажану тривалість в залежності від режиму роботи.
 - "Встановлення тривалості", Сторінка 15
 - "Функції часу", Сторінка 15
 - Встановіть поточний час "Завершення", коли прилад повинен завершити свою роботу.
 - "Встановлення часу завершення", Сторінка 16
 - "Функції часу", Сторінка 15

- Поставте страву в робочу камеру до початку її розігрівання.
- Увімкніть прилад.
 - ✓ На дисплеї відображається час до старту.
 - ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
- Коли робота режиму завершиться, вийміть страву із робочої камери. Прилад автоматично повністю вимикається прибл. через 15-20 хвилин.

Нотатка: При необхідності змініть основні налаштування ще раз.

9 Швидке нагрівання

Щоб заощадити час, можна скоротити час швидкого нагрівання »»» для режимів з температурою понад 100 °С. Швидке нагрівання можна активувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D ☼
- Верхнє/нижнє нагрівання ☐
- Інтенсивне нагрівання ☐

9.1 Встановлення швидкого нагрівання

Щоб досягти рівномірного приготування страви, ставте вашу страву в робочу камеру тільки після завершення швидкого нагрівання.

Нотатка: Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

- Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °С. Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °С.
- Натисніть "Швидке нагрівання".
 - ✓ На плитці зображено "Увімк.".
- Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
 - ✓ Увімкнеться швидке нагрівання.
 - ✓ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає сигнал. При "Швидке нагрівання" »»» відображається "Вимк.".
- Поставте страву в робочу камеру.

Переривання швидкого нагрівання

- ▶ Натисніть "Швидке нагрівання".
- ✓ На дисплеї з'являється "Швидке нагрівання" »»»"Вимк.".

10 Функції часу

Ви можете встановити тривалість і поточний час, коли режим має завершитися. Таймер можна налаштувати незалежно від режиму роботи.

Функція часу	Застосування
Тривалість ⌚	Якщо для приладу налаштована тривалість, після закінчення тривалості він автоматично вимикається.
Завершення →	При встановленні тривалості режиму роботи ви можете вказати час завершення роботи режиму. Прилад запускається автоматично, щоб роботу було завершено до бажаного часу.
Таймер ⌚	Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу.

10.1 Встановлення тривалості

Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 24 годин.

Вимога: Режим роботи й температура або ступінь встановлені.

- Натисніть "Тривалість".
- Щоб встановити тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
- ✓ Вибраний параметр позначено синім кольором.

- Встановіть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля ☐☐☐. За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ☐.
- Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
 - ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
 - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється інформація про те, що режим закінчився.
- Якщо тривалість готування закінчилась:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ☐.

Зміна тривалості готування

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

- Натисніть на тривалість.
- Змініть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля ☐☐☐.
- Натисніть "Прийняти".

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

- Натисніть на тривалість.

2. Скиньте тривалість за допомогою ☹.

Нотатка: Для режимів роботи, які завжди вимагають зазначення тривалості готування, прилад скидає тривалість на задане значення.

3. Натисніть "Прийняти".


10.2 Встановлення часу завершення

Прилад автоматично вмикається та вимикається у попередньо вибраний час закінчення. Для цього встановіть тривалість готування та визначте час закінчення режиму.

Вимоги

- Режим роботи й температура або ступінь встановлені.
- Тривалість готування встановлено.

1. Натисніть на "Завершення".

2. Перенесіть час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля .

За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ☹.

3. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".

✓ На дисплеї відображається час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.

✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування. При деяких видах нагрівання, наприклад, у режимі fullSteam Plus, тривалість виконання програми починає відраховуватися лише після попереднього нагрівання. Час попереднього нагрівання залежить від кількості та температури страв. Час закінчення роботи переноситься.

✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

4. Після того, як час заданої тривалості готування мине:


- ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
- ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ☺.

Зміна часу завершення

Щоб досягти найкращого результату приготування, бажано змінювати встановлений час лише до початку режиму приготування й відліку тривалості.

1. Натисніть "Зупинка".

2. Натисніть "Завершення".

3. Змініть поточний час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля .

4. Натисніть "Start".

Скидання часу закінчення

Встановлений час можна видалити у будь-який момент.

1. Натисніть "Зупинка".

2. Натисніть "Завершення".

3. Скиньте час за допомогою ☹.

Нотатка: У режимах роботи, які завжди вимагають встановлення тривалості, прилад скидає час, коли спливає тривалість, до наступного можливого часу.

4. Натисніть "Start".


10.3 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 24 годин. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

1. Натисніть кнопку .

2. Щоб встановити таймер, натисніть на дисплеї відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".

✓ Вибране значення позначено синім кольором.

3. Встановлення будильника за допомогою  цифрового поля.

За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ☹.

4. Для запуску таймера натисніть "Start".

✓ Час таймера відраховується у зворотному порядку.


✓ Коли прилад вимкнено, таймер залишається видимим на дисплеї.

✓ Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються налаштування поточного режиму роботи. Таймер відображається у рядку статусу.

✓ Коли час таймера спливе, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що час таймера вийшов.

Зміна налаштувань таймера

Можна в будь-який час змінити час таймера.

1. Натисніть кнопку .

2. Натисніть на "Зупинка".

3. Змініть налаштування таймера.

4. Натисніть на "Start".

Переривання роботи таймера

1. Натисніть кнопку .

2. Скиньте таймер, натиснувши ☹.

3. Закрити, натиснувши на ✕

11 Готування на парі

З парою страви готуються більш щадно. Для деяких видів нагрівання ви можете використовувати нагрівання з парою або увімкнути режим з подачею пари.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опшпарювання!

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

11.1 Можливості регулювання при використанні пари

Ви можете готувати їжу на парі різними способами.

Готування із застосуванням пари

Доступні різні види готування із застосуванням пари, в яких страва щадно готується завдяки гарячій парі.


УВАГА

При роботі в режимах з використанням пари утворюється велика кількість пари. Конденсат, що збирається в

піддоні під робочою камерою, може переливатися через край і пошкодити сусідні меблі.


- ▶ Не відкривайте дверцята приладу під час роботи або відкривайте її якомога рідше.

fullSteam Plus


При приготуванні на парі fullSteam Plus  гаряча пара оточує страву і тим самим запобігає втраті поживних речовин з їжі. Завдяки цьому способу приготування зберігаються форма, колір і природній аромат страви.

При встановлених температурах між 105 °C та 120 °C час готування скорочується. Таким чином, при готуванні на пару зберігається ще більше поживних речовин і вітамінів.


Підігрівання

За допомогою функції «Підігрівання»  можна розігрівати вже готові страви або освіжати випічку з учорашнього дня.


Сходження тіста

У режимі розігріву парою залиште тісто сходити  дріжджове тісто піднімається набагато швидше, ніж при кімнатній температурі, і не висихає.

Розморожування

За допомогою функції «Розморожування»  можна розморожувати заморожені продукти та глибоко заморожені продукти.

Sous-vide

Технологія «Sous-vide»  є варіантом низькотемпературного приготування, при якому вакуумовані продукти готуються за температури від 50-95 °C та до 100 % пари. Технологія «Sous-vide» підходить для м'яса, риби, овочів та десертів.

Страви запаковують вакууматором у спеціальні герметичні жаростійкі целофанові вакуумні пакети. Захищений жаростійкий пакет зберігає поживні речовини та аромат страви.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ошпарювання!

Під час готування їжі у вакуумному мішку накопичується гаряча вода.

- ▶ Обережно підніміть вакуумний мішок з духовки, так щоб гаряча вода текла в універсальне деко або в ємності для випікання.
- ▶ Обережно зніміть вакуумний мішок за допомогою кухонної прихватки.

Нотатка: Під час готування за технологією «Sous-vide» на дні робочої камери утворюється більше конденсату, ніж в інших видах нагрівання.

УВАГА

Небезпека пошкодження меблів



На дні робочої камери накопичується вода. Вода може вилитися з приладу.



- ▶ Не перевищуйте максимальної встановленої тривалості (кілька годин).

Подача пари

Під час приготуванні з подачею пари прилад з різними інтервалами подає пару в робочу камеру. Страви набувають хрумкої скоринки і блискучої поверхні. М'ясо стає соковитим та ніжним всередині і лише мінімально зменшується в об'ємі.

Подачу пари можна поєднувати з наступними функціями:

- Види нагрівання → *Сторінка 14*
 - Гаряче повітря 4D 
 - Верхнє/нижнє нагрівання 


- Гриль з конвекцією 
- Підтримання страв у гарячому стані 
- → "Страви", *Сторінка 21*
- → "Термометр для печені", *Сторінка 19*

Паровий удар

За допомогою парового удару ви можете за бажанням додавати інтенсивний пар на певний час. Особливо хліб і булочки добре піднімаються, стають хрумкими і набувають гарного кольору.

Прилад подає пар в робочу камеру протягом приблизно 3-5 хвилин. Залежно від режиму роботи ви можете активувати подачу пари кілька разів.

Ви можете додати паровий удар для наступних функцій:

- Види нагрівання → *Сторінка 14*
 - Гаряче повітря 4D 
 - Верхнє/нижнє нагрівання 
 - Гриль з конвекцією 
- → "Термометр для печені", *Сторінка 19*





Нотатка: Використовуйте функцію парового удару тільки при температурі робочої камери вище 120 °C.

11.2 Встановлення виду нагрівання з парою

Нотатка

Зважайте на інформацію щодо видів нагрівання з парою:

- → "Готування із застосуванням пари", *Сторінка 16*

1. Натисніть на "Готування на парі".
2. Натисніть потрібний вид нагрівання з парою.
3. Встановіть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
4. Натисніть на "Тривалість".
Для видів нагрівання з парою завжди потрібно встановлювати тривалість готування.
5. Щоб змінити задану тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію хвилин"min" або індикацію секунд "s".
✓ Вибране значення позначається синім кольором.
6. Встановіть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля 
За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
7. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість. При деяких видах нагрівання, наприклад, у режимі fullSteam Plus, тривалість виконання програми починає відраховуватися лише після попереднього нагрівання. Час попереднього нагрівання залежить від кількості та температури страв.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
8. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
9. Висушіть робочу камеру.
→ "Після кожного готування на парі", *Сторінка 18*


Зміна виду нагрівання з парою

При зміні виду нагрівання з парою інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть ←.
3. Натисніть потрібний вид нагрівання з парою.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".


Зміна температури

Після запуску режиму можна у будь-який час змінити температуру.

1. Натисніть на температуру.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

Зміна тривалості готування


Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Натисніть на тривалість.
2. Змініть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".


11.3 Встановлення подачі пари

Вимога: Зверніть увагу на інформацію про відповідний режим роботи.

→ "Можливості регулювання при використанні пари", Сторінка 16

1. Натисніть потрібний режим роботи.
2. Виконайте налаштування режиму роботи, наприклад, режиму нагрівання і температури.
3. Натисніть "Подача пари" .
4. Натисніть на бажане значення інтенсивності пари.

Інтенсивність пари	Подача пари
1	низька інтенсивність
2	середня інтенсивність
3	висока інтенсивність

5. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
6. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
7. Висушіть робочу камеру.
→ "Після кожного готування на парі", Сторінка 18

Зміна подачі пари

Ви можете змінити або відключити подачу пари в будь-який час.





1. Натисніть на значення інтенсивності пари.
2. Змініть або відключіть подачу пари.
3. Натисніть "Прийняти".

11.4 Встановлення парового удару

Вимога: Зверніть увагу на інформацію про відповідний режим роботи.


→ "Можливості регулювання при використанні пари", Сторінка 16

1. Натисніть потрібний режим роботи.
2. Виконайте налаштування режиму роботи, наприклад, режиму нагрівання і температури.

3. Натисніть "Паровий удар".
4. Увімкніть прилад.
5. Натисніть в потрібний час на "Паровий удар" .
Не використовуйте подачу пари, поки прилад повністю не розігріється.
- ✓ Прилад нагріває воду.
6. Під час нагрівання води повторно натисніть "Паровий удар" .
Нотатка: Якщо активовано швидке нагрівання , подача пари не спрацює, поки швидке нагрівання не закінчиться.
- ✓ Активується паровий удар, і прилад подає пару в робочу камеру протягом приблизно 3-5 хвилин.
- ✓ Коли режим парового удару завершується, робота приладу продовжується. Залежно від режиму роботи, при необхідності можна повторно увімкнути подачу пари.
7. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
8. Висушіть робочу камеру.
→ "Після кожного готування на парі", Сторінка 18

Переривання функції парового удару

Можна в будь-який час перервати роботу функції парового удару.

1. Натисніть +.
2. Натисніть "Паровий удар" .
3. Натисніть "Прийняти".
- ✓ Прилад продовжує роботу без парового удару.

11.5 Після кожного готування на парі

Щоразу після роботи в режимі з подачею пари просушуйте робочу камеру.

Нотатка: Після режиму роботи з парою в робочій камері можуть залишитися сліди вапняного нальоту. Це не впливає на функціонування приладу. Ви можете видалити сліди вапняного нальоту теплою водою або ганчіркою, змоченою оцтовим розчином. Дотримуйтеся вказівок щодо очищення.
→ "Чищення та догляд", Сторінка 26


Очищення піддону для конденсату

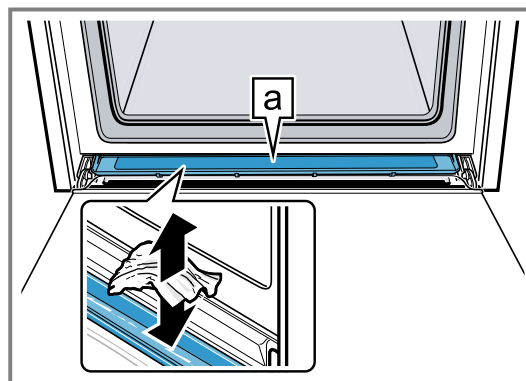
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опіків!


Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Вимога: Робоча камера охолоне.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. **Нотатка:** Піддон для конденсату  знаходиться під робочою камерою.



Видаліть воду з піддону для конденсату  за допомогою серветки та обережно протріть його.

Нотатка: Для ретельного очищення піддону для конденсату його можна зняти.
→ "Демонтаж піддону для конденсату", Сторінка 33

Висушування робочої камери

Щоразу після роботи в режимі з подачею пари висушуйте робочу камеру.

- ▶ Протріть робочу камеру вручну або скористайтеся функцією сушіння.
→ "Функція сушіння", Сторінка 32

12 Термометр для печені

Готуйте з високою точністю завдяки термометру і можливості налаштування на приладі внутрішньої температури страви. Термометр вимірює внутрішню температуру продукту. Щойно буде досягнута налаштована внутрішня температура страви, прилад автоматично припинить нагрівання.

12.1 Відповідні види нагрівання з термометром

Для готування з термометром придатні лише певні види нагрівання.

Термометр можна використовувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Нижнє нагрівання
- Верхнє/нижнє нагрівання помірне
- Помірне гаряче повітря
- Гриль з конвекцією
- Режим Піца
- Підтримання страв у гарячому стані
- Інтенсивне нагрівання
- Томління/слабке нагрівання
- fullSteam Plus
- Повторне розігрівання

12.2 Застосування термометру

Використовуйте термощуп з комплекту постачання або замовте відповідний термометр у сервісній службі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

УВАГА

Термометр може пошкодитися.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека травмування!

Термометр для печені гострий.

- ▶ Обережно поведіться з термометром для печені.

Нотатка: Якщо висувні рейки навішені на рівні 3, ви не зможете вставити термометр в робочу камеру. Відчепіть висувні рейки або навісьте їх на іншій висоті.

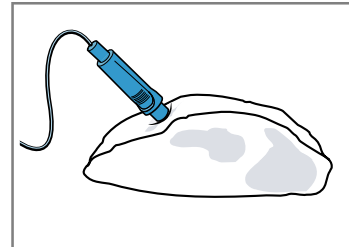
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

1. Вставте термощуп у страву.

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

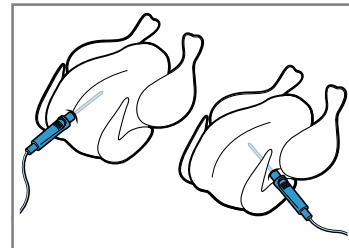
Тонкі шматки м'яса Встановіть термощуп збоку у найтовстішу частину м'яса.

Товсті шматки м'яса У м'ясо термощуп слід встановлювати зверху під нахилом до упору.



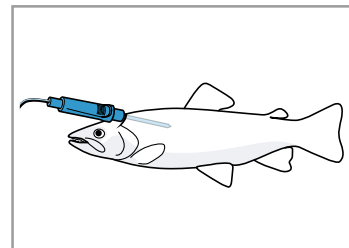
Нотатка: Якщо ви плануєте перевертати страву, вставте термощуп в бічну частину продукту, щоб його не довелося виймати при перевертанні.

