



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Вбудована духовна шафа

**HSG656R.1**

**[uk]** Інструкція з використання

Вбудована духовна шафа



# Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Установки таймера</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	<b>5</b>		Встановлення тривалості . . . . .	22
	Загальне . . . . .	5		Встановлення часу закінчення . . . . .	22
	Пара . . . . .	6		Установка таймера . . . . .	23
	Термометр для смаження . . . . .	6		<b>Термометр</b> . . . . .	<b>23</b>
	Функція очищення . . . . .	6		Види нагрівання . . . . .	23
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	<b>6</b>		Встановлення термометра у страву . . . . .	24
	Загальне . . . . .	6		Встановлення внутрішньої температури . . . . .	24
	Пара . . . . .	7		Внутрішня температура різних продуктів . . . . .	25
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Функція “Захист від дітей”</b> . . . . .	<b>26</b>
	Заощадження енергії . . . . .	7		Активація та деактивація . . . . .	26
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	8		<b>Основні установки</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	<b>9</b>		Зміна основних налаштувань . . . . .	26
	Панель управління . . . . .	9		Перелік основних установок . . . . .	26
	Елементи управління . . . . .	9		Вимкнення електропостачання . . . . .	26
	Дисплей . . . . .	10		Зміна поточного часу . . . . .	27
	Режими роботи приладу . . . . .	10		<b>Програма “Шабат”</b> . . . . .	<b>27</b>
	Види нагрівання . . . . .	11		Початок програми «Шабат» . . . . .	27
	Пара . . . . .	12		<b>Засоби для чищення</b> . . . . .	<b>27</b>
	Подальша інформація . . . . .	12		Відповідні очисні засоби . . . . .	27
	Функції робочої камери . . . . .	12		Поверхні робочої камери . . . . .	28
	Резервуар для води . . . . .	12		<b>Функція очищення</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Приладдя</b> . . . . .	<b>13</b>		EcoClean . . . . .	29
	Приладдя, що постачається в комплекті . . . . .	13		Видалення накипу . . . . .	30
	Встановлення приладдя . . . . .	13		<b>Навісні елементи</b> . . . . .	<b>31</b>
	Спеціальне приладдя . . . . .	14		Зняття та встановлення підвісних каркасів . . . . .	31
	<b>Перед першим використанням</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Дверцята приладу</b> . . . . .	<b>31</b>
	Перед першим введенням в експлуатацію . . . . .	15		Встановлення та знімання дверцят приладу . . . . .	31
	Перша експлуатація . . . . .	15		Вбудовування та демонтаж скла дверцят . . . . .	32
	Калібрування приладу і чищення робочої камери . . . . .	15		<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>34</b>
	Очищення приладдя . . . . .	16		Усунення несправностей власноруч . . . . .	34
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>16</b>		Максимальна тривалість роботи . . . . .	35
	Увімкнення/вимкнення приладу . . . . .	16		Лампа робочої камери . . . . .	35
	Початок роботи . . . . .	16		<b>Служба сервісу</b> . . . . .	<b>36</b>
	Налаштування режиму роботи . . . . .	17		Номер E та FD . . . . .	36
	Регулювання виду нагрівання й температури . . . . .	17		<b>Страви</b> . . . . .	<b>36</b>
	Швидке нагрівання . . . . .	17		Вказівки щодо налаштувань . . . . .	36
	<b>Пара</b> . . . . .	<b>18</b>		Вибір страви . . . . .	37
	Шум . . . . .	18		Датчик випікання . . . . .	37
	Готування на парі . . . . .	18		Налаштування страви . . . . .	38
	Випікання на парі — приготування з подачею пари . . . . .	18			
	Підігрівання . . . . .	19			
	Сходження дріжджового тіста . . . . .	19			
	Розморожування . . . . .	19			
	Наповнення резервуару . . . . .	20			
	Після кожного готування на парі . . . . .	21			

**Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії. 38**

Забороняється застосовувати силіконові форми. . . . .	38
Пироги та дрібне печиво . . . . .	38
Хліб та булочки. . . . .	43
Піца, французький пиріг і пікантні пироги. . . . .	45
Запіканка і суфле. . . . .	47
Птиця. . . . .	48
М'ясо. . . . .	50
Риба . . . . .	53
Овочі, гарніри та яйця . . . . .	55
Десерт. . . . .	58
Готування комплексних обідів. . . . .	59
Види нагрівання Еко . . . . .	59
Акриламід у харчових продуктах. . . . .	61
Томління/слабке нагрівання . . . . .	61
Підсушування . . . . .	62
Уварювання та випарювання соку . . . . .	63
Стерилізація пляшечок і забезпечення гігієни . . . . .	64
Сходження тіста за допомогою режиму «Сходження дріжджового тіста». . . . .	64
Розморожування . . . . .	65
Підігрівання. . . . .	66
Підтримання страв у теплому стані. . . . .	66
Пробні страви. . . . .	67

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

**Використання за призначенням**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 13

## Важливі настанови з безпеки

### Загальне

#### Попередження – Небезпека пожежі!

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

#### Попередження – Небезпека опіків!

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

#### Попередження – Небезпека опіку!

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

#### Попередження – Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї. Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

#### Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

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

### **Пара**

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

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

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

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

### **Термометр для смаження**

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

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

### **Функція очищення**

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

⚠ Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

## **Причини несправностей**

### **Загальне**

#### **Увага!**

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

- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

## Пара

### Увага!

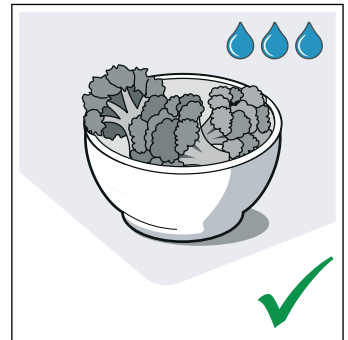
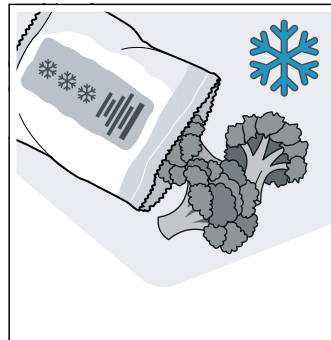
- Форми для випікання: посуд повинен бути термо- та паростійким. Силіконові форми для випікання не пристосовані для комбінованих із паром режимів роботи.
- Посуд із плямами іржі: Заборонено застосовувати посуд з іржею. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії робочої камери.
- Надлишкові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

## Захист навколишнього середовища

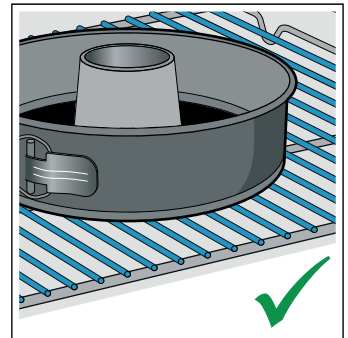
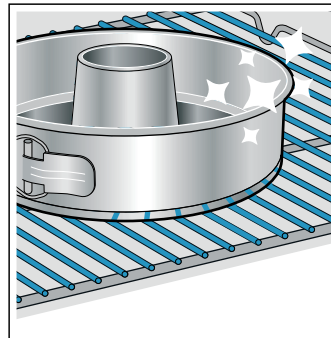
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

### Заощадження енергії

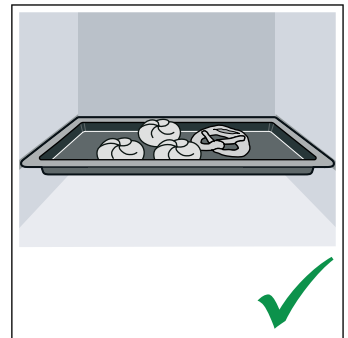
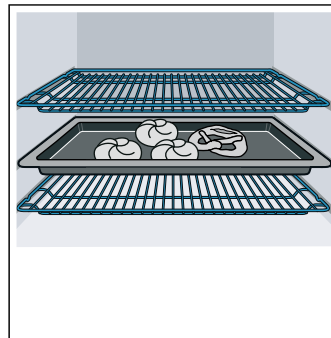
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.



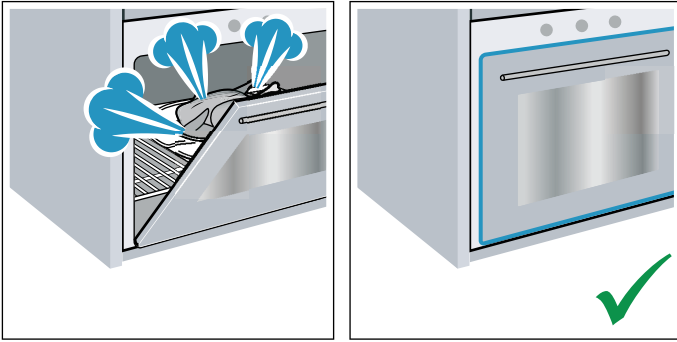
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.



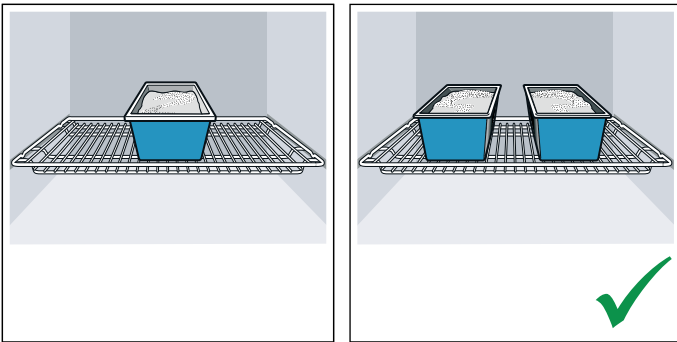
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.



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



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



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

## Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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

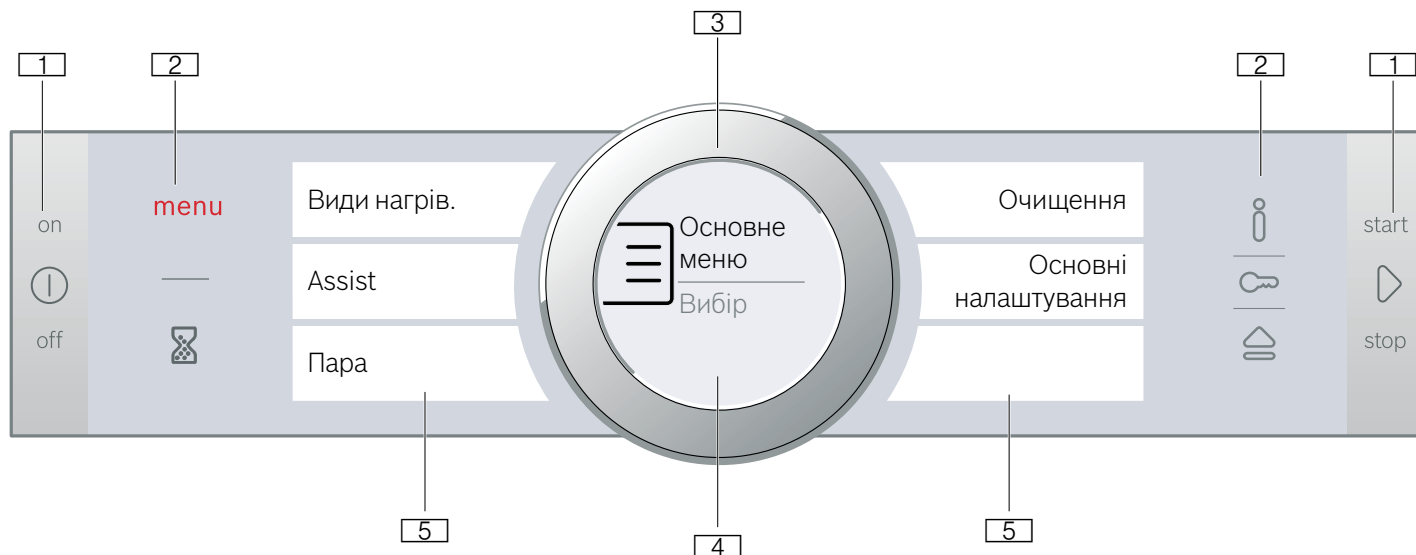
Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.



## Знайомство з приладом

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

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



### 1 Кнопки

У кнопок праворуч та ліворуч від панелі управління є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації. Для приладів без передньої панелі з високоякісної сталі також ці дві кнопки є сенсорними полями без точок натискання.

### 2 Сенсорні поля

Під сенсорними полями знаходяться датчики. Для того, щоб обрати функцію, торкайтеся лише відповідного символу.

### 3 Поворотний регулятор

Поворотний регулятор встановлене таким чином, щоб його можна без обмеження обертати ліворуч або праворуч. Злегка притисніть його і повертайте у потрібному напрямку.

### 4 Дисплей

На дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки.

### 5 Сенсорні дисплеї

На сенсорних дисплеях відображаються поточні можливості вибору. Їх можна обирати, безпосередньо торкнувшись до відповідного текстового поля. Залежно від вибору змінюються текстові поля.

## Панель управління

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

В огляді показано панель управління при увімкненому приладі з індикацією меню.

## Елементи управління

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

### Кнопки та сенсорні поля

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

Символ	Значення	
<b>Кнопки</b>		
ⓘ	on/off	Увімкнення/вимкнення приладу
▶	start/stop	Розпочати і призупинити або перервати роботу приладу тривалим натисканням (бл. 3 с).
<b>Сенсорні поля</b>		
menu	Меню	Відкриття меню режимів роботи
⌚	Таймер	Вибір таймера
i	Інформація	Показати вказівки
🔒	Блокування для захисту дітей	Активувати і деактивувати блокування для захисту дітей тривалим натисканням (бл. 4 с)
🏠	Відкрийте панель	Наповнення та спустошення резервуару

### Поворотний регулятор

За допомогою поворотного регулятора змініть значення налаштування, що відображається на дисплеї.

Для гортання переліків на сенсорному дисплеї можна також використовувати поворотний регулятор.

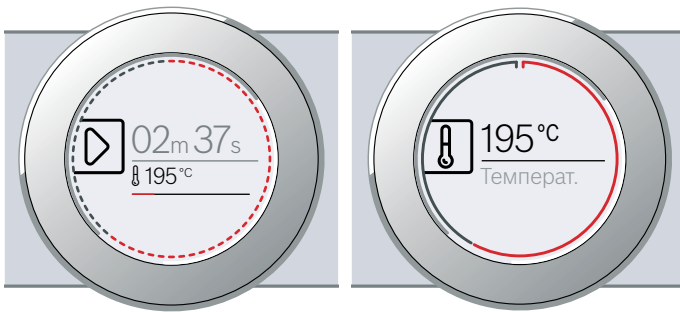
У більшості переліків необхідно гортати назад після досягнення першого або останнього пункту.

## Дисплей

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

Параметр, який можна налаштувати, виділений та відображений білим шрифтом. Значення на фоні відображається сірим.

Виділення	Значення можна безпосередньо змінювати, без потреби попередньо обирати його. Після запуску роботи завжди виділяється температура або режим. Біла лінія є одночасно лінією нагрівання і заповнюється червоним.
Збільшення	Поки Ви змінюєте поворотним регулятором виділене значення, збільшеним відображається тільки це значення.



### Індикація кільця

Зовні на дисплеї знаходиться індикація кільця.

Якщо Ви змінюєте параметр, індикація кільця вказує, де Ви знаходитесь в списку вибору. Залежно від зони регулювання параметрів індикація кільця може бути суцільна або розділена на сегменти, залежно від довжини списку вибору.

Під час роботи індикація кільця з секундним інтервалом заповнюється червоним. Через кожну хвилину сегменти починають заповнюватися спочатку. В ході виконання щосекунди гасне один сегмент.

### Показник температури

Після запуску режиму роботи поточна температура робочої камери відображається графічно на дисплеї.

Лінія нагрівання	Біла лінія під значенням температури заповнюється зліва направо червоним в міру нагрівання робочої камери. Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, щойно лінія цілком заповнилася червоним. Для рівнів налаштування, наприклад: режим гриля, лінія нагрівання негайно заповнена червоним.
Індикація залишкового тепла	Якщо прилад вимкнено, індикація кільця відображає залишкове тепло в робочій камері. Чим менше залишкове тепло, тим темнішою стає індикація кільця і в певний момент вона цілком зникає.

