



Вбудована духовна шафа HBA63B2.5F



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Важливі настанови з безпеки	4
Причини несправностей	5
Ваша нова духова шафа	6
Панель управління	6
Клавіші та індикація	6
Регулятор функцій	6
Регулятор температури	6
Робоча камера	7
Ваше приладдя	7
Встановлення приладдя	7
Спеціальне приладдя	7
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу	8
Перед першою експлуатацією	9
Встановлення поточного часу	9
Розігрівання духової шафи	9
Очищення приладдя	9
Регулювання режимів роботи духової шафи	9
Вид нагрівання та температура	9
Швидке нагрівання	9
Встановлення установок таймера	10
Таймер	10
Тривалість	10
Час закінчення роботи	10
Поточний час	11
Функція "Захист від дітей"	11
Зміна основних установок	12
Автоматичне вимкнення	12
Самоочищення	12
Важливі вказівки	12
Перед самоочищенням	13
Встановлення	13
Після самоочищення	13
Догляд та очищення	13
Очищувальні засоби	13
Демонтаж та установка підвісних каркасів	14
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	14
Зняття захисної панелі дверцят	15
Вбудовування та демонтаж скла дверцят	15
Що робити у випадку несправності?	16
Таблиця несправностей	16
Заміна лампи підсвічування духової шафи	17
Скляний захисний ковпак	17
Сервісна служба	17
Е-номер та FD-номер	17
Використання енергії та захист довкілля	17
Вид нагрівання "Гаряче повітря еко"	17
Заощадження енергії	18
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	19

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	19
Пироги та печиво	19
Поради щодо випікання	20
М'ясо, птиця, риба, гратіни та тости	21
Поради для готування у режимі смаження та гриля	22
Готування комплексних обідів	22
Напівфабрикати	22
Спеціальні страви	23
Розморожування	23
Підсушування	23
Консервування	24
Акриламід у продуктах	24
Тестові страви	25
Випікання	25
Готування в режимі "Гриль"	25

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

Важливі настанови з безпеки

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

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

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

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

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

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. *Див. опис приладдя* в посібнику користувача.

Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або

вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

Небезпека опіків!

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

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. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

Небезпека травмування!

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


Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека пожежі!

- Під час самоочищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути. Перед кожним самоочищенням потрібно вийняти з робочої камери та з приладдя великі рештки їжі.
- Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не підвішуйте легкозаймисті предмети, наприклад, рушники для посуду, на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано. Не підпускайте дітей до приладу.

Небезпека опіків!

- Під час самоочищення робоча камера дуже сильно нагрівається. Не відкривайте дверцята приладу та не зсувайте блокувальні гачки рукою. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
-  Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Велика небезпека шкоди для здоров'я!!

Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Антипригарне покриття дек і форм руйнується та викликає виникнення отруйних газів. Забороняється очищувати дека та форми із антипригарним покриттям в режимі автоматичного самоочищення. Очищуйте в цьому режимі лише емальоване приладдя.

Причини несправностей

Увага!

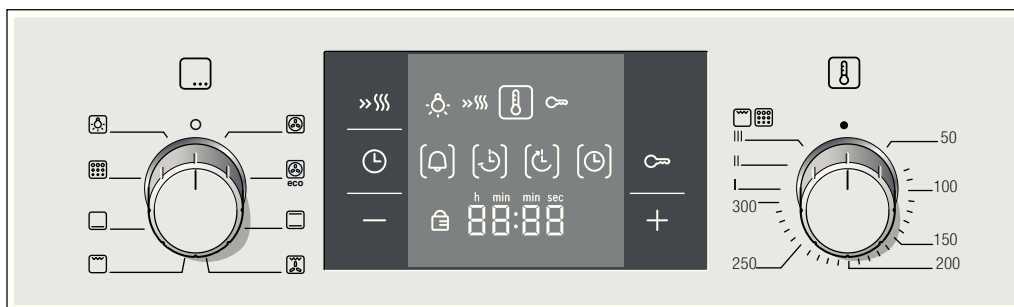
- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лейте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- 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.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.
- 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.

Ваша нова духова шафа

Тут Ви зможете ознайомитися зі своєю духовою шафою. Ми пояснимо Вам роботу панелі управління та її елементів. Тут Ви знайдете інформацію щодо робочої камери та приладдя.

Панель управління

Тут наводиться огляд панелі управління. Всі символи ніколи не відображаються на індикаторі одночасно. Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.



Перемикачі

Перемикачі можна закрити. Для їхнього заглиблення та вивільнення натисніть на них у нульовій позиції.

Клавіші

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

Клавіші та індикація

За допомогою клавіш Ви зможете включити різноманітні додаткові функції. Встановлені параметри з'являються на дисплеї.

Клавіша	Застосування
»»» Швидке нагрівання	Швидке розігрівання духової шафи.
⌚ Установки таймера	Встановлення таймера ⌚, тривалості ⌚, часу закінчення програми ⌚ та поточного часу ⌚.
🔒 Функція "Захист від дітей"	Блокування та розблокування панелі управління.
- Мінус	Зменшення параметру.
+ Плюс	Збільшення параметру.

Як саме установка таймеру встановлена, можна побачити по символу у дужках []. Виняток: у випадку поточного часу символ ⌚ засвітиться лише в разі зміни часу.

Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.

Позиція	Застосування
○ Нульова позиція	Духову шафу вимкнено.
🌀 3D-гаряче повітря	Для пирогів та тістечок на рівнях від одного до трьох. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
🌿 Гаряче повітря еко*	Для готування пирогів та випічки, запіканок, продуктів глибокого замороження та напівфабрикатів, м'яса та риби - на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері енергетично оптимізоване тепло кільцевих нагрівальних елементів.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.

Позиція	Застосування
☐ Верхнє/нижнє нагрівання	Для пирогів, запіканок та пісної печені, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
🌀 Гриль з конвекцією	Печення з м'яса, птиці та цілої риби. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
☐ Гриль, велика площа нагрівання	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби. Нагрівається вся поверхня під нагрівальним елементом гриля.
☐ Нижнє нагрівання	Консервування та підрум'янювання. Жар надходить знизу.
🧼 Самоочищення	Автоматичне очищення робочої камери. Духова шафа нагрівається до стану розкладання бруду.
💡 Лампа підсвічування духової шафи	Увімкнення лампи підсвічування духової шафи.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.


При налаштуванні на індикації засвітиться символ ☐. Лампа підсвічування духової шафи ввімкнеться.

Вказівка: Для належного розподілення тепла при нижньому та верхньому нагріванні на короткий час вмикається вентилятор.



Регулятор температури


За допомогою регулятора температури можна встановити температуру, ступінь очищення або режим грилю.

Позиція	Значення
● Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.
50-300	Діапазон температур Виняток: максимальна температура режиму "3D-Гаряче повітря" 🌀 та "Гаряче повітря Еко" 🌿 становить 275 °C.
I, II, III	Режими гриля I = рівень 1, слабе нагрівання II = рівень 2, нагрівання середнього ступеня III = рівень 3, сильне нагрівання

Позиція	Значення
Ступені очищення	Ступені самоочищення 
	I = рівень 1, легке
	II = рівень 2, середнє
	III = рівень 3, інтенсивне

Символ нагрівання

Поки духова шафа нагрівається, на дисплеї світиться символ . Коли температура духової шафи досягає заданого значення, оптимального для установки в духову шафу страви, що готується, символ  більше не горить.


При режимах грилю та очищення символ  не світиться.

Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи. Вентилятор захищає духову шафу від перегрівання.

Лампа підсвічування духової шафи

Під час роботи лампа підсвічування духової шафи освітлює робочу камеру. Якщо духову шафу працює на температурі менше 60 °C та під час самоочищення лампа виключається. Таким чином уможливується оптимальне регулювання.

Переключивши регулятор функцій у позицію , Ви можете включити лампу без нагрівання.

Вентилятор

Охолоджувальний вентилятор включається або виключається у випадку необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята. Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духову шафу перегріється.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духову шафу виключили.