Птиця Встановлюйте термощуп у найтовстіше місце грудини птиці до упору. Залежно від типу птиці встановлюйте термощуп поперек або уздовж.



Поверніть птицю та покладіть її грудкою вниз на решітку.

Риба Для цілої риби вставте термощуп за головою у напрямку хребта риби до упору.



Покладіть рибу на решітку спинкою догори, не повертаючи її, наприклад, з половиною картоплі в якості опори.

2. Покладіть страву з термощупом у робочу камеру.
3. Підключіть термощуп до розетки з лівого боку робочої камери.


Нотатка: Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термощуп. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термощупа в страві.



12.3 Налаштування термометра

Ви можете встановити внутрішню температуру в діапазоні від 30 °C до 99 °C.

Вимоги

- Страва з термометром знаходиться у робочій камері.
- Термометр встановлюється у робочій камері.

1. Натисніть на "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Встановіть температуру робочої камери за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . Налаштуйте температуру робочої камери принаймні на 10 °C вище, ніж внутрішня температура. Налаштуйте температуру робочої камери не вище 250 °C.

4. Натисніть на "Термометр".
5. Встановіть внутрішню температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .


6. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
 - ✓ Прилад починає розігріватися.
 - ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
 - ✓ Коли прилад досягає внутрішньої температури, лунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась. Прилад перестає розігріватися. У режимі дбайливого приготування прилад продовжує нагріватися.

7. ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.

При досягненні внутрішньої температури:


- ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
- ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
- ▶ Витягніть термометр з гнізда робочої камери.
- ▶ Витягніть термометр зі страви та з робочої камери.

Поради

- Ви також можете комбінувати термометр з іншим режимом роботи, наприклад:
 - → "Готування на парі", Сторінка 16
 - → "Страви", Сторінка 21
- Ви також можете використовувати термометр без встановлення внутрішньої температури. Це дозволяє зчитувати внутрішню температуру страви на дисплеї і при необхідності вручну зупинити роботу приладу.


Зміна температури

Після початку роботи ви можете в будь-який час змінити температуру робочої камери і внутрішню температуру.

1. Натисніть на температуру робочої камери або внутрішню температуру продукту.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть на "Прийняти".

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть .
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".

12.4 Внутрішня температура різних продуктів

Тут ви знайдете орієнтовні значення внутрішньої температури різних продуктів.

Орієнтовні значення залежать від якості та властивостей продуктів. Не використовуйте продукти глибокого замороження.

Птиця	Внутрішня температура, °C
Курча	80 - 85
Куряче філе	75 - 80
Качка	80 - 85
Качине філе, рожеве	55 - 60
Індичка	80 - 85
Філе індички	80 - 85
Гуска	80 - 90

Свинина	Внутрішня температура, °C
Свинячий зашийок	85 - 90
Свиняче філе, рожеве	62 - 70
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72 - 80

Яловичина	Внутрішня температура, °C
Яловиче філе або ростбіф, з кров'ю	45 - 52
Яловиче філе або ростбіф, рожеві	55 - 62
Яловиче філе або ростбіф, добре просмажені	65 - 75

Телятина	Внутрішня температура, °C
Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт	75 - 80
Телятина для запікання, лопатка	75 - 80
Теляча гомілка	85 - 90

Ягнятина	Внутрішня температура, °C
Стегно ягняти, з кров'ю	60 - 65
Стегно ягняти, добре просмажене	70 - 80
Спинна частина ягняти, рожева	55 - 60

Риба	Внутрішня температура, °C
Риба, ціла тушка	65 - 70
Рибне філе	60 - 65

Інше	Внутрішня температура, °C
М'ясний рулет, будь-яке м'ясо	80 - 90

Інше	Внутрішня температура, °C
Розігрівання страв, підігрівання	65 - 75

13 Страви

Режим роботи "Страви" допомагає при приготуванні різних страв, автоматично вибираючи оптимальні налаштування.

13.1 Посуд для страв

Результат готування залежить від властивостей та розміру посуду.

Використовуйте термостійкий посуд, який витримує температуру до 300 °C. Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Печення має закривати дно посуду прибіл. на 2/3.

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

- світлий полірований алюміній
- неглазурована глина
- пластмаса або пластмасові ручки

13.2 Параметри налаштування страв

Для оптимального приготування прилад використовує різні налаштування в залежності від страви.


Використовувані налаштування можна побачити на дисплеї. Деякі параметри можна налаштувати. Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

Нотатка: Результат готування залежить від якості та властивостей посуду. Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно виїняті з холодильника. Використовуйте охолоджені страви безпосередньо з морозильної камери.

Поради та вказівки щодо налаштувань

Коли ви встановлюєте налаштування для страви, на дисплеї відображається інформація, що стосується цієї страви, наприклад:

- Придатний рівень встановлення
 - Придатне приладдя або посуд
 - Додавання рідини
 - Час перевертання або перемішування
- Щойно настане цей час, пролунає сигнал.

Щоб викликати інформацію, натисніть . Деякі вказівки відображаються автоматично.

Програми

Для програм попередньо встановлені оптимальний вид нагрівання, температура та тривалість.

Для отримання оптимального результату приготування необхідно також встановити вагу, товщину або рівень приготування. Ви можете виконувати налаштування тільки в спеціальній зоні.

Якщо не вказано інше, встановіть загальну вагу страви.

Рекомендовані налаштування

В рекомендованих установках попередньо встановлено оптимальний вид нагрівання.

Попередньо встановлені температуру та тривалість можна регулювати.

Способи приготування

Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.

Для традиційного приготування виберіть тип приготування з наступним параметром:

- класичний

Страва з термометром

Для деяких страв можна використовувати термометр .

Виберіть тип готування, що містить такий параметр:

- точний до градуса

Температуру та внутрішню температуру можна регулювати.

→ "Термометр для печені", Сторінка 19

Страви на парі

Для деяких страв можна вибрати готування на парі .

Страви готуються в щадному режимі.

Для приготування з подачею пари виберіть тип приготування з наступними параметрами:

- ніжний і соковитий
- ніжний і хрумкий
- соковитий
- соковитий і пухкий
- особливо пухкий
- особливо пухкий з блискучою поверхнею
- з блискучою поверхнею та хрумкий
- золотистий і хрумкий
- як свіжа випічка
- як щойно приготоване
- дбайливий


Для приготування з режимами нагрівання тільки з парою виберіть режим приготування з наступними параметрами:

- дбайливий і соковитий
- дбайливий і ніжний
- дбайливий і швидкий
- простий
- простий і безпечний
- як щойно приготоване
- до точно визначеної стадії

Зважайте на інформацію щодо режиму з парою.

→ "Готування на парі", Сторінка 16

Датчик випікання

Деякі страви підходять для приготування за допомогою датчика випікання . Вам не потрібно виконувати подальші налаштування.

Датчик випікання контролює процес випікання у робочій камері. Прилад самостійно регулює налаштування і припиняє роботу, коли страва готова.

Нотатки

- Не використовуйте датчик випікання, якщо страва вже попередньо запечена. Результат випікання буде некоректним.
- Не відчиняйте дверцята приладу протягом приблизно 5 хвилин після початку роботи з датчиком випікання. Режим випікання з сенсором скасовується. Якщо необхідно відчинити дверцята приладу, починайте процес приготування без датчика випікання або скасуйте режим і виконайте налаштування вручну.

Слідкуйте за процесом приготування до готовності страви.

- Використовуйте темні металеві форми для випікання для отримання оптимального результату випікання.

УВАГА

Силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону можуть пошкодити датчик випікання. Якщо датчик смаження неактивний, можуть виникнути пошкодження.

- Забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону.
- Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

Прогноз часу роботи, що залишився

Якщо прилад підключений до Home Connect, він може передбачити скільки часу залишилось до завершення процесу готування.

Час, що залишився до закінчення з'являється на дисплеї при бл. через 1 хвилину. Час, що залишився до закінчення обраховується та оновлюється в процесі готування.

Нотатка: Прогноз часу, що залишився, доступний не для всіх видів страв.

13.3 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі. Вибір страв залежить від комплектації вашого приладу.

Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.


Нотатка: В основних установках ви можете відсортувати на дисплеї страви за регіональною ознакою.

→ "Основні параметри", Сторінка 23

Категорія	Страви
Датчик випікання	Пиріг Дрібне печиво Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш) Напівфабрикати з картоплі Нотатка: Сюди включено тільки страви для приготування яких використовується датчик випікання.
Пиріг	Пиріг у формі Пироги на деку для випікання Дрібне печиво Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб Булочки
Піці, пікантні пироги	Піца Пікантні пироги, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки Лазанья, свіжа Лазанья, охолоджена Запіканка, солодка, свіжа Крамбл (фруктовий десерт) Суфле у порційних формочках Йоркширський пудинг
Птиця	Курча Качка, гуска Індичка
М'ясо	Свинина Яловичина

Категорія	Страви
	Телятина Ягнятина Дичина М'ясні страви
Риба	Риба, ціла тушка Рибне філе Рибний стейк Рибні страви Морепродукти
Продукти глибокого замороження	Піца Булочки Запіканки Напівфабрикати з картоплі Овочі Птиця, риба
Гарніри, овочі	Овочі Страви з картоплі Рис Крупи Бобові Макарони, галушки Яйця
Десерти, компот	Кнедли Карамельний крем Рис, зварений на молоці Компот із фруктів Йогурт у скляній ємності
Підігрівання, випікання	Овочі Меню Випічка Гарніри
Розморожування страв	Фрукти, овочі
Консервування, віджимання соку, стерилізація	Консервування Віджимання соку Дитячі пляшечки, стерилізація
Sous-vide	М'ясо Птиця Риба Овочі Фрукти, Десерт


13.4 Налаштування страви

- Натисніть "Страви".
- Натисніть на потрібну категорію.
- Натисніть на потрібну страву.
- Натисніть на потрібну страву.
Порада: Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.
→ "Параметри налаштування страв", Сторінка 21
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування для страви.
- За потреби скоригуйте налаштування.
Залежно від страви ви можете регулювати лише певні налаштування.
→ "Параметри налаштування страв", Сторінка 21
- Щоб отримати інформацію, наприклад, про приладдя та рівень встановлення, натисніть на .
- Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Для страв з датчиком випікання або при використанні термометра (залежно від оснащення приладу) тривалість не відображається. На дисплеї відображаю-


ться значення налаштування та час з початку роботи режиму. Якщо ваш прилад з'єднано з Home Connect, для деяких страв відображається прогнозований час, що залишився.

→ "Прогноз часу роботи, що залишився", Сторінка 22

- ✓ Коли страва буде готова, пролунає сигнал. Прилад перестане розігріватися.
- 8. Якщо час приготування закінчився:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.

- ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

13.5 Автоматична функція вимкнення

Функція автоматичного відключення  при приготуванні страв дозволяє безпечно випікати і запікати.

Після закінчення роботи прилад автоматично припиняє нагрівання.

Для досягнення найкращого результату приготування ви-ймайте страву з камери лише після закінчення роботи режиму.

14 Обране

Ви можете зберегти свої налаштування в обраному і повторно використовувати їх надалі.

Нотатка: Залежно від типу приладу/версії програмного забезпечення вашого приладу, ви повинні спочатку завантажити цю функцію у ваш пристрій. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.

14.1 Збереження обраного

Ви можете зберегти до 30 різних режимів роботи в якості обраних.

1. Поруч з назвою режиму роботи натисніть ☆.
2. При необхідності змініть назву обраного за допомогою клавіатури на дисплеї.
3. Натисніть на "Прийняти".

14.2 Вибір обраного

Якщо ви зберегли обране, ви можете вибрати його, щоб задати режим роботи.

1. Натисніть на "Обране".
 2. Натисніть на необхідне обране.
 3. При необхідності ви можете змінити налаштування.
 4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.


Нотатка

Зважайте на інформацію щодо різних режимів роботи:


- → "Готування на парі", Сторінка 16
- → "Термометр для печені", Сторінка 19

14.3 Зміна обраного

Ви можете змінити своє збережене обране у будь-який момент.

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на необхідне обране.
3. Поруч з назвою обраного натисніть .
4. Зміна налаштувань або назви обраного.
5. Підтвердіть зміни.

Сортування обраного

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на назву "Обране" поряд з .
3. Натисніть і утримуйте плитку потрібного обраного і перетягніть її в потрібне місце.

Видалення обраного




1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на бажане обране ★.
3. Підтвердіть видалення.

15 Захист від доступу дітей

Заблокуйте прилад, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити його налаштування.


15.1 Активація функції «Блокування від доступу дітей»

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

- ▶ Щоб активувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прил. 4 секунд натискайте .
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
- ✓ Панель управління заблокована. Прилад можна лише вимкнути за допомогою .
- ✓ Починає світитись символ .

15.2 Деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Блокування від доступу дітей можна скасувати у будь-який час.


- ▶ Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прил. 4 секунд натискайте .
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

16 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

16.1 Огляд основних установок

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.



Додаткову інформацію про окремі основні установки дисплея можна отримати за допомогою кнопки .

Основні установки	Вибір
Мова	Див. вибір на приладі
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм і дистанційне керування. → "Home Connect", Сторінка 25
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год
Дата	Поточна дата у форматі ДД.ММ.РРРР
Дисплей	Вибір
Яскравість	▪ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 ¹
Індикація часу	▪ Увімкн., частково обмежено ▪ Увімкн. (це налаштування збільшує споживання енергії) ▪ Вимк. ¹
Тип годинника	▪ Цифровий + дата ¹ ▪ Цифровий ▪ Аналог+дата ▪ Аналоговий
Регулювання	▪ Вирівнювання дисплею по горизонталі і вертикалі
Звук	Вибір
Звук натискання	▪ Увімкн. ¹ ▪ Вимк.
Гучність	▪ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 ¹
Звуковий сигнал	▪ Дуже коротка тривалість ▪ Коротка тривалість ▪ Середня ¹ ▪ Довга тривалість
Налаштувати прилад	Вибір
Інерційний хід вентилятора	▪ Мінімум ▪ Рекомендовано ¹ ▪ Тривалий ▪ Дуже тривалий
Висувний механізм	▪ Дообладнано (для 2- і 3-рівневого висувного механізму) ▪ Не дообладнано (для підвісних каркасів та 1-рівневого висувного механізму) ¹
Освітлення	▪ Вмикається під час приготування їжі і відкриванні дверцят ¹ ▪ Лише при відкриванні дверцят ▪ Завжди вимк.
Жорсткість води	▪ 4 (дуже жорстка) ¹ ▪ 3 (жорстка) ▪ 2 (нормально) ▪ 1 (м'яка) ▪ 0 (пом'якшена)

Налаштувати прилад	Вибір
Висота над рівнем моря	Якщо калібрування відбувається автоматично, цей параметр основної установки зникає. → "Калібрування приладу перед першим використанням", Сторінка 13 ▪ 0м - 300м ▪ 300м - 600м ▪ 600м - 900м ▪ 900м - 1200м ▪ 1200м - 1500м ▪ 1500м - 1800м ▪ 1800м - 2100м ▪ Висота над рівнем моря невідома ¹ (Необхідне калібрування)

Персоналізація	Вибір
Логотип марки	▪ Індикація ¹ ▪ Не показувати
Робота після вмикання	▪ Головне меню ¹ ▪ Види нагрівання ▪ Готування на парі ▪ Страви ▪ Обране
Час приготування, що минув	▪ Індикація ¹ ▪ Не показувати
Страви	▪ Всі ¹ ▪ Не свинина ▪ Лише кошер
Страви регіональної кухні	▪ Всі ¹ ▪ Страви європейської кухні ▪ Страви британської кухні
Блокування від доступу дітей	▪ Лише блокування кнопок ¹ ▪ Деактивовано
Автоматичне швидке нагрівання	▪ Увімкн. ¹ ▪ Вимк.
Заводська конфігурація	Вибір
Заводська конфігурація	▪ Відновити
Інформація про прилад	▪ Інформація про прилад

16.2 Зміна основних установок

1. Торкніться у рядку статусу .
2. Натисніть на потрібну область основної установки.
3. Натисніть на потрібну основну установку.
4. Натисніть на потрібний параметр основної установки.
- ✓ Зміни застосовуються до більшості основних установок безпосередньо.
5. Щоб змінити інші основні установки, натисніть ←, поверніться назад і оберіть іншу основну установку.
6. Щоб вийти з основних установок, поверніться до головного меню за допомогою X або вимкніть прилад, натиснувши .
- ✓ Всі зміни збережені в пам'яті.

Нотатка: Після відключення струму зміни зберігаються в основних установках.

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

17 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: www.home-connect.com. Застосунок Home Connect допоможе пройти всі етапи реєстрації. Виконуйте інструкції і зважайте на поради, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Нотатки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації. Вони стосуються й керування приладом за допомогою застосунку Home Connect. → "Безпека", Сторінка 2
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

17.1 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.

