



BOSCH



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

Вбудована духовна шафа

HBF534E.0Q

[uk]

Інструкція з використання

Вбудована духовна шафа

Зміст

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Використання за призначенням | 4 |  | Дверцята приладу | 19 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 4 | | Демонтаж та установлення дверцят духової шафи . . . | 19 |
| | Загальне | 4 | | Монтаж та демонтаж скла дверцят | 20 |
| | Галогенова лампа | 5 |  | Що робити у випадку несправності? | 20 |
|  | Причини несправностей | 6 | | Усунення несправностей власноруч | 20 |
| | Загальне | 6 | | Заміна лампи робочої камери | 21 |
|  | Встановлення і підключення | 6 |  | Служба сервісу | 21 |
| | Під'єднання до електромережі | 6 | | Е-номер та FD-номер | 21 |
| | Під час транспортування - важливі заходи | 7 |  | Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 22 | |
|  | Захист навколишнього середовища | 7 | | Загальні вказівки | 22 |
| | Заощадження енергії | 7 | | Пиріг та випічка | 23 |
| | Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 8 | | Запіканки та гратіни | 26 |
|  | Знайомство з приладом | 8 | | Птиця, м'ясо та риба | 27 |
| | Панель управління | 8 | | Овочі і гарнір | 29 |
| | Кнопки і дисплей | 9 | | Йогурт | 30 |
| | Види нагрівання та функції | 9 | | Акриламід у харчових продуктах | 30 |
| | Температура | 10 | | Підсушування | 30 |
| | Робоча камера | 10 | | Консервування | 31 |
|  | Приладдя | 11 | | Сходження тіста | 31 |
| | Приладдя, що постачається в комплекті | 11 | | Розморожування | 32 |
| | Встановлення приладдя | 11 | | Пробні страви | 32 |
| | Спеціальне приладдя | 11 | | | |
|  | Перед першим використанням | 12 | | | |
| | Перша експлуатація | 12 | | | |
| | Очищення робочої камери та приладдя | 12 | | | |
|  | Управління приладу | 13 | | | |
| | Увімкнення/вимкнення приладу | 13 | | | |
| | Налаштування виду нагрівання та температури | 13 | | | |
| | Швидке розігрівання | 13 | | | |
|  | Установки таймера | 14 | | | |
| | Встановлення тривалості | 14 | | | |
| | Встановлення часу завершення | 15 | | | |
| | Налаштування таймера | 15 | | | |
| | Встановлення часу | 15 | | | |
|  | Функція "Захист від дітей" | 16 | | | |
| | Активація та деактивація | 16 | | | |
|  | Очищення | 16 | | | |
| | Відповідні очисні засоби | 16 | | | |
| | Поверхні робочої камери | 17 | | | |
| | Підтримання приладу чистим | 18 | | | |
|  | Навісні елементи | 18 | | | |
| | Демонтаж та установка підвісних каркасів | 18 | | | |

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.

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

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 4000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з 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 11



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.
- Зіштовхування з відкритими дверцятами приладу може спричинити травми. Двері приладу повинні бути закриті впродовж експлуатації та після неї.

⚠ 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.

Галогенова лампа**⚠ Попередження – Небезпека опіків!**

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

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Причини несправностей

Загальне

Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Алюмінієва фольга: фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. На склі може виникнути стійке забруднення від неї.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. → "Очищення" на сторінці 16
- 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.

Встановлення і підключення

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

Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверима меблів. Існує небезпека через перегрівання.

Під'єднання до електромережі

Лише кваліфіковані спеціалісти можуть приєднувати прилад. Будь ласка, суворо дотримуйтеся настанов відповідного постачальника електроструму.

Якщо Ви встановите прилад неправильно, гарантія втратить свою дію у випадку ушкодження.

Увага!

Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

- Під час усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Прилад відповідає класу захисту I і повинен бути підключений до заземленої розетки.
- Мережевий кабель повинен бути принаймні типу H05 V V-F 3G 1,5 мм².


Попередження – Увага! Існує небезпека отруєння продуктами горіння!!

У разі контакту з елементами, які перебувають під напругою, існує небезпека ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся штепсельної вилки мокрими руками.
- Витягайте мережевий кабель завжди тільки за штепсельну вилку, ніколи не тягніть за кабель, інакше він може пошкодитись.
- Ні в якому разі не витягайте штепсельну вилку з розетки під час експлуатації.

Дотримуйтеся наступних вказівок і переконайтеся, що:

Вказівки

- штепсельна вилка і розетка відповідають одна одній.
- кабель має достатній поперечний переріз.
- заземлення виконано відповідно до настанов.
- мережевий кабель (у разі необхідності) замінюється лише кваліфікованим електриком. Новий шнур живлення можна придбати в нашому відділі технічного обслуговування.
- не використовуйте багатоконтактні штепселі, багатогніздні штекерні з'єднання і подовжувальні кабелі.
- у разі застосування автомата захисного вимикання використовуйте лише тип, маркований цим позначенням . Тільки вимикачі цього типу забезпечують відповідність чинним нормативним документам.
- штепсельна вилка розташована у вільно доступному місці.
- мережевий кабель не можна перекручувати, здавлювати, замінювати або вирізати.
- мережевий кабель не повинен контактувати з джерелами тепла.

Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуňte усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорнуте у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньою стінкою, щоб вони не наштовхувались зсередини на скляні дверцята. Примотайте дверцята та, за необхідності, верхню захисну панель, клейкою стрічкою до боків приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

Якщо оригінальної упаковки більше немає

Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

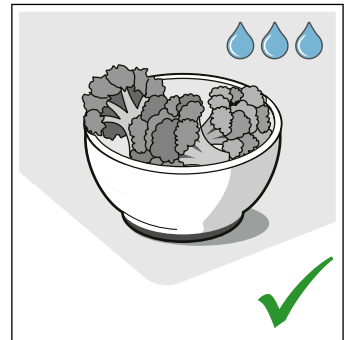
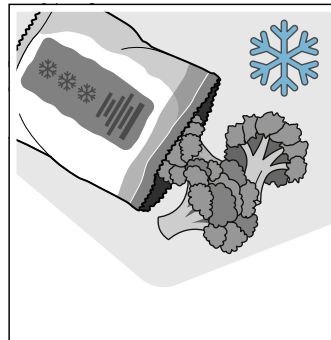
Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Захист навколишнього середовища

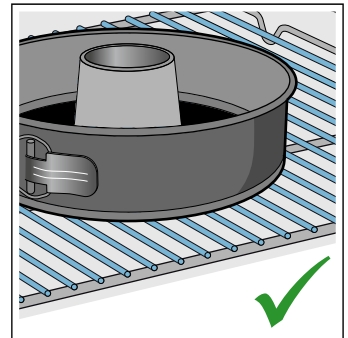
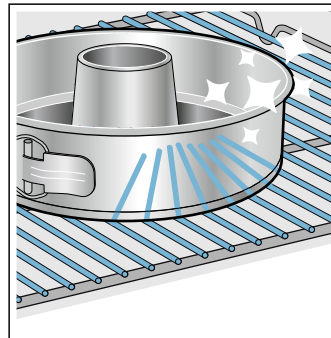
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Заощадження енергії

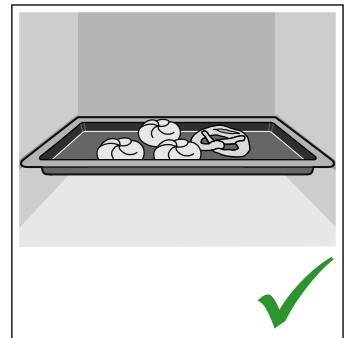
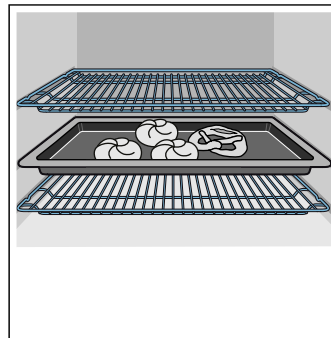
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.



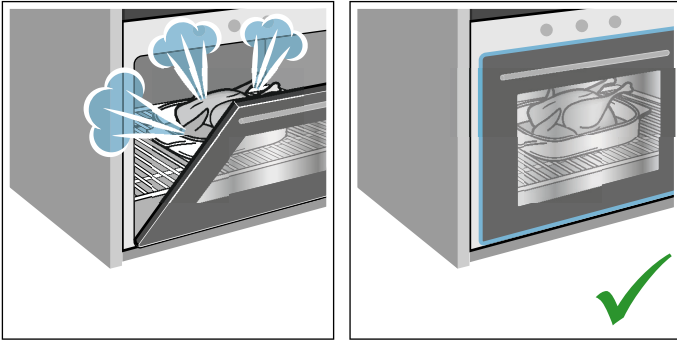
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.