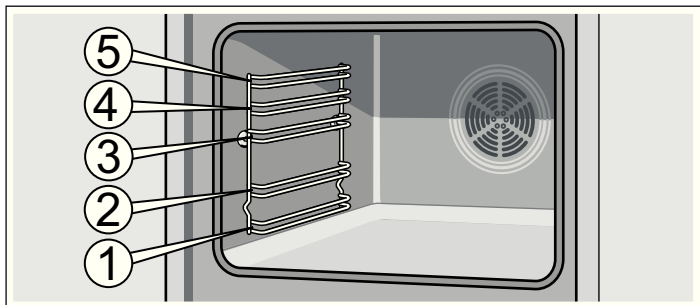
Ваше приладдя

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

Існує вибір спеціального приладдя, щоб більшість страв удавалося Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

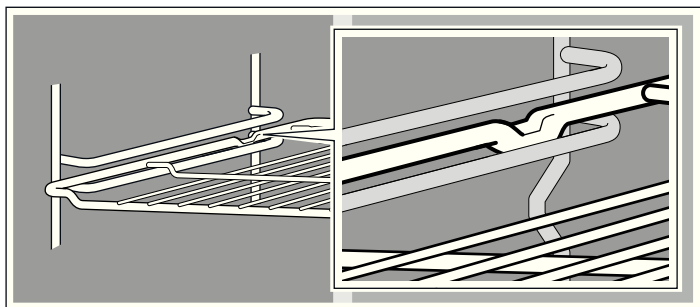
Встановлення приладдя

Приладдя можна розміщувати в робочій камері на 5 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору так, щоб воно не торкалося скла дверцят.



Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Так Вам буде легше виймати страви.

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




Вказівка: Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. При охолодженні деформування зникає. Це не впливає на їх функціональність.

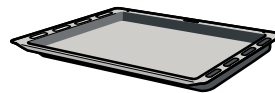
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HEZ.



Решітка

Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.

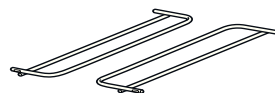
Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят духової шафи, а вигином - донизу .



Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Установіть універсальне деко скошеною крайкою до дверцят.



Тримач для приладдя

Поставте ліворуч та праворуч. Під час самоочищення духової шафи Ви можете поставити у нього, наприклад, універсальне деко і почистити їх разом.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Широку програму приладдя до Вашої духової шафи Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя, а також можливість замовлення онлайн залежить від країни. Будь ласка, подивіться інформацію у документах, які Ви отримали під час купівлі приладу.

Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. Під час купівлі просимо завжди повідомляти точну позначку (E-Nr.) Вашого приладу.

Спеціальне приладдя	HEZ номер	Застосування	придатне для самоочищення
Решітка	HEZ334000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.	ні

Спеціальне приладдя	HEZ номер	Застосування	придатне для самоочищення
Емальоване деко для випікання	HEZ331072	Для пирогів та тістечок. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.	так
Універсальне деко	HEZ332073	Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.	так
Вставна решітка	HEZ324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко, щоб на нього стікав жир або м'ясний сік.	ні
Деко для гриля	HEZ325070	Для гриля замість смаження на решітці або для захисту духової шафи від бризок. Встановлюйте деко для гриля лише в універсальне деко. Гриль на деці для гриля: використовувати лише на рівні встановлення 1, 2 та 3. Деко для гриля для захисту духової шафи від бризок: встановіть під решітку універсальне деко із грилем.	так
Форма для піци	HEZ317000	ідеальне деко для приготування піци, продуктів глибокого замороження та великих круглих пирогів. Форму для піци Ви можете використовувати замість універсального дека. Встановіть деко на решітку та подивіться у таблиці, які параметри слід встановити.	ні
Камінь для випікання	HEZ327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.	так
Професійне деко з вставною решіткою	HEZ333072	Дуже добре для приготування страв великого обсягу.	так
Кришка для професійного дека	HEZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.	ні
Скляна жаровня	HEZ915001	Скляна жаровня призначена для тушкування та приготування у духовій шафі запіканок. Дуже добре працює із автоматикою смаження.	ні
Телескопічні механізми			
Дворівневі	HEZ338250	За допомогою розсувних шин на рівні 2 та 3 Ви можете витягувати приладдя, не побоюючись, що воно впаде.	ні
Трирівневі	HEZ338352	За допомогою розсувних шин на рівні 1, 2 та 3 Ви можете витягувати приладдя, не побоюючись, що воно впаде. Трирівневі напрямні не пасують для приладів з використанням рожня.	ні
Трирівневі напрямні	HEZ338356	За допомогою розсувних шин на рівні 1, 2 та 3 Ви можете повністю витягувати приладдя, не побоюючись, що воно впаде. Трирівневі напрямні не пасують для приладів з використанням рожня.	ні
Трирівневі напрямні з гальмівною функцією	HEZ338357	За допомогою розсувних шин на рівні 1, 2 та 3 Ви можете повністю витягувати приладдя, не побоюючись, що воно впаде. Напрямні шини фіксуються таким чином, що на них можна покласти приладдя. Трирівневі напрямні з гальмівною функцією не пасують для приладів з використанням рожня.	ні
Зволожуючий фільтр	HEZ329000	Його можна установити додатково. Зволожуючий фільтр відфільтровує частки жиру у повітрі та послаблює запахи. Лише для приладів із другою цифрою номеру виробу (E-Nr) 6, 7 або 8 (напр., HBA78B750)	так
Система для приготування на парі	HEZ24D300	Для дбайливого приготування овочів та риби.	ні

Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

Для очищення Ваших побутових приладів Ви можете замовити відповідні засоби для догляду та чищення у сервісній службі,


професійній мережі або через інтернет. При замовленні назвіть відповідний номер артикула.

Серветки для догляду для сталеві поверхні	Номер артикула 311134	Знижує акумулюванню бруду. Спеціальна олія оптимально захищає сталеві поверхні приладів.
Гель для очищення духовок та гриля	Номер артикула 463582	Для очищення робочої камери. Гель без запаху.
Рушник з мікроволоконна із вічковою структурою	Номер артикула 460770	Для очищення ніжних поверхонь, таких, як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній. Рушник з мікроволоконна добре витирає водянистий та жирний бруд.

Перед першою експлуатацією

У даному розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

Встановлення поточного часу

Після підключення на індикаторі висвітлюється символ  та чотири нулі. Встановіть поточний час.


1. Натисніть кнопку .

На дисплеї з'являється час 12:00.

2. За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

Розігрівання духової шафи

Для того, щоб видалити запах нового приладу, спочатку зачиніть порожню духову шафу та прогрійте її. Найкраще для цього прогріти духову шафу протягом години у режимі верхнього/нижнього нагрівання  при температурі 240 °C. Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковки.

1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .

2. Регулятор температури встановіть на 240 °C.

Через годину вимкніть духову шафу. Для цього встановіть регулятор функцій на нуль.

Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

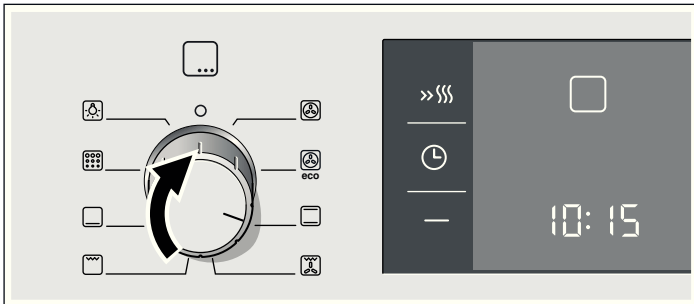
Регулювання режимів роботи духової шафи

У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля. Ви можете встановити для Вашої страви тривалість готування та час закінчення роботи духової шафи. Як це зробити, Ви можете прочитати у розділі *Встановлення установок таймера*.

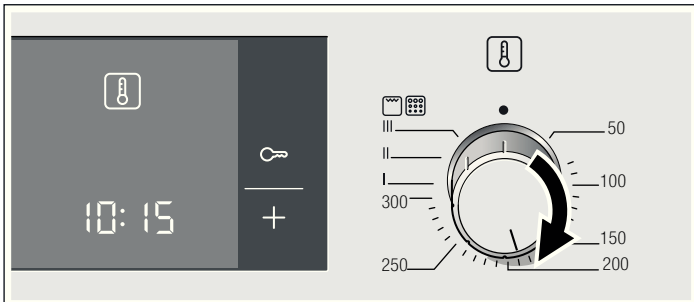
Вид нагрівання та температура

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.