**Вказівка:** Через термічні властивості приладу температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятися від фактичної температури в робочій камері.

### Сенсорні дисплеї

Сенсорні дисплеї слугують одночасно індикацією та елементами управління. Вони вказують, що можна

обрати для певної функції, а що вже встановлено. Для вибору функції просто торкніться текстового поля.

Обрану функцію можна впізнати за червоною горизонтальною рисою збоку. Відповідне значення на дисплеї виділяється білим.

Функція, до якої можна гортати вперед чи назад, позначена маленькою червоною стрілкою збоку текстового поля.

Температура

< Вид нагрів.  
4D-Гар. повітр.

## Режими роботи приладу

У вашого приладу є різноманітні режими, які полегшать роботу з ним.

Точні описи режимів наведено у відповідних розділах.

За допомогою поля **menu** можна перейти до меню режимів роботи.










Режим роботи	Застосування
Види нагрівання → "Управління приладу" на сторінці 16	Для оптимального приготування страв доступні різноманітні, точно налаштовані види нагрівання.
Assist → "Страви" на сторінці 36	Для багатьох страв уже запрограмовані відповідні значення налаштувань.
Пара → "Пара" на сторінці 18	Для оптимального приготування страв доступні різноманітні, точно налаштовані види нагрівання з паром.
Очищення → "Функція очищення" на сторінці 29	Для очищення доступні різноманітні функції: EcoClean, видалення накипу та сушіння.
Basic settings → "Основні установки" на сторінці 26	Основні установки приладу можна коригувати відповідно до ваших уподобань.

## Види нагрівання

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

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

При налаштуванні температури понад 275 °C і рівня гриля 3 температура приладу через бл. 40 хвилин опускається до прибл. 275 °C, а рівень гриля встановлюється на 1.

Вид нагрівання	Температура	Застосування
 4D-гаряче повітря*	30-250 °C	Для випікання та смаження на одному або багатьох рівнях Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
 Верхнє/нижнє нагрівання *	30-250 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для пирогів з соковою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
 Гаряче повітря Еко	30-250 °C	Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці. Найефективнішим є вид нагрівання між 125-250 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
 Верхнє/нижнє нагрівання Еко	30-250 °C	Для заощадливого приготування обраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Найефективнішим є вид нагрівання між 150-250 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі.
 Гриль із конвекцією *	30-250 °C	Запікання птиці та цілої рибини і великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
 Гриль, велика площа нагрівання	Режим гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі плоских продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
 Гриль, мала площа нагрівання	Режим гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
 Режим піци	30-250 °C	Для приготування піци та страв, яким потрібно багато теплоти знизу. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів у задній стінці.
 Томління/слабе нагрівання	70-120 °C	Для заощадливого та повільного приготування обсмажених, ніжних шматків м'яса у відкритому посуді. Жар надходить при невисокій температурі рівномірно зверху та знизу.
 Нижнє нагрівання	30-250 °C	Для приготування на водяній бані і для підрум'янювання. Жар надходить знизу.
 Підтримання страв у гарячому стані *	60-100 °C	Підтримання приготованих страв у теплом стані.
 Попереднє підігрівання посуду	30-70 °C	Для розігрівання страв.

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

## Запропоновані значення

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

## Пара

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

пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування.

Вид нагрівання	Температура	Застосування
 Готування на парі	30-100 °C	Для овочів, риби, гарнірів, для віджимання соку з фруктів та для бланшування
 Підігрівання	80-180 °C	Для порційних страв та хлібобулочних виробів. Готові страви делікатно розігріваються повторно. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
 Сходження дріжджового тіста	30-50 °C	Для готування дріжджового тіста та закваски. Тісто сходить значно швидше, ніж при кімнатній температурі. Поверхня тіста не висихає
 Розморожування	30-60 °C	Для приготування овочів, м'яса, риби та фруктів. Завдяки волозі тепло більш щадно діє на страви. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються.

## Подальша інформація

У більшості випадків прилад надає вказівки і подальшу інформацію до вже виконаної дії.

Торкніться поля **i**. Вказівка відображається на дисплеї кілька секунд. Для огляду розгорнутих вказівок гортайте текст до кінця за допомогою поворотного регулятора.

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

## Функції робочої камери

Функції в робочій камері полегшують експлуатацію Вашого приладу. Таким чином, наприклад, освітлюється велика поверхня робочої камери, і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

## Відчинення дверцят приладу

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

## Освітлення робочої камери

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

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

**Вказівка:** В основних установках можна встановити, щоб не вмикалося освітлення робочої камери під час роботи. → "Основні установки" на сторінці 26

## Охолоджувальний вентилятор

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

## Увага!

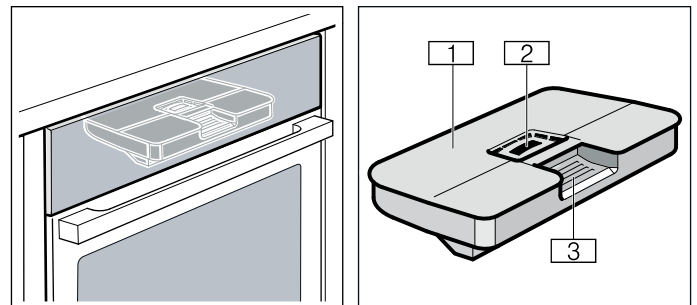
Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше прилад перегрівається.

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

**Вказівка:** Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 26

## Резервуар для води

Прилад обладнано резервуаром для води. Резервуар для води розташований за панеллю. Для режимів роботи з парою резервуар слід наповнювати водою. → "Пара" на сторінці 18



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

## Приладдя

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

### Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:

	<b>Решітка</b> Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок. Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
	<b>Деко для випікання</b> Для пирогів не деко та дрібного печива.
	<b>Універсальне деко</b> Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці. В режимі пари Ви можете також використовувати піддон в якості ємності для збирання стікаючої рідини.
	<b>Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір S</b> Для готування овочів на парі, віджимання соку з ягід та розморожування.
	<b>Ємність для приготування на парі, неперфорована, розмір S</b> Для приготування рису, бобових та крупи.
	<b>Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL</b> Для готування на парі великих порцій.
	<b>Термометр для смаження</b> Дозволяє виконувати точне смаження. Застосування описане у відповідному розділі. → "Термометр" на сторінці 23

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

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

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

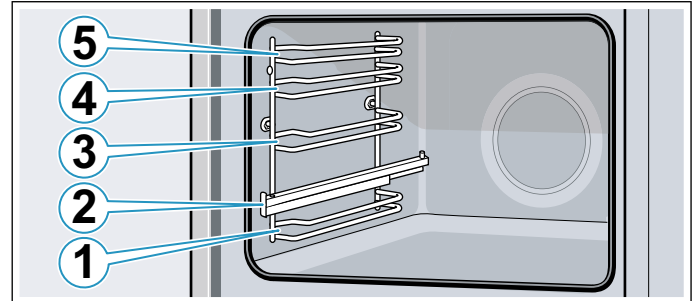
**Вказівка:** Ви можете без обмежень використовувати ємність для приготування на парі зі всіма видами нагрівання з парою. При встановленні інших видів нагрівання з високою температурою, виймайте ємність для приготування на парі з робочої камери. Високі

температури можуть стати причиною незворотньої зміни кольору і деформації ємності для приготування на парі.

### Встановлення приладдя

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

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

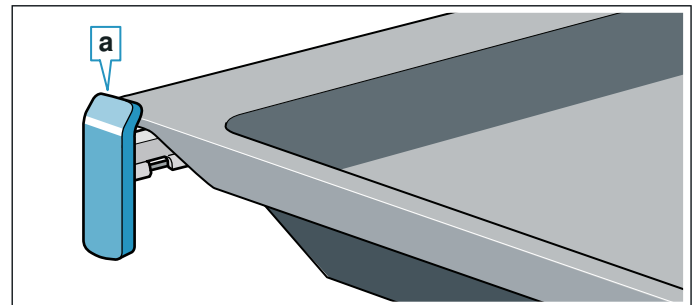


На рівнях встановлення 1, 3, 4 та 5 завжди вставляйте приладдя між обома напрямними стійками рівня для вбудування.

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

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

Приклад на малюнку: універсальне деко




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

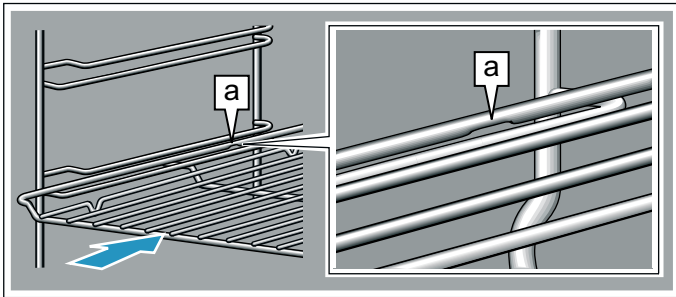
#### Вказівки

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

#### Фіксація приладдя

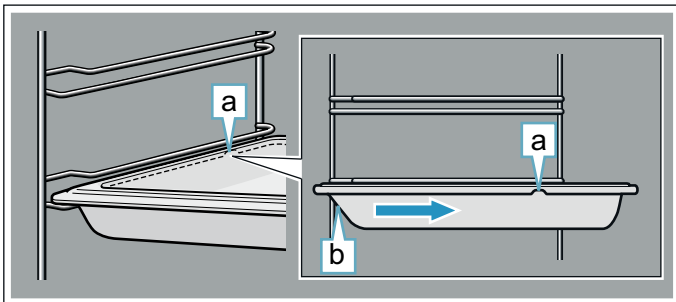
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

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



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

Приклад на малюнку: універсальне деко

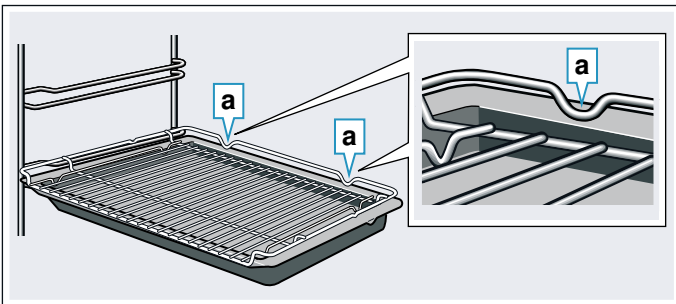


### Поєднання приладдя

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

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

Приклад на малюнку: універсальне деко



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

### Спеціальне приладдя

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

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

**Вказівка:** Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точно

найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 36

### Спеціальне приладдя

#### Решітка

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

#### Універсальне деко

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

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

#### Деко для випікання

Для пирогів на деку та дрібного печива.

#### Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби

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

#### Універсальне деко, з антипригарним покриттям

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

Випічка та печеня легко відділяються від універсального дека.

#### Деко, із антипригарним покриттям

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Випічка легко відокремлюється від дека для випікання.

#### Сковорода Profi зі вставною решіткою

Для готування великих порцій.

#### Кришка для сковороди Profi

З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.

#### Форма для піци

Для піци та великих круглих пирогів.

#### Деко для гриля

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

#### Камінь для випікання

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

Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

#### Скляна жаровня (5,1 літрів)

Для тушкування і запіканок.

Особливо підходить для режиму роботи "Страви".

#### Скляний піддон

Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.

#### Ємність для пари, неперфорована, розмір XL

Для готування на парі великих порцій.

#### Ємність для пари, неперфорована, розмір S

Для готування овочів на парі, віджимання соку з ягід та розморожування.

#### Ємність для пари, неперфорована, розмір S

Для приготування рису, бобових та крупи.

#### Порцелянова ємність, неперфорована, розмір S

Для готування на парі та сервірування овочів, риби та м'яса

#### Порцелянова ємність, неперфорована, розмір L

Для готування на парі та сервірування овочів, риби та м'яса

#### Система висувного механізму, одинарна

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

**Система висувного механізму, потрібна**

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

**Декоративні планки**

Для покриття полиць меблів та опорної плити приладдя.

## Перед першим використанням

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

**Перед першим введенням в експлуатацію**

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

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

**Увага!**

- Пошкодження приладдя через використання несумісних рідин.  
Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40 мг/л) чи іншу рідину. Використовуйте лише свіжу, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.
- Можливі порушення функцій приладдя при використанні фільтрованої або демінералізованої води.  
Прилад може вимагати наповнення, незважаючи на заповнений резервуар для води, або режим з парою буде зупинений через приблизно 2 хвилини. За необхідності змішайте фільтровану або демінералізовану воду з мінеральною водою без вуглекислого газу у співвідношенні 1:1.

**Вказівки**

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

Жорсткість води	Налаштування
0	00 – пом'якшена вода
1 (до 1,3 ммоль/л)	01 – м'яка
2 (1,3 – 2,5 ммоль/л)	02 – середньої жорсткості
3 (2,5 – 3,8 ммоль/л)	03 – жорстка
4 (понад 3,8 ммоль/л)	04 – дуже жорстка

**Перша експлуатація**

Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для першого введення в експлуатацію. Може пройти кілька секунд, поки з'явиться запит.

**Вказівка:** Ці налаштування можна в будь-який час знову змінити на основні установки. → "Основні установки" на сторінці 26

**Налаштування мови**

Першою з'являється мова. Попередньо налаштована мова «Deutsch».

1. Встановіть поворотним регулятором бажану мову.
2. Для підтвердження торкніться наступного текстового поля.  
З'явиться наступне налаштування.

**Налаштування поточного часу**

Поточний час починається з «12:00».


1. Торкніться текстового поля «Поточний час».
2. Поворотним регулятором налаштуйте поточний час.
3. Для підтвердження торкніться наступного текстового поля.  
З'явиться наступне налаштування.

**Встановлення рівня жорсткості води**

Жорсткість води встановлена на показник «дуже жорстка».

1. За допомогою поворотного регулятора встановіть жорсткість води.
2. Для підтвердження торкніться текстового поля «Вийти з налаштувань».

На дисплеї відобразиться вказівка, що перше введення в експлуатацію завершено.

Вимкніть прилад кнопкою on/off , коли він не потрібен.

**Калібрування приладу і чищення робочої камери**


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

**Підготовка до калібрування**

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

**Калібрування приладу і очищення робочої камери****Вказівки**

- Калібрування можна запускати лише тоді, коли робоча камера холодна (кімнатна температура).
- Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування перерветься.

1. Кнопкою on/off  увімкніть прилад.
2. Заповніть резервуар для води. → "Наповнення резервуару" на сторінці 20

3. Налаштуйте вказаний для калібрування вид нагрівання, температуру та тривалість і запустіть прилад. → "Готування на парі" на сторінці 18

Налаштування	
Вид нагрівання	Готування на парі 
Температура	100 °C
Тривалість	30 хвилин

4. Після калібрування запустіть розігрівання.


#### Увага!

#### Пошкодження емалі

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

5. Просушіть дно робочої камери.  
6. Налаштуйте вказаний для розігрівання вид нагрівання та температуру і запустіть прилад. → "Управління приладу" на сторінці 16

Розігрівання	
Вид нагрівання	4D Гаряче повітря 
Температура	максимальна
Тривалість	30 хвилин

7. Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.  
8. Після завершення вказаної тривалості завершіть роботу приладу. Кнопкою on/off  вимкніть прилад.  
9. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.  
10. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.  
11. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру. → "Після кожного готування на парі" на сторінці 21

#### Вказівки

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

#### Очищення приладдя

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



## Управління приладу

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

#### Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

**Вказівка:** Функцію «Блокування від доступу дітей» і таймер можна також налаштувати при вимкненому приладі. Певні індикації та вказівки на дисплеї, наприклад, для відображення залишкового тепла в робочій камері, індикація залишається також видимою навіть у вимкненому приладі.

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

#### Увімкнення приладу

Кнопкою on/off  увімкніть прилад.

На дисплеї відображається логотип Bosch, а потім перелік видів нагрівання.

**Вказівка:** Який режим роботи повинен з'явитися після увімкнення, можна визначити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 26

#### Вимкнення приладу


Кнопкою on/off  вимкніть прилад.