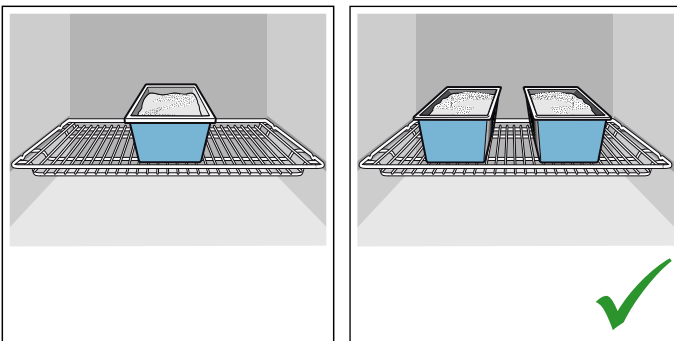
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.



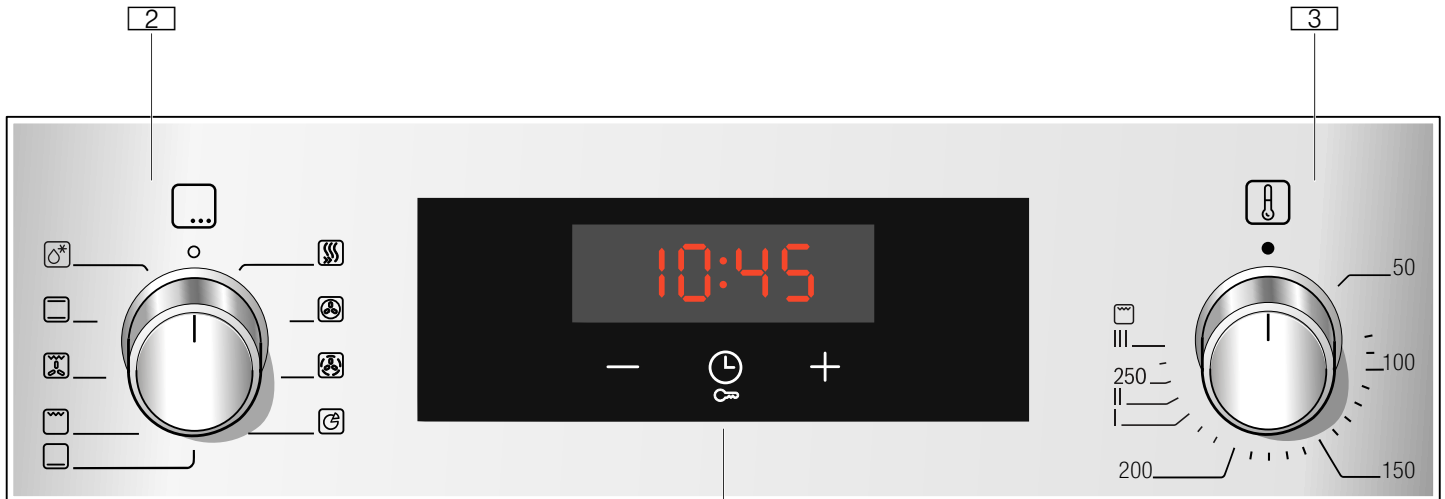
- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.



- 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.



1 Кнопки і дисплей

Кнопки є сенсорними полями, під якими розташовані датчики. Для того, щоб обрати функцію, торкайтеся лише відповідного символу. На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера.

2 Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій ви встановлюєте вид нагрівання або інші функції. Регулятор функцій можна обертати з нульового положення ліворуч або праворуч.

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.

Панель управління

За допомогою панелі управління налаштуйте різноманітні функції свого приладу. Тут ви знайдете огляд панелі управління та розташування елементів управління.



3 Регулятор температури

Налаштуйте регулятором температури температуру для виду нагрівання або оберіть налаштування для інших функцій. Регулятор температури можна обертати з нульового положення лише праворуч, до упору. Не перекручувати.

Вказівка: У деяких приладах перемикачі можна заглиблювати. Для їхнього заглиблення та вивільнення натисніть на них у нульовій позиції.

Кнопки і дисплей

Кнопками можна налаштувати різні додаткові функції приладу. На дисплеї відображаються параметри.

| Символ | Значення | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Установки таймера | Оберіть таймер  , тривалість $I \rightarrow I$, завершення $\rightarrow I$ та поточний час. |
| | Блокування від доступу дітей | Блокувати та розблокувати функції духової шафи можна на панелі управління тривалим натисканням, приблизно протягом 4 секунд. |

Види нагрівання та функції

За допомогою регулятора ви можете встановити вид нагрівання та інші функції.


| | | |
|---|-------|-----------------------|
| – | Мінус | Зменшення параметру. |
| + | Плюс | Збільшення параметру. |

Клавіші

Під окремими клавішами знаходяться сенсори. Не натискайте на них занадто сильно. Для активації буде достатньо легкого дотику.

Дисплей

Значення, встановлене або таке, що закінчується, вказується на дисплеї на передньому плані.


Щоб використовувати окремі установки таймера, кілька раз натисніть на кнопку . Світиться відповідний символ, значення якого відображається на передньому плані.

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

| Вид нагрівання | Використання | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3D-Гаряче повітря | Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. |
|  | Помірне гаряче повітря | Для заощадливого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії. |
|  | Піца | Для приготування піци та страв, яким потрібно багато тепла знизу. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів у задній стінці. |
|  | Нижнє нагрівання | Для готування на водяній бані та допикання. Жар надходить знизу. |
|  | Гриль, велика площа нагрівання | Для готування на грилі плоских, дрібних страв, наприклад, стейків, ковбасок або тостів та запікання гратену. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля. |
|  | Гриль з конвекцією | Запікання птиці та цілої риби і великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви. |
|  | Верхнє/нижнє нагрівання | Для традиційного смаження та випікання на одному рівні. Підходить, в першу чергу, для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі. |
|  | Розморожування | Для розморожування, наприклад, м'яса, птиці, хліба та пирога. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви. |

Інші функції



Ваша нова духовна шафа запропонує вам наступні функції, які ми хотіли б трохи пояснити.

| Функція | Використання |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Швидке розігрівання духовки без додаткового приладдя. |


Температура

За допомогою регулятора температури можна встановити температуру робочої камери. Крім того, таким чином можна обрати рівні для виконання наступних функцій.

При дуже високих температурах прилад через деякий час дещо знижує температуру.

| Позиція | Значення |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● | Нульова позиція Прилад не нагрівається. |
| 50-275 | Діапазон температур Температура, яку можна встановити в робочій камері, °C. |
| 1, 2, 3 або I, II, III | Режими гриля Режими регуляції гриля, велика площа нагрівання  та маленька площа  (залежно від типу приладу). Режим 1 = слабе нагрівання Режим 2 = середнє нагрівання Режим 3 = сильне нагрівання |

Показник температури

Коли прилад нагрівається, на дисплеї світиться символ . У паузах між нагріванням він згасає.

Якщо ви перед готуванням розігріваєте прилад, оптимальний момент для встановлення страви досягнутий, щойно вперше засвітиться символ.

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

Робоча камера

Різноманітні функції в робочій камері полегшують експлуатацію вашого приладу. Таким чином освітлюється велика поверхня робочої камери, і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

Відкрийте дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота продовжиться.

Освітлення робочої камери

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення робочої камери увімкнене під час експлуатації. При завершенні експлуатації за допомогою регулятора функцій освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше прилад перегрівається.

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

Приладдя

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

Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:

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

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

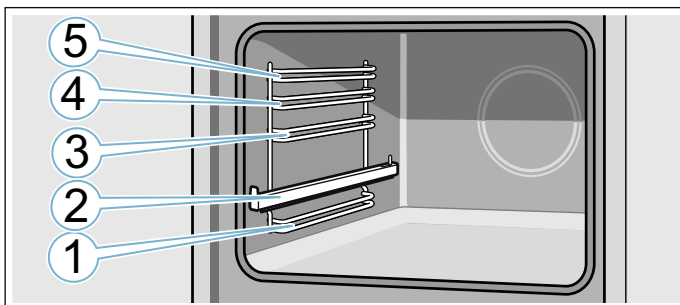
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет.

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

Встановлення приладдя

Робоча камера має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.

У робочій камері в окремих приладах найвищий рівень встановлення позначено символом гриля.



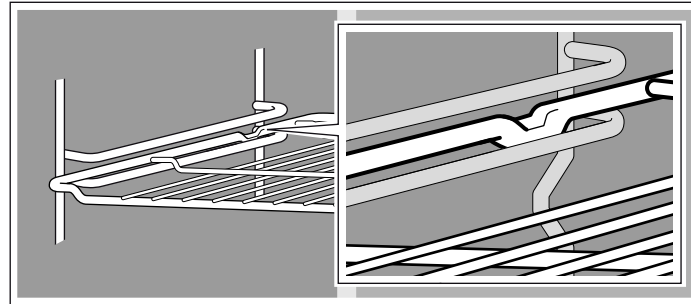
Завжди встановлюйте приладдя між обома напрямними одного рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться. За допомогою телескопічних механізмів ви можете далі витягувати приладдя.