Духова шафа починає нагріватися.

Вимкнення духової шафи

Поверніть регулятор функцій на нуль.



Зміна установок

За допомогою відповідного регулятора Ви можете змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.

Швидке нагрівання

У режимі швидкого нагрівання Ваша духову шафу розігріється до встановленої температури максимально швидко.

Вмикайте режим швидкого нагрівання, якщо Вам потрібно нагріти духову шафу вище 100 °C. Це можна зробити на таких видах нагрівання:

- 3D-гаряче повітря 
- Верхнє/нижнє нагрівання 

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

1. Регулювання виду нагрівання та температури.

2. Натисніть клавішу **»»»»**.

На дисплеї з'являється символ **»»»»**. Духова шафа починає нагріватися.


Швидке нагрівання закінчилося

Лунає сигнал. На дисплеї згасає символ **»»»»**. Поставте страву у духову шафу.

Переривання швидкого нагрівання

Натисніть клавішу **»»»»**. На дисплеї згасає символ **»»»»**.

Встановлення установок таймера

Ваша духовна шафа має різноманітні установки таймера. За допомогою клавіші  Ви можете відкрити меню та прогортати окремі установки. При виборі бажаної установки на дисплеї світлитимуться усі символи часу. Дужки [] вказують на те, яку установку таймера зараз було обрано. Якщо установка вже обрана, її можна встановити клавішами + або -, якщо відповідний символ стоїть у дужках.

Таймер

Таймер Ви можете використовувати і як кухонний таймер. Він працює незалежно від духової шафи. У таймера свій власний сигнал. Таким чином Ви можете почути, що відключилось: таймер чи духовна шафа.


1. Одноразово натисніть клавішу .

На дисплеї з'являються символи часу, у дужках стоїть .


2. Встановіть таймер клавішею + або -.

Тривалість, яку встановлює клавіша + = 10 хвилин

Тривалість, яку встановлює клавіша - = 5 хвилин

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять. Таймер починає працювати. На дисплеї починається відлік часу таймеру та з'являється символ . Інші символи часу виключаються.

Час роботи таймера закінчився

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється 00:00. За допомогою клавіші  вимкніть таймер.

Зміна часу таймера






За допомогою клавіші + або - змініть час таймера. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.

Скасування часу таймера

За допомогою клавіші - встановіть таймер до 00:00. Через декілька секунд зміни заносяться в пам'ять. Таймер виключається.

Запит встановлених параметрів часу

Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплеї з'являються відповідні символи. Символ установок таймеру стоїть на передньому плані у дужках.

Для того, щоб запитати час таймеру , тривалість , час закінчення роботи  або поточний час , натискайте клавішу  доти, поки у дужках не з'явиться відповідний символ. Встановлений параметр на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Тривалість


Ви можете встановити тривалість готування Вашої страви у духовій шафі. Коли час вийшов, духовна шафа автоматично відключається. Таким чином Вам не потрібно відволікатися від іншої роботи, щоб виключити духову шафу. І водночас з цим страва буде готуватися саме стільки часу, скільки Ви встановили.

Приклад на малюнку: тривалість 45 хвилин.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.

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

3. Двічі натисніть клавішу .

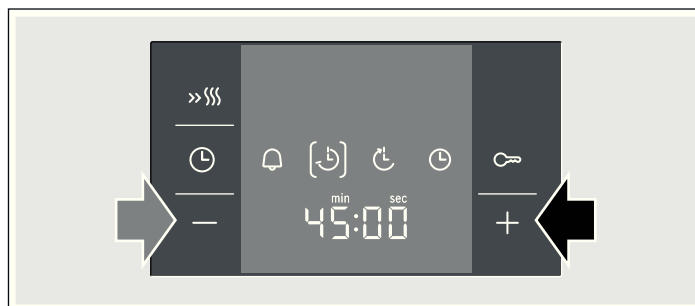
На дисплеї з'являється 00:00. Символи часу світяться, у дужках стоїть .




4. За допомогою клавіші + або - встановіть тривалість.



Тривалість, яку встановлює клавіша + = 30 хвилин

Тривалість, яку встановлює клавіша - = 10 хвилин




Через декілька секунд духовна шафа починає нагріватися. На дисплеї починається відлік у зворотному напрямку та світяться символ . Інші символи часу виключаються.


Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Духовна шафа закінчила нагріватися. На дисплеї з'являється 00:00. Натисніть клавішу . Встановити нову тривалість Ви можете за допомогою клавіші + або -. Або двічі натисніть клавішу  та поверніть регулятор функцій на нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

Зміна тривалості






За допомогою клавіші + або - змініть тривалість. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Якщо встановлений таймер, спочатку треба натиснути клавішу .

Скасування тривалості

За допомогою клавіші - встановіть тривалість на 00:00. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Тривалість анульована. Якщо встановлений таймер, спочатку треба натиснути клавішу .

Запит встановлених параметрів часу

Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплеї з'являються відповідні символи. Символ установок таймеру стоїть на передньому плані у дужках.



Для того, щоб запитати час таймеру , тривалість , час закінчення роботи  або поточний час , натискайте клавішу  доти, поки у дужках не з'явиться відповідний символ. Встановлений параметр на кілька секунд з'явиться на дисплеї.


Час закінчення роботи

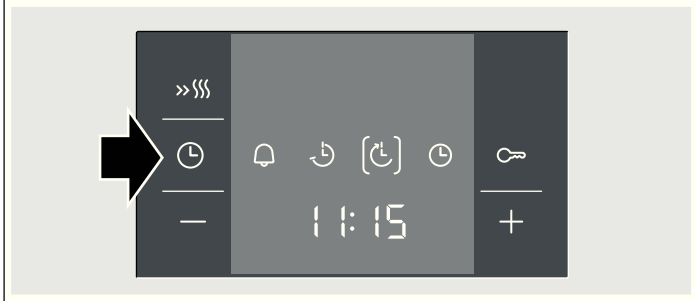
Ви можете перенести час, до якого страва повинна бути готова. Духовна шафа починає роботу автоматично, а закінчує у встановлений час. Ви можете, наприклад, зранку поставити посуд у робочу камеру та встановити прилад так, щоб страва була готова на обід.

Звертайте увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері надто довго та не зіпсувалися.

Приклад на малюнку: зараз 10:30, тривалість готування – 45 хвилин, та о 12:30 страва у духовій шафі повинна бути готова.






1. Встановіть регулятор функцій.
2. Встановіть регулятор температури.
3. Двічі натисніть клавішу .
4. За допомогою клавіші **+** або **-** встановіть тривалість.
5. Натисніть клавішу .

Символ  стоїть у дужках. З'являється час, до якого буде готова страва.





6. За допомогою клавіші **+** або **-** перенесіть час закінчення.




Через декілька секунд параметри будуть занесені в пам'ять та духову шафу переключиться у режим очікування. На дисплеї з'являється час, до якого страва повинна бути готовою, символ  стоїть у дужках. Символи  та  згасають. Коли духову шафу починає працювати, на дисплеї починається відлік у зворотному напрямку та у дужках стоїть символ . Символ  згасає.

Час роботи закінчився


Лунає сигнал. Духова шафа закінчила нагріватися. На дисплеї з'являється 00:00. Натисніть клавішу . Встановити нову тривалість Ви можете за допомогою клавіші **+** або **-**. Або двічі

натисніть клавішу  та поверніть регулятор функцій на нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

Зміна часу закінчення роботи






За допомогою клавіші **+** або **-** змініть час закінчення роботи. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Якщо встановлений таймер, спочатку двічі натисніть клавішу . Якщо відлік часу вже почався, не змінюйте час закінчення роботи. Інакше результати готування можуть не відповідати бажаним.

Скасування часу закінчення


За допомогою клавіші **-** встановіть час закінчення на поточний час. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Духова шафа розпочинає роботу. Якщо встановлений таймер, спочатку двічі натисніть клавішу .


Запит встановлених параметрів часу

Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплеї з'являються відповідні символи. Символ установок таймеру стоїть на передньому плані у дужках.