17.2 Налаштування Home Connect

В основних установках приладу можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect. Які параметри відобразяться на дисплеї, залежить від того, чи налаштовано Home Connect і чи підключено прилад до домашньої мережі.

Основна установка	Доступні налаштування	Пояснення
Home Connect Assistant	Запуск функції Assistant Роз'єднання	Ви можете використовувати Home Connect Assistant, щоб підключити прилад до застосунку Home Connect. Нотатка: При першому використанні Home Connect Assistant доступно лише налаштування "Запуск Assistant".
Wi-Fi	Увімк. Вимк.	За допомогою Wi-Fi ви можете вимкнути підключення до мережі вашого приладу. Після успішного підключення ви можете відключити Wi-Fi і не втратити докладні дані. Щойно ви знову активуєте Wi-Fi, прилад підключиться автоматично. Нотатка: У режимі очікування з підключенням до мережі приладу потрібно максимум 2 Вт.
Стан дистанційного керування	Моніторинг Дистанційний запуск вручну Постійний дистанційний запуск	У програмі моніторингу можна відобразити лише робочий стан приладу. При переході з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск, ви щоразу маєте вмикати дистанційний запуск. Відчинити дверцята приладу можна протягом 15 хвилин після активації функції дистанційного запуску. Це не деактивує функцію дистанційного запуску. Через 15 хвилин ручний дистанційний запуск деактивується при відкритті дверцят пристрою. Використовуючи функцію постійного віддаленого запуску, ви можете віддалено запускати і керувати пристроєм в будь-який час. Якщо ви часто керуєте приладом дистанційно, є сенс встановити постійний дистанційний запуск.

17.3 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

За допомогою застосунку Home Connect можна налаштувати та запускати прилад дистанційно.

- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
 - На місці встановлення приладу приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
 - Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.
- Відскануйте наступні QR-коди.



Використовуйте QR-код для встановлення застосунку Home Connect та підключення свого приладу.


- Виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.

Вимоги

- Прилад вимкнений.
 - Прилад підключений до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
 - Для зміни налаштувань приладу через застосунок необхідно вибрати в основних установках стану дистанційного керування постійний дистанційний запуск або дистанційний запуск вручну.
1. Щоб активувати ручний дистанційний запуск, натисніть .
Підтвердження на духовій шафі необхідне лише в разі переходу з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск.
Для постійного дистанційного запуску не потрібне підтвердження на духовій шафі.
 2. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на прилад.

Нотатки

- Якщо на приладі запустити режим роботи духової шафи, дистанційний запуск активується автоматично. Через застосунок Home Connect можна змінити налаштування або запустити нову програму.
- Відчинити дверцята приладу можна протягом 15 хвилин після активації функції дистанційного запуску. Це не деактивує функцію дистанційного запуску. Через 15 хвилин ручний дистанційний запуск деактивується при відкриванні дверцят пристрою.

17.4 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг. Це може призвести до незначних змін у відображенні та роботі дисплея.

Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати встановлений застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.

Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільний застосунок Home Connect.

Поточну версію програмного забезпечення можна знайти в застосунку Home Connect в розділі інформації про прилад свого побутового приладу.

Нотатки

- Оновлення ПЗ складається з двох етапів.
 - Перший крок – це завантаження.
 - Другий крок – встановлення на ваш прилад.
- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.

17.5 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетесь до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а віддалена діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: www.home-connect.com.

17.6 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

Під час першого підключення приладу до мережі, що має доступ до Інтернету, прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:

- унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу.
- стан можливого скидання до заводських установок.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до використання та потрібна лише під час першого використання функцій Home Connect.

Нотатка: Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності з'єднання з додатком Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у програмі Home Connect.

18 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

18.1 Засоби для очищення

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь приладу, використовуйте лише придатні очисні засоби.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

УВАГА

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте гострі чи абразивні очисні засоби.
- ▶ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.

- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
 - ▶ Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплого чищення.
- Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
 - ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

При змішуванні різні засоби для очищення можуть вступити в хімічну реакцію.

- ▶ Заборонено змішувати очисні засоби.
 - ▶ Ретельно видаляйте залишки засобів.
- Сіль, що міститься в нових губчастих серветках, може пошкодити поверхні.
- ▶ Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.

Дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

→ "Чищення приладу", Сторінка 28

Передня сторона приладу

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь 	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Пластикові або вкриті лаком поверхні	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Скляні поверхні	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.

Дверцята приладу

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Засіб для очищення духовок ■ Спіраль із нержавіючої сталі 	Не використовуйте шкрепки для чищення скла. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Сторінка 32
Захисна панель дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі ■ з пластмаси: Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят. → "Дверцята приладу", Сторінка 32
Внутрішня рама дверей виготовлена з високоякісної сталі	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очисник високоякісної сталі 	Знебарвлення можна видалити за допомогою очисного засобу для нержавіючої сталі. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.
Ручка дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Уцільнення дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не знімайте та не тріть.

Робоча камера

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Розчин оцту ■ Засіб для очищення духовок ■ Спіраль із нержавіючої сталі 	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла.

Область за-стосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
		<p>Нотатки</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу. ■ Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується. ■ Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Його можна видалити лимонною кислотою.
Самоочищувальні поверхні	-	Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь. → "Відновлення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Сторінка 28
Підвісні каркаси	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Спіраль із нержавіючої сталі 	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Нотатка: Від'єднайте підвісні каркаси для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Сторінка 36
Висувн. механізм	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані. Не мийте його у посудомийній машині. Нотатка: Від'єднайте систему напрямних для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Сторінка 36
Приладдя	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Засіб для очищення духовок ■ Спіраль із нержавіючої сталі 	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині. Не використовуйте спіраль з нержавіючої сталі в ємностях для приготування на парі з нержавіючої сталі. Видаліть забруднення в ємностях для приготування на парі від крохмалистих продуктів (наприклад, рису) водним розчином оцту.
Термометр	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

18.2 Чищення приладу

Щоб не уникнути пошкодження приладу, очищуйте його відповідно до вказівок придатними очисними засобами.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Вимога: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засоби для очищення", Сторінка 26

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.

- ▶ Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
→ "Відповідні очисні засоби", Сторінка 27

2. Витріть насухо м'яким рушником.

Відновлення самоочищувальних поверхонь у робочій камері


Задня стінка, верхня панель і бокові стінки робочої камери самоочищуються і мають шорстку поверхню.

УВАГА

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

- ▶ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Якщо на дисплеї з'являється запит очищення, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для чищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його водою з губкою. Не тріть.
- ▶ Використовуйте функцію очищення.
→ "Функція чищення ecoClean Plus", Сторінка 29

19 Функція чищення "ecoClean Plus"

Регулярно використовуйте функцію очищення "ecoClean Plus" , щоб зберегти здатність самоочищувальних поверхонь до самоочищення і уникнути пошкоджень. Самоочищувальні поверхні у робочій камері вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.

Поверхні, що самоочищуються:

- Задня стінка
- Верхня панель
- Бокові стінки

УВАГА

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

- ▶ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Якщо на дисплеї з'являється запит очищення, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для чищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його водою з губкою. Не тріть.

19.1 Рекомендація чищення

Прилад визначає вид і тривалість режиму роботи, а також за потреби рекомендує використовувати функцію очищення.

При увімкненні приладу на дисплеї з'являється вказівка про використання функції очищення. Запустіть функцію очищення, коли це стане можливим.

Прилад можна буде використовувати, як зазвичай.

Рекомендація чищення з'явиться на дисплеї знову, поки не буде повністю виконана функція очищення.

Нотатка: Якщо прилад передчасно сильно забруднився, наприклад, під час готування жирної птиці або печені, або якщо виявляться темні плями на самоочищувальних поверхнях, не чекайте, доки з'явиться вказівка щодо очищення. Чим раніше запустити функцію очищення, тим довше зберігатиметься здатність до очищення самоочищувальних поверхонь.

19.2 Підготовка приладу до очищення

Для досягнення найкращого результату очищення ретельно підготуйте прилад.

УВАГА

Засіб для очищення духовок пошкоджує самоочищувальні поверхні.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок на самоочищувальних поверхнях. 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.


1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.

2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери. → "Підвісні каркаси", Сторінка 36
3. Видаліть інтенсивні забруднення лужним розчином та м'яким рушником:
 - на дні робочої камери
 - з внутрішньої частини дверцят приладу
 - зі скляної кришки лампи підсвічування духової шафи
 Це запобігає появі плям, які неможливо видалити.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути пустою.

19.3 Налаштування функції очищення

Під час роботи функції очищення провітрюйте кухню.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опіків!**


 В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтеся до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Нотатка: Під час очищення лампа підсвічування духової шафи не світиться.

Вимога: .

→ "Підготовка приладу до очищення", Сторінка 29

1. Натисніть "Очищення".
2. Натисніть "ecoClean Plus".
Тривалість в 1 годину не можна змінити.
Ви можете зсунути час, до якого має закінчитися встановлений режим.
→ "Встановлення часу завершення", Сторінка 16
3. Натисніть "Start".
 - ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску функції очищення.
4. Підтвердіть вказівку.
 - ✓ Функція очищення запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
 - ✓ Коли очищення завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
5. Вимкніть прилад кнопкою .
6. .
→ "Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення", Сторінка 29

19.4 Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення

1. Залиште прилад охолонути.
2. Насухо витріть робочу камеру вологим рушником.
Нотатка: На самоочищувальних поверхнях можуть утворитися плями. Залишки цукру і яєчного білка в продуктах не розкладаються і прилипають до поверхні. Червоні плями — це залишки солоних продуктів, а не сліди іржі. Плями не є небезпечними для здоров'я. Плями не погіршують здатність самоочищувальних поверхонь до очищення.
3. Встановіть підвісні каркаси.
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

20 Програма підтримання чистоти "humidClean"

Програма підтримання чистоти "humidClean" є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. У програмі підтримання чистоти забруднення пом'якшуються за рахунок випаровування лужного розчину. Після цього забруднення буде легко видалити.

20.1 Встановлення програми підтримання чистоти

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ошпарювання!

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

Нотатка: Під час виконання програми підтримання чистоти лампа підсвічування духової шафи не горить.

Вимога: Робоча камера повністю охолола.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.

2. **УВАГА** – Дистильована вода у робочій камері спричиняє корозію.

- ▶ Не використовуйте дистильовану воду.

Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налейте на дно робочої камери по центру.

3. Натисніть "Очищення".

4. Натисніть "humidClean".

Тривалість не можна змінити.

5. Натисніть "Start".

- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску програми підтримання чистоти.

6. Підтвердіть вказівку.

- ✓ Програма підтримки чистоти запускається, і починається зворотній відлік тривалості.

- ✓ Коли програма підтримки чистоти завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.

7. Вимкніть прилад кнопкою ○.

8. .

→ "Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти", Сторінка 30

20.2 Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти

УВАГА

Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

- ▶ Після виконання програми підтримання чистоти протріть робочу камеру та повністю висушіть.

1. Залиште прилад охолонути.

2. Зберіть воду, що залишилась в робочій камері, за допомогою всмоктуючої губки.

3. Гладенькі емальовані поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.

4. Вапняні відкладення видаліть ганчіркою, змоченою в оцті, а потім змийте чистою водою.

5. Витріть робочу камеру м'яким рушником.

6. Щоб робоча камера повністю висохла, залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на 1 годину або скористуйтеся функцією "Сушіння".

→ "Регулювання сушіння", Сторінка 32

21 Видалення накипу

Щоб ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

Частота видалення накипу залежить від роботи із застосування пари та жорсткості води. Прилад показує, якщо залишилося 5 або менше можливих режимів роботи з парою. Якщо не видалити накип, ви більше не зможете встановити режим роботи з парою.

Видалення накипу триває прибл. 100-120 хвилин.

Виконайте повноцінне видалення накипу.

Якщо перервати програму видалення накипу, більше не можна буде встановити жоден режим роботи. Щоб прилад знову був готовий до роботи, виконайте цикл промивання.

→ "Ополіскування", Сторінка 31

21.1 Підготовка до видалення накипу

УВАГА

Час, необхідний для видалення накипу, залежить від рекомендованого нами засобу для видалення накипу. Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад.

- ▶ Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ Негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

Вимоги

■ Робоча камера повністю охолола.

■ Підготуйте ємність об'ємом не менше 2 літрів.

■ Використовуйте рідкий засіб для видалення накипу.

■ Підготуйте з'єднувальний шланг.

→ "Приладдя", Сторінка 10

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.

2. При необхідності зніміть підвісні каркаси та витягніть їх із робочої камери.

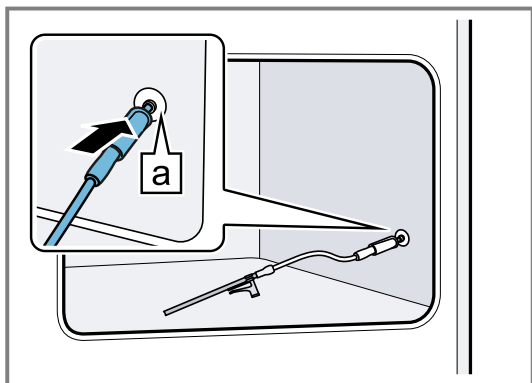
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

3. Додайте засіб для видалення накипу в ємність:

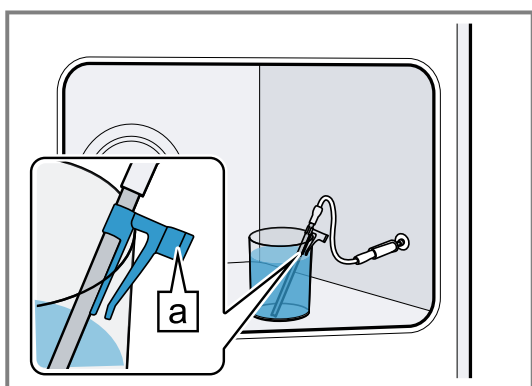
Версія засобу для видалення накипу	Засіб для видалення накипу
Об'єм пляшки 500 мл	200 мл
Об'єм пляшки 250 мл	500 мл

4. Вставте контейнер у робочу камеру.

5. Підключіть з'єднувальний шланг до штуцера [a] в робочій камері з правого боку.



6. Помістіть трубку на кінці з'єднувального шланга в контейнер так, щоб вся рідина могла бути закачана в пристрій. При необхідності прикріпіть трубку до контейнера за допомогою затискача [a].




7. Зачиніть дверцята приладу.

21.2 Встановлення програми видалення накипу

Вимога:

→ "Підготовка до видалення накипу", Сторінка 30

1. Натисніть "Очищення".
2. Натисніть "Видалення накипу".
Тривалість не можна змінити.
3. Натисніть "Start".
✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії для видалення накипу.
4. Підтвердіть вказівку.
✓ Програма видалення накипу запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
- ✓ Коли програма видалення накипу завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
5. Вимкніть прилад кнопкою .
6. .
→ "Підготовка приладу до роботи після видалення накипу", Сторінка 31

21.3 Підготовка приладу до роботи після видалення накипу

1. Від'єднайте з'єднувальний шланг робочої камери від патрубка.
2. Вийміть контейнер зі з'єднувальним шлангом з робочої камери, спорожніть і очистіть його.
3. Витріть розливу рідину з дна робочої камери, змийте чистою водою і витріть насухо м'якою тканиною.
4. За необхідності встановіть підвісні каркаси.
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

22 Ополіскування

Промийте прилад, якщо ви тривалий час не використовували режими роботи з паром.

Прилад реєструє тип і тривалість роботи й за потреби рекомендує очистити парову систему, наприклад, після прибіл. 2 тижнів без використання парового режиму. Після ввімкнення приладу на дисплеї з'являється вказівка.

Прилад можна буде використовувати, як зазвичай. Однак вказівка залишатиметься на дисплеї доти, доки ви повністю не промиєте парову систему.

Якщо перервати програму видалення накипу, більше не можна буде встановити жоден режим роботи. Щоб відновити готовність приладу до роботи, промийте парову систему.

22.1 Підготовка до ополіскування

УВАГА

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

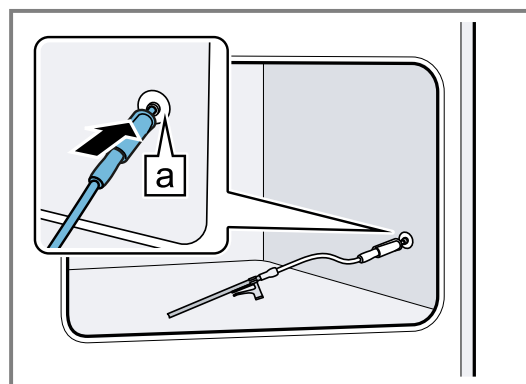
- ▶ Негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.