В такому випадку запущена функція буде перервана.

На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.


**Вказівка:** Чи буде показано поточний час при вимкненому приладі, можна визначити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 26


#### Початок роботи

Кожен режим роботи запускається кнопкою start/stop .

Після запуску на дисплеї з'являється разом з налаштуваннями індикація часу. Крім того з'являється індикація кільця і нагрівання.

#### Призупинення режиму

Кнопкою start/stop  можна також перервати роботу і продовжити її знову.

Якщо кнопку start/stop  утримувати натиснутою бл. 3 секунд, робота повністю переривається і всі налаштування скидаються.

**Вказівка:** Після переривання або зупинки роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.



## Налаштування режиму роботи

Після вмикання приладу відображається налаштований рекомендований режим роботи.

Якщо необхідно скористатися іншим режимом роботи, перейдіть до меню. Точний опис окремих режимів роботи наведений у відповідних розділах.

Загалом діє:

1. Торкніться відповідного текстового поля. Функція виділяється.
  2. Поворотним регулятором змініть вибір.
  3. При потребі виконайте інші налаштування. Для цього торкніться відповідного текстового поля і змініть поворотним регулятором значення.
  4. Запустіть кнопкою start/stop ▷.
- Прилад починає працювати.

## Регулювання виду нагрівання й температури

Якщо режим роботи «Види нагрівання» не обраний, торкніться в меню до текстового поля «Види нагрівання». На сенсорних дисплеях відображається перелік видів нагрівання.

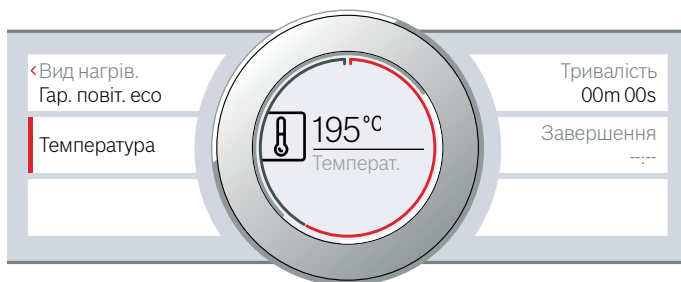
Приклад на малюнку: «Гаряче повітря Есо» ☼ за температури 195 °С.

1. Торкніться в текстовому полі потрібного виду нагрівання. За необхідністю гортайте перелік поворотним регулятором.

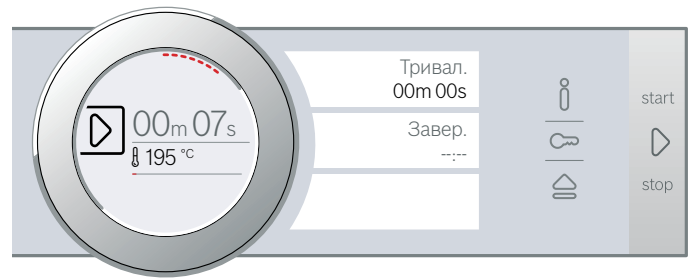


Температура виділяється білим.

2. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.



3. Запустіть кнопкою start/stop ▷. На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.



Прилад починає розігріватися.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off ⓪.

**Вказівка:** На приладі також можна налаштувати тривалість та кінець для режиму роботи. → "Установки таймера" на сторінці 22

### Зміна

Після запуску виділеною залишається температура. Якщо порухати поворотний регулятор, температура змінюється і приймається безпосередньо.

Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою «start/stop» ▷ і торкніться текстового поля виду нагрівання. Відображається перелік. Оберіть бажаний вид нагрівання. На дисплеї відображається відповідна запропонована температура.

**Вказівка:** Якщо змінити вид нагрівання, скидаються також інші налаштування.

## Швидке нагрівання

Використовуючи режим швидкого нагрівання можна скоротити час нагрівання для деяких видів нагрівання.

Види нагрівання, придатні для швидкого нагрівання:

- ☼ 4D-гаряче повітря
- ☰ Верхнє/нижнє нагрівання

Для того, щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву та приладдя у робочу камеру лише тоді, коли швидке нагрівання вже закінчилося.

### Вибір режиму дозування солі

Слідкуйте за тим, щоб вид нагрівання був відповідним, а налаштована температура не менше 100 °С. Інакше неможливо активувати швидке нагрівання.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру.
2. Торкніться текстового поля «Швидке розігрівання». У текстовому полі відображається «Увімк.». На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

Коли швидке нагрівання завершилося, лунає сигнал і на дисплеї відображається вказівка. У текстовому полі відображається «Вимк.». Поставте страву у робочу камеру.

**Вказівка:** Установка таймеру «Тривалість» запускається відразу ж зі швидким нагріванням. Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

## Переривання

Для переривання швидкого нагрівання знову торкніться текстового поля «Швидке розігрівання». У текстовому полі відображається «Вимк.».



## Пара

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

### Попередження – Небезпека опіку!

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

## Шум

### Насос

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

### Панель


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

## Готування на парі


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

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

### Запуск

1. Наповніть резервуар.  
**Вказівка:** Вмикайте режим готування на парі лише в робочій камері, що повністю охолола (до кімнатної температури).
2. Торкніться поля «**menu**».  
Відобразиться вибір видів нагрівання.
3. Торкніться текстового поля «Пара».
4. Торкніться текстового поля «Готування на парі».  
Температура виділяється.
5. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.
6. Доторкніться до текстового поля «Тривалість» і встановіть тривалість.  
**Вказівка:** Для видів нагрівання з парою завжди вказується тривалість.
7. Запустіть кнопкою «start/stop» .  
Прилад починає розігріватися.


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

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою «on/off» .

### Зміна

Налаштування можна змінювати, як звичайно.

Для зміни температури або тривалості доторкніться до відповідного текстового поля та змініть значення поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою start/pause .

### Готування комплексних обідів

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

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38

## Випікання на парі — приготування з подачею пари

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

Ваша страв:

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

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

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38





### Інтенсивність пари

Доступні різні ступені інтенсивності подачі пари:


Інтенсивність	Режим
низька;	01
Нагрівання середнього ступеня	02
сильне забруднення	03

### Рекомендовані види нагрівання

Підключити пару можна для наступних видів нагрівання:

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

### Запуск

1. Наповніть резервуар.
2. Встановіть вид нагрівання та температуру.
3. Торкніться текстового поля «Подача пари».  
Інтенсивність пари, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
4. За допомогою поворотного регулятора встановіть інтенсивність пари.
5. Запустіть кнопкою start/stop .

Прилад починає розігріватися.

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


### Змінити і перервати

Щоб змінити інтенсивність пари, торкніться текстового поля «Інтенсивність пари». Інтенсивність пари виділяється, і її можна змінити поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Якщо потрібно перервати додаткову подачу пари, встановіть подачу пари на нуль (0).


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

### Підігрівання


За допомогою виду нагрівання «Підігрівання»  можна бережно розігрівати вже готові страви або освіжати випічку з учорашнього дня. Підключення подачі пари відбувається автоматично.

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

### Запуск

1. Наповніть резервуар.
  2. Доторкніться поля **menu**. Відобразиться вибір видів нагрівання.
  3. Торкніться текстового поля «Пара».
  4. Торкніться текстового поля «Підігрівання». Температура виділяється.
  5. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.
  6. Доторкніться до текстового поля «Тривалість» і встановіть тривалість.  
**Вказівка:** Для видів нагрівання з парою завжди вказується тривалість.
  7. Запустіть кнопкою start/stop .
- Прилад починає розігріватися.


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

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .


### Зміна

Налаштування можна змінювати, як звичайно.

Для зміни температури або тривалості доторкніться до відповідного текстового поля та змініть значення поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою start/pause .


### Сходження дріжджового тіста

При виді нагрівання «Сходження дріжджового тіста»  дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає.


Для вибору відповідного налаштування користуйтеся вказівками з таблиць. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38

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

### Запуск

1. Наповніть резервуар.  
**Вказівка:** Вмикайте режим сходження дріжджового тіста лише в робочій камері, що повністю охолола (до кімнатної температури).
  2. Доторкніться поля **menu**.
  3. Торкніться текстового поля «Пара».
  4. Торкніться текстового поля «Сходження дріжджового тіста». Температура виділяється.
  5. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.
  6. Доторкніться до текстового поля «Тривалість» і встановіть тривалість.  
**Вказівка:** Для видів нагрівання з парою завжди вказується тривалість.
  7. Запустіть кнопкою start/stop .
- Прилад починає розігріватися.


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

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .


### Зміна

Налаштування можна змінювати, як звичайно.

Для зміни температури або тривалості доторкніться до відповідного текстового поля та змініть значення поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.


Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою start/pause .

### Розморожування

Застосовуйте вид нагрівання «Розморожування»  для розморожування заморожених продуктів та продуктів глибокого замороження.

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

### Запуск

1. Наповніть резервуар.
  2. Доторкніться поля **menu**.
  3. Торкніться текстового поля «Пара».
  4. Торкніться текстового поля «Розморожування». Температура виділяється.
  5. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.
  6. Доторкніться до текстового поля «Тривалість» і встановіть тривалість.  
**Вказівка:** Для видів нагрівання з парою завжди вказується тривалість.
  7. Запустіть кнопкою start/stop .
- Прилад починає розігріватися.

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

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off ①.

### Зміна

Налаштування можна змінювати, як звичайно.

Для зміни температури або тривалості доторкніться до відповідного текстового поля та змініть значення поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою start/pause ②.

### Наповнення резервуару

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

Переконайтеся в тому, що діапазон жорсткості води налаштований правильно. → "Основні установки" на сторінці 26

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

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

#### **⚠ Попередження – Небезпека отримання опіків!!**

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

### Увага!

Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину. Використовуйте лише свіжу холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

### Увага!

Можливі порушення функцій приладу при використанні фільтрованої або демінералізованої води.

Прилад може вимагати наповнення, незважаючи на заповнений резервуар для води, або режим з паром буде зупинений через приблизно 2 хвилини.

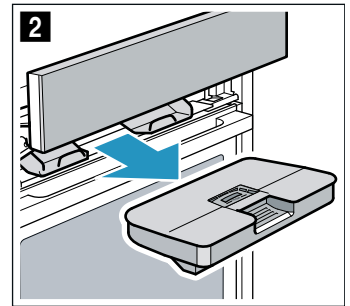
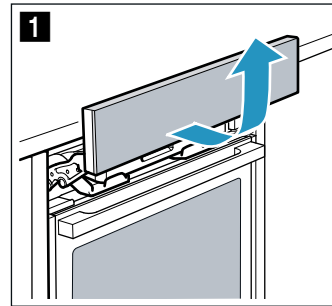
За необхідності змішайте фільтровану або демінералізовану воду з мінеральною водою без вуглекислого газу у співвідношенні 1:1.

### Вказівки

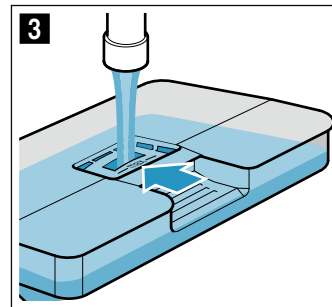
- Якщо вода містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.
- Якщо Ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.

- Якщо ж Ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води на позначку «4, дуже жорстка».
- Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.

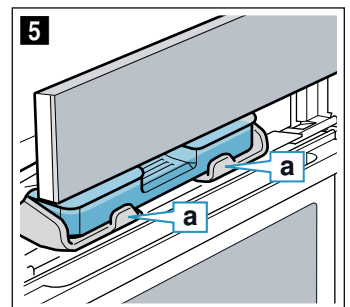
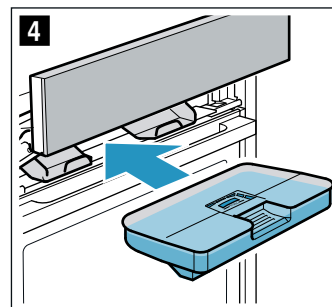
1. Торкніться поля ☰. Панель автоматично пересувається вперед.
2. Потягніть панель вперед обома руками, а потім посуňte її вгору, доки вона не зафіксується (мал. 1).
3. Підніміть резервуар для води і вийміть з шахти резервуара (мал. 2).



4. Притисніть кришку вздовж ущільнення, щоб вода не могла витікати з резервуара для води.
5. Залийте в резервуар для води холодну воду до позначки «max» (мал. 3).



6. Встановіть наповнений резервуар для води (мал. 4). Зважайте на те, щоб резервуар для води був зафіксований позаду обох тримачів **a** (мал. 5).



7. Повільно посуňte панель вниз, потім вгору, поки вона повністю не закриється. Резервуар для води наповнений. Можна розпочинати готування на парі.

## Заповнення резервуару для води

### Вказівки

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

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

## Після кожного готування на парі

### ⚠ Попередження – Небезпека опіку!

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

### ⚠ Попередження – Небезпека опіків!

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

### Увага!

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

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

### Вказівки

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

## Спорожнення резервуару для води

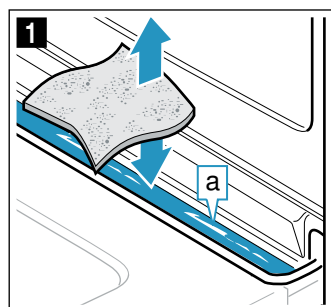
### Увага!

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

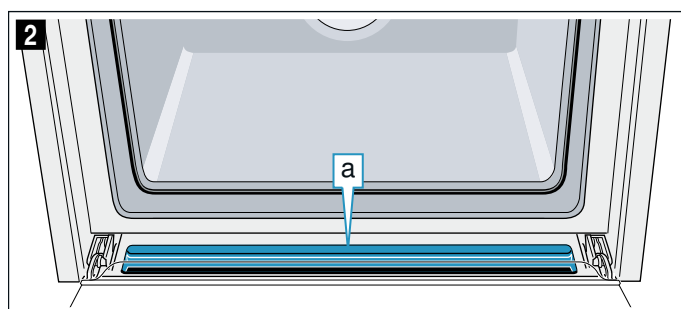
1. Відкрийте панель.
2. Вийміть резервуар для води.
3. Обережно зніміть кришку резервуару для води.
4. Спустоште резервуар для води, очистіть за допомогою мийного засобу та ретельно промийте чистою водою.
5. Витріть усі деталі м'яким рушником.
6. Протріть насухо ущільнення на кришці.
7. Залиште висихати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

## Сушіння перфорованого жолоба

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



Перфорований жолоб **a** знаходиться під робочою поверхнею (мал. **2**).



## Запуск сушіння

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

### Увага!

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




1. Залиште прилад охолонути.
2. Відразу видаляйте з робочої камери сильні забруднення і витирайте рідини на дні робочої камери.
3. Кнопкою on/off  $\text{\textcircled{1}}$  увімкніть прилад.
4. Доторкніться поля **menu**. Відобразиться вибір видів нагрівання.
5. Торкніться текстового поля «Очищення».
6. Торкніться текстового поля «Сушіння». На дисплей виводиться тривалість програми. Її не можна змінити.
7. Запустіть кнопкою start/stop  $\text{\textcircled{D}}$ . Запуститься програма Сушіння, що через 10 хвилин вимкнеться автоматично.
8. Відчиніть дверцята приладу і залиште її на 1-2 хвилини відкритою, щоб видалити надлишкову вологу.


## Витріть робочу камеру вручну

1. Залиште прилад охолонути.
2. Видаліть бруд із робочої камери.
3. Висушіть робочу камеру за допомогою губки.
4. Залиште дверцята робочої камери відчиненими на 1 годину для повного висихання робочої камери.

## Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

Установка таймера	Застосування
 Тривалість	Після завершення налаштованої тривалості прилад автоматично завершує роботу.
 Приготування завершено	Встановіть тривалість і бажаний час завершення. Прилад запускається автоматично, так щоб роботу було звершено до бажаного часу.
 Таймер	Таймер функціонує як пісочний годинник. Він працює незалежно від інших налаштувань таймера. Після завершення налаштованого часу прилад не вмикається і не вимикається автоматично.

Тривалість та завершення після налаштування режиму можна викликати через сенсорний дисплей. У таймера власне поле , і його можна налаштувати в будь-який момент.