В залежності від устаткування приладу напрямні механізми фіксуються, якщо їх повністю висунути. Це полегшує встановлення приладдя в прилад. Для розблокування напрямних телескопічного механізму

встановіть їх назад у робочу камеру легким натисканням.

Під час встановлення в робочу камеру слідкуйте за тим, щоб вигини на приладді знаходилися позаду. Лише так воно зафіксується.



Вказівки

- Тримайте деко для випікання за боки обома руками та паралельно вставляйте його в опорну стійку. При встановленні не рухайте деко для випікання в сторони. Інакше деко для випікання буде ще складніше встановлювати. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.
- Слідкуйте за тим, щоб приладдя завжди правильно вставлялося в робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.
- Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

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. Продивіться інформацію в документах, які Ви отримали під час купівлі духової шафи.

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 21

Спеціальне приладдя

Решітка

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

Деко для випікання

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса.

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

Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби.

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

Універсальне деко, з антипригарним покриттям

Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса.

Випічка та печена легко відділяються від універсального дека.

Деко для випікання, з антипригарним покриттям

Для пирогів на деко та дрібного печива.

Випічка легко відокремлюється від дека для випікання.

Сковорода Profi

Для приготування страв великих об'ємів. Ідеально підійде, наприклад, для приготування мусаки.

Сковорода Profi зі вставною решіткою

Для приготування страв великих об'ємів.

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 в 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

Для тушкування та запіканок.

Система висувного механізму, одинарна

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

Система висувного механізму, подвійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.

Система висувного механізму, потрійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.

Перед першим використанням

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


Перша експлуатація

Після підключення струму на дисплеї з'являється час доби. Встановіть поточний час.

Встановлення часу

Слідкуйте за тим, щоб регулятор вибору функції стояв у нульовому положенні.

Поточний час починається з «12:00».

1. За допомогою клавіші **-** або **+** встановіть поточний час.
 2. Для підтвердження торкніться кнопки .
- Актуальний поточний час відображається на дисплеї.

Очищення робочої камери та приладдя

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

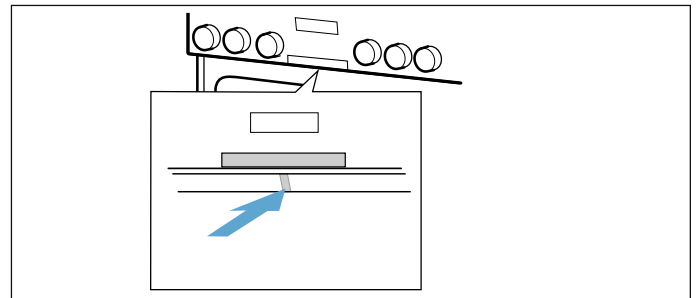
Очищення робочої камери

Для того щоб позбавитись запаху нового приладу, спочатку прогрійте порожню зачинену робочу камеру.

Стежте за тим, щоб у робочій камері не було залишків пакування, наприклад, кульок стиропору, і прибирайте липку стрічку з приладу.

Увага!

У нижній зоні панелі управління знаходиться функціональна стрічка, яка підключена до дисплейного приладу. Ця стрічка не є пакувальним матеріалом. Не знімайте та не рухайте функціональну стрічку. Функції приладу можуть бути порушені.



Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрюйте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте зазначені налаштування. Інформацію щодо налаштування виду нагрівання та температури ви можете знайти у наступному розділі. → "Управління приладу" на сторінці 13

Налаштування

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

Не вимикайте прилад після зазначеної тривалості.

Коли робоча камера охолоне, очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.

Очищення приладдя

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

Управління приладу


Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми пояснимо, як налаштувати ваш прилад.

Увімкнення/вимкнення приладу

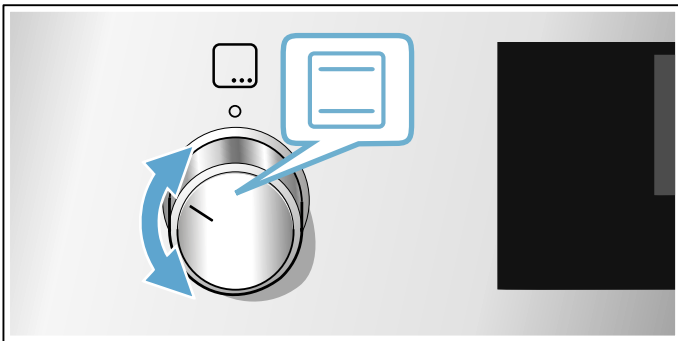
Регулятор функцій вмикає та вимикає прилад. Щойно ви обернете його з нульової позиції, прилад увімкнений. Для вимкнення приладу завжди обертайте регулятор функцій на нульову позицію.

Налаштування виду нагрівання та температури

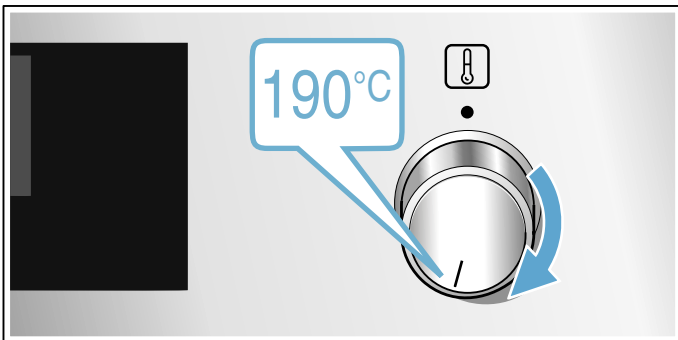
За допомогою перемикача функцій та температури ви легко налаштуєте ваш прилад. Який вид нагрівання найкраще підходить для відповідного посуду, див. у додатку до посібника з використання.

Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання»  при 190°C.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.



Через кілька секунд прилад починає нагріватися.

Якщо ваша страва готова, вимкніть прилад, для цього оберніть регулятор функцій в нульове положення.

Вказівка: На приладі також можна налаштувати тривалість та час завершення для режиму роботи.
→ "Установки таймера" на сторінці 14



Зміна

За допомогою відповідного регулятора ви можете змінити вид нагрівання та температуру.

Швидке розігрівання


З режимом швидкого розігрівання можна скоротити час нагрівання.

Для цього найкраще використовувати:

-  3D-гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання

Вмикайте режим швидкого нагрівання, лише якщо вам потрібно нагріти духову шафу вище 100°C.

Для того, щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву у робочу камеру, коли режим швидкого нагрівання відключився.





1. Встановіть регулятор функцій на .
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру.


Через декілька секунд духову шафу починає нагріватися.


Коли швидке розігрівання завершиться, пролунає сигнал. Поставте страву в робочу камеру.

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

| Установки таймера | Використання |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Тривалість | Після завершення налаштованої тривалості прилад автоматично завершує роботу. |
|  Завершення | Встановіть тривалість і бажаний час завершення. Прилад запускається автоматично, так щоб роботу було завершено до бажаного часу. |
|  Таймер | Таймер функціонує як будильник. Він працює незалежно від використання та не впливає на прилад. |
|  Поточний час | Поки на передньому плані не працює інша функція, на дисплеї приладу відображається поточний час. |

Тільки після встановлення виду нагрівання ви можете викликати таймер кнопкою . Після налаштування таймера можна побачити час завершення.



Після завершення тривалості або часу таймера лунає сигнал. Сигнал можна вимкнути завчасно, для цього торкніться кнопки .

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.

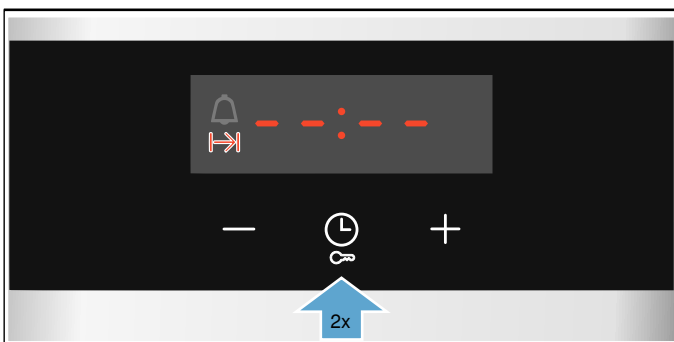
Максимально можна налаштувати тривалість 23 години і 59 хвилин. Можна налаштовувати тривалість до однієї години із кроком у хвилину, потім — із кроком у 5 хвилин.