Вимоги

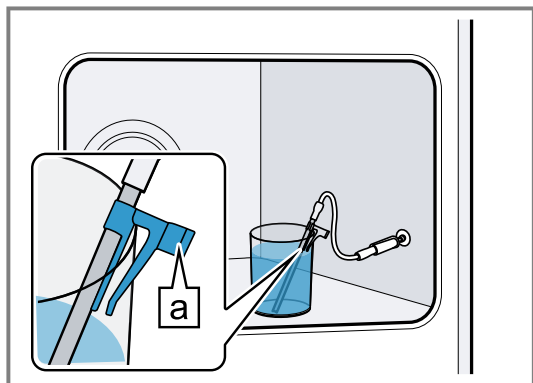
- Робоча камера повністю охолола.
- Підготуйте ємність об'ємом не менше 2 літрів.
- Підготуйте з'єднувальний шланг.
→ "Приладдя", Сторінка 10

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.

2. При необхідності зніміть підвісні каркаси та витягніть їх із робочої камери.
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36
3. Вставте контейнер у робочу камеру.
4. Підключіть з'єднувальний шланг до штуцера [a] в робочій камері з правого боку.



- Помістіть трубку на кінці з'єднувального шланга в контейнер. При необхідності прикріпіть трубку до контейнера за допомогою затискача .




- Зачиніть дверцята приладу.

22.2 Налаштування ополіскування

Вимога:

→ "Підготовка до ополіскування", Сторінка 31

- Натисніть "Очищення".
- Натисніть "Ополіскування".
Тривалість не можна змінити.

- Натисніть "Start".
 - ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до ополіскування.
- Підтвердіть вказівку.
 - ✓ Ополіскування запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
 - ✓ Коли програма ополіскування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
- Вимкніть прилад кнопкою .
- .
- "Підготовка приладу до роботи після ополіскування", Сторінка 32

22.3 Підготовка приладу до роботи після ополіскування

- Від'єднайте з'єднувальний шланг робочої камери від патрубка.
- Вийміть контейнер зі з'єднувальним шлангом з робочої камери, спорожніть і очистіть його.
- Витріть розливу рідину з дна робочої камери, змийте чистою водою і витріть насухо м'якою тканиною.
- За необхідності встановіть підвісні каркаси.
→ "Підвісні каркаси", Сторінка 36

23 Функція сушіння

Щоб не залишалася волога, після використання в режимі з парою просушіть робочу камеру.

УВАГА

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

23.1 Висушити робочу камеру

Ви можете висушити робочу камеру вручну або за допомогою функції "Функція сушіння".


- Залиште прилад охолонути.
- Видаліть з робочої камери бруд.
- Витріть воду у робочій камері.
- Висушіть робочу камеру.
 - ▶ Щоб робоча камера висохла, залиште дверцята приладу відчиненими на 1 годину.

- ▶ Щоб використовувати функцію "Функція сушіння", встановіть "Функція сушіння".
→ "Регулювання сушіння", Сторінка 32

Регулювання сушіння

Вимога:

→ "Висушити робочу камеру", Сторінка 32

- Натисніть "Очищення".
- Натисніть "Функція сушіння".
Тривалість неможливо змінити.
- Натисніть "Start".
 - ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до сушіння.
- Підтвердіть вказівку.
 - ✓ Сушіння запускається, і починається відлік тривалості.
 - ✓ Коли сушіння завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
- Вимкніть прилад кнопкою .
- Щоб повністю висушити робочу камеру, відчиніть дверцята приладу та залиште їх відчиненими на 1-2 хвилини.

24 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

Нотатка: Протріть піддон для збирання конденсату не надавляючи на нього.

24.1 Демонтаж дверцят приладу

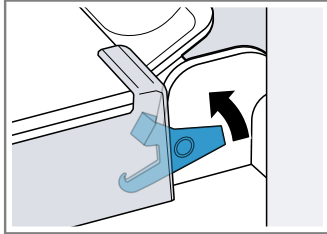
 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека травмування!**
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
▶ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

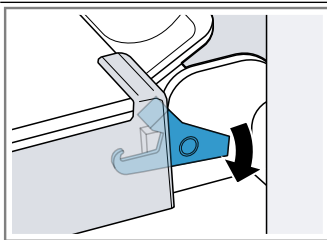
Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі.

Фіксатор відкритий



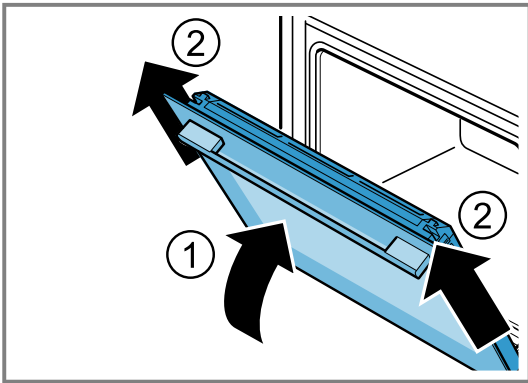
Петля зафіксована та не може закритися.

Фіксатор закритий



Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

- ✓ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору ①. Обхопіть дверцята приладу обома руками ліворуч та праворуч і потягніть вгору ②.



4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

Демонтаж піддона для конденсату

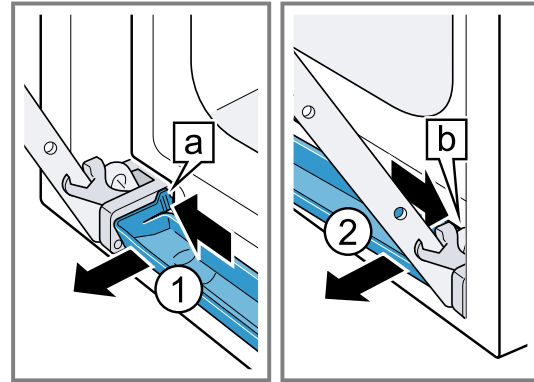
Нотатки

- Протирайте піддон для конденсату після кожного режиму роботи з парою або перед кожним демонтажем.
- Піддон для конденсату заборонено мити в посудомийній машині

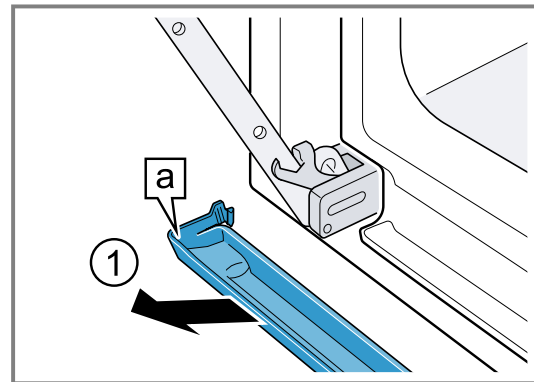
Вимога: Дверцята приладу потрібно зняти.

1. Натискайте на ліву поверхню натискання **a** ①, поки гачок не відчепиться.

2. Натискайте на праву поверхню натискання **b** ②, поки гачок не відчепиться.

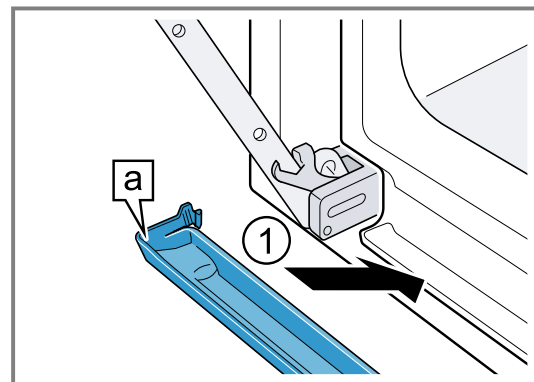



3. Злегка нахиліть піддон для конденсату вперед, доки не розфіксуються нижні гайки.
4. Витягніть піддон для конденсату **a** обома руками під кутом вгору ①.

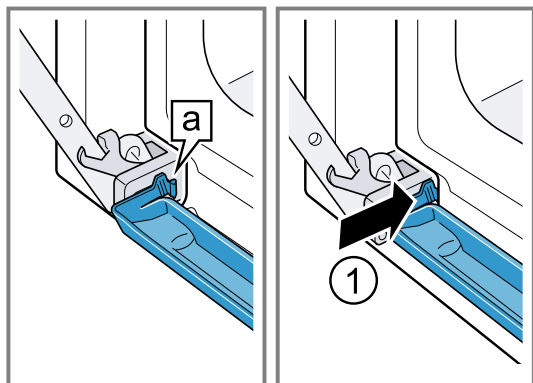


Встановлення піддона для конденсату

1. Вставте піддон для конденсату **a** під кутом обома руками ①.



2. Зафіксуйте гаки  піддона для конденсату ліворуч та праворуч у вирізі ①.



3. Втисніть піддон для конденсату, доки не зафіксуються гаки праворуч, ліворуч та знизу.
 - ✓ Піддон для конденсату встановлений горизонтально.

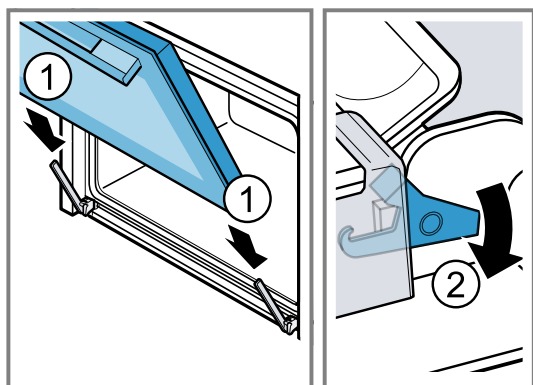
24.2 Встановлення дверцят

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека травмування!

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

1. Прямо посуньте дверцята на обидві петлі ①. Посуньте дверцята приладу до упору.
2. Повністю відкрийте дверцята приладу.
3. Закрийте фіксатори на лівій та правій петлі ②.



- ✓ Фіксатори закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.
4. Зачиніть дверцята приладу.

24.3 Демонтаж скла дверцят

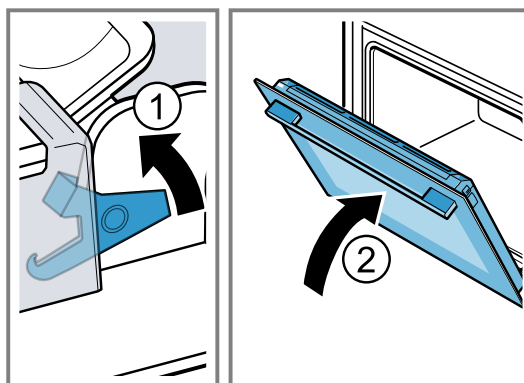
ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека травмування!

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

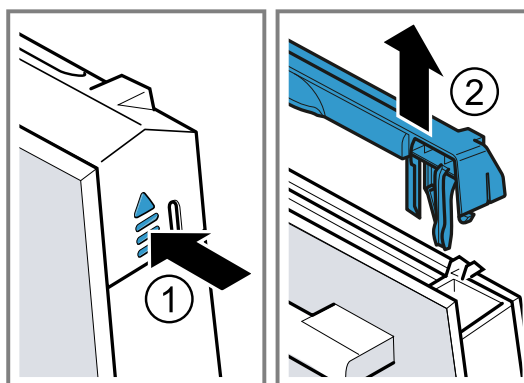
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

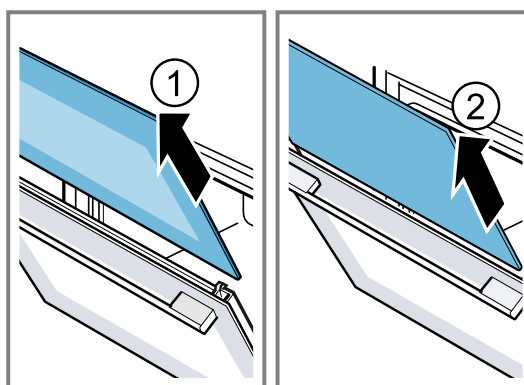
2. Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі ①.
 - ✓ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору ②.



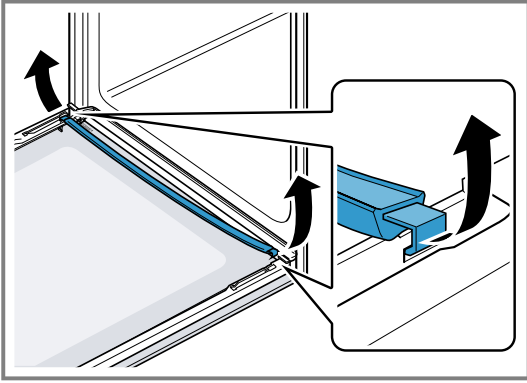
4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.
5. Зніміть захисну панель дверцят ②.



6. Витягніть внутрішнє скло ① і обережно помістіть на рівну поверхню.
7. Витягніть проміжне скло ② і обережно помістіть на рівну поверхню.

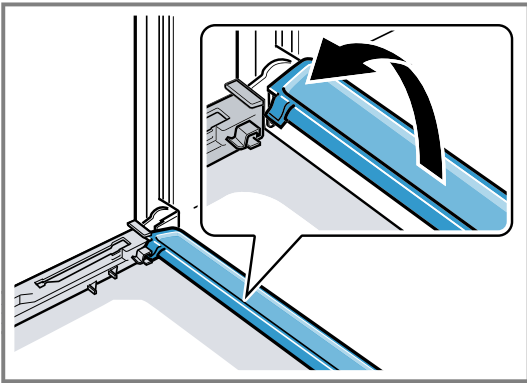


8. Відчиніть дверцята приладу та зніміть ущільнення дверцят.



9. За потреби ви можете витягти для очищення конденсатний бак.

- ▶ Відчиніть дверцята приладу.
- ▶ Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



10. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Очистіть зняте скло дверцят з обох боків за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки.

11. Протріть конденсатний бак ганчіркою, змоченою у гарячому лужному розчині.

12. Очистіть дверцята приладу.

→ "Відповідні очисні засоби", Сторінка 27

13. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.

→ "Встановлення скла дверцят", Сторінка 35

24.4 Встановлення скла дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

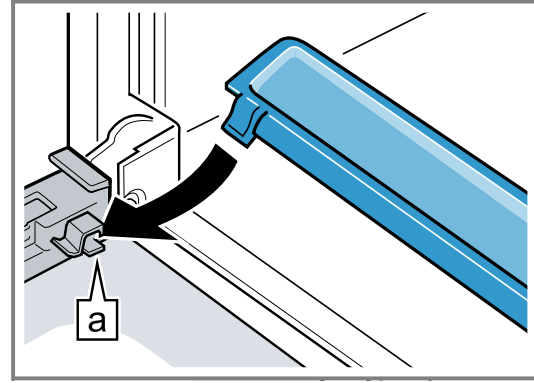
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

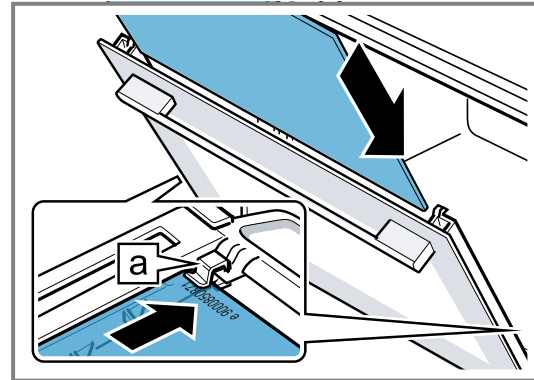
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

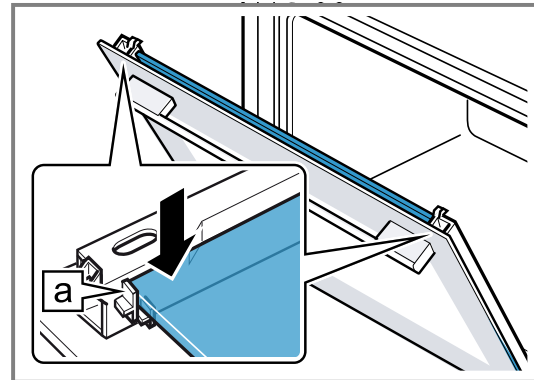
2. Вертикально вставте конденсатний бак у тримач **a** та переверніть вниз.



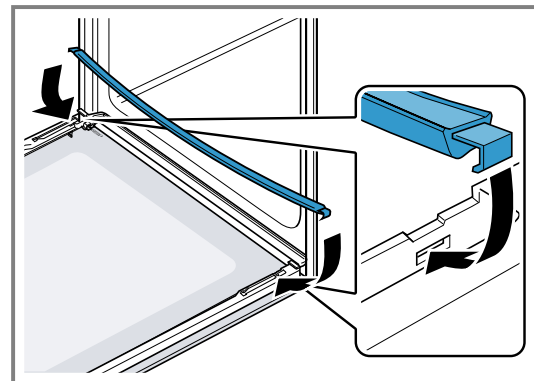
3. Посуньте проміжне скло у лівий та правий тримач **a**.