Після завершення тривалості або часу таймера лунає сигнал. Сигнал можна вимкнути завчасно, торкнувшись поля або сенсорного дисплею.

**Вказівка:** Тривалість сигналу можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 26

### Встановлення тривалості

Ви можете встановити для Вашої страви тривалість готування в приладі. Таким чином тривалість приготування не буде випадково перевищено і Вам не потрібно буде переривати іншу роботу, щоб завершити режим.

#### Вибір режиму дозування солі

Залежно від того, у якому напрямку спочатку обернути поворотний регулятор, розпочинається тривалість з запропонованого значення: ліворуч 10 хвилин, праворуч 30 хвилин.

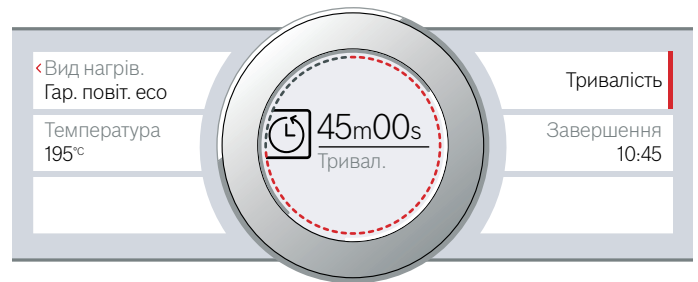
До однієї години можна налаштувати тривалість з кроком у хвилину, потім з кроком в 5 хвилин.


Максимально можна налаштувати 23 години і 59 хвилин.

Приклад на малюнку: зараз 10:00, тривалість готування — 45 хвилин.

1. Встановіть режим роботи й температуру або ступінь нагрівання.
2. Перед запуском торкніться текстового поля «Тривалість». Тривалість, що відображається на дисплеї, виділяється білим.

3. За допомогою поворотного регулятора встановіть тривалість. Час закінчення обчислюється автоматично.





4. Запустіть кнопкою start/stop . Тривалість відраховується у зворотному порядку.



Прилад починає розігріватися.

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

За допомогою текстового поля «Тривалість» можна знову налаштувати тривалість або за допомогою кнопки «start/stop»  — продовжити роботу без встановлення тривалості.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .

#### Змінити і перервати

Щоб змінити тривалість, торкніться текстового поля «Тривалість». Тривалість виділяється, і її можна змінити поворотним регулятором. Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Якщо потрібно перервати тривалість, встановіть тривалість назад на нуль. Після внесення змін прилад продовжує роботу без тривалості.

### Встановлення часу закінчення

Ви можете перенести момент закінчення тривалості. Наприклад, вранці поставити Вашу страву в робочу камеру і встановити параметри таким чином, щоб страва була готова до обіду.

#### Вказівки

- Зверніть увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері занадто довго та не зіпсувались.
- Не налаштовуйте час завершення, якщо робота вже почалася. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.

#### Вибір режиму дозування солі

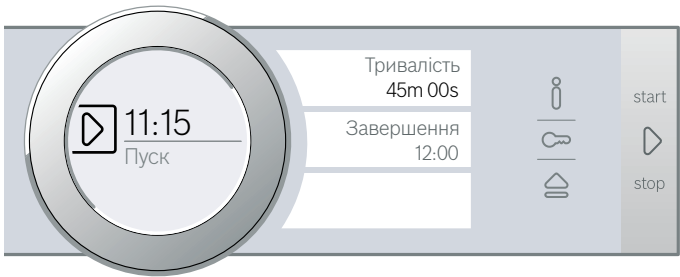
Кінець тривалості можна перенести максимум на 23 години і 59 хвилин.

Приклад на малюнку: зараз 10:00, встановлена тривалість готування — 45 хвилин, але страва повинна бути готова о 12:00.

1. Встановіть режим роботи й температуру або ступінь нагрівання.
2. Встановлення тривалості.
3. Перед запуском торкніться текстового поля «Завершення». Обчислений час закінчення, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
4. За допомогою поворотного регулятора перенесіть час закінчення програми.



5. Запустіть кнопкою start/stop ▷. На дисплеї відображається поточний час запуску приладу.



Прилад знаходиться у режимі очікування. Коли прилад запускається на дисплеї відраховується тривалість.

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

За допомогою текстового поля «Тривалість» можна знову налаштувати тривалість або за допомогою кнопки «start/stop» ▷ — продовжити роботу без установа тривалості.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off Ⓛ.

### Змінити і перервати

Після запуску не можна більше змінювати час закінчення.

Якщо потрібно видалити тривалість або час закінчення, зупиніть роботу кнопкою «start/stop» ▷. Можна продовжити роботу без установлених тривалості та часу закінчення.

### Установка таймера

Таймер працює паралельно з іншими налаштуваннями. Його можна налаштувати в будь-який момент, також коли прилад вимкнено. У нього власний сигнал, так що Ви почуєте, що завершилось, таймер чи тривалість.

### Встановлення

Час таймеру завжди починається з нуля хвилин.

Чим більше значення, тим більшими будуть часові проміжки при налаштуванні.

Максимально можна налаштувати 24 години.

1. Торкніться поля ⌘.
- Символ горить червоним. Таймер, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
2. За допомогою поворотного регулятора встановіть час таймера.
3. Запустіть програму, доторкнувшись до поля ⌘.

**Вказівка:** Через кілька секунд таймер також запускається автоматично.

Час таймеру відраховується у зворотному напрямку.

Таймер залишається видимим на дисплеї, коли прилад вимкнено. Під час роботи налаштування режиму роботи залишаються на передньому фоні. Якщо торкнутися поля ⌘, час таймера відображається протягом кількох секунд.

Коли час таймеру завершився, лунає сигнал і на дисплеї відображається вказівка. Символ більше не загоряється.

**Порада:** Якщо налаштований час таймера пов'язаний з режимом роботи приладу, використовуйте тривалість. Час видно на передньому фоні, і прилад автоматично вимикається.

### Змінити і перервати

Щоб змінити час таймера, торкніться поля ⌘. Таймер, що відображається на дисплеї, виділяється білим і його можна змінити поворотним регулятором.

Якщо потрібно перервати роботу таймера, перевстановіть таймер заново. Після приймання змін символ більше не світиться.

## Термометр

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

### Види нагрівання

Для готування з термометром придатні не всі види нагрівання.

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

	4D-гаряче повітря
	Верхнє/нижнє нагрівання
	Гаряче повітря E-co
	Верхнє/нижнє нагрівання E-co
	Гриль із конвекцією
	Режим піци
	Готування на парі
	Підігрівання

### Вказівки

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

### ⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

### Температура робочої камери

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

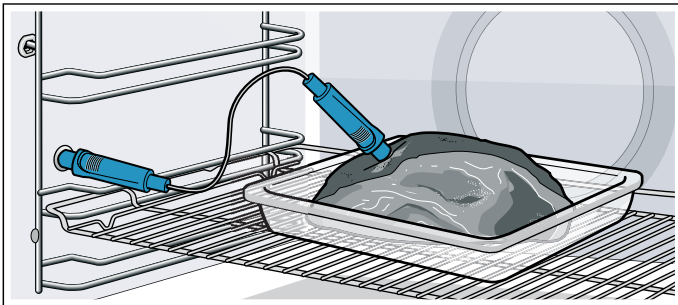
Встановлена температура робочої камери повинна бути щонайменше на 10 °С вища, ніж встановлена внутрішня температура.

### Встановлення термометра у страву

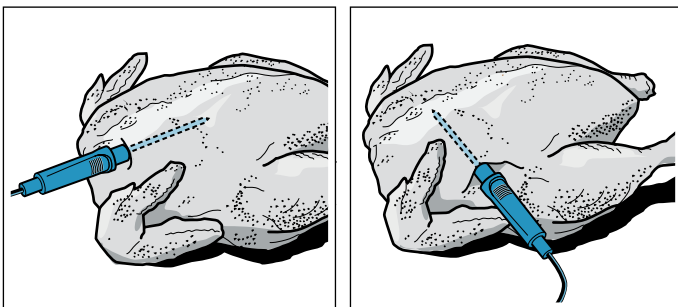
Встановіть термометр у страву перед тим, як покласти її в робочу камеру.

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

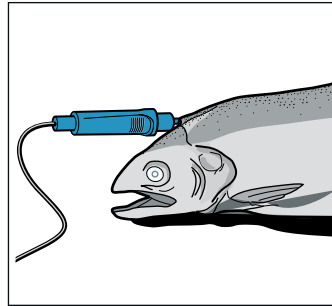
**М'ясо:** У великі шматки м'яса термометр слід встановлювати зверху під нахилом до упору. При готуванні тонкіших шматків встановлюйте термометр збоку в найтовстіше місце.



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



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



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

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

### Увага!

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

### Встановлення внутрішньої температури

Термометр повинен бути увімкнений у розетку в робочій камері ліворуч.

### Види нагрівання

1. Торкніться в текстовому полі потрібного виду нагрівання. Запропоноване значення температури робочої камери на дисплеї виділяється білим.
2. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру робочої камери.
3. Торкніться текстового поля «Внутрішня температура». Запропоноване значення внутрішньої температури на дисплеї виділяється білим.
4. За допомогою поворотного регулятора встановіть внутрішню температуру.
5. Запустіть кнопкою start/stop ▷. На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.

Прилад починає розігріватися.

### Готування на парі

1. Доторкніться поля **menu**.
2. Торкніться текстового поля «Пара».
3. Торкніться в текстовому полі потрібного виду нагрівання. Запропоноване значення температури робочої камери на дисплеї виділяється білим.
4. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру робочої камери.
5. Торкніться текстового поля «Внутрішня температура». Запропоноване значення внутрішньої температури на дисплеї виділяється білим.
6. За допомогою поворотного регулятора встановіть внутрішню температуру.
7. Запустіть кнопкою start/stop ▷.



На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.

Прилад починає розігріватися.

### Assist

1. Доторкніться поля **menu**.
2. Торкніться текстового поля «Assist».
3. Торкніться в текстовому полі до потрібної категорії.
4. Торкніться в текстовому полі до потрібної страви.
5. Торкніться в текстовому полі до потрібної страви.
6. За потреби торкніться до текстового поля «Редагувати».  
За допомогою поворотного регулятора налаштуйте температуру робочої камери.  
або  
Торкніться текстового поля «Внутрішня температура».  
За допомогою поворотного регулятора налаштуйте внутрішню температуру.
7. Запустіть кнопкою start/stop  $\triangleright$ .  
На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.  
Прилад починає розігріватися.

Внутрішня температура на дисплеї виділяється білим, ліворуч — поточна температура, праворуч — установлена, наприклад, « $\text{15} \mid 80^\circ\text{C}$ ». Лінія нагрівання вказує на внутрішню температуру.

При досягненні внутрішньої температури продукту лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається поточна внутрішня температура в порівнянні зі встановленою, наприклад, « $\text{80} \mid 80^\circ\text{C}$ ». Перебіг часу призупиняється.

Вимкніть прилад кнопкою «on/off»  $\text{ⓘ}$  та витягніть термометр із розетки.

### Попередження – Небезпека отримання опіків!!

Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються. Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.

### Зміна

Після запуску внутрішня температура залишається виділеною. Якщо порухати поворотний регулятор, внутрішня температура змінюється і приймається безпосередньо.

Якщо необхідно змінити температуру робочої камери, торкніться до текстового поля «Температура».

Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть роботу кнопкою «start/pause»  $\triangleright$ .

**Вказівка:** Якщо змінити вид нагрівання, скидаються також інші налаштування.

### Переривання

Якщо необхідно перервати роботу, витягніть термометр із розетки та з м'яса. Кнопкою «start/stop»  $\triangleright$  можна продовжити роботу без термометра.

## Внутрішня температура різних продуктів

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


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

→ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38

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


## Функція "Захист від дітей"

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



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

### Активація та деактивація

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

Відповідно бл. 4 секунд натискайте на поле .

На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

При увімкненому приладі поле  світиться червоним. Якщо прилад вимкнено, поле  не світиться.

## Основні установки


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

### Зміна основних налаштувань

Прилад повинен бути увімкненим.


1. Доторкніться поля **menu**. Відобразиться вибір видів нагрівання.
2. Торкніться текстового поля «Основні установки». На сенсорних дисплеях відображаються налаштування.
3. Торкніться в текстовому полі до потрібного налаштування. На обране налаштування вказує червона риска збоку текстового поля. На дисплеї з'являється відповідне значення.
4. За потреби змініть параметр поворотним регулятором.
5. Торкніться в текстовому полі наступного налаштування. На дисплеї відображається відповідне значення, і його можна змінити поворотним регулятором.
6. Пройдіть через всі налаштування і за потреби змініть їх за допомогою поворотного регулятора. Для гортання налаштувань у текстовому полі торкніться до «Інші налаштування».
7. Для підтвердження торкніться поля **menu**. Відобразиться запит щодо збереження змін.
8. Торкніться текстового поля «Зберегти». На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування збережено.

### Переривання

Якщо зберігати зміни не потрібно, доторкніться поля **menu**, а потім — поля «Не зберігати». На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування не збережено. Вимкніть прилад кнопкою «on/off» , якщо він не потрібен.

## Перелік основних установок

Залежно від комплектації Вашого приладу доступні не всі основні установки.

Установка	Параметр
Мова	Інші доступні мови
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год
Жорсткість води	00 (пом'якшена) 01 (м'яка) 02 (середня) 03 (жорстка) 04 (дуже жорстка)
Заводські налаштування	Повернутись Не повертатися*
Звуковий сигнал	Коротка трив. (30 сек.!) Середня трив. (1 хв. *!)* Довга трив. (5 хв.)
Налаштування рівня гучності для ...	Рівні 01–05
Сигнал кнопок	Увімкнено Вимкнено* (звук зберігається для on/off  )
Яскравість дисплея	Шкала з 5 рівнів
Дисплей годинника	Вимк. Цифровий*
Освітлення	У роботі вимкн. У роботі увімкн.*
Робота після вмикання	Головне меню Види нагрівання* Пара Assist
Затемнення на ніч	Вимкнено* Увімкнено
Логотип марки	Індикація* Не відображ.
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано* Мінімальний
Система висувного механізму	Не дообладнано* (для підвісних каркасів та одинарного телескопічного механізму) Дообладнано (для 2- і 3-рівневого телескопічного механізму)
Програма «Шабат»	Увімкнено Вимкнено*

\* Заводські установки (залежно від типу приладу заводські установки можуть відрізнятися)

**Вказівка:** Зміни в налаштуваннях мови, звуку кнопок та яскравості дисплея діють відразу. Усі інші налаштування – лише після зберігання.

### Вимкнення електропостачання

Внесені Вами зміни залишаються в налаштуваннях також після вимикання струму.

Лише налаштування для першого введення у експлуатацію потрібно виконувати знову після тривалого переривання живлення. Коротке

переривання живлення може викликати замикання приладу.

## Зміна поточного часу

Якщо потрібно коригувати поточний час, наприклад, з літнього на зимовий, змініть основні установки.

Прилад повинен бути увімкненим.

1. Доторкніться поля **menu**.  
На дисплеї відобразиться вибір видів нагрівання.
2. Торкніться текстового поля «Основні установки».  
На сенсорних дисплеях відображаються налаштування.
3. Торкніться текстового поля «Поточний час».  
На дисплеї з'являється поточний час.
4. Поворотним регулятором змініть поточний час.
5. Для підтвердження торкніться поля **menu**.  
Відобразиться запит щодо збереження змін.
6. Торкніться текстового поля «Зберегти».  
На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування збережено.

## Програма «Шабат»

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


### Початок програми «Шабат»

Перед тим як можна буде скористатися програмою «Шабат», її потрібно активувати в основних установках.  
→ «Основні установки» на сторінці 26


Якщо основні установки змінені відповідно, програма «Шабат» викликається у видах нагрівання як останній вид нагрівання.

Прилад нагрівається з верхнім/нижнім нагріванням. Можна налаштувати температуру від 85 °C до 140 °C.

Необхідно обрати режим роботи «Види нагрівання». На сенсорних дисплеях відображається перелік видів нагрівання.