Залежно від того, на яку кнопку ви спочатку натискаєте, час відліку починається за замовчуванням:

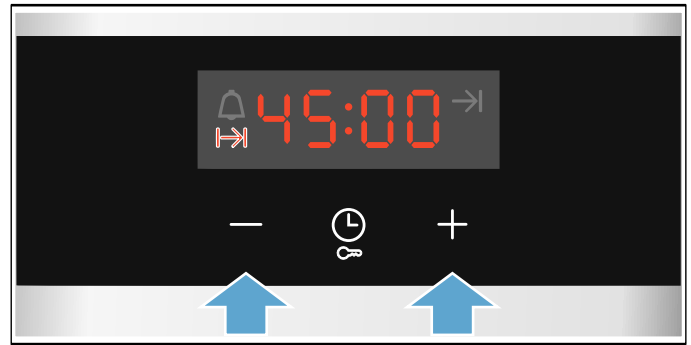
10 хвилин для клавіші  і 30 хвилин для клавіші .

Приклад на малюнку: тривалість 45 хвилин.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.
2. Торкніться двічі кнопку . На дисплеї виділена тривалість .




3. За допомогою клавіші  або  встановіть тривалість.



Через кілька секунд прилад починає нагріватися. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.



Час роботи завершився


Лунає сигнал. Прилад перестає нагріватися. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Щойно завершиться сигнал, ви можете знову встановити тривалість за допомогою кнопки .

Якщо ваша страва готова, вимкніть прилад, для цього оберніть регулятор функцій в нульове положення.

Зміна та переривання

Тривалість можна у будь-який час змінити за допомогою кнопки  або . Через декілька секунд зміни заносяться до програми.

Для припинення встановіть тривалість назад у нульове значення за допомогою кнопки . Прилад далі нагріватиметься без вказаного часу.

Встановлення часу завершення



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

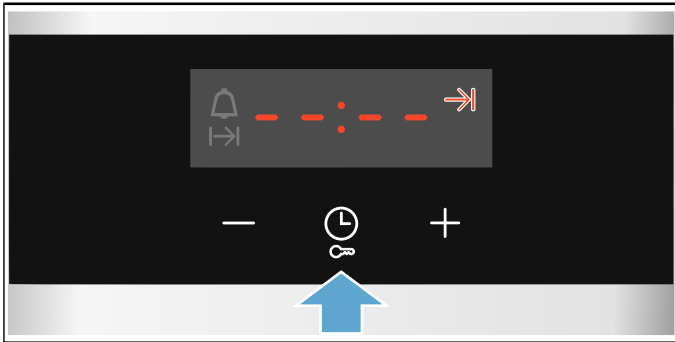
Вказівки

- 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.

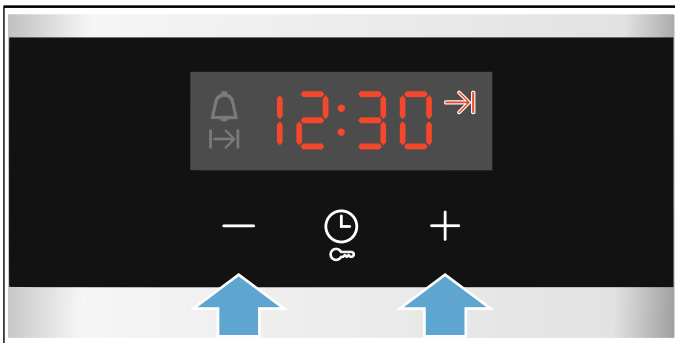
Кінець тривалості можна перенести максимум на 23 години та 59 хвилин.

Приклад на малюнку: зараз 10:30, встановлена тривалість складає 45 хвилин, але страва має бути готова о 12:30.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.
2. Двічі натисніть кнопку  та встановіть тривалість за допомогою кнопки **-** або **+**.
3. Знову натисніть один раз на кнопку . На дисплеї виділяється час завершення →!



4. За допомогою кнопки **+** або **-** перенесіть час завершення на пізніший термін.



Через кілька секунд прилад приймає налаштування. На дисплеї з'являється час завершення. Як тільки відбувається запуск приладу, відображається відлік тривалості.

Час роботи завершився

Лунає сигнал. Прилад перестає нагріватися. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Щойно завершиться сигнал, ви можете знову встановити тривалість за допомогою кнопки **+**.

Якщо ваша страва готова, вимкніть прилад, для цього оберніть регулятор функцій в нульове положення.

Зміна та переривання

Кнопкою **-** або **+** можна змінити час завершення. Через декілька секунд зміни заносяться в програму. Якщо вже йде відлік тривалості, більше не можна змінювати час завершення роботи. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.



Для переривання налаштуйте кнопкою **-** час завершення назад на поточний час плюс тривалість. Прилад починає нагріватися і відраховується тривалість.

Налаштування таймера

Ви можете використовувати таймер з увімкненим або вимкненим приладом. Не можна налаштовувати тривалість або час завершення готування.

Максимально можна налаштувати тривалість 23 години і 59 хвилин. Час таймера до 10 хвилин можна налаштовувати кроками по 30 секунд. Після цього кроки налаштування часу тим більші, чим більше значення.

Залежно від того, на яку кнопку ви спочатку натискаєте, час таймера починається за замовчуванням: 5 хвилин з кнопкою **-** та 10 хвилин з кнопкою **+**.

1. Торкніться кнопки , поки не буде виділено символ таймера .
2. За допомогою клавіші **-** або **+** встановіть таймер. Через декілька секунд починається час відліку таймера.

Порада: Якщо налаштований час таймера пов'язаний з режимом роботи приладу, використовуйте тривалість. При цьому прилад вимикається автоматично.

Час таймера вичерпано

Лунає сигнал. На дисплеї відображається час таймера на нулі.

За допомогою будь-якої кнопки вимкніть таймер.

Зміна та переривання


Час таймера можна у будь-який час змінити за допомогою кнопки **-** або **+**. Через декілька секунд зміни заносяться до програми.

Для припинення встановіть час таймера назад у нульове значення за допомогою кнопки **-**. Таймер вимикається.

Встановлення часу


Після підключення або після перебоїв живлення на дисплеї блимає поточний час. Встановіть поточний час.

Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль.

1. За допомогою кнопки **-** або **+** встановіть поточний час. Поточний час припиняє блимати.
2. Підтвердіть за допомогою кнопки . Прилад перемикається на встановлений час.

Зміна поточного часу

Ви можете знову змінити поточний час за потреби, наприклад, з зимового на літній час.

Для цього при вимкненому приладі торкніться до кнопки , поки почне блимати поточний час, і змініть час за допомогою кнопки **-** або **+**.

Функція "Захист від дітей"


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

Вказівки


- На додаткову варильну поверхню не впливає блокування від доступу дітей, встановлене для духової шафи.
- Після збою електропостачання блокування від доступу дітей більше не активне.


Активація та деактивація

Для активації блокування від доступу дітей регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль.

Утримуйте кнопку  натиснутою протягом прибл. 4 секунд.

На дисплеї з'являється **SAFE**. Блокування від доступу дітей увімкнено.

Вказівка: Якщо час таймера встановлено , відлік часу продовжиться. Якщо блокування від доступу дітей активоване, час таймера не можна змінити.

Для деактивації знову натискайте на кнопку  протягом 4 секунд, поки на дисплеї не з'явиться символ **SAFE**.

Очищення

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

Відповідні очисні засоби.

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

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

Попередження – Небезпека опіків!

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

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

| | |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Скло дверцят | Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не застосовуйте шкребок для скла або металевий шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі. |
| Ручка дверцят | Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Якщо засіб для видалення накипу потрапить на ручку дверцят, негайно витирайте його. Інакше ці плями не можливо більше видалити. |

Прилад всередині

| | |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Емальовані поверхні та самоочищувальні поверхні | Дотримуйтеся вказівок для поверхонь робочої камери, приєднаних до таблиці. |
| Скляний захисний ковпак освітлення робочої камери | Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні використовувати засіб для очищення духовок. |
| Ущільнення дверцят Не знімайте! | Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок. |
| Захисна панель дверцят | з високоякісної сталі: використовуйте очисник для високоякісної сталі. Дотримуйтеся вказівок виробника. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. з пластмаси: очищуйте гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Для чищення зніміть захисну панель дверцят. |
| Підвісні каркаси | Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. |
| Система висувного механізму | Гарячий лужний розчин: Очистіть рушником для посуду або щіткою. Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Не мийте в посудомийній машині! |
| Приладдя | Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі. |

Вказівки

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

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

Поверхні робочої камери

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

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

Очищення емальованих поверхонь

Гладкі емальовані поверхні можна 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 шкребок 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

Площини, що самоочищуються, вкриті шаром пористої матової кераміки. Під час роботи приладу це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні.

Якщо самоочищувальні поверхні більше не можуть достатньо очищуватися самостійно та якщо вони вкрилися темними плямами, їх можна очистити за допомогою прицільного нагрівання.