4. Натисніть на проміжне скло вгору, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі **a**.

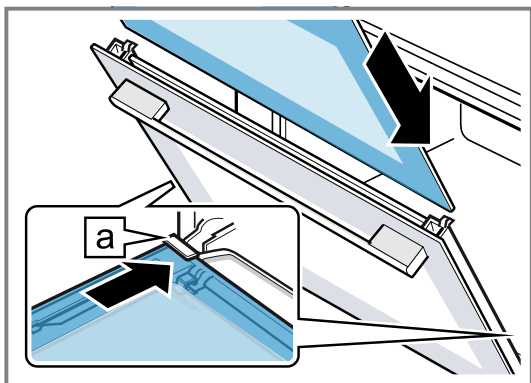


5. Відчиніть дверцята приладу та навісьте ущільнення дверцят.

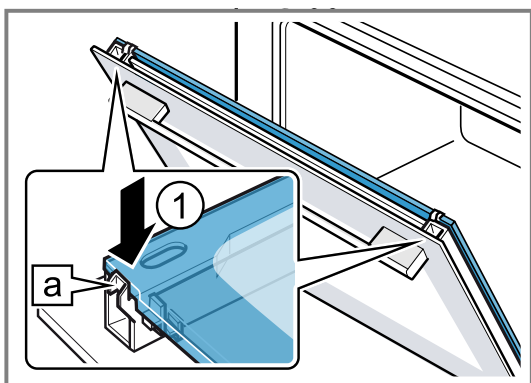


6. **Нотатка:** Під час встановлення скла переконайтеся, що глянцева сторона скла повернута назовні, а виріз – вгору ліворуч та праворуч.

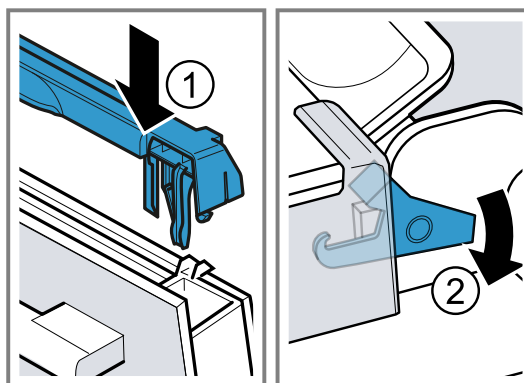
Посуньте внутрішнє скло у лівий та правий тримач [a].



7. Натисніть внутрішнє скло вгору, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі [a].



8. Встановіть і притисніть захисну панель дверцят ① до чутного звуку фіксації.
9. Повністю відкрийте дверцята приладу.
10. Закрийте фіксатори на лівій та правій петлі ②.



- ✓ Фіксатори закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

11. Зачиніть дверцята приладу.

Нотатка: Робочу камеру можна знову використовувати, лише якщо скло дверцят правильно встановлене.

25 Підвісні каркаси

Підвісні каркаси можна зняти для ретельного очищення їх та робочої камери або заміни каркасів.

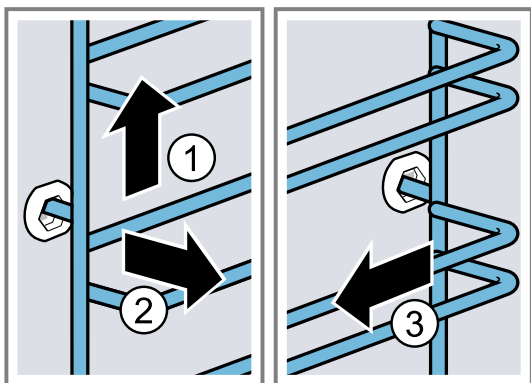
25.1 Зняття підвісних каркасів

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опіків!

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

- ▶ Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Припідніміть підвісний каркас ① та зніміть ②.
2. Витягніть підвісний каркас вперед ③ та вийміть.



3. Очистіть підвісний каркас.

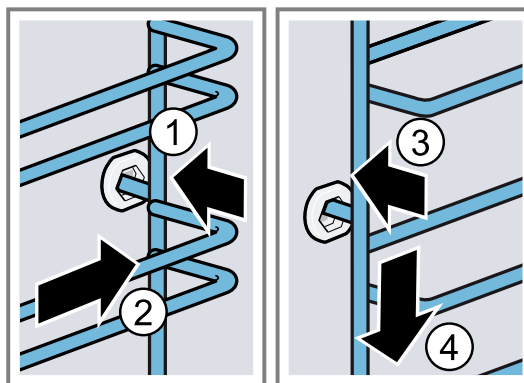
→ "Засоби для очищення", Сторінка 26

25.2 Встановлення підвісних каркасів

Нотатки

- Підвісні каркаси встановлюються лише праворуч або ліворуч.
- З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вигини залишались спереду.

1. Вставте підвісний каркас по центру в заднє гніздо ① так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть назад ②.
2. Вставте підвісний каркас у переднє гніздо ③ так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть вниз ④.



25.3 Зняття висувної напрямної

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека опіків!

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

- ▶ Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

УВАГА

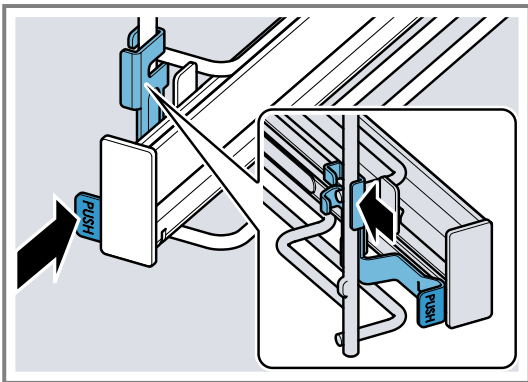
Самоочищувальні поверхні у робочій камері можуть пошкодитися при знятті та встановленні висувних напрямних.

- ▶ Перш ніж знімати або встановлювати висувні напрямні, зніміть підвісні каркаси.

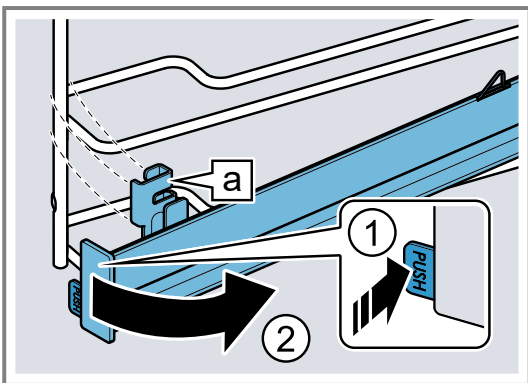
Нотатки

- Залежно від типу приладу потрібно налаштувати основні установки для використання телескопічних механізмів для приладів з підвісними каркасами та висувними напрямними.
→ "Основні параметри", Сторінка 23
- При необхідності на кожному рівні можуть бути встановлені висувні напрямні.
- За потреби всі рівні можна обладнати висувними напрямними.

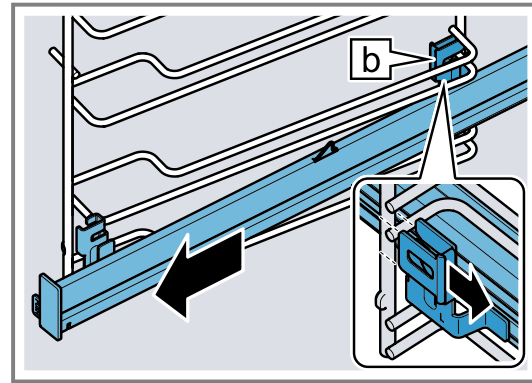
1. Натисніть кнопку **PUSH**, що знаходиться збоку від напрямної, і посуньте напрямну назад.



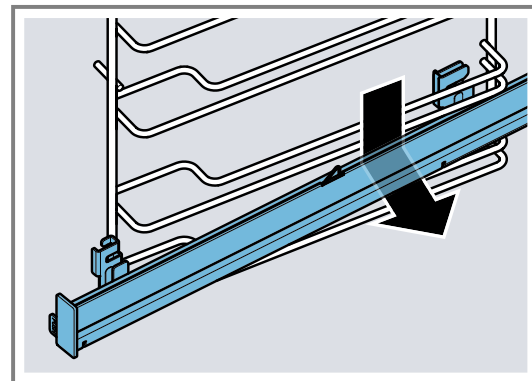
2. Утримуйте натиснутою кнопку **PUSH** ① і розкладіть напрямну назовні ②, до встановлення переднього тримача [a].



3. Витягніть планку вперед.



4. Зніміть висувну напрямну.



5. Очистіть висувну напрямну.
→ "Засоби для очищення", Сторінка 26

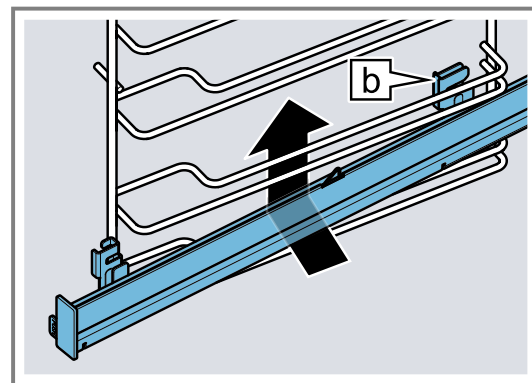
Нотатка: Подальша інформація:



25.4 Навішування висувної напрямної

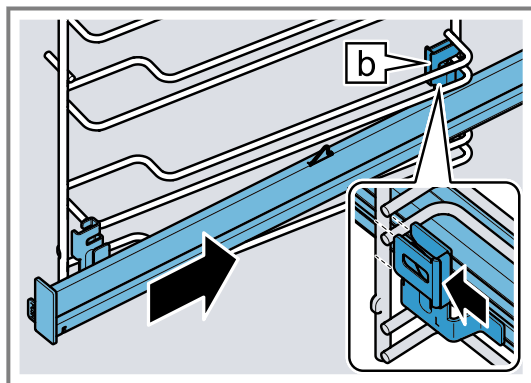
Нотатка: Висувні напрямні встановлюються лише праворуч або ліворуч. При підвішуванні стежте за тим, щоб їх можна було висунути вперед.

1. Встановіть висувну напрямну із заднім тримачем [b] знизу за двома напрямними стійками рівня встановлення і утримуйте в горизонтальному положенні.

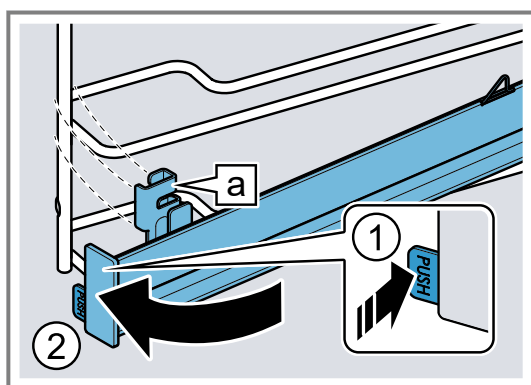


2. Направте напрямну по довжині відносно напрямних стійок ззаду і засуньте обидва тримача на нижній

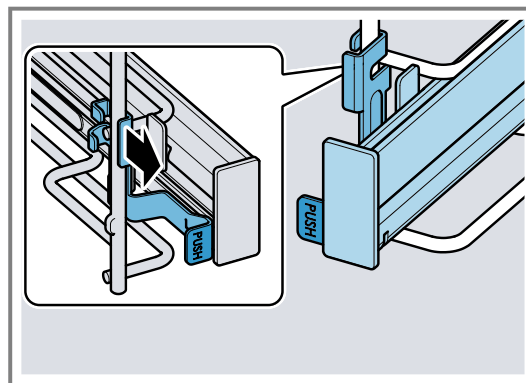
шток з обох сторін. Утримуйте вертикальний шток **b** з заднім тримачем.



3. Утримуйте натиснутою кнопку **PUSH** ① і складіть висувну напрямну всередину ②, так щоб тримач **a** опинився в нижньому штоці.



4. Відпустіть кнопку **PUSH**.



✓ Тримач зафіксується.

5. Витягніть висувну напрямну до упору та знову засуньте.

Нотатка: Подальша інформація:



26 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усунути власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

Порада: Підключіть пристрій до програми Home Connect, щоб автоматично отримувати оновлення програмного забезпечення. Це дозволяє усунути помилки, поліпшувати продуктивність і завантажувати нові функції.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
→ "Сервісні центри", Сторінка 40

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ураження електричним струмом!




Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

26.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Помилка електроніки <ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть прилад від електромережі щонайменше на 30 секунд, вимкнувши запобіжник. 2. Скиньте основні установки до заводських. → "Основні параметри", Сторінка 23
На дисплеї з'являється «Мова українська».	Зник струм. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Для першого введення в експлуатацію прийміть налаштування.
Режим не запускається або переривається.	Можливі різні причини. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте вказівки, що з'являються на дисплеї. → "Відображення інформації", Сторінка 14 <p>Несправність у роботі</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зверніться до . → "Сервісні центри", Сторінка 40
Прилад не нагріває.	Увімкнений демонстраційний режим. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Вимкніть демонстраційний режим протягом прибл. 5 хвилин в основних налаштуваннях. → "Зміна основних установок", Сторінка 24 <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. <p>✓ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.</p>
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Сторінка 23
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перейдіть на сайт www.home-connect.com.
Дуже сильне утворення пари під час режиму роботи з парою.	Прилад автоматично виконує калібрування. Жодні дії не потрібні. <p>Якщо час приготування занадто короткий, прилад не відкалібрується автоматично.</p> <p>Якщо пари утворюється все ще багато, повторіть калібрування приладу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відновіть заводські установки приладу. → "Основні параметри", Сторінка 23 2. Повторіть калібрування. → "Перед першим використанням", Сторінка 12
Прилад пропонує видалити накип без попередньої появи лічильника.	Встановлений діапазон жорсткості води занадто низький. <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконайте видалення накипу з приладу. → "Видалення накипу", Сторінка 30 2. Перевірте жорсткість води та встановіть в основних установках. → "Основні параметри", Сторінка 23
Прилад пропонує виконати промивання.	Під час видалення накипу була перервана подача електроенергії або вимкнений прилад. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Промийте прилад. → "Ополіскування", Сторінка 31
Кнопки блимають.	За панеллю управління утворився конденсат. Жодні дії не потрібні. Щойно конденсат випарується, кнопки перестануть блимати.
Під час готування з парою чути плескіт води.	Водяна пара викликає холодний/тепловий ефект у заморожених продуктах. Жодні дії не потрібні.
Прилад гуде під час роботи та після вимкнення.	Перевірка роботи насоса створює шум під час роботи. Жодні дії не потрібні.
Освітлення робочої камери не працює.	Основні установки було змінено. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Змініть основні установки для освітлення. → "Основні параметри", Сторінка 23 <p>Несправна світлодіодна лампа.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зверніться до . → "Сервісні центри", Сторінка 40
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. На дисплеї відобразиться вказівка. <p>Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи.</p>

Несправність	Причина й усунення несправності
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	<ol style="list-style-type: none"> Щоб продовжити режим роботи, спочатку вимкніть прилад, натиснувши , а потім знов увімкніть. Знову налаштуйте і запустіть режим. Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його, натиснувши . <p>Порада: Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу, встановіть тривалість. → "Функції часу", Сторінка 15</p>
На дисплеї з'являється буквено-цифровий код помилки, наприклад E0111.	<p>Електронне обладнання розпізнало несправність.</p> <ol style="list-style-type: none"> Вимкніть прилад і знову увімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Сторінка 40
Незадовільний результат приготування.	<p>Було встановлено невідповідні налаштування. Значення налаштування, наприклад температура або тривалість, залежать від рецепту, кількості та продуктів.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Наступного разу встановіть нижче або вище значення. <p>Порада: Більше інформації про приготування, відповідні значення налаштування та рецепти ви можете знайти в Home Connect додатку або на нашому сайті siemens-home.bsh-group.com.</p> 

27 Транспортування, зберігання й утилізація

27.1 Спорожнення

Якщо ви демонтуєте прилад, наприклад, при переїзді, спорожніть систему подачі пари. Скористайтесь для цього функцією ополіскування.
→ "Ополіскування", Сторінка 31

27.2 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.

- Переріжте кабель живлення.

- Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

28 Сервісні центри

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) свого приладу.

Виготовлено "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м.Мюнхен, 81739, Німеччина за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про

сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

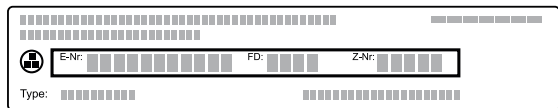
Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а замінити їх можна тільки кваліфікованим спеціалістам.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою siemens-home.bsh-group.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

28.1 Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.)

Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) можна знайти на заводській табличці приладу.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

Інформація про пристрій може також бути відображена в основних установках.