1. Торкніться текстового поля «Програма "Шабат"».  
Запропоноване значення температури на дисплеї виділяється білим.
2. Налаштуйте поворотним регулятором бажану температуру.
3. Перед запуском торкніться текстового поля «Тривалість».  
Запропоноване значення тривалості на дисплеї виділяється білим.
4. Налаштуйте поворотним регулятором бажану тривалість.  
**Вказівка:** Час закінчення автоматично обчислюється, але не переноситься.
5. Запустіть кнопкою start/stop .  
На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.  
Прилад починає розігріватися.



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

Вимкніть прилад кнопкою on/off .

**Вказівка:** Якщо Ви відчиняєте дверцята, робота приладу не зупиняється.

### Змінити і перервати

Після запуску не можна більше змінювати налаштування.

Якщо потрібно припинити програму «Шабат», вимкніть прилад кнопкою on/off . Кнопкою start/stop  не можна більше призупинити роботу.

## Засоби для чищення

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

### Відповідні очисні засоби.

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

#### Увага!

#### Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

#### Попередження – Небезпека опіків!

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

Ділянка	Очищення
<b>Прилад із зовні</b>	
Фронтальна панель з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очистуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. У сервісній службі або у спеціалізованій мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю, які призначені для очищення теплих поверхонь. М'якою ганчіркою нанесіть тонким шаром засіб для догляду.
Пластмаса	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Лаковані поверхні	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.
Панель управління	Гарячий лужний розчин для промивання: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте засоби для очищення скла або шкребок для скла. Якщо засіб для видалення накипу потрапив на панель управління, негайно витріть. Інакше ці плями більше не можна видалити.
Скло дверцят	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не застосовуйте шкребок для скла або металевий шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.
Ручка дверцят	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Якщо засіб для видалення накипу потрапить на ручку дверцят, негайно витирайте його. Інакше ці плями не можливо більше видалити.
<b>Прилад всередині</b>	
Емальовані поверхні та самоочищувальні поверхні	Дотримуйтеся вказівок для поверхонь робочої камери, приєднаних до таблиці.
Скляний захисний ковпак освітлення робочої камери	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні використовувати засіб для очищення духовок.
Ущільнення дверцят Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.

Захисна панель дверцят	з високоякісної сталі: використовуйте очисник для високоякісної сталі. Дотримуйтеся вказівок виробника. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. з пластмаси: очистуйте гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Для чищення зніміть захисну панель дверцят.
Підвісні каркаси	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Система висувного механізму	Гарячий лужний розчин: Очистіть рушником для посуду або щіткою. Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Не мийте в посудомийній машині!
Акcesуари	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забруднення ємностей із високоякісної сталі через крохмалисті продукти (наприклад, рис) слід очищувати водним розчином оцту.
Резервуар для води	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та ретельно ополосніть чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Залиште висихати з відкритою кришкою. Протріть насухо ущільнення на кришці. Не мийте його у посудомийній машині.
Термометр для смаження	Гарячий лужний розчин: Очистіть рушником для посуду або щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

### Вказівки

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

### Поверхні робочої камери

Задня стінка, верхня панель та бокові частини робочої камери здатні до самоочищення. Це можна визначити по нерівній поверхні.

Дно робочої камери емальоване і має гладку поверхню.

### Очищення емальованих поверхонь

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

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

### Увага!

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

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висхла.

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

### Очищення самоочищувальних поверхонь

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

Якщо самоочищувальні поверхні більше не очищуються достатньо самостійно і виникають темні плями, їх можна очистити з функцією очищення. При цьому дотримуйтеся даних з відповідного розділу. → "Функція очищення" на сторінці 29

### Увага!

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

### Підтримання приладу чистим

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

### Попередження – Небезпека пожежі!

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

### Поради

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

## Функція очищення

У вашому приладі доступні режими роботи «EcoClean» та «Видалення накипу». За допомогою функції очищення «EcoClean» виконується самоочищення поверхонь робочої камери. За допомогою режиму «Видалення накипу» можна видаляти накип із випаровувача.

### EcoClean

Під час роботи режиму «Функція чищення» виконується самоочищення поверхонь робочої камери.

Поверхні, здатні до самоочищення (задня стінка, верх та бокові стінки) вкриті пористою матовою керамікою. Під час роботи духової шафи це покриття вбирає в себе і розщеплює брызги, що утворюються при випіканні, смаженні або приготуванні на грилі. Якщо поверхні більше не очищуються самостійно в достатній мірі і на них виникають темні плями, їх можна очистити функцією чищення.

**Вказівка:** Час виконання програми визначається приладом. Прилад вказує, коли стає бажаним виконання чищення. Рекомендація відобразиться до того часу, поки функція чищення не буде повністю виконана.

Якщо не виконати цієї рекомендації, це може призвести до пошкодження поверхонь.

Якщо Ваш прилад раніше сильно забруднився, або якщо на задній стінці виявили темні плями, не чекайте на рекомендації про чищення. Чим частіше виконувати чищення, тим довше гарантується збереження самоочищувальних функцій поверхонь. Ви завжди можете почистити прилад при потребі з використанням функції очищення.

### Перед функцією чищення

Вийміть підвісні каркаси, телескопічні механізми, приладдя і посуд з робочої камери.


### Очищення дна та внутрішніх дверцят робочої камери

Видаліть сильне забруднення на дні робочої камери, внутрішніх дверцятах приладу та освітленні. Інакше утворюються плями, які неможливо буде видалити.

### Увага!

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

### Попередження – Небезпека опіків!

 Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтеся до дверцят. Залиште прилад охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

### Налаштування функції чищення

Перш ніж налаштувати функцію очищення, перевірте, чи виконані всі вимоги на етапі підготовки.

Тривалість роботи функції очищення складає 1 годину. Її неможливо змінити.

1. Доторкніться поля **menu**. Відобразиться вибір видів нагрівання.

2. Торкніться текстового поля «Очищення».
  3. Торкніться текстового поля «EcoClean».
  4. Запустіть кнопкою start/stop ▷.  
На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості. Під час роботи функції очищення лінія нагрівання не відображається.
- Функція очищення починає роботу.

Під час виконання очищення провітрюйте кухню.  
Коли очищення завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість 00хв. 00с. Вимкніть прилад кнопкою «on/off» ⓪.

### Перенесення часу закінчення роботи

Час закінчення можна перенести назад. Перед початком торкніться текстового поля «Завершення» і поворотним регулятором перенесіть завершення роботи на пізніше.

Після запуску прилад переходить у режим очікування. Час закінчення неможливо більше змінити.

### Переривання

Якщо потрібно припинити очищення, вимкніть прилад кнопкою «on/off» ⓪. Кнопкою start/stop ▷ не можна більше призупинити роботу.

**Вказівка:** Лічильник робочих годин неможливо скинути. На дисплеї з'являється попередження про необхідність виконання функції чищення.

### Після функції очищення

Коли робоча камера охолола, при потребі протріть її вологим рушником.

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

### Видалення накипу

Щоб Ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

Видалення накипу складається з кількох етапів. Із гігієнічних міркувань потрібно дочекатися завершення видалення накипу, щоб прилад був повністю готовий до експлуатації. Увесь процес видалення накипу триває приблизно 70–95 хвилин.

- Видалення накипу (прибл. 55–70 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та заповніть його заново
- Перший цикл полоскання (прибл. 9–12 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та заповніть його заново
- Другий цикл полоскання (прибл. 9–12 хвилин), наприкінці спустоште резервуар для води та просушіть його

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

Як часто потрібно видаляти накип з приладу, залежить від жорсткості води, що використовується. Щойно

залишається можливим 5 або менше використань з парою, прилад нагадує повідомленням на дисплеї про необхідність видалення накипу. Кількість використань, що залишилися відображається після вмикання. Таким чином у вас є час своєчасно підготуватись до процесу видалення накипу.

### Розпочати

#### Увага!

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

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

1. Змішайте 400 мл води та 200 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
  2. Запустіть кнопкою «On/off» ⓪.
  3. Вийміть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.
  4. Вставте до упору резервуар для води, заповнений розчином для видалення накипу.
  5. Закрийте панель.
  6. Торкніться поля «menu». Відобразиться вибір видів нагрівання.
  7. Торкніться текстового поля «Очищення».
  8. Торкніться текстового поля «Видалення накипу». Відображається тривалість видалення накипу. Її не можна змінити.
  9. Запустіть кнопкою «Start/stop» ▷.
- Виконується видалення накипу з приладу. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості. Коли тривалість завершена, лунає сигнал.

### Перший цикл полоскання


1. Відкрийте панель.
  2. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
  3. Закрийте панель.
  4. Запустіть кнопкою start/stop ▷.
- Прилад промивається.  
Коли тривалість завершена, лунає сигнал.

### Другий цикл полоскання

1. Відкрийте панель.
  2. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
  3. Закрийте панель.
  4. Запустіть кнопкою start/stop ▷.
- Прилад промивається.  
Коли тривалість завершена, лунає сигнал.

### Очищення після використання

1. Відкрийте панель.

2. Спорожніть та просушіть резервуар для води.
  3. Кнопкою «on/off»  вимкніть прилад.
- Видалення накипу завершено і прилад знову готовий до роботи.

## Навісні елементи

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

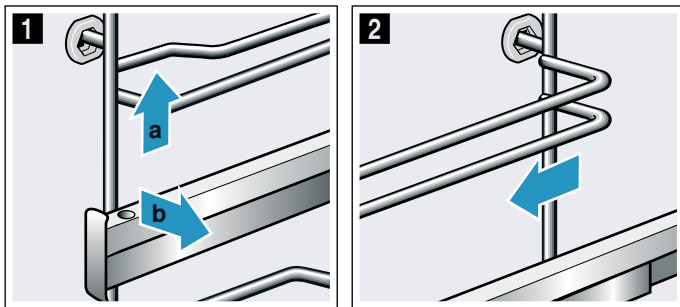
### Зняття та встановлення підвісних каркасів

#### Попередження – Небезпека опіків!

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

#### Зняття підвісних каркасів

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

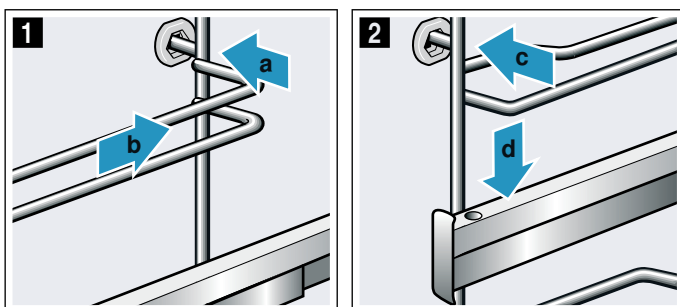


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть його щіткою.

#### Встановлення підвісного каркасу

Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. Висувні рейки можна висувати вперед.

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



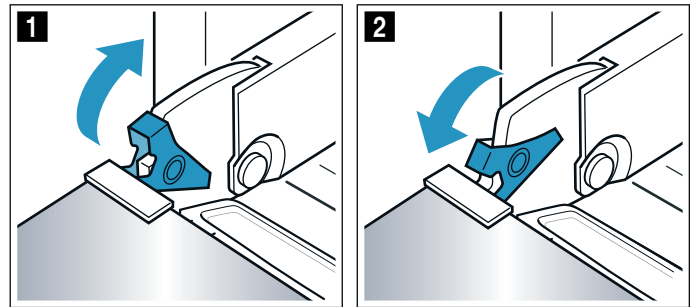
## Дверцята приладу

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

### Встановлення та знімання дверцят приладу

Для чищення або демонтажу Ви можете зняти дверцята приладу.

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

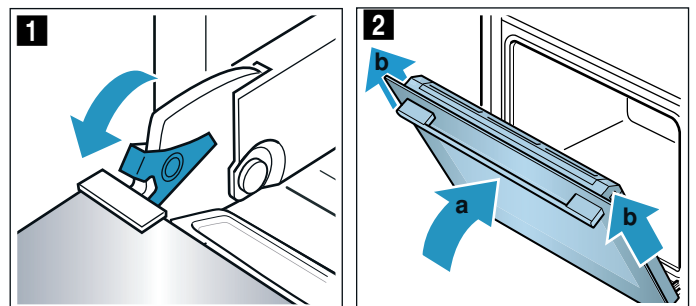


#### Попередження Небезпека травмування!

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

#### Знімання дверцят приладу

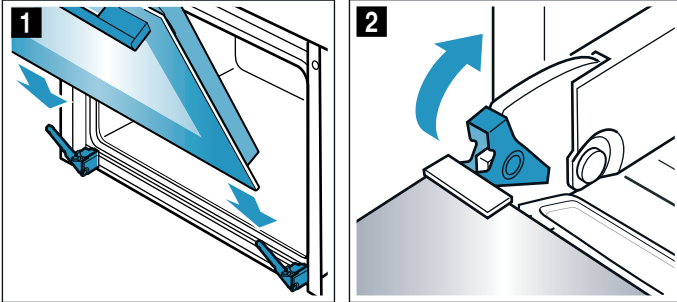
1. Відкрийте дверцята приладу повністю.
2. Розщепніть обидва фіксатори справа та зліва (мал. **1**).
3. Закрийте дверцята до упору **a**. Візьміться обома руками ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. **2**).



### Встановлення дверцят приладу

Знову встановіть дверцята приладу у зворотній послідовності.

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



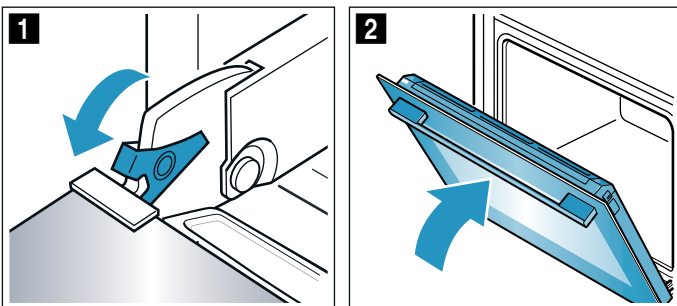
3. Закрийте дверцята робочої камери.

### Вбудовування та демонтаж скла дверцят

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

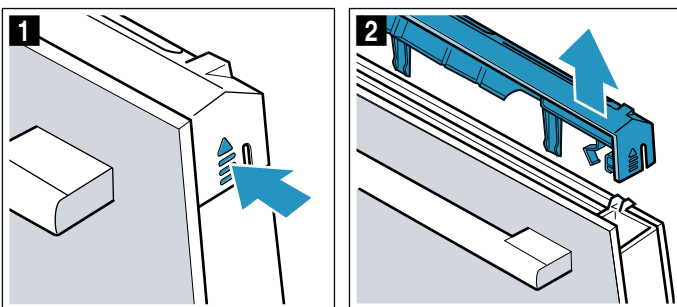
#### Закріпіть дверцята приладу

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

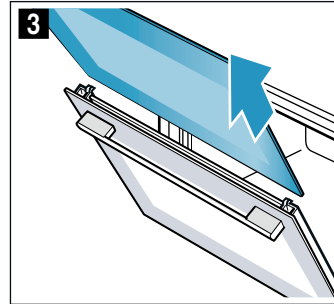


#### Знімання скла

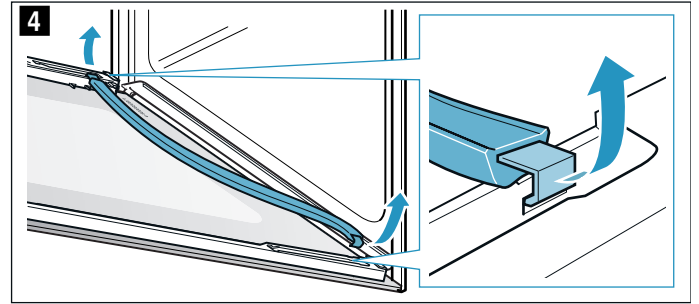
1. Натисніть на захисну панель ліворуч і праворуч (мал. 1).
2. Зніміть захисну панель (мал. 2).



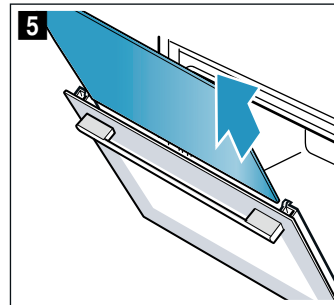
3. Витягніть внутрішнє скло (мал. 3) і обережно помістіть на рівну поверхню.