Для того, щоб запитати час таймеру , тривалість , час закінчення роботи  або поточний час , натискайте клавішу  доти, поки у дужках не з'явиться відповідний символ. Встановлений параметр на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Поточний час

Після підключення або після відключення електропостачання на дисплеї з'являється символ  та чотири нулі. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу .


На дисплеї з'являється час 12:00.


2. За допомогою клавіші **+** або **-** встановіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

Зміна часу

Іншу установку таймера зробити неможливо.

1. Чотири рази натисніть клавішу .

На дисплеї з'являються символи часу, у дужках стоїть .

2. За допомогою клавіші **+** або **-** змініть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

Відключення відображення годинника

Ви можете відключити відображення часу. Як це зробити, Ви можете прочитати у розділі "Зміна основних установок".


Функція "Захист від дітей"


Для того щоб діти не могли випадково включити духову шафу, у ній вбудоване блокування від дітей.

Духова шафа не реагує на спробу змінити параметри. Коли увімкнена функція "Захист від дітей", Ви можете змінити лише час таймера або поточний час.


Активція функції "Захист від дітей"


Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль.

Натисніть та утримуйте клавішу  прибл. протягом чотирьох секунд.

На дисплеї з'являється символ . Функція "Захист від дітей" увімкнена.

Деактивація функції "Захист від дітей"

Натисніть та утримуйте клавішу  прибл. протягом чотирьох секунд.

На дисплеї згасає символ . Функція "Захист від дітей" вимкнена.


Зміна основних установок


Ваша духовна шафа має різноманітні основні установки. Ви можете змінити їх за своїм бажанням.


Основна установка	Параметр 0	Параметр 1	Параметр 2	Параметр 3
c0 Яскравість освітлення дисплея	-	Нічний режим	Середня яскравість*	Денний режим
c1 Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймеру	-	прибл. 10 сек.	прибл. 2 хв.*	прибл. 5 хв.
c2 Відображення годинника	лише під час роботи	завжди*	-	-
c3 Час затримки, до якого приймається установка	-	прибл. 2 сек.	прибл. 5 сек.*	прибл. 10 сек.
c5 Телескопічний механізм встановлений	ні*	так	-	-
c6 Відновити заводські установки	ні*	так	-	-


* заводська установка

Духова шафа повинна бути вимкненою.

1. Утримуйте клавішу  натиснутою протягом прибл. 4 секунд. На дисплеї з'являється поточна основна установка тривалості сигналу, наприклад, c1 2 для параметра 2.
2. За допомогою клавіші **+** або **-** змініть основну установку.

3. Підтвердьте за допомогою клавіші .

На дисплеї з'являється наступна основна установка. За допомогою клавіші  Ви можете пройти по всіх рівнях та змінити установки за допомогою клавіш **+** або **-**.

4. Після змін утримуйте клавішу  протягом прибл. 4 секунд. Змінені установки внесені у пам'ять.

Основні установки Ви можете змінити у будь-який момент.

Автоматичне вимкнення

Якщо Ви кілька годин не міняли установки на своєму приладі, активізується автоматичне вимкнення. Духова шафа закінчила нагріватися. Через який час це трапиться, залежить від встановленої температури або режиму гриля.

Автоматичне вимкнення активоване

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється F8. Духова шафа закінчила нагріватися.

Встановіть регулятор функцій на нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

Анулювання автоматичного вимкнення

Для того, щоб небажане автоматичне вимкнення не активізувалось, встановіть тривалість. Духова шафа нагрівається, поки не вийде тривалість.

Самоочищення

Під час самоочищення духовна шафа нагрівається приблизно до 500 °C. Таким чином видаляються залишки від смаження, гриля або випікання, Вам необхідно лише самостійно видалити попел з робочої камери після піролізу.

Ви можете обрати один з трьох ступенів очищення.

Ступінь	Ступінь очищення	Тривалість
1	легке	прибл. 1 година, 15 хвилин
2	середнє	прибл. 1 година, 30 хвилин
3	інтенсивне	прибл. 2 години

Чим сильніше та старіше забруднення, тим вищий ступінь нагрівання слід встановлювати. Буде достатньо, якщо Ви очищатиме робочу камеру кожні два-три місяці. При потребі можна також виконувати очищення частіше. На очищення потрібно лише прибл. 2,5-4,7 кіловатт-годин.

Важливі вказівки

Для Вашої безпеки дверцята духової шафи автоматично блокуються. Знову відкрити дверцята можна лише після того, як робоча камера трохи охолоне і з'явиться символ замка, який означає розблокування.

При самоочищенні лампа підсвічування духової шафи не світиться.

Небезпека опіків!

- Під час самоочищення робоча камера дуже сильно нагрівається. Не відкривайте дверцята приладу та не зсувайте блокувальні гачки рукою. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтеся до дверцят. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Небезпека пожежі!

Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не підвішуйте легкозаймисті предмети, наприклад, рушники для посуду, на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано.

Перед самоочищенням

Робоча камера повинна бути пустою. Вийміть приладдя, посуд та підвісні каркаси з робочої камери. Щоб дізнатися, як підвішувати підвісні каркаси, ознайомтеся, будь ласка, з розділом "Догляд та очищення".

Очистіть дверцята духової шафи та країки робочої камери у зоні ущільнення. Не очищуйте сам ущільнювач.

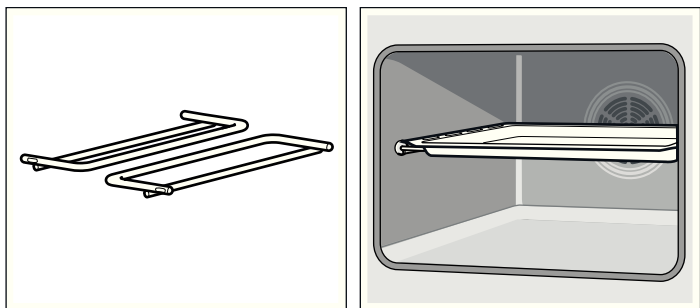
⚠ Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Витріть робочу камеру та приладдя вологою ганчіркою.

Чищення приладдя

Підвісні каркаси не можна чистити в режимі самоочищення. Вийміть їх з робочої камери. Якщо Ви хочете почистити приладдя разом із приладом, застосовуйте каркас для приладдя.

Вставте каркас для приладдя праворуч і ліворуч.



Таким чином Ви можете почистити емальоване приладдя, наприклад, універсальне деко без антипригарного покриття. Завжди очищуйте лише одиницю приладдя разом із приладом.

Неемальоване приладдя, наприклад, решітку, не можна чистити у режимі самоочищення. Вийміть його з робочої камери.

⚠ Небезпека тяжкої шкоди для здоров'я!!

Забороняється очищувати деко та форми із антипригарним покриттям в режимі автоматичного самоочищення. Під впливом високих температур антипригарне покриття руйнується та викликає виникнення отруйних газів.

Вказівка: Яке приладдя придатне до режиму самоочищення, Ви також побачите в таблиці спеціального приладдя на початку інструкції з експлуатації.

Догляд та очищення


Якщо ретельно очищувати духову шафу та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Як правильно доглядати та очищувати Вашу духову шафу, Ви дізнаєтеся у цій главі.




Вказівки



- Незначна різниця у кольорі на передній частині духової шафи спричинена тим, що вона складається з різноманітних матеріалів, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на дверцятах, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоріє. 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.

Встановлення


Після того, як Ви обрали програму "Ступінь очищення", налаштуйте духову шафу.

1. Встановіть регулятор функцій на режим самоочищення .
2. За допомогою перемикача температури встановіть режим "Ступінь очищення".

На дисплеї з'являється час, у який закінчується самоочищення, а в дужках стоїть символ . Через декілька секунд починається самоочищення. Тривалість починає відлік у зворотному напрямку, а символ  стоїть у дужках. Символ  згасає.

Після початку роботи дверцята духової шафи блокуються. На дисплеї з'являється символ . Після того, як символ  згасне, дверцята розблокуються.


Самоочищення закінчено

На дисплеї стоїть 00:00. Духова шафа припиняє нагріватися. Встановіть регулятор функцій на нуль. Духову шафу вимкнено. Після того, як на дисплеї згасне символ , дверцята духової шафи розблокуються.