→ "Основні параметри", Сторінка 23

28.2 Гарантія на AQUA-STOP

Окрім гарантії, наданої згідно з договором купівлі-продажу, і нашої гарантії виробника на прилад, ми надаємо гарантію на таких умовах:

- У разі виникнення збитків від води, спричинених внаслідок дефекту нашої системи AquaStop, ми відшкодуємо збитки приватних користувачів. Щоб забезпечувався захист від протікання води, прилад має бути підключений до електромережі.
- Ця гарантія відшкодування чинна впродовж усього строку служби приладу.
- Ми приймаємо гарантійні претензії за умови, що прилад із системою Aqua-Stop встановлено й приєднано належним чином згідно з нашою інструкцією; гарантія поширюється й на правильно змонтоване подовження системи Aqua-Stop (з використанням оригінального приладдя). Наша гарантія не поширюється на несправності підвідних ліній чи арматури, розташованих до місця з'єднання системи Aqua-Stop з водопровідним краном.
- Прилади з Aqua-Stop зазвичай не потребують вашого нагляду під час роботи, а закривати водопровідний кран після використання приладу не обов'язково. Водопровідний кран слід закривати лише в разі вашої тривалої відсутності вдома, наприклад, перед відпусткою.

29 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, які ліцензовані власниками авторських прав як вільне або відкрите програмне забезпечення.

Відповідна інформація про ліцензію зберігається на побутовому приладі. Доступ до відповідної інформації про ліцензію також можливий через додаток Home Connect: «Профіль -> Юридична інформація -> Інформація про ліцензію». ¹ Завантажити інформацію про ліцензію також можна на сайті фірмової продукції. (Шукайте на сайті продукції модель свого приладу й додаткові документи.) Відповідну інформацію можна також запитати за адресою ossrequest@bshg.com або BSH

Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Відповідний вихідний код буде наданий на запит.

Запит можна надіслати на адресу ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Тема листа: „OSSREQUEST“

Витрати на опрацювання вашого запиту покриває ви. Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

30 Декларація відповідності

Ця компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням Директиви 2014/53/EU.

Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою siemens-home.bsh-group.com на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.



Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт

Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 200 мВт



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

¹ Залежно від комплектації приладу

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

Справжнім «БСХ Хаузгерете ГмбХ» за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіообладнання;

повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: www.siemens-home.bsh-group.com/ua

31 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми підібрали рекомендації, що оптимально підходять для вашого приладу.

Порада: Більше інформації про приготування, відповідні значення налаштування та рецепти ви можете знайти в Home Connect додатку або на нашому сайті siemens-home.bsh-group.com.

31.1 Загальні вказівки щодо приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказаний діапазон регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Якщо ви все ж перед готуванням бажаєте розігріти духову шафу, встановлюйте приладдя тільки після попереднього розігрівання робочої камери.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

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

→ "Інше приладдя", Сторінка 12

31.2 Вказівки щодо випікання

- Для випікання пирогів, печива або хліба найкраще підходять форми для випікання з темного металу.
- Застосовуйте для приготування запіканок широкий плаский посуд. У вузькому, високому посуді приготування цих страв потребує більше часу і зверху вони будуть більш рум'яними.
- Форми для випікання з силікону не підходять.
- При випіканні запіканки прямо в універсальному деку використовуйте рівень 2.
- Параметри для хлібного тіста чинні для приготування тіста як на деку для випікання, так і у прямокутній формі.

УВАГА

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери.

Рівні встановлення

При використанні виду нагрівання «Гаряче повітря 4D» можна обирати між рівнями встановлення 1, 2, 3 і 4. Кращий результат досягається при приготуванні на наступних рівнях встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
Висока випічка/форма на решітці	2
Пласка випічка/деко для випікання	3

Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
2 рівні	3
▪ Універсальне деко	1
▪ Деко для випікання	
2 рівні	3
▪ 2 решітки з формами на них	1
3 рівні	5
▪ Деко для випікання	3
▪ Універсальне деко	1
▪ Деко для випікання	
4 рівні	5
▪ 4 решітки з папером для випікання	3
	2
	1

Використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря 4D».

Нотатка: Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.

31.3 Вказівки щодо смаження, тушкування та приготування на грилі

- Рекомендовані налаштування застосовуються до їжі шойно з холодильника та до птиці без фарширування, готової до смаження.
- Покладіть птицю на посуд грудкою або шкіркою вниз.
- Переверніть печеню, страву для гриля або цілу рибу прибл. через 1/2 - 2/3 зазначеного часу.

Смаження на решітці

Смажена на решітці страва буде особливо хрусткою з усіх боків. Смажте одночасно, наприклад, велику птицю або кілька шматків.

- Смажте шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
 - Продукти для смаження кладіть безпосередньо на решітку.
 - Для збору рідини, що стікає, підставте універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень встановлення.
 - Залежно від розміру та виду печені додайте до 1/2 літра води в універсальне деко.
- З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.

Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

Загальна інформація про смаження у посуді

- Використовуйте жаростійкий посуд, призначений для духової шафи.
- Поставте посуд на решітку.
- Краще використовувати посуд зі скла.
- Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження.

Смаження у відкритому посуді

- Використовуйте високу сковорідку.
- Якщо немає придатного посуду, можна використовувати універсальне деко.

Смаження у закритому посуді

- Використовуйте придатну кришку, що щільно прилягає.
- Для м'яса між продуктами та кришкою має бути зазор щонайменше 3 см. М'ясо може піднятися.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека ошпарювання!

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою.

- Підніміть кришку, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.
- Не підпускайте дітей до приладу.

Готування на грилі

Готуйте на грилі, щоб отримати хрумку скоринку. Гриль з конвекцією добре підходить для приготування цілої птиці та риби, а також м'яса, наприклад, хрусткої скоринки.

- Готуйте на грилі шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматочки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко щонайменше на один рівень нижче під решіткою.

Нотатки

- Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Частота залежить від встановленого режиму гриля.
- При готуванні на грилі може виникати дим.

31.4 Вказівки щодо готування на парі

Готуйте страви в щадному режимі. Продукти залишаються особливо соковитими.

На відміну від приготування з подачею пари, м'ясо не матиме скоринки.

- Використовуйте відкритий, термостійкий та придатний для готування на парі посуд.

Рекомендовані налаштування для різних страв

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Форма для кексу або Прямокутна форма	2	☐	150-170	-	60-80
Здобний пиріг, 2 рівні	Форма для кексу або	3+1	☉	140-160	-	60-80

- Найкраще підійде перфорована ємність для приготування на парі розміром XL. Щоб зібрати рідину, що стікає, вставте універсальне деко у робочу камеру на один рівень нижче.
- Також можна поставити на решітку скляну ємність.
- Вкрийте страву плівкою, яку зазвичай використовуєте для готування на водяній бані, наприклад, харчовою плівкою.
- Страву не потрібно перевертати.
- За бажанням можна обсмажити м'ясо, птицю або рибу перед тим, як готувати на парі. Скоротить час приготування.
- Для більших шматків потрібен триваліший час нагрівання та триваліше приготування.
- Якщо ви використовуєте кілька шматків однакової ваги, прилад подовжує час нагрівання. Тривалість готування не змінюється.
- Під час приготування на парі відкривайте дверцята приладу якомога рідше. Після завершення приготування протріть піддон для конденсату. Переповнення піддону для конденсату може призвести до пошкодження меблів.
- У головному меню інструкції з експлуатації наведено інформацію, як встановити режим готування на парі.
→ "Готування на парі", Сторінка 16

Овочі на декількох рівнях одразу

Ви можете приготувати кілька страв або ціле меню на двох рівнях, наприклад, броколі та картоплю.
→ Сторінка 46

Рис або зернові



























- Додайте воду або рідину у вказаному співвідношенні. Наприклад, 1 : 1,5 означає 150 мл рідини на 100 г рису.

31.5 Вказівки щодо приготування напівфабрикатів


























- Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування вихідних продуктів.
- Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно вкриті льодом. Видаліть налідь зі страви.
- Зніміть обгортку з напівфабрикату.
- Якщо ви готуєте або розігріваєте напівфабрикати в посуді, використовуйте термостійкий посуд.
- Рівномірно розділіть окремі продукти, такі як булочки та напівфабрикати з картоплі, на приладді. Залиште трохи місця між окремими шматочками.
- Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

31.6 Вибір страви

Рекомендовані налаштування для великої кількості страв, відсортованих за категоріями продуктів.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтен- сивність пари	Тривалість, хв
	Прямокутна форма					
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-180	-	70-90
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		150-160	-	50-60
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		1. 150-160 2. 150-160	1 Вимк.	1. 10 2. 25-35
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	-	55-75
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		180-190	-	30-40
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200 ¹	1	10-15
Кекси	Деко для кексів	3		170-190	-	15-20
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-180	2	25-35
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		140-160	-	15-30
Хліб, 750 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190	3 Вимк.	1. 10-15 2. 25-35
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190	3 Вимк.	1. 10-15 2. 45-55
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		200-210	-	35-45
Лаваш	Універсальне деко	3		220-230	3	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		200-220	2	20-30
Піца, свіжа - на деку для випікання	Деко для випікання	3		180-200	-	20-30
Піца, свіжа - на деку для випікання, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		180-190	-	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж, на деці для піци	Форма для піци	2		220-230	-	20-30
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	3		200-210	-	30-40
Французький пиріг кіш	Форма з темним покриттям для кішу	1		200-210	-	25-40
Французька піца фламку-хен	Універсальне деко	3		240-250 ¹	-	10-18
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150-170	2	40-50
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	-	50-70
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	2		200-220	-	60-70
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	2		190-210	2	50-60

¹ Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтен- сивність пари	Тривалість, хв
Філе грудинки курчати, на парі	Перфорована емність для приготування на парі	3		100	-	15-25
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		200-220	2	30-45
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		160-180	-	120-150
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	2 2 Вимк.	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	110-130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	-	120-140
Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Вимк. 1 Вимк.	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	-	40-50
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	2		190-200	1	50-60
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-160
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	140-160
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	60-70
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	1	65-80
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	-	25-30 ¹
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	50-80
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	1	80-90
Риба, смажена, ціла, 300 г, наприклад, форель	Універсальне деко	2		1. 170-180 2. 160-170	1 Вимк.	1. 15-20 2. 5-10
Риба на парі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Перфорована емність для приготування на парі	3		80-90	-	15-25
Рибне філе, без панірування, на парі	Перфорована емність для приготування на парі	3		80-100	-	10-16
Цвітна капуста, цілі качани, приготування на парі	Перфорована емність для приготування на парі	3		120	-	20-30
Морква, скибочками, приготування на парі	Перфорована емність для приготування на парі	3		120	-	5-7

¹ Переверніть страву після 2/3 загального часу.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Шпинат, готування на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	3	☒	100	-	2-3
Картопля «в мундирі», ціла	Перфорована ємність для приготування на парі	3	☒	120	-	30-35
Довгозернистий рис, 1:1,5	Плаский посуд	3	☒	110	-	12-17
Яйця, зварені круто	Перфорована ємність для приготування на парі	3	☒	100	-	9-12

Десерт

Приготування карамельного крему або крем-брюле

1. Приготуйте суміш для крему за вашим рецептом.
2. Залийте суміш висотою 2-3 см у формочки.
3. Помістіть формочки у перфоровану ємність для приготування на парі розміром XL.
4. Вкрийте страву фольгою, яку зазвичай використовуєте для готування на водяній бані, наприклад, харчовою плівкою.
5. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
6. Якщо формочки виготовлені з дуже темного металу, подовжіть час готування.

Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.
2. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.
4. Розкладіть масу у маленькі ємності, наприклад, у чашки або невеликі склянки.
5. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
6. Поставте посуд на дно робочої камери.
7. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
8. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику принаймні на 12 годин.

Рекомендовані налаштування для десертів, компотів

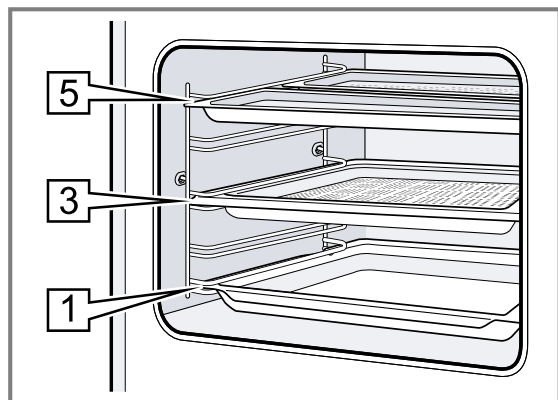
Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Крем-брюле	Порційні формочки	3	☒	85	-	20-30
Карамельний крем	Порційні формочки	3	☒	85	-	30-40
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери	☒	35-40	-	300-360

Меню страв на парі

Рекомендовані налаштування та додаткова інформація щодо приготування страв.

Вказівки щодо складання меню

- Використовуйте придатне приладдя та правильно вставляйте його у духову шафу. → *Сторінка 10*




- Рівні встановлення:
 - Ємність для приготування на парі, розмір M: рівень 5
 - Ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3
 - Універсальне деко: рівень 1
- Спочатку поставте у робочу камеру страву з довшим часом приготування. Інші страви додайте у потрібний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.
- Дотримуйтеся вказівок щодо приготування окремих страв.
 - Час нагрівання відрізняється залежно від розміру та ваги страви.
 - Час готування не залежить від кількості продуктів.
 - Використовуйте термостійкий посуд.
 - Накрийте суфле фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
 - Універсальне деко завжди встановлюйте на рівень 1.
- У разі одночасного приготування кількох страв загальний час готування подовжується, оскільки під час

кожного відчинення дверцят приладу з нього виходить пара, і йому треба знову нагріватися.

- Після одночасного приготування кількох страв насухо витріть робочу камеру і піддон для конденсату.

Рекомендовані налаштування для готування страв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Варена картопля, порізна	Перфорована емність для приготування на парі, розмір M	5+5+3		100	-	1. 30 2. 20 3. 10
Філе лосося глибокої заморозки	Неперфорована емність для приготування на парі, розмір M					
Брокколи	Перфорована емність для приготування на парі, розмір XL					

31.7 Спеціальні види приготування

Інформація та рекомендовані налаштування для спеціальних видів приготування, наприклад, томління.

Томління

Для всіх ніжних страв, які ви бажаєте просмажити до середнього ступеня готовності/з кров'ю, до точно визначеної стадії. М'ясо та птиця залишаються соковитими та ніжними при повільному приготуванні за низьких температур.

Томління птиці або м'яса

Нотатка: Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління/слабке нагрівання» неможливий.

Вимога: Робоча камера холодна.

- Використовуйте абсолютно свіже та бездоганне м'ясо. Найкраще підходять шматки без кісток і з невеликою кількістю сполучної тканини.
- Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 2.
- Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибіл. 15 хвилин.

- Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.

- Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.

Щоб температура у робочій камері залишалася рівномірною, тримайте дверцята під час томління закритими.

Поради щодо томління

Тут ви знайдете поради для отримання ідеального результату при томлінні.

Побажання	Порада
Ви бажаєте приготувати у режимі томління качине філе.	<ul style="list-style-type: none"> Покладіть холодне качине філе на сковорідку. Спочатку обсмажте з боку шкірки. Готуйте качине філе у режимі томління. Після томління підсмажте качине філе на грилі до хрумкої шкірки 3–5 хвилин.
Ви бажаєте подавати соковите м'ясо якомога теплішим.	<ul style="list-style-type: none"> Підігрійте посуд, в якому подаватимете страву. Подавайте його з дуже гарячим соусом.

Рекомендовані налаштування для томління

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Тривалість смаження, хв	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Качине філе рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2	4		80 ¹	-	30-50
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2	4		80 ¹	-	30-45

¹ Попередньо прогрійте прилад.

Sous-vide

Готування за технологією «Sous-vide» — це готування «в вакуумі» за низьких температур у діапазоні 50-95 °C та з паром 100 %.

Готування за технологією «Sous-vide» — це щадний спосіб приготування м'яса, риби, овочів та десертів. Страви вкладають у спеціальний жаростійкий вакуумний мішок з камерним вакуумним контейнером.

Завдяки захисній плівці вакуумного мішка поживні та ароматичні речовини залишаються у стравах. Низькі температури та безпосереднє розподілення тепла дозволяють контролювано досягати будь-якого потрібного показника готовності. Підгорання страв практично неможливе.

Вказівки щодо готування за технологією «Sous-vide»

- Порції
 - Дотримуйтесь рекомендацій, наведених у налаштуваннях, щодо розміру порцій та шматків. Відрегулюйте час приготування для великих об'ємів і шматків.
 - У приладі можна готувати максимум 2 кг страв за технологією «Sous-vide».
 - Для овочів та десертів кількість вказана для 4 осіб.
- Можна готувати на 2 рівнях. Для цього завжди встановлюйте універсальне деко для збору конденсату на 1-й рівень. Решітка відповідно до цього.
- Результат готування на 100 % залежить від властивостей вихідних продуктів. Застосовуйте лише свіжі продукти вищого класу. Тільки так можна отримати безпечний та смачний результат приготування.