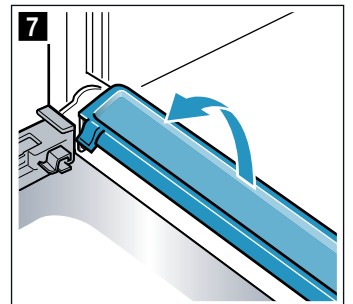
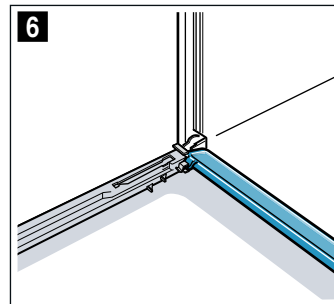
4. Зніміть ущільнювач з обох боків (мал. 4).



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



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



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

#### ⚠ Попередження Небезпека травмування!

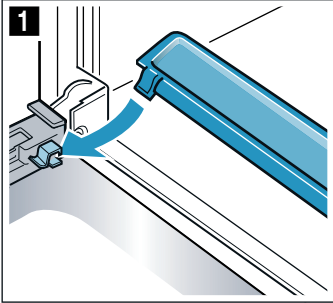
- Подрпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.



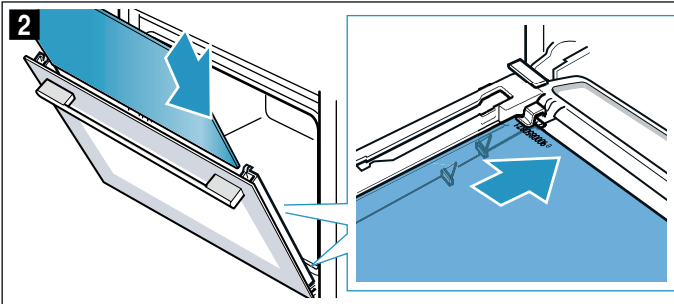
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї. Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

### Встановлення скла

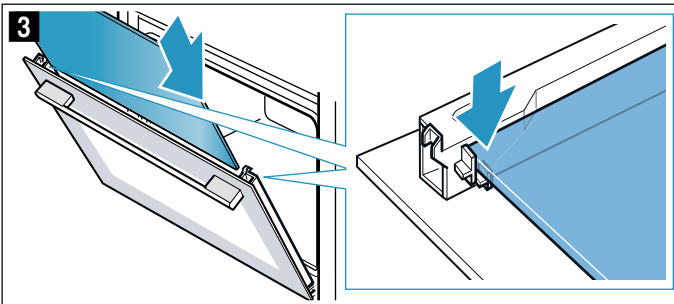
1. Повністю відкрийте дверцята приладу та знову встановіть конденсатний бак. Для цього вставте панель вертикально і після цього поверніть вниз (мал. 1).



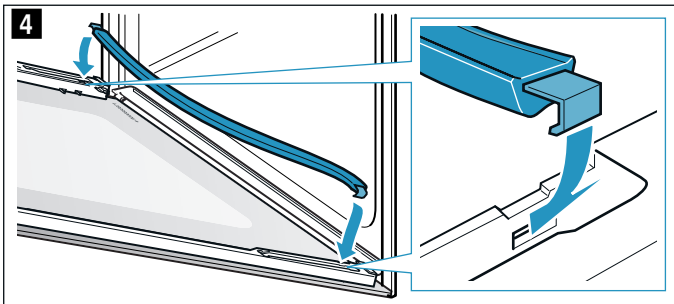
2. Вставте проміжне скло і переконайтеся, що воно правильно встановлене в тримачі вниз (мал. 2).



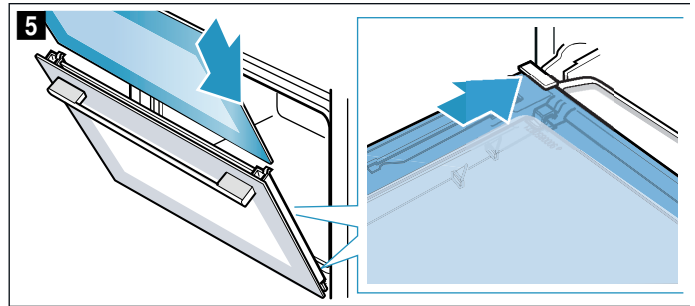
3. Притисніть проміжне скло зверху (мал. 3).



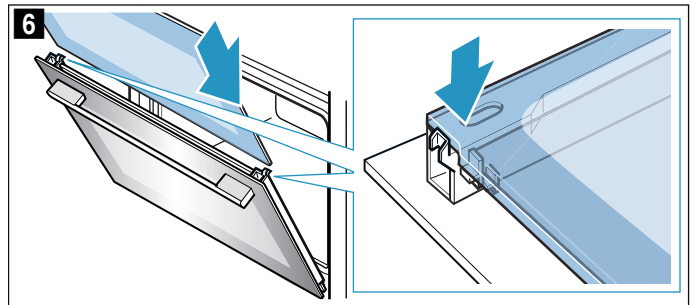
4. Знову встановіть ущільнювач ліворуч та праворуч (мал. 4)



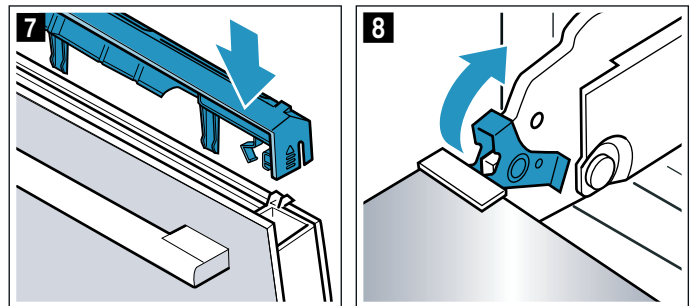
5. Вставте проміжне скло. Під час встановлення переконайтеся, що глянцева сторона скла знаходиться назовні, а виріз — вгорі ліворуч та праворуч. Скло повинно бути правильно встановлене внизу в тримачі (мал. 5).



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



7. Встановіть і притисніть захисну панель до чутного звуку фіксації (мал. 7).
8. Знову повністю відкрийте дверцята приладу.
9. Защепніть обидва фіксатори справа та зліва (мал. 8)



10. Закрийте дверцята приладу.

### Увага!

Використовуйте робочу камеру, лише якщо скло встановлено правильно.

## Що робити у випадку несправності?


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

### Усунення несправностей власноруч

Технічні несправності на приладі можна часто дуже просто усунути самостійно.

Якщо страва вдалася не найкраще, див. в кінці Інструкції з експлуатації багато порад та рекомендацій щодо приготування. → *"Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38*

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте запобіжник у розподільній шафі.
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи є світло у кухні або інші кухонні прилади.
На дисплеї з'являється: «Sprache Deutsch».	Вимкнення електропостачання	Налаштуйте мову і поточний час по-новому.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Змінено основні установки.	Змініть основні установки для індикації годинника.
Прилад не нагрівається, на дисплеї горить символ [Z].	Демо режим активовано в основних установках.	На короткий час відключіть прилад від мережі (вимкніть запобіжник в розподільному блоці) і деактивуйте потім демо-режим протягом 3 хвилин в основних установках.
Прилад не запускається, а на дисплеї відображається «Робоча камера занадто гаряча».	Для обраної страви або виду нагрівання робоча камера занадто гаряча.	Дайте робочій камері охолонути і запустіть знову.
Поворотний регулятор випав з кріплення в панелі керування.	Поворотний регулятор випадково відчепився.	Поворотний регулятор може зніматися. Просто знову вклавте поворотний регулятор в кріплення в панелі управління і притисніть його, так щоб він зафіксувався і міг знову обертатися, як звичайно.
Поворотний регулятор неможливо вільно обертати.	Під поворотним регулятором бруд.	Поворотний регулятор може зніматися. Для виймання з фіксації потягніть поворотний регулятор просто з кріплення. Або натисніть на зовнішній край поворотного регулятора, так щоб він перекинувся і його можна було легко захопити. Акуратно почистіть поворотний регулятор і його кріплення на приладі лужним розчином і рушником. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте гострих або абразивних очисних засобів. Не замочуйте і не мийте в посудомийній машині. Поворотний регулятор не рекомендується знімати занадто часто, щоб кріплення залишалось стабільним.
Режим роботи з парою або видалення накипу не розпочинається або не продовжується	Резервуар для води порожній	Наповнення резервуару
	Панель відкрита	Закрити панель
	Видалення накипу блокує режими роботи з парою	Виконання видалення накипу
	Датчик несправний	Зверніться до сервісної служби
Необхідно виконати ополіскування	Під час видалення накипу подача живлення переривається або прилад вимикається	Після повторного увімкнення двічі виконайте ополіскування приладу
Прилад потребує видалення накипу, але попередньо лічильник не з'явився	Налаштований рівень жорсткості води надто низький	Виконання видалення накипу Перевірте налаштований рівень жорсткості води і при потребі відкоригуйте
Кнопки блимають	Звичайне явище для конденсату за панеллю управління	Щойно конденсат випарується, кнопки припинять блимати
Під час готування на парі страва вийшла надто сухою або надто вологою	Неправильно обрана інтенсивність пари	Збільште або зменште інтенсивність пари

Відображається повідомлення «Наповніть резервуар», хоча резервуар для води заповнений	Панель відкрита	Закрийте панель
	Резервуар для води не зафіксований	Зафіксуйте резервуар для води → "Пара" на сторінці 18
	Датчик несправний	Зверніться до сервісної служби
	Резервуар для води випав. Внаслідок струшування від'єдналися внутрішні деталі резервуару для води, резервуар негерметичний.	Замотуйте новий резервуар для води
Панель для виймання резервуару не відкривається	Штепсель не вставлено в розетку.	Під'єднайте прилад до мережі живлення.
	Порушення електропостачання.	Перевірте наявність електропостачання.
	Запобіжник несправний.	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Несправний датчик поля 	Зверніться до сервісної служби За необхідності спустошити резервуар для води: відчинити дверцята, завести пальці під панель праворуч та ліворуч та витягнути панель
Під час готування на парі утворюється дуже багато пари	Прилад автоматично калібрується	Нормальний процес
Під час повторного готування на парі утворюється дуже багато вологи	Якщо час готування дуже малий, прилад не встигає провести автоматичне калібрування	Скиньте прилад до заводських налаштувань і повторіть калібрування
При готуванні щось хлопає	Ефект холодного/гарячого при глибокому замороженні, спричинений вологістю пари	Неможливо


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

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

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

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

### **Індикація про несправність на дисплеї**

Якщо на дисплеї відображається індикація про несправність з «D» або «E», наприклад, D0111 або E0111, вимкніть прилад кнопкою on/off  і знову увімкніть.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо індикація про несправність відображається знову, зверніться в сервісну службу і вкажіть точну індикацію про несправність.

### **Максимальна тривалість роботи**


Якщо ви не міняли налаштування на приладі кілька годин, прилад автоматично припиняє нагрівання. Так можна запобігти небажаній тривалій роботі.

Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи.

### **Досягнуто максимальну тривалість роботи**

На дисплеї відобразиться вказівка, що досягнута максимальна тривалість роботи.

Щоб продовжити роботу, торкніться будь-якого поля або оберніть поворотний регулятор.

Вимкніть прилад кнопкою on/off , коли він не потрібен.

**Порада:** Щоб прилад не вимкнувся випадково, наприклад, у випадку дуже довгого часу приготування, налаштуйте тривалість. Прилад нагрівається, поки не мине налаштована тривалість.

### **Лампа робочої камери**

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

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

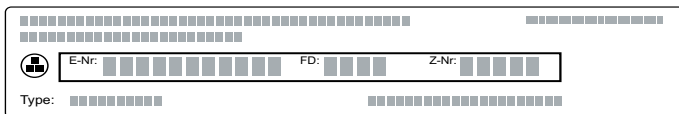
## Служба сервісу

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


### Номер E та FD

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

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
Сервісна служба 	

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

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

## Страви

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

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

### Вказівки щодо налаштувань

- Результат готування залежить від якості продуктів та розміру і виду посуду. Для оптимального результату готування використовуйте лише свіжі продукти та м'ясо щойно вийняте з холодильника. Для страв глибокого замороження використовуйте лише продукти, безпосередньо вийняті з морозильної камери.
- Для окремих страв пропонується температура, вид нагрівання та тривалість приготування. Температуру та тривалість приготування можна змінювати за Вашими потребами.
- Для інших страв потрібно вводити вагу. Завжди зазначайте загальну вагу, якщо тільки пристрій не запитує іншу. В цьому випадку пристрій виконує налаштування часу та температури самостійно. Встановлювати вагу поза межами передбаченого діапазону ваги неможливо.
- При смаженні страв, для яких пристрій виконує вибір температури, можна зберегти температуру до 300 °C. Тому слідкуйте, щоб використовувався достатньо жаростійкий посуд.
- Вам надаються вказівки, наприклад, щодо посуду, рівня встановлення або додавання рідини до м'яса. Для окремих страв під час приготування, наприклад, потрібно перевернути або перемішати. Повідомлення про це відображається на дисплеї невдовзі після запуску. Сигнал своєчасно нагадає Вам.
- Вказівки щодо придатного посуду та порад і підказок для приготування див. в кінці посібника з використання. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 38

### Пара

Під час готування деяких страв функція пари активується автоматично. Загальні вказівки щодо функції пари наведені у відповідному розділі. → "Пара" на сторінці 18

### Попередження – Небезпека опіку!

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

### Термометр для смаження

Під час готування деяких страв також можна застосовувати термометр. Поки термометр підключений до приладу, вам доступні лише страви, з якими можна використовувати термометр. Ви можете змінити температуру робочої камери і внутрішню температуру. → "Термометр" на сторінці 23

## Вибір страви

Страви розділені за типовою структурою:


- Категорія
- Страва
- Страва

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

Категорії	Страви
Пирого, хліб, піца	Пиріг
	Дрібне печиво
	Печиво домашнє
	Хліб
	Булочки
	Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантні, свіжі, готові інгредієнти
	Лазанья, свіжа
	Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки
	Запіканка, солодка, свіжа
	Суфле у порційних формочках
Заморожені продукти	Піца
	Булочки
	Запіканки
	Вироби з картоплі
	Птиця, риба
	Овочі
Птиця	Курча
	Качка, гуска
	Індичка
М'ясо	Свинина
	Яловичина
	Телятина
	Ягнятина
	Дичина
	М'ясні страви
Риба	Риба, ціла тушка
	Рибне філе
	Рибні стейки
	Рибні страви
	Морепродукти
Гарніри, овочі	Овочі
	Картопля
	Рис
	Крупа
	Бобові
	Макарони, вареники
	Яйця

Категорії	Страви
Десерти, компот	Карамельний крем
	Кнедли
	Йогурт у скляній ємності
	Рис, зварений на молоці
Консервування, віджимання соку, стерилізація	Компот із фруктів
	Консервування
	Віджимання соку
Підігрівання, випікання	Дитячі пляшечки, пастеризація
	Овочі
	Меню
	Випічка
Розморожування страв	Гарнір
	Фрукти, овочі

## Датчик випікання

Ваш прилад устаткований датчиком випікання. Він активується автоматично, щойно Ви обираєте випічку з наступних категорій переліку вибору. Якщо активований датчик випікання, на дисплеї з'явиться символ .

Категорія	Їжа	Страви
Пирого, хліб, піца	Пиріг	Пирого у формах
		Пиріг на деку
		Флан/тарт
	Дрібне печиво	Листкове тісто
		Кекси
		Випічка з дріжджового тіста
Заморожені продукти	Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш)	Пікантні пироги, французький пиріг (кіш)
		Піца
		Французька піца фламкухен
Заморожені продукти	Напівфабрикати з картоплі	Напівфабрикати з картоплі

Прилад сам контролює процес. Прилад контролює процес випікання автоматично і Вам більше не потрібно виконувати жодних установок. Щойно випічка буде готова, прилад самостійно вимкнеться. Лунає сигнал. Тривалість приблизно відповідає рецептові випічки та не відображається. Режим роботи з датчиком випікання можна запустити лише з охолодженою духовою шафою.