Налаштування

Попередньо вийміть з духової шафи підвісні полиці, приладдя, ящики та посуд. Ретельно очистіть гладенькі емальовані поверхні в духовій шафі, внутрішні двері приладу та скляну кришку освітлення духової шафи.

1. Встановіть режим «3D-Гаряче повітря».
 2. Встановіть максимальну температуру.
 3. Здійсніть запуск в даному режимі та дайте попрацювати принаймні 1 годину.
- Керамічне покриття буде відновлене.

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

Вказівка: Під час цього режиму на поверхні можуть утворитися червоні плями. Це не іржа, а залишки продуктів харчування. Ці плями не шкідливі для здоров'я та не зменшують здатність до очищення самоочищувальних поверхонь.

Увага!

Не використовуйте засоби для очищення духових шаф на самоочищувальних поверхнях. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо все ж на ці поверхні потрапив засіб для очищення духових шаф, негайно видаліть його водою та вологою губкою. Будь ласка, не тріть поверхню та не використовуйте абразивні миючі засоби.

Підтримання приладу чистим

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

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

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

Поради

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

Навісні елементи

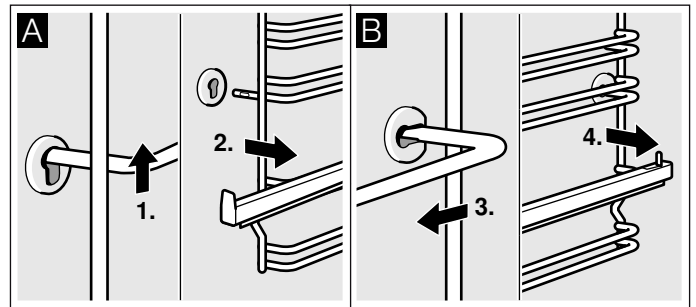
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

Для того, щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна витягнути. Духова шафа повинна бути холодною.

Демонтаж підвісних каркасів

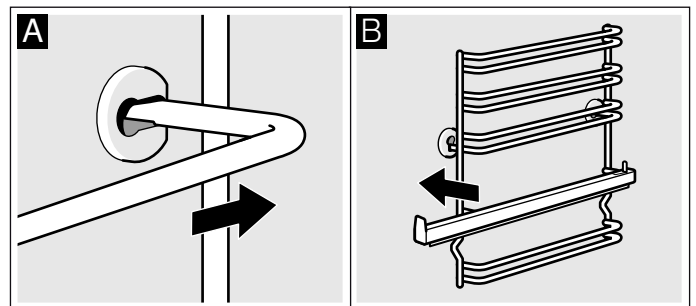
1. Підніміть спереду підвісні каркаси догори
2. та зніміть їх (мал. А).
3. Після цього потягніть уперед підвісні каркаси повністю
4. та вийміть їх (мал. В).



Почистіть підвісний каркас миючим засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть їх щіткою.

Установка підвісних каркасів

1. Спочатку встроміть підвісні каркаси у задню розетку, трохи натисніть назад (мал. А),
2. а потім підвісьте їх у передню розетку (мал. В).



Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. Зверніть увагу на те, що рівні 1 і 2 знаходяться знизу, а рівні 3, 4 і 5 - зверху, як показано на мал. В. Висувну рейку можна висувати вперед.

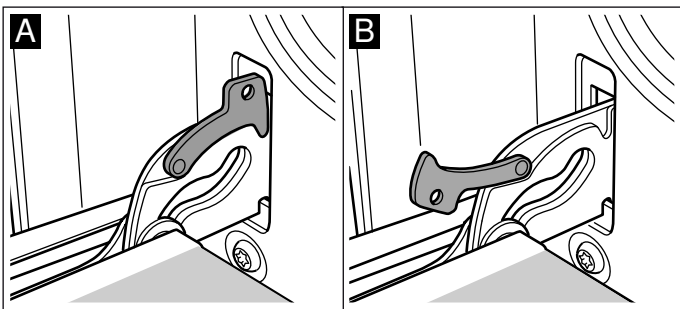
Дверцята приладу

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

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор заціпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не заскочать.

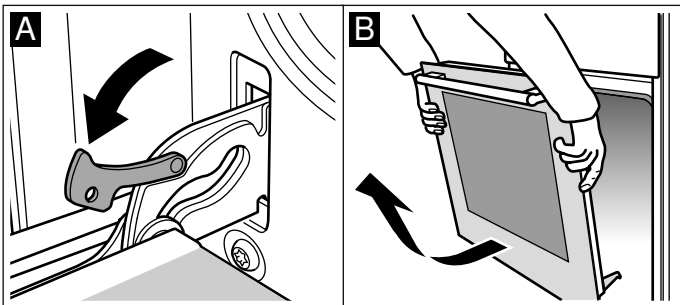


⚠ Попередження – Небезпека травмування!!

Якщо петлі не заблоковані, вони заскакують із великою силою. Звертайте увагу на те, щоб фіксатор завжди був повністю закритий, або абсолютно відкритий, якщо Ви знімаєте дверцята.

Демонтаж дверцят

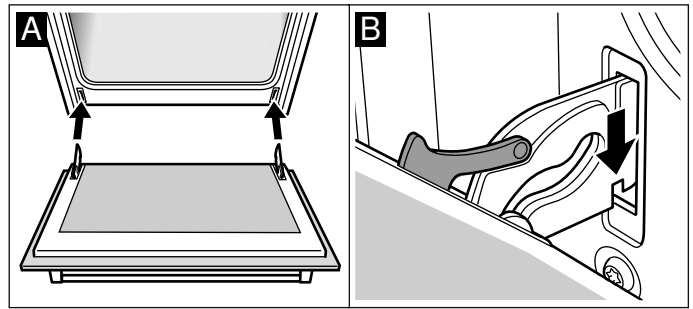
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



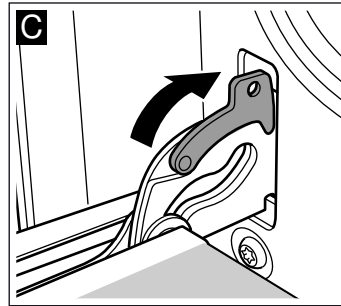
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. А).
2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків (мал. В).



3. Знову заціпніть обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



⚠ Попередження – Небезпека травмування!!

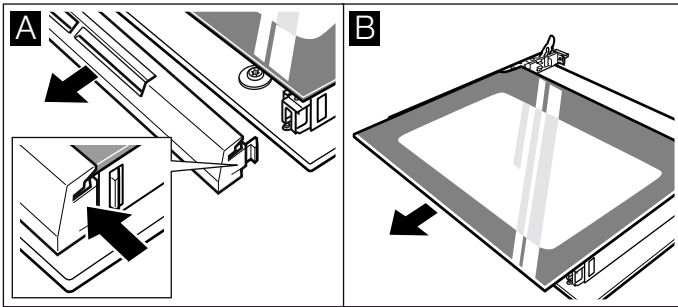
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

Монтаж та демонтаж скла дверцят

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

Демонтаж

1. Зняття дверцят духової шафи. Див. частину **"Зняття дверцят духової шафи"**. Кладіть дверцята на рушник ручкою донизу.
2. Зніміть верхню захисну панель з дверцят духової шафи. Для цього натисніть її пальцями зліва та справа. Витягніть захисну панель (мал. А).
3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. В).



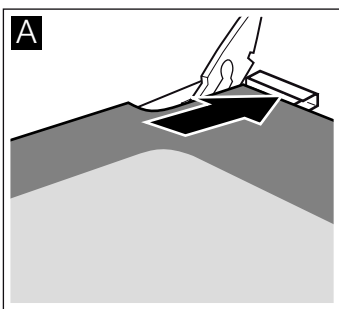
Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

Монтаж

1. Візьміться за боки верхнього скла та встановіть його під нахилом в кріплення рухом від себе. Скло має зафіксуватися в отворах на нижній стінці. Зовні поверхня повинна бути гладкою, всередині - шорсткуватою. (мал. А).



2. Встановіть захисну панель зверху на дверцята духової шафи й притисніть її. Переконайтеся, що бічні вирізи зафіксувалися правильно.
3. Підвісьте назад дверцята духової шафи. Див. частину **"Встановлення дверцят духової шафи"**.

Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.

❓ Що робити у випадку несправності?

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

Усунення несправностей власноруч

Технічні несправності на приладі можна часто дуже усунути самостійно.

Якщо справа вдалася не такою, як ви очікували, див. в кінці інструкції з експлуатації багато порад та рекомендацій щодо приготування. → **"Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії"** на сторінці 22

| Несправність | Можлива причина | Допомога/вказівка |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює. | Несправний запобіжник. | Перевірте запобіжник у розподільному блоці. |
| | Збій електропостачання | Перевірте, чи є світло на кухні та чи працюють інші кухонні прилади. |
| На дисплеї блимає поточний час. | Збій електропостачання. | Заново встановіть поточний час. |
| Прилад не вмикається. На дисплеї з'являється символ ключа или SAFE . | Активована функція «Блокування від доступу дітей». | Деактивуйте блокування від доступу дітей, натискаючи протягом приблизно 4 секунд кнопку символ ключа. |

⚠ 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

Коли на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з «E», наприклад, **E05-32** торкніться до кнопки . Повідомлення про помилку буде скинуто. Заново встановіть поточний час за необхідності.