Вакуумування продуктів

Для досягнення рівномірної теплопередачі і оптимального результату приготування використовуйте вакууматор, який може створювати 99% вакууму.

Порада: Щоб запобігти виділенню газів з продуктів, наприклад з овочів, вакуумування продуктів потрібно виконувати не раніше, ніж за один день до приготування. Гази можуть перешкоджати передачі тепла або через вакуумний тиск змінювати структуру продуктів та їхні властивості при приготуванні.

Нотатка: Не використовуйте датчик внутрішньої температури.

1. Заправте їжу половиною звичайної кількості спецій. Під час готування в вакуумі аромати не випаровуються. Звична кількість ароматів від спецій, зелені або часника відчувається інтенсивніше та значніше впливає на смак, посилюючи його.
Порада: Підсилити натуральний аромат високоякісних продуктів можна за допомогою невеликого шматочка вершкового масла і невеликої кількості солі у вакуумному мішку.
Різні інгредієнти впливають на процес приготування страв:
 - Сіль і цукор скорочують процес готування.
 - Кислі продукти, наприклад, лимонний сік або оцет, роблять продукти більш твердими.
 - Алкоголь та часник надають неприємного присмаку.
2. Для заповнення вакуумного мішка відігніть край мішка на 3 - 4 см і встановіть його у ємність, наприклад, вимірювальну склянку.
Заповнюючи вакуумний мішок, переконайтеся, що він не замастився залишками їжі в районі шва.

3. Перед приготуванням перевірте, чи не пошкоджений вакуумний пакет.

Для цього виконуйте наведені далі вказівки:

- У вакуумному пакеті повітря відсутнє або його зовсім небагато.
- Зварювальний шов вільно закривається.
- У вакуумному пакеті немає отворів.
- Загалом м'ясо або риба, що зберігаються у вакуумі, не повинні тиснути одне на одного.

4. Якщо вакуумний пакет наповнений неоптимально, покладіть продукти в новий пакет і знову виконайте вакуумування.

Підготовка страв для готування за технологією «Sous-vide».

Практично на всіх харчових поверхнях є бактерії.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – – Небезпека шкоди здоров'ю!

Приготування за технологією Sous-vide виконується за низьких температур, а при недотриманні вказівок щодо використання і дотримання гігієни може бути небезпечним для здоров'я.

- ▶ Використовуйте лише свіжі продукти найкращої якості в бездоганному стані.
- ▶ Мийте і дезінфікуйте руки.
- ▶ Застосовуйте одноразові рукавички або щипці для готування чи для грилю.
- ▶ Критичні з гігієнічних міркувань продукти, такі як птиця, яйця й риба, слід готувати особливо ретельно.
- ▶ Ретельно вимийте й очистіть овочі та фрукти.
- ▶ Тримайте в чистоті робочі поверхні й дошки для нарізання.
- ▶ Для різних видів продуктів використовуйте різні дошки для нарізання.
- ▶ Короткочасно переривайте ланцюг охолодження, тільки щоб приготувати продукт.
- ▶ До початку процесу приготування зберігайте вакуумовані продукти в холодильнику максимум 24 години.
- ▶ Страви вживайте одразу після готування та зберігайте недовго, навіть у холодильнику. Вони не придатні для повторного розігрівання.
- ▶ Щоб знищити мікроби, тримайте вакуумовану їжу не приготовлену їжу в киплячій воді протягом максимум 3 секунд.
- ✓ Тепер інгредієнти не мають бактерій і готові до приготування за технологією «Sous-vide».

Готування за технологією «Sous-vide»

Вимоги

- Страва вакуумується. → *Сторінка 48*
- Страва готова. → *Сторінка 48*

1. Покладіть страву на решітку.
Для рівномірного розподілу тепла не розміщуйте на решітці вакуумовані страви одна на одній або близько одна до одної.
2. Для збору конденсату, що стікає, поставте універсальне деко на рівень 1.
3. **УВАГА – Небезпека пошкодження меблів**
 - ▶ Не перевищуйте максимальної встановленої тривалості (кілька годин).Налаштуйте прилад відповідно до основних установок.
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**
Під час готування їжі у вакуумному мішку накопичується гаряча вода.
 - ▶ Обережно підніміть вакуумний мішок з духовки, так щоб гаряча вода текла в універсальне деко або в ємності для випікання.

- ▶ Обережно зніміть вакуумний мішок з кухонної прихватки.









Після процесу приготування спочатку дайте робочій камері охолонути, потім витріть воду губкою.



- Висушіть вакуумний мішок та покладіть у чисту ємність.
- Відкрийте вакуумний мішок ножицями. Викладіть всю страву та злийте рідину в ємність. З бульйону чи маринаду можна приготувати соус.
- Підготуйте страву до подачі.

Страва	Вказівки з приготування
М'ясо	<ul style="list-style-type: none"> - Щоб уникнути опіків від бризок, перш ніж класти його в гарячу олію, промокніть м'ясо паперовим рушником. - Короткочасно обсмажте м'ясо на великому вогні декілька секунд з обох боків. Таким чином утворюється хрумка скоринка та звичні аромати смаження, але страва не пересмажується.

Страва	Вказівки з приготування
Риба	<ul style="list-style-type: none"> - Приправте та полийте рибу гарячим вершковим маслом. - Щоб отримати скоринку і аромат смаження, смажте рибу по кілька секунд з кожного боку. - Подовжіть час смаження, якщо при готуванні за технологією «Sous-vide» бажаний ступінь готовності ще не досягнутий. - Подавайте рибу на попередньо розігрітих тарілках і з гарячим соусом або маслом, оскільки приготування за технологією «Sous-vide» відбувається за низьких температур.
Овочі	<ul style="list-style-type: none"> - Для отримання аромату смаження, короткочасно підсмажте овочі. - Приправте овочі за смаком або змішайте їх з іншими інгредієнтами.

Рекомендовані установки для готування Sous Vide

Страва	Приладдя/ посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв	Вказівки щодо Sous-vide
Яловиче філе, шматок, з кров'ю, 3-4 см завтовшки	Решітка + Універсальне деко		58	-	90	Додайте у вакуумний мішок вершкове масло і розмарин.
Яловиче філе, шматок, середнього ступеня просмаження, 3-4 см завтовшки	Решітка + Універсальне деко		65	-	80	Додайте у вакуумний мішок вершкове масло і розмарин.
Качине філе, по 300 г	Решітка + Універсальне деко		62	-	70	Виріжте жирові волокна, посипте м'ясо перцем та сіллю та покладіть у вакуумний мішок зі шматочком цедри апельсину.
Рибне філе, 2-3 см завтовшки, наприклад, лосось, тріска	Решітка + Універсальне деко		65	-	25	Покладіть у вакуумний мішок вершкове масло і трохи солі.
Печериці, порізані на 4 частини, 500 г	Решітка + Універсальне деко		85	-	20-25	Покладіть у вакуумний мішок вершкове масло, розмарин, трохи часнику та солі.
Картопля, скибочками по 0,5 см, 600 г	Решітка + Універсальне деко		90	-	70-80	Рецепт-порада: додайте у вакуумний мішок апельсиновий сік, карі та вершкове масло.
Картопля, очищена, четвертинками, 800 г	Решітка + Універсальне деко		95	-	35-45	Покладіть у вакуумний мішок вершкове масло й сіль. Оптимально для подальшої обробки, наприклад, для салату.
Ананас, скибочками по 1,5 см, 400 г	Решітка + Універсальне деко		85	-	70-80	Рецепт-порада: додайте у вакуумний мішок вершкове масло, мед і ваніль.

Страва	Приладдя/ посуд	Вид на- грівання	Температ ура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв	Вказівки щодо Sous- vide
Яблука, очищені, ски- бочками по 0,5 см, 2-4 шт.	Решітка + Універсальне деко		85	-	15-25	Покладіть у вакуу- мний мішок карамельний соус. Краще викори- стовувати для цього яблука твердих сортів, наприклад, джонаголд або бо- скоп.
Ванільний соус, 0,5 л	Решітка + Універсальне деко		82	-	15-25	Рецепт-порада: пере- мішайте і додайте у вакуумний мішок 0,5 л молока, 1 яйце, 3 яєчні жовтки, 80 г цукру і пюре стручка ванілі.

Air Fry

Готуйте страви з хрумкою скоринкою та невеликою кі- лькістю жиру за допомогою Air Fry. Air Fry особливо під- ходить для продуктів, які ви зазвичай смажите у фритюрі в олії.

Зважайте на цю інформацію при готуванні страв з використанням Air Fry

Дотримуйтеся цих вказівок при готуванні страв у режимі Air Fry.

- Приготування в режимі Air Fry можливе лише на одному рівні.
- За допомогою емальоване деко для гриля Air-Fry, можна досягти найсмачніших результатів. Перфорована поверхня забезпечує найкращу циркуляцію повітря навколо їжі. Якщо деко для гриля Air-Fry не входить до стандартної комплектації приладу, його можна при- дбати як спеціальне приладдя.

- Не розігривайте попередньо духову шафу.
- Не використовуйте папір для випікання. Повітря має циркулювати в робочій камері.
- Не разморожуйте продукти глибокого замороження.
- Рівномірно розкладіть продукти по деко для гриля Air- Fry або універсальному деко. Якщо можливо, розкла- дайте продукти на приладді лише одним шаром.
- Вставте приладдя в робочу камеру на рівень 3. Якщо ви використовуєте деко Air Fry, ви можете вставити порожнє універсальне деко на рівень 1, щоб захи- стити його від забруднення.
- Переверніть продукти через половину часу готування. Якщо продуктів багато, переверніть їх двічі.

Порада: Додавайте сіль тільки після завершення приго- тування. Так їжа буде хрумкішою.

Овочі в паніруванні можна готувати в режимі Air Fry. Щоб заощадити жир, оббризкайте панірування олією з пульверизатора. Це дозволить отримати хрумку скори- нку з невеликою кількістю жиру.

Рекомендовані установки для Air Fry

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на- грівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Картопля фри	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	3		180-200	-	15-20
Картопляні конверти, фа- ршировані	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	3		180-200	-	15-20
Смажена картопля. заморожена	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	3		180-200	-	15-20
Курячі палички або нагети, заморожені	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	3		180-200	-	8-12
Рибні палички	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	3		180-200	-	10-20
Броколі, у паніровці	Деко для готування в режимі Air Fry	3		180-200	-	10-20

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
	або Універсальне деко					


Пастеризація та гігієна

Проводьте пастеризацію непошкодженого термостійкого посуду або дитячих пляшечок. Такі заходи відповідають звичайному виварюванню.

Дитячі пляшечки, пастеризація

1. Очистіть пляшки щіткою для пляшок відразу після спорожнення.
2. Помийте пляшки у посудомийній машині.
3. Помістіть банки в емність для приготування на парі розміром XL так, щоб вони не торкалися одна одної.
4. Запустіть програму "«Пастеризація»".
5. Просушіть пляшки чистим рушником.
6. Після пастеризації протріть прилад.

Рекомендовані налаштування для дотримання гігієни

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Чистий посуд без мікробів	Перфорована емність для приготування на парі	2		100	-	15-20



Сходження тіста

Дріжджове тісто швидше піднімається у вашому приладі, ніж при кімнатній температурі, і при цьому не пересихає.

Вимога: Робоча камера холодна.

1. Вставте решітку.
2. Поставте тісто в мисці на решітку.
Не накривайте миску.

Рекомендовані налаштування для сходження тіста

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Тісто з високим вмістом жиру, наприклад, панеттоне	Миска на решітці	2		40-45	-	40-90
Білий хліб	Миска на решітці	2		35-40	-	30-40

Підігрівання

Розігрівайте страви з подачею пари в щадному режимі. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані. Таким чином можна розігрівати вчорашню випічку.

Вказівки щодо підігрівання

- Використовуйте відкритий, термостійкий та придатний для готування на парі посуд.
- Використовуйте плаский та широкий посуд. У холодному посуді підігрівання триває довше.

Вказівки щодо пастеризації

Дотримуйтесь цих вказівок при пастеризації посуду.

- Ви можете використовувати свій прилад для підготовки банок та їхніх кришок для закривання варення або консервації.
- Ви можете повторно обробити варення після приготування, щоб збільшити термін зберігання.
- Пастеризуйте лише термостійкий посуд та посуд, придатний для готування на парі.
- Використовуйте лише цілі чисті банки та кришки.
- Мити посуд у посудомийній машині найкраще перед пастеризацією.

3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
Дані є орієнтовними значеннями. Температура і тривалість готування залежать від виду та кількості інгредієнтів.
4. Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога.
5. Перед випіканням насуху протріть робочу камеру.

- Поставте посуд на решітку.
- Покладіть їжу, яка готується не у посуді, безпосередньо на решітку на рівень 2, наприклад, булочки.
- Не накривайте страви.
- Під час підігрівання не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме багато пари.
- Після підігрівання насуху витріть робочу камеру і піддон для конденсату.

Рекомендовані налаштування для розігрівання та підігрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Порційні страви, охолоджені, 1 порція	Відкритий посуд	2		120-130	-	15-25
Піца, охолоджена, запечена	Решітка	2		170-180 ¹	-	5-15
Булочки, багети, запечені	Решітка	2		150-160 ¹	-	10-20
Піца, заморожена, запечена	Решітка	2		170-180 ¹	-	5-15
Булочки, багети, заморожені, запечені	Решітка	2		160-170 ¹	-	10-20

Підтримання страв у гарячому стані

Вказівки щодо підтримання в гарячому стані

- При використанні виду нагрівання "«Підтримання в гарячому стані»" не утворюється конденсат. Не потрібно протирати робочу камеру.
- Не накривайте страви.
- Не зберігайте страви у теплі більш ніж 2 години.
- Зважайте на те, що деякі страви під час підтримання в гарячому стані продовжують готуватися.

Різні рівні подачі пари підходять для підтримання в гарячому стані:

- рівень 1: смажених шматочків та недовго смаженої їжі
- рівень 2: запіканок та гарнірів;
- рівень 3: рагу та супів

31.8 Пробні страви

Інформація в цьому розділі орієнтована на випробувальні установи з метою полегшення тестування приладу згідно з EN 60350-1.

Випікання

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

Рекомендовані налаштування для запікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 ²	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 ²	-	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-150 ²	-	25-40
Фігурне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		130-140 ²	-	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160 ²	-	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 ²	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 ²	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	2x	5+3+1		140 ²	-	35-45

¹ Попередньо прогрійте прилад.

² Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
	Деко для випікання + Універсальне деко					
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 ¹	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 ¹	-	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		1. 150-160 2. 150-160	1 Вимк.	1. 10 2. 20-25
Бісквіт на воді, 2 рівні	2x Рознімна форма Ø 26 см	3+1		150-170 ¹	-	30-50

Готування на парі

Встановіть універсальне деко під перфоровану ємність для приготування на парі розміром XL, якщо це зазначено в рекомендованих установках.

Рівні встановлення

Рівні встановлення при готуванні на парі на одному рівні

- Кладіть максимум 2,5 кг.

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

Рівні встановлення при готуванні на парі на двох рівнях

- Кладіть максимум 1,8 кг на рівень.
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 5
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3

Рекомендовані налаштування для приготування птиці на парі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Горох, заморожений, дві ємності	2x Ємність для обробки парюю, розмір XL + Універсальне деко	5+3+1		100	-	- ²
Броколі, свіжа, 300 г	Ємність для обробки парюю, розмір XL	3		100 ³	-	9-10 ⁴
Броколі, свіжа, одна ємність	Ємність для обробки парюю, розмір XL	3		100 ³	-	12-13 ⁴

Готування на грилі

Рекомендовані налаштування для готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3 ⁵	-	4-6

¹ Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

² Випробування завершується, коли в найхолоднішому місці досягається температура 85 °C (див. стандарт IEC 60350-1).

³ Попередньо прогрійте прилад.

⁴ Порівнянний ступінь готовності еталонного зразка й головного зразка досягається після того, як еталонний зразок готувався упродовж 5 хвилин (згідно з вимогами стандарту IEC 60350-1).

⁵ Не прогрівайте прилад попередньо.

32 Інструкція з монтажу


Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.