Зміна ступеня очищення

Після початку процесу очищення змінити ступінь очищення вже неможливо.




Переривання самоочищення

Встановіть регулятор функцій на нуль. Духову шафу вимкнено. Після того, як на дисплеї згасне символ , дверцята духової шафи розблокуються.

Перенесення часу закінчення роботи

Ви можете перенести момент закінчення режиму "Самоочищення". Щоб мати змогу користуватися духовою шафою вдень, перенесіть самоочищення на ніч.

Встановіть параметри, як описано в пп. 1 та 2. Перш ніж почнеться самоочищення, відкладіть час закінчення за допомогою клавіші **+** або **-**.

Духова шафа переходить у режим очікування. На дисплеї світиться час, у який закінчується самоочищення, а в дужках стоїть символ . Коли починається самоочищення, на дисплеї починається відлік у зворотному напрямку, а у дужках стоїть символ . Символ  згасає.

Після самоочищення

Коли робоча камера охолоне, витріть залишки попелу вологою ганчіркою.

Очищувальні засоби

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним очищувальним засобом, дійте згідно з даними у таблиці. Забороняється використовувати

- гострі та дряпаючі очищувальні засоби,
- очищувальні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі або металеві губки,
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі

Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.

Ділянка	Очищувальні засоби
Передня частина духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.

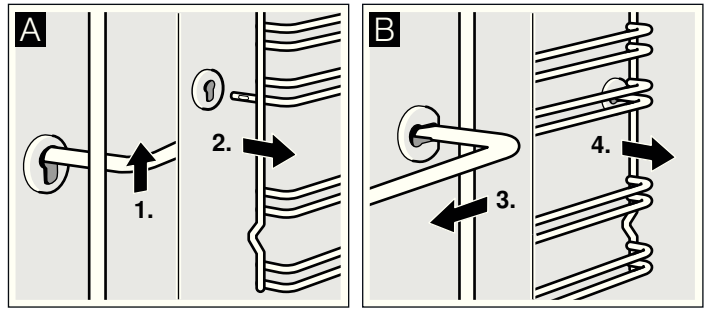
Ділянка	Очищувальні засоби
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або у спеціалізованій мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю, які призначені для очищення теплих поверхонь. М'яким рушником нанесіть засіб для догляду тонким шаром.
Віконечко у дверцятах	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребок для скла.
Захисна панель дверцят	Очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі (можна придбати в сервісній службі або в дилерській мережі): Дійте згідно з вказівками виробника.
Робоча камера	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері. Найкраще застосовувати режим самоочищення. Звертайте увагу на інформацію, вказану в розділі "Самоочищення"!
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.
Підвісні каркаси	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Телескопічні механізми	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється замочувати, мити їх у посудомийній машині або чистити їх у режимі самоочищення. Це призведе до їх блокування та пошкодження.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Демонтаж підвісних каркасів

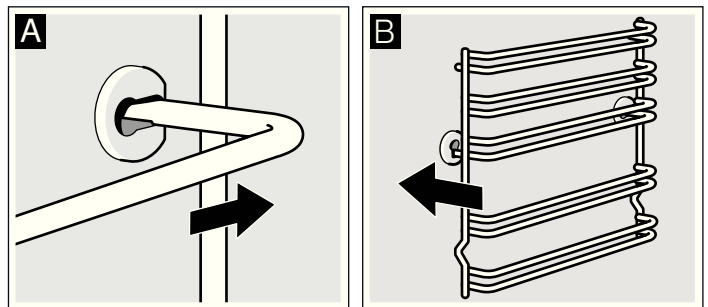
1. Підніміть спереду підвісні каркаси догори
2. та зніміть їх (мал. А).
3. Після цього потягніть уперед підвісні каркаси повністю
4. та вийміть їх (мал. В).



Почистіть підвісний каркас м'яким 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).

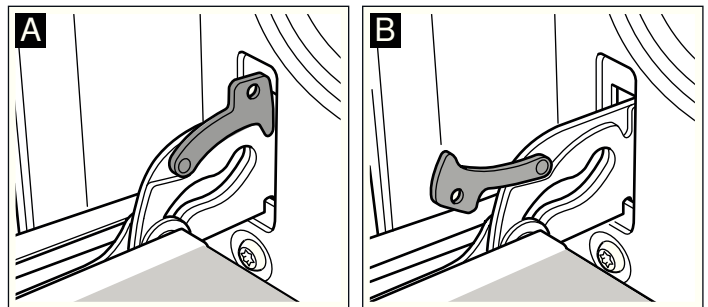


Підвісні каркаси входять праворуч і ліворуч. Зверніть увагу на те, що рівні 1 і 2 знаходяться знизу, а рівні 3, 4 і 5 - зверху, як показано на мал. В.

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 зашіпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не заскакують.

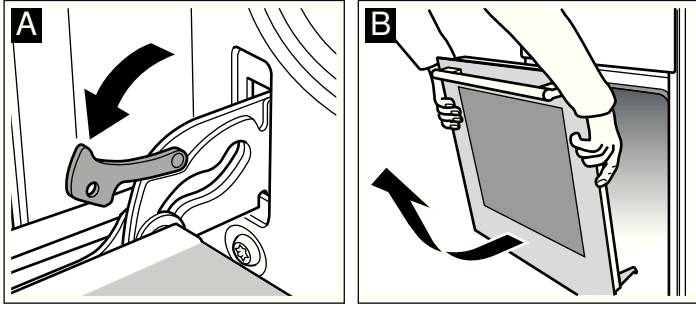


⚠️ Небезпека травмування!!

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

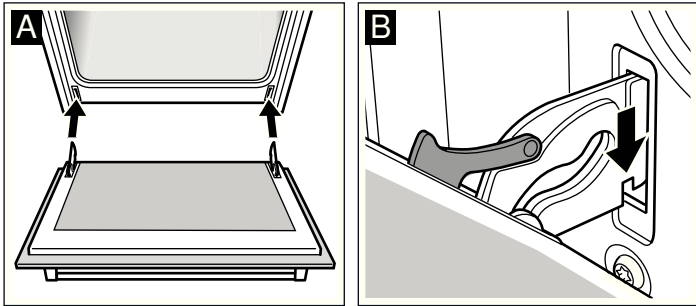
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



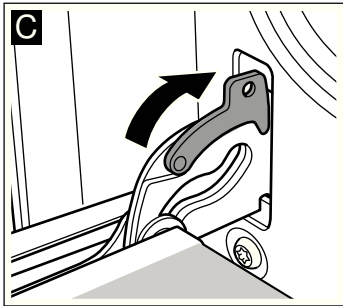
Установлення дверцят

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 защепніть обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



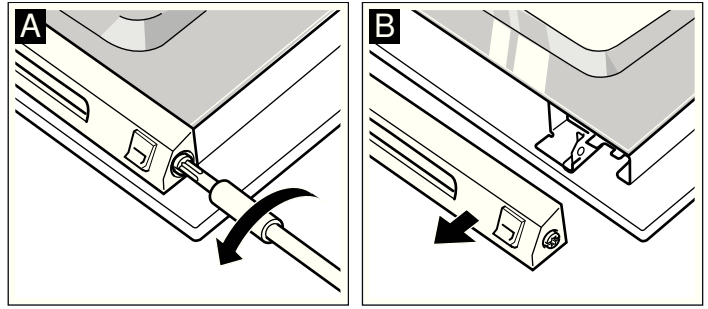
⚠️ Небезпека травмування!!

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

Зняття захисної панелі дверцят

Захисна панель дверцят духової шафи може змінити колір. Для того, щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Відгвинтіть захисну панель дверцят духової шафи. Для цього відкрутіть гвинти ліворуч та праворуч (мал. А).
3. Зніміть захисну панель (мал. В).



Зверніть увагу на те, щоб дверцята духової шафи залишалися відкритими, поки захисна панель буде знята. Внутрішнє скло може ушкодитися.

Почистіть захисну панель за допомогою засобу для чищення нержавіючої сталі.

4. Знову встановіть та закріпіть захисну панель.
5. Закрийте дверцята духової шафи.