Датчик випікання не контролює всі інші категорії випічки. Вам буде запропоновано випробуване налаштування з можливістю вибору параметрів.

Для цього підходять темні металеві форми для випікання. Не застосовуйте силіконові форми для випікання або силіконове приладдя. Від цього пошкоджується датчик випікання.

Датчик випікання активований, поки на дисплеї відображається «Не відчиняйте дверцят». Не відчиняйте дверцят приладу, оскільки це скасує налаштування. Прилад пропонує продовження готування. Прилад продовжує нагріватися і запропонований час можна коригувати. Процес потрібно контролювати самостійно.

## Налаштування страви

Ви зможете налаштувати кожен етап обраної страви. Для прогорткування окремих рівнів скористайтеся поворотним регулятором.

1. Торкніться поля «**menu**». Відобразиться вибір видів нагрівання.
2. Торкніться текстового поля «**Assist**». Відображаються категорії.
3. Торкніться до бажаної категорії. Відобразяться страви цієї категорії.
4. Торкніться до бажаної страви. Відобразяться окремі страви.
5. Торкніться до бажаної страви. На дисплеї відобразяться налаштування для неї. Для готування багатьох страв можна робити налаштування за власним уподобанням. Натомість для окремих страв потрібно вказувати лише вагу.  
**Порада:** Через текстове поле «Порада» отримайте вказівку щодо приладдя та рівня встановлення.
6. Запустіть кнопкою «**start/stop**» ▷. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Прилад починає розігріватися.

Коли тривалість завершена, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою «**on/off**» ⓪.

## Додаткове приготування

Після завершення тривалості можна доготувати окремі страви, якщо Ви не задоволені результатом приготування.

На дисплеї з'явиться запит, чи потрібно додаткове готування. Якщо додаткове готування потрібне, торкніться до текстового поля «Додаткове готування». Пропонується тривалість, яку Ви можете змінити. Запустіть кнопкою «**start/stop**» ▷.

**Вказівка:** Доготовувати можна скільки завгодно часто.

Якщо Ви задоволені результатом приготування, торкніться текстового поля «Завершити».

Вимкніть прилад кнопкою **on/off** ⓪.

## Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення готування. Перед початком торкніться текстового поля «Завершення» і поворотним регулятором перенесіть завершення роботи на пізніше.

Після запуску прилад переходить у режим очікування. Час закінчення неможливо більше змінити.

## Змінити і перервати

Після запуску не можна більше змінювати налаштування.

Якщо потрібно припинити, вимкніть прилад кнопкою **on/off** ⓪. Кнопкою «**start/stop**» ▷ більше не можна призупинити роботу.

## Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

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

## Забороняється застосовувати силіконові форми

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

### Увага!

Не використовуйте форми для випікання з силікону або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону. Датчик випікання може пошкодитись. Якщо датчик не встановлений, він також може пошкодитися.

Винятки:

- Можна використовувати папір для випікання, вкритий силіконом.
- Якщо у комплекті постачається термометр, його можна використовувати.

## Пироги та дрібне печиво

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

## Випікання на парі

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

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

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

#### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

#### Випікання на декількох рівнях одразу

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на трьох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

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

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

### Приладдя

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

#### Решітка

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

#### Універсальне деко або деко для випікання

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

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

#### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

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

### Папір для випікання

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

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




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

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

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






















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

Види нагрівання, що використовуються:










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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Кекси/пирого у формах</b>						
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	-	50-70
Кекс, простий	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-160	1	50-70
Кекс, простий, 2 рівні	Форма-кошик або прямокутна форма	3+1		140-160	-	60-80
Кекс, ніжний	Форма-кошик або прямокутна форма	2		150-170	-	60-80
Здобний фруктовий пиріг, ніжний	Висока форма для кексу / рознімна форма	2		160-180	-	40-60
Здобна основа торта	Форма для основи торта	3		160-180	-	20-30
Здобна основа торта	Форма для основи торта	2		150-160	1	25-35
Фруктовий або сирний торт на основі з пісочного тіста	Рознімна форма діаметром 26 см	2		170-190	-	60-80
Швейцарський пиріг	Деко для піци	3		170-190	-	45-55
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	3		190-210	-	25-40
Тарт	Форма для тартів, чорна бляха	3		200-220	1	30-40
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	2		150-170	-	50-70
Дріжджовий кекс	Висока форма для кексу	2		150-160	1	60-70
Пиріг із дріжджового тіста	Рознімна форма діаметром 28 см	2		160-170	-	20-30
Пиріг із дріжджового тіста	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-160	2	25-35
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	3		150-170*	-	20-30
Бісквітна основа, 2 яйця	Форма для основи торта	2		150-160	1	20-35
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170*	-	25-35
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	2		150-160	1	10
					-	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-170*	-	30-50
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	2		150-160	1	10
					-	25-35















**Кекси/пирого на деку**

Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	3		160-180	-	20-40
Кекс із відкритою начинкою	Деко для випікання	3		160-170	1	30-40
Кекс, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	-	30-50
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	3		170-190	-	25-35
Пиріг із пісочного тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		160-170	-	35-45
Пиріг із пісочного тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	-	55-65
Пиріг із пісочного тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		150-170	-	55-85
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	3		170-190	-	45-55
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		160-180*	-	10-15

\* Попереднє розігрівання

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






Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою	Деко для випікання	3		150-160	1	20-30
Пиріг із дріжджового тіста із сухою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	20-30
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	-	30-40
Пиріг із дріжджового тіста із соковитою відкритою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	45-60
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		160-170	-	25-35
Плетеник, «віночок» із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		150-160	2	25-35
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200*	-	8-15
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200*	1	10-15
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Деко для випікання	2		150-170	-	45-60
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Універсальне деко	3		140-150	2	80-90
Струдель, солодкий	Універсальне деко	2		170-180	-	50-60
Струдель, солодкий	Універсальне деко	3		180-190	2	50-60
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	-	35-45
Струдель, заморожений	Універсальне деко	3		180-200	1	35-45

**Дрібне печиво**

Міні-тістечка	Деко для випікання	3		160**	-	25-35
Міні-тістечка	Деко для випікання	3		150**	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150**	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140**	-	35-45
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	3		170-190	-	15-20
Маленькі кекси	Деко для маленьких кексів	3		150-160	1	25-35
Маленькі кекси, 2 рівні	Дека для маленьких кексів	3+1		160-180*	-	15-30
Дрібне дріжджове печиво	Деко для випікання	3		160-180	-	25-35
Дрібне дріжджове печиво	Деко для випікання	3		150-170	-	25-35
Дрібне дріжджове печиво	Деко для випікання	3		160-180	2	25-35
Дрібне дріжджове печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170	-	25-40
Печиво з листкового тіста	Деко для випікання	3		170-190*	-	20-35
Печиво з листкового тіста	Деко для випікання	3		200-220*	1	15-25
Печиво з листкового тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		170-190*	-	20-45
Печиво з листкового тіста, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		170-190*	-	20-45
Печиво з листкового тіста, пласке, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Печиво із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220	-	30-40
Печиво із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220*	1	25-35
Печиво із заварного тіста, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		190-210	-	35-45
Печиво з листкового дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-180	-	20-30

\* Попереднє розігрівання

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Печиво з листового дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-180	1	25-35
<b>Домашнє печиво</b>						
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150**	-	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-150**	-	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		130-140**	-	35-55
Домашнє печиво	Деко для випікання	3		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140-160	-	15-30
Безе	Деко для випікання	3		90-100*	-	100-130
Безе, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		90-100*	-	100-150
Мигдалеві тістечка	Деко для випікання	3		90-110	-	20-40
Мигдалеві тістечка, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		90-110	-	25-45

\* Попереднє розігрівання

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

### Поради для пирогів та дрібного печива

Ви хочете визначити, чи пропікся пиріг.	Проколить дерев'яною паличкою у найвищій точці пирога. Якщо тісто не прилипає до палички, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини. Або налаштуйте температуру на 10 °C нижче та продовжіть час випікання. Дотримуйтеся зазначених інгредієнтів та вказівок щодо приготування у рецепті.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Змащуйте лише дно рознімної форми. Після випікання обережно відділіть пиріг ножом.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу використовуйте універсальне деко.
Дрібне печиво злипається при випіканні.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Пиріг надто сухий.	Налаштуйте температуру на 10 °C вище та скоротіть час випікання.
Пиріг загалом занадто світлий.	Якщо рівень встановлення та приладдя правильні, тоді підвищте при потребі температуру або продовжте час випікання.
Пиріг вгорі занадто світлий, але темний знизу.	Наступного разу встановіть на рівень вище.
Пиріг вгорі занадто темний, але світлий знизу.	Наступного разу встановіть на рівень нижче. Оберіть нижчу температуру і продовжіть час випікання.
Пиріг у формі занадто темний ззаду	Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя.
Пиріг загалом занадто темний.	Обирайте наступного разу нижчу температуру і продовжуйте при потребі час випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Оберіть трохи нижчу температуру. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень. Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилась безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. При випіканні дрібного печива по можливості використовувати однакові розмір та товщину.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Пиріг виглядає добре, але всередині не пропечений.	Випікайте при нижчій температурі трохи довше і при потребі додавайте менше рідини. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальним борошном та викладіть начинку.
Пиріг не відстає від форми при вийманні.	Після випікання дайте пирогу охолонути протягом 5–10 хвилин. Якщо його все ще не вдається вийняти з форми, ножем обережно відокремте його по краях від форми. Знову переверніть пиріг і декілька разів накрийте форму вологим, холодним рушником. Наступного разу змажте форму жиром і посипте панірувальним борошном.

## Хліб та булочки

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

### Випікання на парі

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

### Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

### Випікання на двох рівнях

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

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

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

### Приладдя

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

### Решітка

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

### Універсальне деко або деко для випікання

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

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

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

### Папір для випікання

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

### Заморожені продукти

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

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

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

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

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

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




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



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

**Увага!**

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











Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією

-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

Страва	Приладдя	Рівень установле ння	Вид нагріванн я	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивн ість подачі пари	Триваліст ь, хв
<b>Хліб</b>						
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хліб із зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Коржі з прісного тіста	Універсальне деко	3		230-250	-	20-30
Коржі з прісного тіста	Універсальне деко	3		220-230	3	20-30
<b>Булочки</b>						
Булочки або багети, попередньо випечені	Універсальне деко	3		180-200	-	10-15
Булочки або багети, попередньо випечені	Деко для випікання	3		200-220	2	10-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		170-190*	-	15-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		150-170	3	25-35
Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150-170*	-	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-200	-	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		200-220	2	20-30
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Універсальне деко	3		180-200	-	20-30
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Деко для випікання	3		200-220	1	10-20
Булочки, багети, освіження	Решітка	2		150-160*	-	10-20
<b>Булочки, заморожені</b>						
Булочки або багети, попередньо випечені	Універсальне деко	3		180-200	-	10-15
Булочки або багети, попередньо випечені	Деко для випікання	3		180-200	1	15-25
Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби	Універсальне деко	3		180-200	-	20-25
Хрусткі солоні калачики, дрібні хлібні вироби	Деко для випікання	3		210-230	1	18-25

\* Попереднє розігрівання

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Круасани, дрібні хлібні вироби	Універсальне деко	3		170-190	-	30-35
Круасани, дрібні хлібні вироби	Деко для випікання	3		180-200	1	20-25
Булочки, багети, освіження	Решітка	2		160-170	-	10-20

**Тости**

Запікання тостів, 4 шт.	Решітка	3		190-210	-	10-15
Запікання тостів, 12 шт.	Решітка	3		230-250	-	10-15
Підсмажування тостів (без попереднього розігрівання)	Решітка	5		3	-	4-6

\* Попереднє розігрівання

**Піца, французький пиріг і пікантні пироги**

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

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

**Випікання на парі**

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

Випікання з парою можливе лише на одному рівні встановлення.

**Рівні встановлення**

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

**Випікання на одному рівні**

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

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

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

**Випікання на декількох рівнях одразу**

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

Випікання на двох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

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

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

**Приладдя**

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

**Решітка**

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

**Універсальне деко або деко для випікання**

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

Використовуйте для піци з великою кількістю начинки універсальне деко.

**Форми для випікання**

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

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

**Папір для випікання**

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

**Заморожені продукти**

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

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

**Рекомендовані значення налаштування**

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

Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

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




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

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

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





















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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

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

## Запіканка і суфле

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

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

### Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

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

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

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

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

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

### Приладдя

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

#### Решітка

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

#### Універсальне деко

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

#### Посуд

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

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

### Рекомендовані значення налаштування

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






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

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

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











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

Види нагрівання, що використовуються:




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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низька;
- 2 = середня;
- 3 = висока.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	-	30-50
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150-170	2	40-50
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	-	40-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		160-180	-	50-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		170-180	2	35-45
Лазанья, заморожена, 400 г	Решітка	2		190-210	-	30-35
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	2		180-190	2	40-50
Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	-	50-70
Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-170	3	50-60
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні	Форма для запіканок	3+1		150-170	-	60-80

\* попередньо розігріти

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Суфле	Форма для запіканок	2		160-180*	-	35-45
Суфле	Форма для запіканок	2		170-180	2	30-40
Суфле	Порційні формочки	3		100	-	40-45

\* попередньо розігріти

## Птиця

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

### Смаження на решітці

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 13

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

### Смаження у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

### Смаження з паром

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

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

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

### Готування на парі

На відміну від готування з подачею пари шматки птиці бережніше готуються повністю на парі. Тоді вони особливо соковиті. За власним смаком перед готуванням на парі можна обсмажити шматки птиці й таким чином скоротити тривалість готування.

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

Шматки птиці не слід перевертати.

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

### Готування на грилі

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

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

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

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

### Вказівки

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

### Термометр для смаження

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

→ "Термометр" на сторінці 23



**Рекомендовані значення налаштування**

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

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

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

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

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







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

**Поради**

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



















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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
<b>Курча</b>						
Курча, 1 кг	Решітка	2		200-220	-	60-70
Курча, 1 кг	Решітка	2		190-210	2	50-60
Філе грудинки курчати, по 150 г	Решітка	4		3*	-	15-20
Філе грудинки курчати, (приготування на парі)	Смність для обробки парю	3		100	-	15-25
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220-230	-	30-35
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		200-220	2	30-45
Курячі палички або нагеті, заморожені	Універсальне деко	3		190-210	-	20-25
Пулярка, 1,5 кг	Решітка	2		200-220	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решітка	2		180-200	2	65-75
<b>Качка та гуска</b>						
Качка, нефарширована, 2 кг	Решітка	1		180-200	-	90-110
Качка, нефарширована, 2 кг	Решітка	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Качине філе, по 300 г	Решітка	3		230-250	-	25-30
Качине філе, по 300 г	Решітка	3		220-240	2	25-30
Гуска, 3 кг	Решітка	2		160-180	-	120-150
Гуска, 3 кг	Решітка	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40

\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ режим гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	2		210-230	-	40-50
Стегно гуски, по 350 г	Решітка	3		190-200	2	45-55
<b>Індичка</b>						
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		180-200	-	70-90
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Філе індички, без кістки, 1 кг	Закритий посуд	2		240-250	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		180-200	-	80-100
Верхня частина стегна індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		170-180	2	80-100

\* Попередньо розігрівайте протягом 5 хв

## М'ясо

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

### Смаження і тушкування

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

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

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

### Смаження на решітці

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

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою у відповідний рівень установлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 13

### Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

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

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

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

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

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

### Смаження й тушкування з паром

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

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

Печеню не треба перевертати.

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

### Готування на парі

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

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

Шматки м'яса не слід перевертати.

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

### Готування на грилі

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

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

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

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

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

### Вказівки

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

### Термометр для смаження

Завдяки термометру можливе найточніше готування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо

застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливі види нагрівання та інша інформація.