Якщо це був однократний збій, можна використовувати прилад знову як зазвичай. Якщо індикація про несправність відображається знову, зверніться в сервісну службу і вкажіть точне повідомлення про несправність та номер виробу (E-Nr.) вашого приладу. → **"Служба сервісу"** на сторінці 21

Заміна лампи робочої камери

Якщо лампа робочої камери перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання галогенові лампи на 230 В, 25 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера.

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

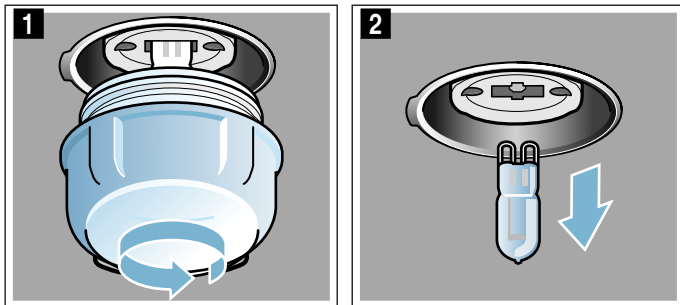
⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

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

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




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

Служба сервісу

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

Е-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Сервісна служба  | |

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

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

Загальні вказівки

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. За нижчої температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час готування не можна скоротити завдяки вищій температурі. Страви виглядають зовні готовими, але не пропеченими всередині.

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

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

Якщо ви бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці. Додаткову інформацію ви знайдете у порадах в кінці таблиці налаштувань.

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

Вид нагрівання «Помірне гаряче повітря»

«Помірне гаряче повітря» — це вид інтелектуального 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 видами нагрівання. Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Оберіть температуру від 120 °С до 230 °С. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Готуйте лише на одному рівні.

Вид нагрівання «Помірне гаряче повітря» використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступний рівень встановлення:

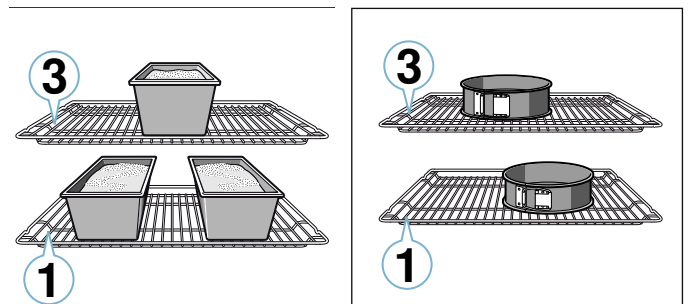
- Рівень 2, висока випічка або форма на решітці
- Рівень 3, пласка випічка або деко для випікання

Випікання на декількох рівнях відразу

Користуйтеся видом нагрівання «Гаряче повітря». Одночасно встановлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Випікання на двох рівнях:

- Універсальне деко, рівень 3
Деко, рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка, рівень 3
друга решітка, рівень 1



Випікання на трьох рівнях

- Деко, рівень 5
Універсальне деко, рівень 3
Деко, рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити енергію. Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.

Приладдя

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

Завжди слідкуйте за тим, щоб використовувати лише придатне приладдя та правильно його встановлювати.

→ "Приладдя" на сторінці 11

Папір для випікання

Використовуйте лише папір для випікання, призначений для відповідних температур. Намагайтеся відрізати папір для випікання рівномірно.

Пиріг та випічка

Прилад пропонує кілька різних систем опалення для приготування тортів і дрібного печива. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі щодо сходження тіста.








Форми для випікання

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

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми подовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно.

Якщо ви бажаєте застосовувати силіконові форми, просимо уважно ознайомитися з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість інгредієнтів рецепту.




Пиріг у формі

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Пиріг із здобного тіста, простий | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Кекс, простий, 2 рівні | Прямокутна форма або форма для кексу | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Пиріг із здобного тіста, нижній | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Основа для тарту зі здобного тіста | Форма для основи для тарту | 3 |  | 160-180 | 30-40 |
| Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста | Рознімна форма Ø 26 см | 2 |  | 160-180 | 70-90 |
| Пиріг | Форма для пирогів | 1 |  | 200-240 | 25-50 |
| Пиріг з дріжджового тіста | Рознімна форма Ø 28 см | 2 |  | 150-160 | 25-35 |
| Ромова баба | Форма для ромової баби | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Бісквітний торт, 3 яйця | Рознімна форма Ø 26 см | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма Ø 28 см | 2 |  | 160-170 | 35-45 |

Пиріг на деку

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Здобний пиріг із начинкою | Універсальне деко | 3 |  | 160-180 | 20-45 |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 140-160 | 30-55 |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою | Універсальне деко | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 160-170 | 35-45 |
| Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою | Універсальне деко | 2 |  | 160-180 | 60-90 |
| Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою | Універсальне деко | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Дріжджовий пиріг з несоковитою начинкою, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою | Універсальне деко | 3 |  | 160-180 | 30-50 |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 150-170 | 40-65 |
| Плетеник, крученик із дріжджового тіста | Універсальне деко | 2 |  | 160-170 | 35-40 |

* Попередньо розігрівати 10 хвилин

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|-----------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Бісквітний рулет | Універсальне деко | 2 |  | 170-190* | 15-20 |
| Штрудель, солодкий | Універсальне деко | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Штрудель, заморожений | Універсальне деко | 3 |  | 180-200 | 35-45 |

* Попередньо розігрівати 10 хвилин

Дрібне печиво

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|---------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Кекси | Деко для кексів | 2 |  | 170-190 | 20-40 |
| Кекси, 2 рівні | Деко для кексів | 3+1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Дрібна дріжджова випічка | Універсальне деко | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 150-170 | 25-40 |
| Листкове тісто | Універсальне деко | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Листкове тісто, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Листкове тісто, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 |  | 170-190 | 30-45 |
| Хлібобулочні вироби з заварного тіста | Універсальне деко | 3 |  | 190-210 | 35-50 |
| Випічка з заварного тіста, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 190-210 | 35-45 |

Домашнє печиво

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|-----------------------------|----------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Фігурне печиво | Універсальне деко | 3 |  | 140-150* | 30-40 |
| Фігурне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 140-150* | 30-45 |
| Фігурне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 |  | 130-140* | 40-55 |
| Печиво домашнє | Універсальне деко | 3 |  | 140-160 | 20-30 |
| Домашнє печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| Домашнє печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Безе | Універсальне деко | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Безе, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 90-100* | 100-150 |
| Мигдальні тістечка | Універсальне деко | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| Мигдальні тістечка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| Мигдальні тістечка, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |

* Попередньо розігріти

Хліб і булочки

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Хліб, 750 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 180-200 | 50-60 |
| Хліб, 1000 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 200-220 | 35-50 |
| Хліб, 1500 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Лаваш | Універсальне деко | 3 | | - | 240-250 | 25-30 |
| Булочки, солодкі, свіжі | Універсальне деко | 3 | | - | 170-180* | 20-30 |
| Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | - | 160-180* | 15-25 |
| Булочки, свіжі | Універсальне деко | 3 | | - | 200-220 | 20-30 |
| Тости, запечені, 4 шт. | Решітка | 3 | | - | 200-220 | 15-20 |
| Тости, запечені, 12 шт. | Решітка | 3 | | - | 220-240 | 15-25 |

* Попередньо розігріти

Піца, шик та пікантний пиріг

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Піца, свіжа | Універсальне деко | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Піца, свіжа, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 160-180 | 35-45 |
| Піца, свіжа, тонкий корж | Універсальне деко | 2 | | 250-270* | 20-30 |
| Піца, охолоджена | Універсальне деко | 1 | | 180-200* | 10-15 |
| Піца, заморожена, на тонкому тісті, 1 шт. | Решітка | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Піца, заморожена, на тонкому тісті, 2 шт. | Універсальне деко + решітка | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |
| Піца, заморожена, на пухкому тісті, 1 шт. | Решітка | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Піца, заморожена, на пухкому тісті, 2 шт. | Універсальне деко + решітка | 3+1 | | 170-190 | 20-30 |
| Міні-піци | Універсальне деко | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Пікантні формові пироги | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 170-190 | 40-50 |
| Французький пиріг кіш | Форма для пирогів | 2 | | 190-210 | 35-45 |
| Пиріг | Форма для запіканок | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Пиріжки з тунцем | Універсальне деко | 3 | | 180-190 | 35-45 |
| Турецький пиріг (бьорек) | Універсальне деко | 2 | | 220-240 | 30-40 |