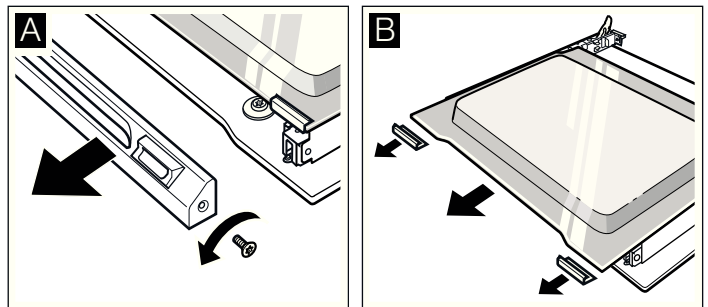
Вбудовування та демонтаж скла дверцят

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

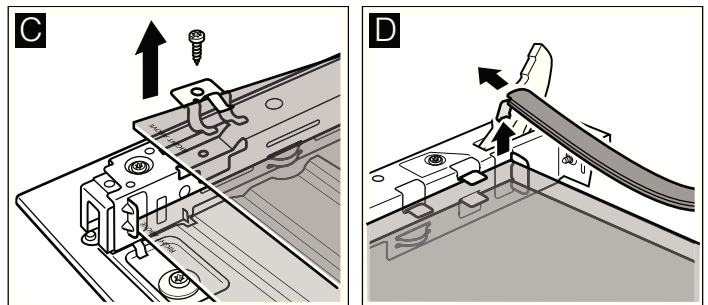
Під час демонтажу внутрішніх скляних деталей звертайте увагу на те, в якій послідовності Ви їх знімаєте. Для того щоб правильно їх установити назад, орієнтуйтеся за відповідними номерами, які на них вказані.

Демонтаж

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Відгвинтіть захисну панель згори на дверцятах духової шафи. Для цього відкрутіть гвинти ліворуч та праворуч (мал. А).
3. Підніміть і витягніть верхнє скло та зніміть обидва малі ущільнювачі (мал. В).

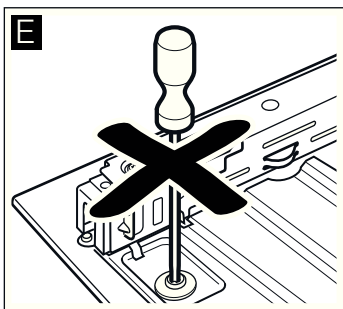


4. Пригвинтіть підвісні дужки праворуч і ліворуч. Підніміть скло та зніміть з нього дужки (мал. С).
5. Зніміть ущільнювач із нижньої частини скла (мал. D). При цьому потягніть за ущільнювач та зніміть його зверху. Витягніть скло.



6. Потягніть нижнє скло під кутом догори.

7. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ відкручувати гвинти ліворуч та праворуч зі сталеві ділянки (мал. E).



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

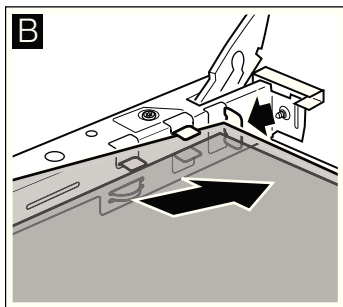
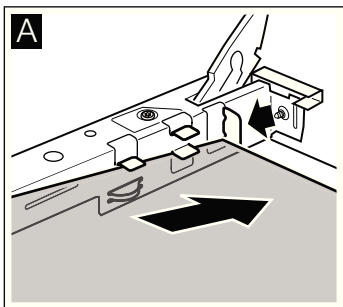
⚠ Небезпека травмування!

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

Установлення

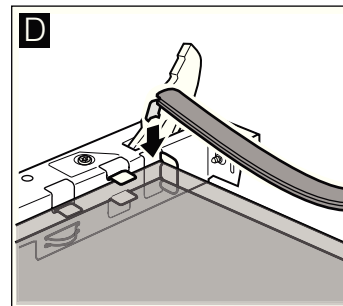
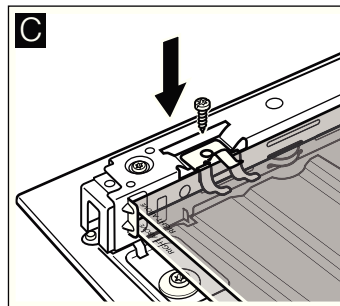
Під час монтажу звертайте увагу на те, щоб на обох скляних частинах ліворуч знизу був перевернутий напис "Right above".

1. Встановіть нижнє скло під кутом назад (мал. A).
2. Встановіть середнє скло (мал. B).



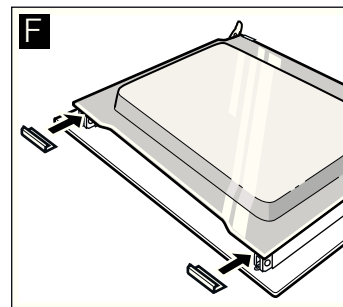
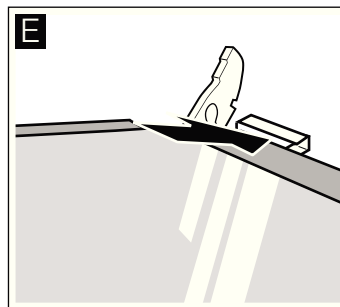
3. Встановіть підвісні дужки праворуч та ліворуч на скло, вирівняйте їх так, щоб пружини знаходилися над отвором, та пригвинтіть їх (мал. C).

4. Знову надягніть ущільнювач на нижню частину скла (мал. D).



5. Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Слідкуйте при цьому, щоб ущільнювач назад не зсунувся (мал. E).

6. Знову встановіть обидва малі ущільнювачі на скло праворуч та ліворуч (мал. F).



7. Установіть та закріпіть захисну панель.

8. Установіть дверцята.

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

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як телефонувати до сервісної служби, прогляньте таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути несправність.

Таблиця несправностей

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь-ласка, розділ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електричного струму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
На дисплеї світиться ⌚ та чотири нулі.	Збій постачання електричного струму	Заново встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Обертайте перемикач туди-сюди кілька разів.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Дверцята духової шафи не відкриваються. На дисплеї з'являється символ	Дверцята духової шафи заблоковані режимом "Самоочищення"	Зачекайте, поки духові шафа охолоне та згасне символ .
Духова шафа не нагрівається. На дисплеї мерехтить двокрапка.	Духова шафа знаходиться у демонстраційному режимі.	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці та увімкніть його через приблизно 20 секунд. Тепер протягом наступних 2 хвилин натисніть клавішу приблизно на 4 секунди, поки двокрапка не перестане мерехтити.
На дисплеї з'являється F8.	Активовано автоматичне вимкнення.	Встановіть регулятор функцій на нульову позицію.

Індикація про несправність

Якщо на дисплеї з'являється індикація про несправність **E**, натисніть клавішу **⊖**. Знову встановіть поточний час. Якщо індикація про несправність знову з'явилася, викличте сервісну службу.

У наступних випадках Ви можете усунути несправність самостійно.

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
EO 11	Якусь клавішу натискали надто довго або вона застрягла.	Ще раз коротко натисніть на всі клавіші. Переконайтесь, що клавішу не затиснуло, що вона не запала або не засмітилась.
EO 15	Занадто висока температура у робочій камері.	Дверцята духової шафи заблоковані та переривається нагрівання. Зачекайте, поки охолоне духову шафу. Натисніть клавішу ⊖ та знову встановіть поточний час.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

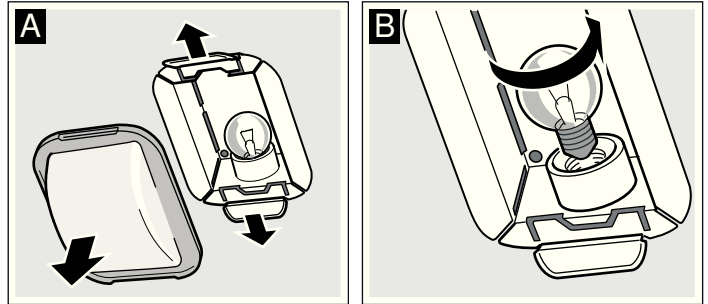
Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання змінні лампи, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.
2. Зніміть скляний захисний ковпак. Для цього великими пальцями притисніть металеві язички назад (мал. А).
3. Вкрутіть лампу та замініть на аналогічну (мал. В).