→ "Термометр" на сторінці 23

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

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






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

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

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
--------	----------------	---------------------	----------------	------------------------------	---------------------------	----------------

### Свинина

Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	110-130
--	-----------------	---	---	---------	---	---------

\* Попереднє розігрівання

\*\* На початку налийте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

\*\*\* Без перевертання

\*\* На початку налийте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Смажена свинина без сала, наприклад ошийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	1	110-130
Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг	Решітка	2		190-200	-	130-140
Смажена свинина із салом, наприклад лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		220-230	-	70-80
Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	1	80-90
Свиняче філе, 400 г	Решітка	3		220-230	-	20-25
Свиняче філе, 400 г	Відкритий посуд	3		210-220*	1	25-30
Свиняче філе, 400 г	Ємність для обробки парюю	3		100	-	18-20
Копчена свинина на кістці, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	2		210-230	-	70-90
Копчена свинина на кістці, 1 кг	Відкритий посуд	2		160-170	1	70-80
Стейки зі свинини, 2 см завтовшки	Решітка	5		2	-	16-20
Свинячі медальйони 3 см завтовшки (попередньо розігрівати протягом 5 хв)	Решітка	5		3*	-	8-12
<b>Яловичина</b>						
Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	-	40-50
Яловиче філе середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	2		190-200	1	50-60
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-160
Тушкована яловичина, 1,5 кг****	Відкритий посуд	2		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	60-70
Ростбіф середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	1	65-80
Огузок, 1,5 кг**	Відкритий посуд	2		95	-	120-150
Стейк, 3 см завтовшки, середнього ступеня просмаження (без попереднього розігрівання)	Решітка	3		3	-	15-20
Бургер, 3–4 см заввишки	Решітка	4		3	-	25-30
<b>Телятина</b>						
Теляча печеня, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	-	100-120
Теляча печеня, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	1	90-110
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-210	-	100-120
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	1	100-120
<b>Ягнятина</b>						
М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	50-80

\* Попереднє розігрівання




\*\* На початку налийте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

\*\*\* Без перевертання

\*\* На початку налийте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C/рівень гриля	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
М'якоть із ягнячої ніжки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	1	80-90
Сідло ягняти з кістками***	Решітка	2		180-190	-	40-50
Сідло ягняти з кістками***	Відкритий посуд	3		200-210*	1	25-30
Ягняча котлета	Решітка	3		3	-	12-16

**Ковбасні вироби**

Ковбаски на грилі	Решітка	4		3	-	10-15
Віденські ковбаски	Ємність для обробки парю	3		80	-	14-20
Баварські білі ковбаски	Ємність для обробки парю	3		80	-	12-20

**М'ясні страви**

М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	60-70
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		190-200	1	70-80

\* Попереднє розігрівання

\*\* На початку налейте в посуд близько 200 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

\*\*\* Без перевертання

\*\* На початку налейте в посуд близько 100 мл рідини; під час експлуатації в резервуар для води необхідно доливати воду

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

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

**Риба**

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

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

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

**Смаження та готування на грилі**

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

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

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

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

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

### Вказівки

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

### Смаження і тушкування у посуді

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

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

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

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

### Відкритий посуд

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

### Закритий посуд

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

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

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

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

### Смаження з паром

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

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

Рибу перевертати не потрібно.

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

### Готування на парі

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

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

Рибу перевертати не потрібно.

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

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

### Термометр для смаження

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

→ "Термометр" на сторінці 23

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

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






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

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

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















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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:

- 1 = низька;
- 2 = середня;
- 3 = висока.

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

\* попередньо розігріти

\*\* універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу

## Овочі, гарніри та яйця

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

### Готування на парі

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

### Готування на парі на одному рівні

Дотримуйтеся рівнів установлення, наведених у таблиці налаштувань.

### Готування на парі на двох рівнях

Готування на парі на двох рівнях ідеально підходить для

одночасного приготування, наприклад, броколі та картоплі. Якщо тривалість готування страв різна, страву, що готується швидше, ставте в прилад пізніше.

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

### Посуд

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

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

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

### Тривалість готування та об'єми страв

Час готування при готуванні на парі залежить від

величини шматочка, а не від загального об'єму порції. Із більшим об'ємом порції подовжується не тривалість готування, а час розігрівання приладу.

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

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

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

### Рис та крупи

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

### Випікання та готування на грилі

Використовуйте лише оригінальне приладдя.

### Приготування на одному рівні

Дотримуйтеся рівнів установлення, наведених у таблиці налаштувань.

### Готування на двох рівнях

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

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

### Приладдя

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

### Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят

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

### Універсальне деко або деко для випікання

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

### Папір для випікання

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

### Рекомендовані значення налаштування





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

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

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




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

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци
-  Готування на парі

Рівні інтенсивності пари подані в таблиці у вигляді чисел:








- 1 = низька;
- 2 = середня;
- 3 = висока.

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



Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв.
Біла спаржа, ціла, готування на парі	Ємність пароварки	3		100	-	7-15
Шпинат, готування на парі	Ємність пароварки	3		100	-	2-3
Цукіні скибочками, готування на парі	Ємність пароварки	3		100	-	3-4






**Овочі, заморожені**

Шпинат	Ємність пароварки	3		100	-	10-25
Цвітна капуста	Ємність пароварки	3		100	-	5-8
Зелена квасоля	Ємність пароварки	3		100	-	6-10
Броколі	Ємність пароварки	3		100	-	6-10
Горох	Ємність пароварки	3		100	-	2-15
Морква	Ємність пароварки	3		100	-	4-6
Брюссельська капуста	Ємність пароварки	3		100	-	8-12
Овочева суміш, 1 кг	Ємність пароварки	3		100	-	10-15






**Страви з овочів**

Овочі, приготовані на грилі	Універсальне деко	5		3	-	10-15
Овочевий пудинг, готування на парі	Порційні формочки	2		100	-	50-70






**Картопля**

Запечена картопля, половинками	Універсальне деко	3		160-180	-	45-60
Запечена картопля, половинками	Універсальне деко	3		180-190	1	40-50
Картопля «в мундірі», ціла	Ємність пароварки	3		100	-	35-45
Варена картопля, четвертинками	Ємність пароварки	3		100	-	20-25
Галушки	Ємність пароварки	3		95	-	20-25








**Напівфабрикати з картоплі, заморожені**

Смажена картопля	Універсальне деко	3		200-220	-	25-35
Картопляні кишеньки, фаршировані	Універсальне деко	3		190-210	-	20-30
Крокети	Універсальне деко	3		200-220	-	25-35
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	-	25-35
Картопля фрі, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		190-210	-	30-40

**Рис**

Рис басматі, 1:1,5	Плаский посуд	3		100	-	20-30
Довгозернистий рис, 1:1,5	Плаский посуд	3		100	-	20-30
Неполірований рис, 1:1,5	Плаский посуд	3		100	-	35-45
Пропарений рис, 1:1,5	Плаский посуд	3		100	-	15-20
Різотто, 1:2	Плаский посуд	3		100	-	25-35

**Крупи**

Кускус, 1:1	Плаский посуд	3		100	-	6-10
Пшоно, ціле, 1:2,5	Плаский посуд	3		100	-	25-35
Каша з кукурудзяної муки / кукурудзяної крупи, відн. до рідини 1:5	Плаский посуд	3		100	-	7-10
Перлова крупа, 1:3	Плаский посуд	3		80-100	-	20-45
Сочевиця, 1:2	Плаский посуд	3		100	-	35-50
Квасоля, біла, попередньо замочена; 1:2	Ємність пароварки	3		100	-	65-75
Галушки з манної крупи	Ємність пароварки	3		95	-	6-10

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

## Десерт

У вашому приладі можна дуже просто готувати різноманітні десерти.

### Приготування йогурту

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

1. Підігрійте 1 літр молока (3,5 % жиру) на варильній поверхні при температурі 90 °C та охолодіть при температурі 40 °C.  
Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Поставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

### Приготування рису на молоці

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

Залишок молока швидко вбереться.

### Компот

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

### Карамельний крем і крем-брюле

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

Накривайте фольгою продукти, які зазвичай готуються на водяній бані.

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

### Гарячі кнедли

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

### Рекомендовані значення налаштування

Види нагрівання, що використовуються:

- Готування на парі
- Сходження дріжджового тіста

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

## Готування комплексних обідів

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

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

## Готування на парі

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

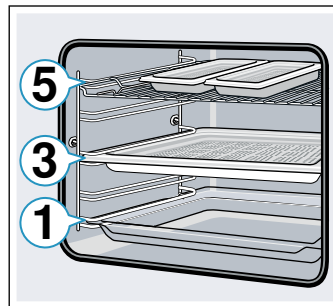
Враховуйте вказівки, наведені у відповідних розділах цієї глави:

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

## Рівні встановлення аксесуарів

Завжди встановлюйте аксесуари в такій послідовності:

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



## Рекомендовані значення налаштування

Вид нагрівання, що використовується:

- Готування на парі

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

## Види нагрівання Еко

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

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

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Оберіть температуру для режиму «Гаряче повітря Есо» між 125-250 °C і для режиму «Верхнє/нижнє нагрівання Еко» — між 150-250°C. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Готуйте лише на одному рівні.

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

## Приладдя

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

## Решітка

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

## Універсальне деко або деко для випікання

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

## Форми для випікання і посуд

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

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

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

## Папір для випікання



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





























## Рекомендовані значення налаштування

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гаряче повітря Eco
-  Верхнє/нижнє нагрівання Eco

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

## Акриламід у харчових продуктах

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

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

### Поради щодо приготування без акриламідів

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

## Томління/слабке нагрівання

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

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

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

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

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

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

### Посуд

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

Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 2.

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


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

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

### Рекомендовані значення налаштування



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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Томління/слабке нагрівання

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °С	Тривалість, хв.
<b>Птиця</b>						
Качине філе, рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	2		6-8	90*	45-60
Філе грудинки курчати, по 200 г	Відкритий посуд	2		4	120*	45-60
Філе індички, без кістки, 1 кг	Відкритий посуд	2		6-8	120*	110-130

### Свинина

Печеня зі свинячого філе, 5–6 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	130-180
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2		4-6	80*	45-70

\* Попередньо розігріти

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Яловичина</b>						
Яловича печеня (стегно), 6–7 см завтовшки, 1,5 кг, просмажена	Відкритий посуд	2		6-8	100*	150-180
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	2		4-6	80*	90-120
Ростбіф, 5–6 см завтовшки	Відкритий посуд	2		6-8	80*	120-180
Медальйони з яловичини / ромштекс, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2		4	80*	30-60
<b>Телятина</b>						
Теляча печеня, 4–5 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	80-140
Теляча печеня, 7–10 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	80*	140-200
Теляче філе, ціле, 800 г	Відкритий посуд	2		4-6	80*	70-120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2		4	80*	30-50
<b>Ягнятина</b>						
Сідло ягняти, відділене від кісток, по 200 г	Відкритий посуд	2		4	80*	30-45
М'якоть ніжки ягняти, середній ступінь просмаження, 1 кг, обв'язана	Відкритий посуд	2		6-8	95*	120-180

\* Попередньо розігріти

### Поради щодо томління/слабкого нагрівання

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

### Підсушування

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

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

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

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

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

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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






### Рекомендовані значення налаштування

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

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-Гаряче повітря

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

## Уварювання та випарювання соку

Цей прилад підходить також для уварювання й випарювання соку.

### Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

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

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

#### **високих температур**

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

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

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

Не доторкайтеся до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері

#### **Підготовка фруктів і овочів**

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

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

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

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

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

Витріть різьбу банок, вона має бути чистою. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки. Поставте банки в перфоровану ємність для приготування на парі, розмір XL, щоб вони не торкалися одна одної. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

#### **Закінчіть консервування**

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

Наприкінці витріть робочу камеру.

#### **Віджимання соку**

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

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


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

Наприкінці витріть робочу камеру.

#### **Рекомендовані значення налаштування**

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Готування на парі

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

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установле ння	Вид нагріванн я	Температура , °C	Триваліст ь, хв.
<b>Віджимання соку</b>					
Малина	Ємність для приготування на парі, розмір XL	3		100	30-45
Смородина	Ємність для приготування на парі, розмір XL	3		100	40-50

## Стерилізація пляшечок і забезпечення гігієни

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

### Стерилізація пляшечок

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

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

### Гігієна

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

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

### Рекомендовані значення параметрів

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

Рекомендована тривалість обробки залежить від властивостей посуду, що використовується.

Вид нагрівання, що використовується:

- Готування на парі

Страва	Акcesуари	Рівень встановл ення	Вид нагріван ня	Температур а, °C	Триваліст ь, хв
<b>Гігієна</b>					
Підготовка скляного посуду для мармеладу або консервації	Ємність для обробки парю, розмір XL	2		100	10-15
Додаткова обробка скляного посуду з мармеладом	Ємність для обробки парю, розмір XL	2		100	15-20
Стерилізація чистого посуду*	Ємність для обробки парю, розмір XL	2		100	15-20
* Цей процес відповідає звичайній стерилізації кип'ятінням.					

## Сходження тіста за допомогою режиму «Сходження дріжджового тіста»

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

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

### Бродіння тіста

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

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

### Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень установлення відповідно до траблиці.

Перед випіканням витріть вологу в робочій камері.

### Рекомендовані значення налаштування

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

Вид нагрівання, що використовується:

- Сходження дріжджового тіста

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установле ння	Вид нагріванн я	Етап	Температура , °C	Триваліст ь, хв.
<b>Дріжджове тісто, солодке</b>						
(наприклад, булочки)	Миска	2		Бродіння тіста	35-40	30-45
	Деко для випікання	2		Розстоювання тіста	35-40	10-20



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

## Розморожування

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

Перед розморожуванням вийміть продукти з пакування.

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

шпинат у вершках, використовуйте універсальне деко або посуд на решітці.

Покладіть випічку на решітку.

### Рекомендовані значення налаштування

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

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

Види нагрівання, що використовуються:

- 4D-Гаряче повітря
- Розморожування

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

## Підігрівання

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

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

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

Під час підігрівання не накривайте страви.

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

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


## Рекомендовані значення налаштування












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

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

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Підігрівання

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

## Підтримання страв у теплому стані

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

Не накривайте страви.

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

Доступні різні ступені подачі пари для підтримання в гарячому стані:

- рівень 1: шматків печені та швидко обсмаженої страви;
- рівень 2: запіканок та гарнірів;

- рівень 3: рагу та супів.

## Пробні страви

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

Згідно з EN 60350-1.

### Випікання

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

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

### Закритий яблучний пиріг

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




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

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

### Вказівки


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

Види нагрівання, що використовуються:

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

Рівні інтенсивності подачі пари подані в таблиці у вигляді чисел:

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

Страва	Приладдя	Рівень устано-влення	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність подачі пари	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150*	-	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		140-150*	-	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		130-140*	-	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160*	-	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150*	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко та деко для випікання	3+1		150*	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	Дека для випікання та універсальне деко	5+3+1		140*	-	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170**	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	2		160-170**	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	2		150-160	1	10
					-	20-25
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма діаметром 26 см	3+1		150-170**	-	30-50
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см	2		170-180	-	60-80
Закритий яблучний пиріг	2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см	2		180-200	-	60-80
Закритий яблучний пиріг, 2 рівні	2 форми з чорної бляхи, діаметр 20 см	3+1		170-190	-	70-90

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

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

### Готування на парі

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


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

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

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




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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Готування на парі

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
--------	----------	---------------------	----------------	-----------------	----------------

#### Готування на парі

Горох, заморожений, дві посудини	2 посудини XL для готування на парі та універсальне деко	5+3+1		100	**
Броколі, свіжа, 300 г	Посудина XL для готування на парі	3		100*	7-8***
Броколі, свіжа, одна посудина	Посудина XL для готування на парі	3		100*	7-8***

\* Попереднє розігрівання


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

\*\*\* Порівняний ступінь готовності еталонного зразка та головного зразка досягається після того, як еталонний зразок готувався упродовж 5 хвилин (згідно з вимогами стандарту IEC 60350-1).

### Готування в режимі «Гриль»


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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Рівень гриля	Тривалість, хв.
--------	----------	---------------------	----------------	--------------	-----------------

#### Готування на грилі

Підсмаження тостів*	Решітка	5		3	4-6
Біфбургер, 12 шт.**	Решітка	4		3	25-30

\* без попереднього розігрівання

\*\* через 2/3 загального часу перевернути









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001123308

991216