* Попередньо розігріти

Поради щодо випікання

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Визначити, чи випічка пропеклася. | Проколить її дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо тісто не пристає до палички, це означає, що пиріг готовий. |
| Тісто збігається. | Наступного разу додавайте менше рідини. Або встановіть температуру на 10 °C нижче, а також подовжть час випічки. Звертайте увагу на зазначені інгредієнти та вказівки з приготування в рецепті. |
| Випічка добре піднялася посередині, але недостатньо по краях. | Змашуйте лише дно рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа. |
| Фруктовий сік витікає з пирога. | Наступного разу використовуйте універсальне деко. |
| Дрібне печиво під час випікання пристає одне до одного. | Між окремим печивом повинна бути відстань приблизно 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків. |
| Випічка занадто суха. | Встановіть температуру на 10 °C вище, а також скоротить час випічки. |
| Випічка в цілому занадто світла. | Якщо з рівнем встановлення та приладдям все гаразд, збільшіть температуру випікання або подовжть час випікання. |
| Випічка зверху світла, а знизу темна. | Наступного разу поставте рівень вище. |
| Випічка зверху темна, а знизу світла. | Наступного разу поставте рівень глибше. Оберіть нижчу температуру та подовжть час випікання. |
| Випічка у формі або коробці зверху буде темною. | Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя. |
| Випічка в цілому занадто темна. | Наступного разу оберіть нижчу температуру і подовжть за потреби час випікання. |
| Випічка потемнішала нерівномірно. | Встановіть 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 знаходилася безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. Під час випікання дрібного печива робіть по можливості печиво однакового розміру та товщини. |
| Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому. | Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим гарячого повітря. Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно. |
| Випічка виглядає готовою, але не пропеклася всередині. | Використовуйте нижчу температуру та за потреби додавайте менше рідини. Для випічки з соковитою начинкою слід спочатку спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальними сухарями та покладіть начинку. |
| Випічка не відстає від форми при вийманні. | Залиште її 5-10 хвилин охолонути. Якщо випічку все ще не вдається вийняти з форми, обережно відокреміть її ножом по краях. Знову переверніть випічку і декілька разів накрийте форму вологим холодним рушником. Наступного разу змастіть форму жиром та посипте її панірувальними сухарями. |

Запіканки та ґратіні

Прилад пропонує кілька різних видів нагрівання для приготування запіканок. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Стан готовності запіканки залежить від розміру посуду та рівня встановлення запіканки.

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

Завжди використовуйте зазначені рівні встановлення.

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

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

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити енергію. Поставте форми поруч одна з одною в робочу камеру.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів | Форма для запіканок | 2 | | 200-220 | 30-60 |
| Запіканка, солодка | Форма для запіканок | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки | Форма для запіканок | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні | Форма для запіканок | 3+1 | | 150-160 | 70-80 |

Птиця, м'ясо та риба

Прилад пропонує кілька різних систем опалення для приготування птиці, м'яса та риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для деяких страв.

Смаження на решітці

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

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки.

Додатково на рівень 1 поставте універсальне деко. М'ясний сік буде зібраний, і духовна шафа залишатиметься чистою.

Залежно від розміру та виду печені додайте до ½ літрів води в універсальне деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

Смаження у посуді

⚠ Попередження – Небезпека травмування склом, що тріснуло!

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

⚠ Попередження – Небезпека отримання опіків!

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

Використовуйте лише посуд, придатний для духової шафи. Найкраще підходить посуд зі скла. Перевірте, чи підходить посуд для робочої камери.

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює тепло, як дзеркало, і придатна лише умовно. Птиця, м'ясо та риба готуються повільніше та менше підрум'янюються. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження.

Відкритий посуд

Для приготування птиці, м'яса та риби краще використовувати високу форму для запікання. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

Закритий посуд

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

Птицю, м'ясо та рибу можна також зробити хрусткими завдяки закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою та встановіть високу температуру.

Готування на грилі

Під час готування на грилі завжди закривайте дверцята духової шафи. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

Продукти готування на грилі кладіть безпосередньо на решітку. Додатково вставте універсальне деко

скошеною крайкою до дверцят приладу на найнижчий рівень встановлення. Збирається жир, що скапує.

Для готування на грилі використовуйте по можливості однакові шматки, однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо ви робите це виделкою, сік із м'яса витікає, і воно буде сухим.

Соліть м'ясо тільки після готування. Через сіль м'ясо втрачає воду.

Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються і вимикаються, це нормально. Частота увімкнення залежить від встановлених параметрів режиму гриля.
- При готуванні на грилі може виникати дим.
- При готуванні на грилі ставте деко для випікання або універсальне деко не вище, ніж на рівень 3. Через високу температуру вони можуть деформуватися та пошкодити робочу камеру при вийманні.

Термометр для печені

Залежно від приладу у вас може бути термометр для печені. Завдяки термометру можливе найточніше приготування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливих видів нагрівання тощо.

Рекомендовані значення налаштування

Значення налаштування стосуються страв з нефаршированого, готового для смаження м'яса, птиці або риби, щойно вийнятих з холодильника, що ставляться в холодну робочу камеру.

У таблиці містяться рекомендації для птиці, м'яса та риби із запропонованою вагою. Якщо ви бажаєте готувати важке м'ясо, птицю або рибу, обирайте низькі температури. Для визначення тривалості приготування кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.

Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готування.

Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно ½ до ⅔ вказаного часу.

Птиця

Качку або гуску проколить під крильцями. Так буде стікати жир.

Надріжте шкірку качинового філе. Не перевертайте качине філе.

Додайте трохи рідини в посуд до птиці. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.

Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.

Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження змастити її вершковим маслом, водою з сіллю або апельсиновим соком.

М'ясо

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

Під час смаження нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно скляного посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

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

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

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

Кількість рідини залежить від виду м'яса та матеріалу посуду, а також від того, чи використовується кришка. Для приготування м'яса в емальованій жаровні або в

жаровні з темного металу необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Під час смаження рідина випаровується. За потреби обережно долийте рідину.

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

Для тушкування попередньо підсмажте м'ясо. Додайте до нього воду, вино, оцет тощо. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.










Риба

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









Риба готова, якщо спинні плавці можна легко відокремити.

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

Птиця

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Курча, 1,3 кг | Решітка | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г | Решітка | 3 |  | 220-230 | 30-35 |
| Курячі палички або нагеті, заморожені | Універсальне деко | 3 |  | 190-210 | 20-25 |
| Качка, 2 кг | Решітка | 2 |  | 190-210 | 100-110 |
| Качине філе, середнє, по 300 г | Решітка | 3 |  | 240-260 | 30-40 |
| Гуска, 3 кг | Решітка | 2 |  | 170-190 | 120-140 |
| Гусячі стегенця, по 350 г | Решітка | 3 |  | 220-240 | 40-50 |
| Молода індичка, 2,5 кг | Решітка | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| Філе індички, без кістки, 1 кг | Закритий посуд | 2 |  | 240-260 | 80-100 |
| Стегенця індички, з кісткою, 1 кг | Решітка | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

М'ясо

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|-----------------|
| Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 1 |  | - | 180-200 | 140-160 |
| Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг | Відкритий посуд | 1 |  | - | 170-190 | 190-200 |
| Печеня зі свинячого філе, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | - | 190-210 | 130-140 |
| Стейки зі свинини, 2 см завтовшки | Решітка | 4 |  | - | 3 | 20-25** |
| Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг | Відкритий посуд | 3 |  | - | 210-220 | 45-55 |
| Яловичина для тушкування, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | - | 200-220 | 100-120 |
| Ростбїф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | - | 200-220 | 60-70 |
| Бургер, 3-4 см заввишки | Решітка | 4 |  | - | 3 | 25-30** |

* Без перевертання

** Універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити знизу

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Телятина для запікання, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 180-200 | 120-140 |
| Теляча гомілка, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 210-230 | 130-150 |
| Стегно ягняти без кістки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 170-190 | 70-80* |
| Спинна частина ягняти з кісткою, середня, 1,5 кг | Решітка | 2 | | - | 180-190 | 45-55*/** |
| Ковбаски на грилі | Решітка | 3 | | - | 3 | 20-25** |
| М'ясний рулет, 1 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 170-180 | 70-80 |

* Без перевертання
** Універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити низу

Риба

| Риба | Вага | Приладдя та посуд | Висота | Вид нагрівання | Температура °C, режим гриля | Тривалість, хв. |
|-------------------------------|------------------------|-------------------|--------|----------------|-----------------------------|-----------------|
| Риба, ціла тушка | кожна по прибіл. 300 г | Решітка | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решітка | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | Решітка | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Рибні котлети, 3 см завтовшки | | Решітка | 3 | | 2 | 20-25 |

Поради для смаження, тушкування та приготування на грилі

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

Овочі і гарнір

Завжди виконуйте вказівки, зазначені у таблиці.