4. Встановіть на місце захисний ковпак. При цьому з одного боку встановіть, а з іншого — міцно натисніть, щоб воно увійшло в паз.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

Скляний захисний ковпак

Якщо скляний захисний ковпак зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпаки можна отримати в сервісній службі. Назвіть Е-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

Сервісна служба

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

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 праворуч, 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 компетенції виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу проводиться належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Використання енергії та захист довкілля

Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете настанови щодо енергетично оптимізованого виду нагрівання "Гаряче повітря еко". Окрім цього, Ви знайдете поради, які допоможуть Вам витратити менше електроенергії та здійснювати утилізацію в екологічно безпечний спосіб.

Вид нагрівання "Гаряче повітря еко"

За допомогою виду нагрівання "Гаряче повітря еко", що заощаджує електроенергію, Ви можете готувати численні страви на одному рівні. Вентилятор розподіляє по робочій

камері енергетично оптимізоване тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці. Можна випікати, смажити та готувати без попереднього розігрівання.

Вказівки

- Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Лише тоді почне діяти оптимізація електроенергії.
- Під час готування відчиняйте дверцята духової шафи лише тоді, коли це необхідно.



Таблиця

У таблиці Ви знайдете вибір страв, для готування яких найкраще підійде вид нагрівання "Гаряче повітря еко". Ви отримаєте настанови щодо придатної температури й тривалості випікання. Ви побачите, яке для цього підходить приладдя та рівень установа.

Температура й тривалість випікання залежать від кількості, властивостей та якості продуктів. Тому в таблиці вказані

діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Посуд і форми ставте посередині решітки. Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Жир і сік буде зібрано, і духову шафу залишатиметься чистою.

Страви для "Гарячого повітря еко"  	Приладдя	Рівень	Температура, ° C	Тривалість, хв.
Пирого та печиво				
Здобне тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	170-190	25-35
Здобне тісто у формах	Прямокутна форма	2	160-180	50-60
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2	160-180	20-30
Фруктовий пиріг зі здобного тіста	Рознімна або кругла форма	2	160-180	50-60
Дріжджове тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	170-190	25-35
Пісочне тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	180-200	20-30
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3	170-190	15-25
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для фруктового пирога	2	150-170	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма	2	150-170	40-50
Листкове тісто	Деко для випікання	3	180-200	20-30
Домашнє печиво	Деко для випікання	3	130-150	15-25
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	140-150	30-45
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	3	210-230	35-45
Булочки, житнє борошно	Деко для випікання	3	200-220	20-30
Запіканки				
Запіканка з картоплі	Форма для запіканок	2	160-180	60-80
Лазанья	Форма для запіканок	2	180-200	40-50
Заморожені продукти				
Піца, на тонкому тісті	Універсальне деко	3	190-210	15-25
Піца, на пухкому тісті	Універсальне деко	2	180-200	20-30
Картопля фрі	Універсальне деко	3	200-220	20-30
Курячі крильця	Універсальне деко	3	220-240	20-30
Рибні палички	Універсальне деко	3	220-240	10-20
Булочки для випікання	Універсальне деко	3	180-200	10-15
М'ясо				
Тушкова яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2	190-210	130-150
Свинина для запікання, зашийок, 1 кг	Відкритий посуд	2	190-210	110-130
Телятина для запікання, стегно, 1,5 кг	Відкритий посуд	2	190-210	110-130
Риба				
Дорада, 2 шт. по 750 г	Універсальне деко	2	170-190	50-60
Дорада, запечена під сіллю, 900 г	Універсальне деко	2	170-190	60-70
Щука, 1000 г	Універсальне деко	2	170-190	60-70
Форель, 2 шт. по 500 г	Універсальне деко	2	170-190	45-55
Рибне філе, кожне по 100 г	Закритий посуд	2+1	190-210	30-40

Заощадження енергії

- Розігрівайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Духова шафа тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується.

Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.

- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/ЄС щодо утилізації старих електричних та електроприладів (WEEE). Ця директива визначає норми приймання та утилізації старих приладів, які діють на території ЄС.

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. А також поради щодо посуду та готування.


Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру. Розігривайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

Пирогои та печиво


Випікання на одному рівні

З режимом "Верхнє/нижнє нагрівання"  випікання пирогів вдається найкраще.

Якщо Ви бажаєте випікати в режимі "3D-гаряче повітря" , встановлюйте приладдя на вказані рівні:

- Пирогои у формах: рівень 2
- Пиріг на деку: рівень 3

Випікання на декількох рівнях одразу

Готуйте в режимі "3D-гаряче повітря" .

Рівні встановлення при випіканні на 2 рівнях:

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

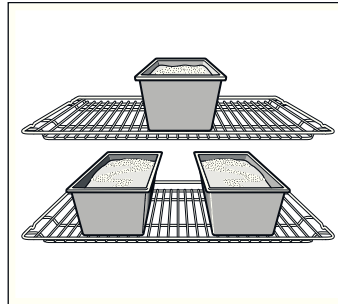
Рівні встановлення при випіканні на 3 рівнях:

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

встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.

У таблицях Ви знайдете різноманітні пропозиції щодо Ваших страв.

Якщо Ви одночасно випікаєте у 3 прямокутних формах, поставте їх на решітках так, як зображено на малюнку.



Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Якщо Ви випікаєте у світлій формі із тонкостінного металу або у скляній формі, то час випікання подовжується, а пиріг темнішає не так рівномірно.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість тіста та інгредієнтів рецепту.

Таблиці





У таблицях Ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних пирогів та випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за більш низької температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

Якщо Ви перед готуванням розігриваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі "Поради щодо випікання" наприкінці цієї таблиці.

Якщо Ви бажаєте випікати лише один пиріг на одному рівні, поставте форму на універсальне деко.

Якщо Ви бажаєте випікати кілька тістечок одночасно, поставте форми поруч на решітку.

Пирогои у формах	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв.
Торт	Форма для пирогів з білої сталі, Ø 31 см	1		240-260	30-40
	2 форми для пирогів з білої сталі, Ø 31 см	3+1		180-200	40-50
Французький пиріг	Форма для пирогів з білої сталі, Ø 31 см	1		210-230	40-50
Кекс	Форма для кексів з білої сталі, 28 см	1		190-210	50-60

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв.
Піца	Універсальне деко	2	☐	200-220	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☒	180-200	40-50
Французька піца фламкухен (попередньо розігріти)	Універсальне деко	2	☐	280-300	10-12
Плетеник із дріжджового тіста	Універсальне деко	2	☐	170-190	25-35
Бріюш	Деко для випікання з 12 маленькими формами для бриюшів Ø 8 см	2	☐	200-220	20-25
Хлібобулочні вироби з заварного тіста, заварні тістечка (еклери)	Універсальне деко	2	☐	210-230	30-40
Листкове тісто	Універсальне деко	3	☒	180-200	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☒	180-200	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☒	170-190	35-45
Безе (попередньо розігріти протягом 10 хв.)	Універсальне деко	3	☒	80-90	180-210
Заварні тістечка	Універсальне деко	3	☐	140-150	30-40
	Універсальне деко	3	☒	140-150	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☒	140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☒	130-140	35-50
Мигдальні тістечка	Універсальне деко	2	☐	110-130	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☒	100-120	35-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☒	100-120	40-50
Турецький пиріг – бьорек	Універсальне деко	2	☐	180-200	40-50

Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях.	Не змащуйте крайки рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть максимально низьку для випікання цього пирога температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водними смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рідини і випікайте трохи довше та при нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім осипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Установіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Випікайте нижню випічку в режимі верхнього/нижнього нагрівання ☐ на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтесь більш глибоким універсальним деком.
Дрібне печиво із дріжджового тіста злипається під час випікання.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим "3D-гаряче повітря" ☒. Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.

Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.

Під час випікання може випарюватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осідати на панелі управління або на меблях та стікати конденсатом. Це фізичне явище.

М'ясо, птиця, риба, гратіни та тости

Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Для приготування великої кількості печені підходить також універсальне деко.