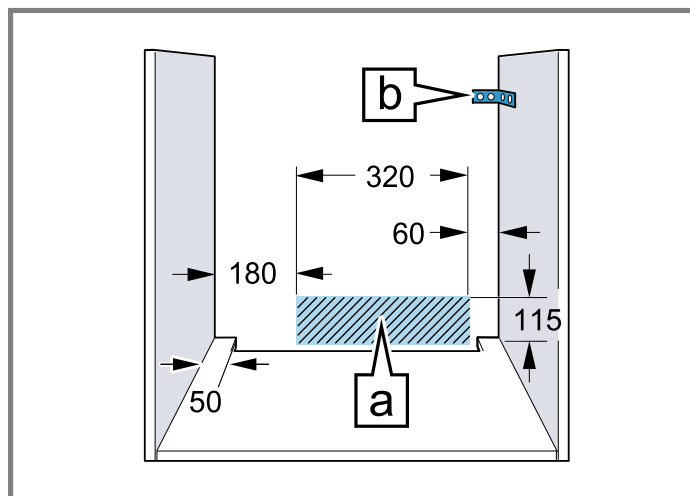
mm

⚠ 32.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Не використовуйте ручку дверцят для транспортування або вбудовування.
- Після доставки перевірте прилад на наявність транспортних пошкоджень. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та липку плівку з робочої камери та дверей.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °С, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °С.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Покладіть пристрій на горизонтальну поверхню.
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні  або поза зоною монтажу.

Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка  до стіни.



- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Після встановлення приладу отвори на задній панелі повинні бути недоступні для дітей, навіть через шухляди та кухонні шафи, що знаходяться під ними. Це потрібно передбачити при монтажі. У разі використання острівця для приготування їжі необхідно встановити закриту задню стінку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте подовжувачі або багатомісні розетки.

- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.
- ▶ Якщо шнур живлення є коротким і немає довшого шнура живлення, зверніться до професійної електромайстерні, щоб адаптувати місце монтажу вдома.

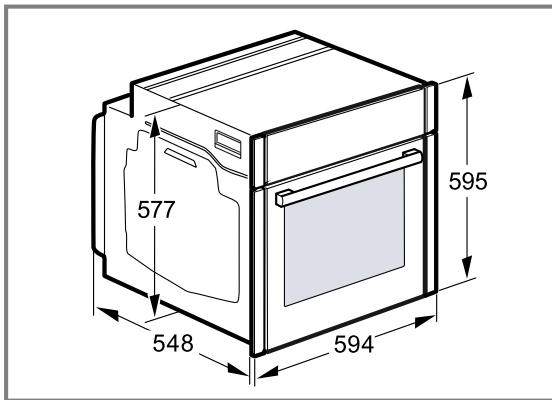
УВАГА

При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

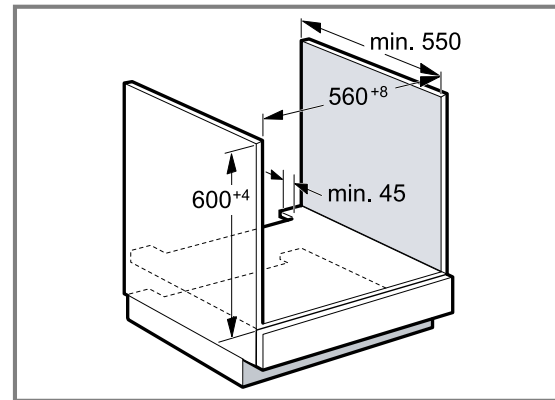
32.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



32.3 Вбудовування під стільницею

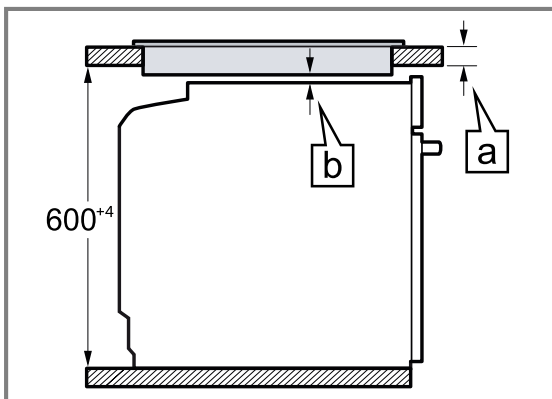
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.



- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.
- Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.
- Дотримуйтеся глибини стільниці щонайменше 600 мм.
- У разі встановлення під газовою варильною поверхнею переконайтеся, що прилад не торкається до газового з'єднання газової варильної поверхні.
- За потреби зверніться до ліцензованого фахівця для проведення газу.

32.4 Вбудовування під варильною поверхнею

При установці приладу під варильною поверхнею необхідно дотримуватися обов'язкових мінімальних розмірів, включаючи, при необхідності, розміри опорної конструкції.



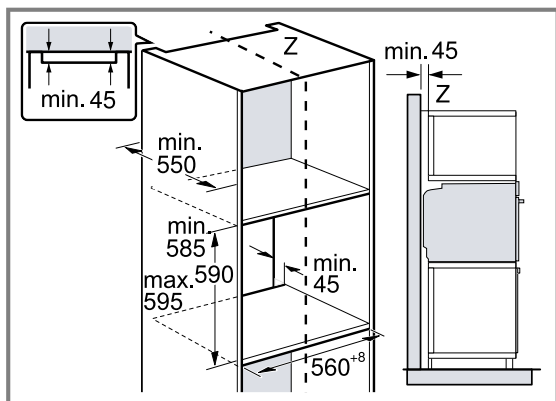
На основі обов'язкових мінімальних розмірів **b** визначається мінімальна товщина стільниці **a**.

Тип варильної поверхні	a прикріплена в мм	a встановлена врівень у мм	b у мм
індукційної варильної поверхні	37	38	5
Індукційна варильна панель з суцільною зоною нагріву	47	48	5
Газова конфорка	27	38	5 ¹
Електрична варильна панель	27	30	2

¹ Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

32.5 Вбудовування у високу шафу

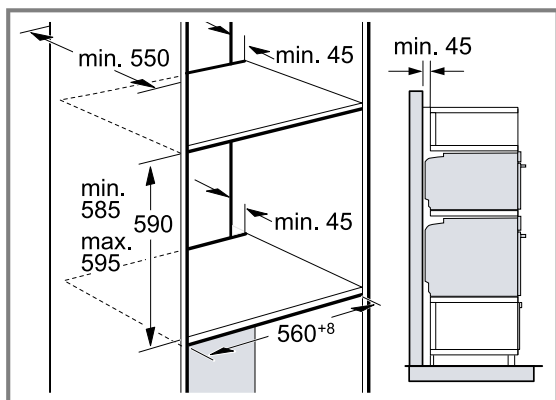
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



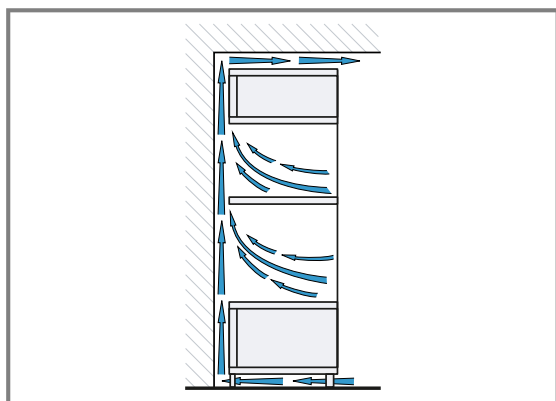
- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

32.6 Монтаж двох приладів один над одним

Прилад можна також вбудувати над або під іншим приладом. Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу приладів один над одним.



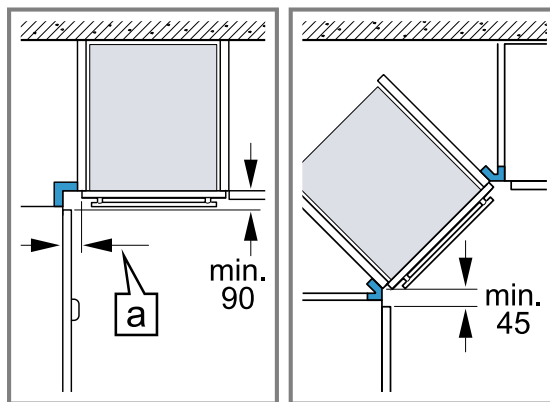
- Для вентиляції приладів необхідні вентиляційні прорізи у перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію обох приладів, у цокольній зоні необхідно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см². Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку.
- Слід забезпечити повітрообмін, як показано на ескізі.



- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

32.7 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.

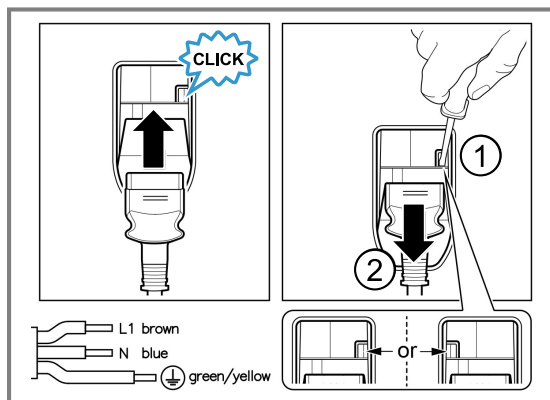


- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір **a** залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

32.8 Підключення до електромережі

Щоб безпечно виконати під'єднання приладу до електромережі, керуйтеся цими вказівками.

- Прилад відповідає класу захисту I та може підключатися лише через запобіжник.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.
- Під час виконання усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.



- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- Монтаж приладу повинен забезпечувати контактну безпеку.

- Якщо дисплей приладу залишається темним, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки приєднання.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

Нотатка: Прилад повинен бути підключений до стаціонарної розетки із заземленими контактами, згідно з настановами.

- ▶ Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом. Якщо пристрій встановлено, до мережевого штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ, або, якщо це неможливо, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

Нотатка: Лише кваліфіковані спеціалісти можуть приєднувати прилад. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

1. Визначте фазу та нуль на розетці. Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - ▶ зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - ▶ блакитний = (нуль) нульова жила
 - ▶ коричневий = фаза (зовнішня жила)

32.9 Підключення до водопроводу

Для безпечного підключення приладу до водопостачання дотримуйтесь даних вказівок.

- Прилад має захист від зворотного току води, тому немає необхідності використовувати шланги з подібним захистом.
- Дотримуйтесь положень місцевих постачальників води.

Підключення приладу до водопостачання

Нотатка

Прилад можна підключати тільки до мережі холодного водопостачання, що відповідає наступним умовам:

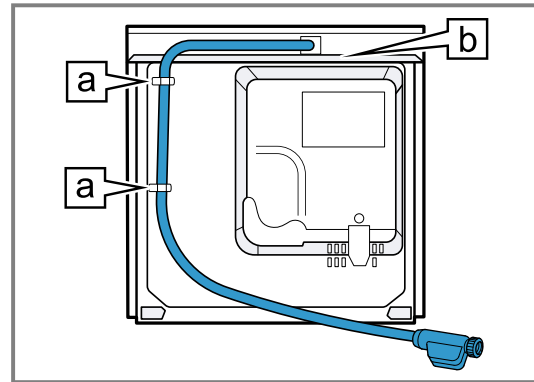
- З'єднання 3/4" (26,4 мм)
- Тиск води 0,2-1 МПа (2-10 бар)
- Макс. розрахунковий надлишковий тиск води 1 МПа (10 бар)
- не менше 10 літрів в хвилину

Вимоги

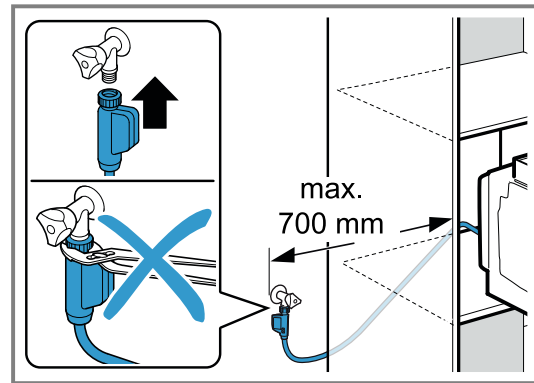
- До місця підключення до водопостачання повинен бути завжди забезпечений вільний доступ, воно не повинно розташовуватися прямо за приладом.
- Водопровідне приєднання має розміщуватися щонайменше на 150 мм нижче, ніж верхній край приладу.

1. Зніміть верхнє транспортне кріплення.
2. Вийміть шланг подачі води з кріплень [a] на задній стороні приладу.

3. Щоб запобігти перекиданню приладу, тримайте шланг [b] спрямованим вниз.
4. Відкрийте кріплення [a] і вкладіть в них шланг подачі води.



5. Встановіть шланг подачі води разом з монтажним кутником на вивід підключення до внутрішньої мережі водопостачання будинку.



Затягуйте пластикову накидну гайку тільки вручну. Не натягуйте і не перегинайте шланги подачі води занадто сильно.

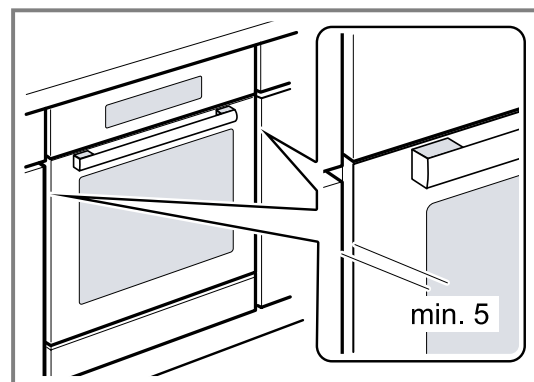
Довжина впускного шланга становить приблизно 700 мм.

Якщо довжина шланга недостатня, можна використовувати подовжувач. Подовження шланга на 2 м ви можете придбати в сервісній службі.

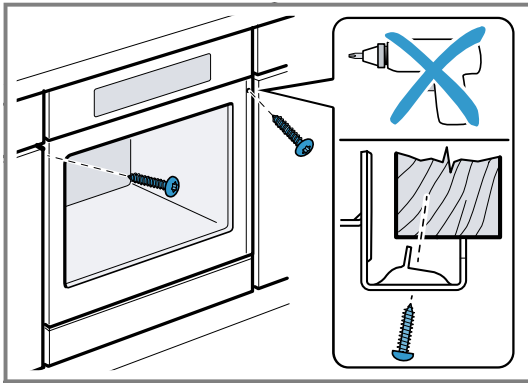
6. Перевірка на герметичність місця підключення до водопроводу. При наявності протікання негайно перекрийте воду і затягніть з'єднання.

32.10 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



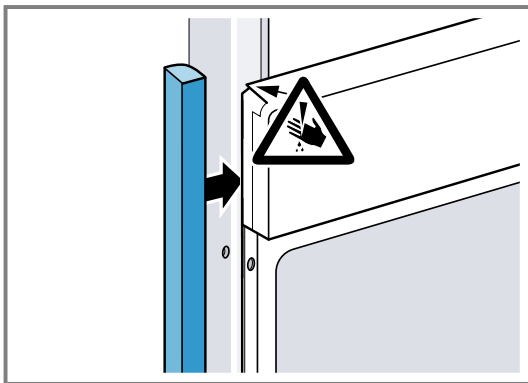
2. Щільно пригвинтіть прилад.



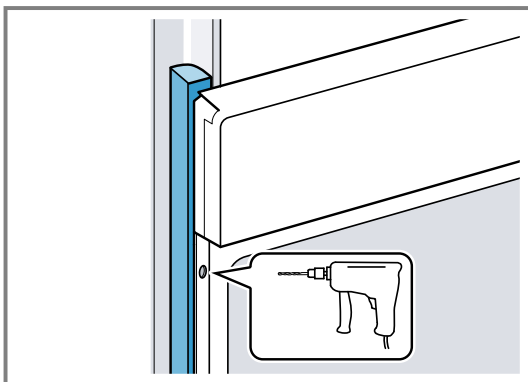
Нотатка: Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

32.11 Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:

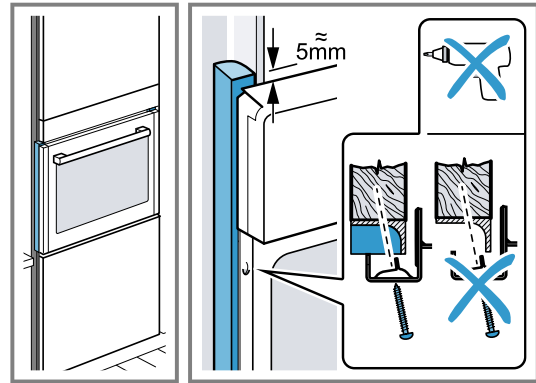
1. Прикріпіть відповідний заповнювач з обох боків, щоб закрити гострі краї та забезпечити надійну установку.



2. Прикріпіть наповнювач до меблів.
3. Попередньо просвердліть заповнювач і меблі, щоб створити гвинтове з'єднання.



4. Закріпіть прилад за допомогою відповідного гвинта.



32.12 Демонтаж приладу

1. Злийте воду з парової системи. Скористайтесь для цього функцією ополіскування. → "Ополіскування", Сторінка 31
2. Відключіть прилад від електромережі.
3. Вигвинтіть кріпильні шурупи.
4. Підніміть прилад і повністю вийміть.

UK Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9002041470 (051008) REG25

uk