Тут ви знайдете рекомендації щодо приготування овочів на грилі, картоплі та глибоко заморожених картопляних продуктів.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Овочі, приготовані на грилі | Універсальне деко | 5 | | 3 | 10-20 |
| Запечена картопля, половинками | Універсальне деко | 3 | | 160-180 | 45-60 |
| Напівфабрикати з картоплі, заморожені, наприклад, картопля фрі, крокети, картопляні кишеньки, смажена картопля | Універсальне деко | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Картопля фрі, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 190-210 | 30-40 |


Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

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

- 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.

2. Додайте 30 г (бл. 1 ст. л) йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте кришкою.
4. Поставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість |
|--------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| Йогурт | Чашка/склянка | Дно робочої камери |  | - | 4-5 год. |

Акриламід у харчових продуктах

Акриламід утворюється насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад,

у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі або ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчасте печиво).

Поради щодо приготування з акриламідом

| | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Загальна інформація | <ul style="list-style-type: none"> ■ Готуйте якомога коротший час. ■ Готуйте страви до золотистого, а не темного кольору. ■ У великих, товстих шматках утворюється менше акриламідів. |
| Випікання | У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» з температурою макс. 200 °C. З гарячим повітрям макс. 180 °C. |
| Домашнє печиво | У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» з температурою макс. 190 °C. З гарячим повітрям макс. 170 °C. Яйце або жовток зменшує утворення акриламідів. |
| Картопля фрі у духовій шафі | Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте приблизно 400-600 г на деку, щоб картопля фрі не пересихала та залишалася хрусткою. |

Підсушування

Дуже зручно підсушувати в режимі «Гаряче повітря». З цим видом консервування ароматичні речовини концентруються завдяки видаленню води.

Беріть лише бездоганні фрукти, овочі та 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. Неочищені фрукти покладіть на чашу, обернувши розрізаною поверхнею вгору. Слідкуйте за тим, щоб фрукти, а також гриби не накладалися на решітці один на одного.

Почистіть овочі та зланшуйте їх. Дайте бланшованим овочам добре стекти та розподіліть їх рівномірно на решітці.

Сушіть трави зі стеблом. Кладіть трави рівномірно та невеликими купками на решітку.



Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

Якщо ви взяли дуже соковиті фрукти та овочі, постійно їх перевертайте. Висушені фрукти зніміть з паперу відразу ж після сушіння.

У таблиці ви знайдете налаштування для підсушування різних страв. Температура та тривалість залежать від виду, вологості, готовності та товщини продуктів. Чим довше продукт буде сушитися, тим краще збережеться. Чим тонше порізати продукт, тим швидше він висохне та ароматнішим залишиться. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Якщо ви бажаєте висушити іншу їжу, орієнтуйтеся на подібні продукти в таблиці.

| Овочі, фрукти та зелень | Приладдя | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість у годинах |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г) | 1-2 решітки |  | 80 | 4-8 |
| Коренеплоди (морква), очищені, бланшовані | 1-2 решітки |  | 80 | 4-7 |
| Гриби, нарізані скибочками | 1-2 решітки |  | 80 | 5-8 |
| Трави, очищені | 1-2 решітки |  | 60 | 2-5 |

Консервування

Скляні банки та гумові прокладки для консервування повинні бути цілими та чистими. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолітрових банок.

Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Беріть для консервування лише бездоганні овочі та фрукти. Ретельно їх промийте.

Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості та температури продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.

Підготовка

1. Наповняючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.
3. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку.


| Фрукти в однолітрових банках | від закипання | залишкове тепло |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| Яблука, порічка, полуниця | вимкнути | прибл. 25 хвилин |
| Вишня, абрикоси, персики, агрус | вимкнути | прибл. 30 хвилин |
| Мус з яблук, груші, сливи | вимкнути | прибл. 35 хвилин |

Овочі

Щойно у банках починають підійматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °C. Це триватиме

4. Закрутіть банки.
Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Установка

1. Всуňte універсальне деко на рівень 2. Поставте скляні банки так, щоб вони не торкалися одна одної з будь-якого боку.
2. Залейте в універсальне деко ½ літра води (прибл. 80 °C).
3. Зачиніть дверцята духової шафи.
4. Встановіть нижнє нагрівання .
5. Встановіть температуру на 170–180 °C.

Консервування

Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричинять прокисання фруктів.

прибл. 35-70 хвилин в залежності від виду овочів. Після закінчення цього часу, вимкніть духову шафу та залиште склянки підігріватися на залишковому теплі.

| Овочі у холодному бульйоні в однолітрових банках | від закипання | залишкове тепло |
|--------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Огірки | - | прибл. 35 хвилин |
| Буряк | прибл. 35 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Брюссельська капуста | прибл. 45 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Бобові, кольрабі, червонокочанна капуста | прибл. 60 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Горох | прибл. 70 хвилин | прибл. 30 хвилин |

Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

Увага!

Не ставте гарячі банки на холодну або мокру поверхню. Вони можуть луснути.

Сходження 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 (бродіння тіста та розстоювання).

Бродіння тіста

Покладіть тісто у термостійку чашу та встановіть її на решітку. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога. Не накривайте тісто.

Під час експлуатації утворюється конденсат та скло дверцят вкривається конденсатом. Після приготування протріть робочу камеру. Наліт можна видалити, покропивши трохи оцту та промивши чистою водою.

Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень встановлення відповідно до таблиці.

Якщо необхідне попереднє розігрівання, розстоювання тіста не в приладі повинне відбуватися в тепломі місці.

Температура і тривалість готування залежать від виду та кількості інгредієнтів. Через це дані у таблиці налаштувань є лише орієнтовними

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------------|----------------------------------------|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Дріжджове тісто, легке | Миска | 2 | | 1. | -* | 25-30 |
| | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | 2. | -* | 10-20 |
| Дріжджове тісто, важке і масне | Миска | 2 | | 1. | -* | 60-75 |
| | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | 2. | -* | 45-60 |

* За допомогою розігрівати до 50 °C

Розморожування

Підходить для розморожування глибокозаморожених фруктів, овочів та випічки. Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати в холодильнику. Не підходить для сметанних та кремових тортів.

Для розморожування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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

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

Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (один або два рази). Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. За необхідності поділіть порції чи вийміть уже розморожені шматочки з приладу.

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

| Заморожений продукт | Приладдя | Висота | Вид нагрівання | Температура |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------------|---------------------------------------------|
| Наприклад, сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка | Решітка | 2 | | Регулятор температури залишається вимкненим |

Пробні страви

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

Згідно з EN 60350-1.

Випікання

Одночасно встановлена випічка на деко або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

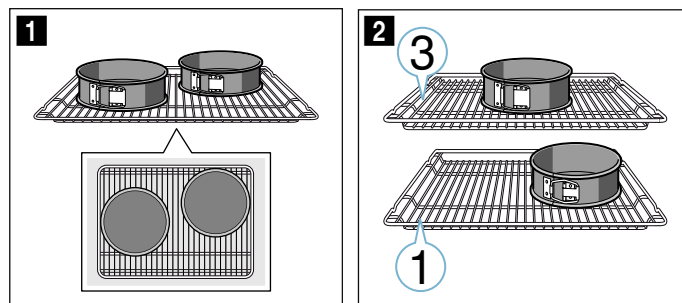
- Універсальне деко, рівень 3
- Деко, рівень 1
- Форми на решітці перша решітка, рівень 3
- друга решітка, рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

Випікання у двох рознімних формах:

- На одному рівні (мал. **1**)
- На двох рівнях (мал. **2**)



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.

Готування в режимі «Гриль»

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

Випікання

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Фігурне печиво | Універсальне деко | 3 | | 140-150* | 25-35 |
| Фігурне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 140-150* | 30-45 |
| Фігурне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 130-140* | 35-50 |
| Дрібне печиво | Універсальне деко | 3 | | 160-170* | 20-35 |
| Дрібне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 140-160* | 30-40 |
| Дрібне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 130-150* | 35-55 |
| Бісквіт на воді | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 160-170* | 30-40 |
| Бісквіт на воді, 2 рівні | Рознімна форма Ø 26 см | 3+1 | | 150-160* | 35-50 |
| Закритий яблучний пиріг | 2 темні форми Ø 20 см | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Закритий яблучний пиріг, 2 рівні | 2 темні форми Ø 20 см | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* Попередньо розігрівати, не використовуючи функцію швидкого нагрівання

Готування на грилі

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °С | Тривалість, хв. |
|----------------------------------------------------------|----------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Підсмажені тости попередньо розігріти протягом 10 хв. | Решітка | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Біфбургер, 12 шт. * Без попереднього розігрівання | Решітка | 4 | | 3 | 25-30* |

** 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



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

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



9001369197

180198(A)