Краще використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та добре закривалася.

Якщо Ви користуєтеся емальованою жаровнею, додавайте до неї трохи більше води.

При запіканні в жаровні з високоякісної сталі скоринка не буде надто рум'яною, а м'ясо може недостатньо пропікатися. Подовжте тривалість готування.

Дані в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд із кришкою = закритий

Посуд ставте завжди посередині решітки.

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

Печення

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1 - 2 см.

Кількість води залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду. Для приготування м'яса у емальованій жаровні, необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрівайте духову шафу прибл. 3 хвилини перед тим, як поставити у робочу камеру продукти для готування.

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакової товщини. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими.

Перевертайте шматки продуктів для гриля через 2/3 часу готування.

Соліть стейки тільки після готування.

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 духову шафу залишатиметься чистою.

При готуванні на грилі не ставте деко для випікання або універсальне деко на рівень 4 або 5. Через високу температуру вони можуть деформуватися та пошкодити робочу камеру при вийманні.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Як часто це відбувається, залежить від встановлених параметрів режиму гриля.

М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли печення буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Ростбїф загорніть після приготування у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовій шафі.


У свинячій печені із шкіркою розріжте шкірку навхрест та покладіть печеню спочатку шкіркою донизу у посуд.

Страва	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
М'ясо						
Ростбїф з кров'ю	1,0 кг	Відкритий	1		240-250	40-50
Ростбїф середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	1		250-260	50-60
Стегно ягняти без кістки, скручене в рулети, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		160-170	110-120
Печення на рожні	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120-130
Печення зі свинячих рулетів	2,0 кг	Відкритий	1		170-190	170-180
Птиця						
Курча	1,5 кг	Решітка + універсальне деко	2+1		210-230	80-90
Качка	2,0 кг	Решітка + універсальне деко	2+1		190-210	100-110
Риба						
Риба, ціла тушка, на грилі	300 г	Решітка + універсальне деко	2+1		2	20-25
Гратіни						
Запіканка з картоплі		Форма для запіканок	2		160-180	60-80
Тости						
Підсмаження 4 шт.		Решітка + універсальне деко	3+1		160-170	10-15
Підсмаження 12 шт.		Решітка + універсальне деко	3+1		160-170	15-20



Поради для готування у режимі смаження та гриля

Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень устанавлення та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.
Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.	Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.

Готування комплексних обідів

З режимом "3D-гаряче повітря"  Ви можете приготувати в духовій шафі повне меню. При цьому використовується

оптимальна температура духової шафи. При готуванні на гарячому повітрі не виникає зайвого запаху або присмаку. Кожного разу ставте посуд на решітку.

Меню	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.	
Меню 1						
Стегна ягняти без кістки, згорнені в рулет, 1,3 кг, середнього ступеня просмаження та печена картопля	Відкритий посуд	1		180	80	Через 30 хвилин смаження покладіть до стегон ягняти картоплю та поставте пиріг у духову шафу.
Торт	Форма для пирогів з білої сталі, Ø 31 см	3				
Меню 2						
Стегна ягняти без кістки, згорнені в рулет, 1,3 кг, середнього ступеня просмаження*	Відкритий посуд	1		180	80	Через 20 хвилин смаження поставте у духову шафу картопляну запіканку.
Запіканка з картоплі	Відкритий посуд	3				

* Порада: за 20 хвилин до закінчення часу готування Ви можете покласти помідори до стегон ягнят.

Напівфабрикати

Дотримуйтесь вказівок виробника, вказаних на упаковці.

Якщо Ви вкриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, з якою Ви

готуєте. Відрізайте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.

Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування напівфабрикату.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Піца, заморожена					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		200-220	15-25
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		190-210	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		190-210	20-30
Міні-піца	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Піца, охолоджена					
Піца (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	3		190-210	10-15
Напівфабрикати з картоплі, заморожені					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		200-220	20-25

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв.
Смажена картопля, фарширована	Універсальне деко	3		210-230	15-25
Хлібобулочні вироби заморожені					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Кренделі (дрібна випічка)	Універсальне деко	3		210-230	15-25
Хлібобулочні вироби, попередньо випечені					
Булочки/багет для випікання	Універсальне деко	2		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
М'ясні/рибні напівфабрикати, заморожені					
Рибні палички	Універсальне деко	2		220-240	10-20
Курча, палички або нагеті	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Штрудель, заморожений					
Штрудель	Універсальне деко	3		200-220	35-40

Спеціальні страви

Кремий йогурт вдасться Вам при низьких температурах на режимі "3D-гаряче повітря" так само добре, як і пишне дріжджове тісто.

Спочатку вийміть із робочої камери приладдя та підвісні решітки, телескопічні механізми або системи кріплення.

Приготування йогурту

1. Скип'ятіть 1л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °С.
2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у скляні банки з кришками, що пригвинчуються, та накрийте плівкою.

4. Попередньо розігрійте робочу камеру, як зазначено.

5. Поставте чашки або банки на нижню стінку робочої камери та готуйте, як зазначено.

Підняття дріжджового тіста

1. Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно, покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрийте кришкою.
2. Попередньо розігрійте робочу камеру, як зазначено.
3. Вимкніть духову шафу та поставте тісто підніматися у вимкненій робочій камері.

Страва	Посуд	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються	Поставте на нижню стінку робочої камери	50 °С попереднє розігрівання	5 хв.
			50 °С	8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери	50 °С попереднє розігрівання	5-10 хв.
			вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у робочу камеру	20-30 хв.

Розморожування

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Дотримуйтесь вказівок виробника, вказаних на упаковці.

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

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Вказівка: До 60 °С лампа підсвічування духової шафи не світитиметься. Таким чином уможливується оптимальне регулювання.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура
Ніжні заморожені продукти напр., сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти тощо.	Решітка	1		Регулятор температури залишається вимкненим
Інші заморожені продукти курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	1		50 °С

Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі "3D-гаряче повітря" .

Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти та витріть їх.

Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.

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

Фрукти та трави	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
600 г порізаних кільцями яблук	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 5 год.

Фрукти та трави	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
800 г порізаних дольками груш	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 8 год.
1,5 кг слив	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 8-10 год.
200 г почищеної зелені	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 1½ год.

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 температуру продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.

Підготовка

1. Наповнюючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.
3. На кожну 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 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.

Акриламід у продуктах

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

чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчастого печива).

Поради щодо зниження акриламіда під час готування страв

Загальна інформація	
Випікання	■ Готуйте на якомога короткому режимі.
	■ Не підсмажуйте страви до темного кольору.
	■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °C.
	Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °C.
	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °C.
Яйце або жовток яйця зменшує створення акриламіду.	Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C.

Поради щодо зниження акріламіда під час готування страв

Картопля фрі у духовій шафі

Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.

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

Випікання

Випікання на 2 рівнях:

Універсальне деко завжди ставте над деком для випікання.

Випікання на 3 рівнях:

Встановіть універсальне деко всередину.

Фігурне печиво:

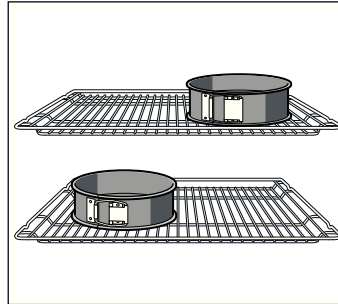
Одночасно встановлені страви матимуть різний термін приготування.

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:


Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна біля одної.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:

Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна над одною, див. мал.

















Пиріг у рознімній формі з білої сталі:

Випікайте в режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  на 1 рівні.

Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.



Вказівка: Під час першого випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

Страва	Приладдя та форми	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво (попереднє розігрівання*)	деко для випікання	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140	35-50
Фігурне печиво	деко для випікання	3	 	140-150	30-45
Маленьке печиво (попереднє розігрівання*)	деко для випікання	3		150-170	20-30
	деко для випікання	3		150-160	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	25-40
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	35-55
Бісквіт на воді (попереднє розігрівання*)	Рознімна форма на решітці	2		150-160	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма на решітці	2	 	160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		180-200	70-90
	2 решітки + 2 рознімні форми Ø 20 см	3+1		170-190	70-90

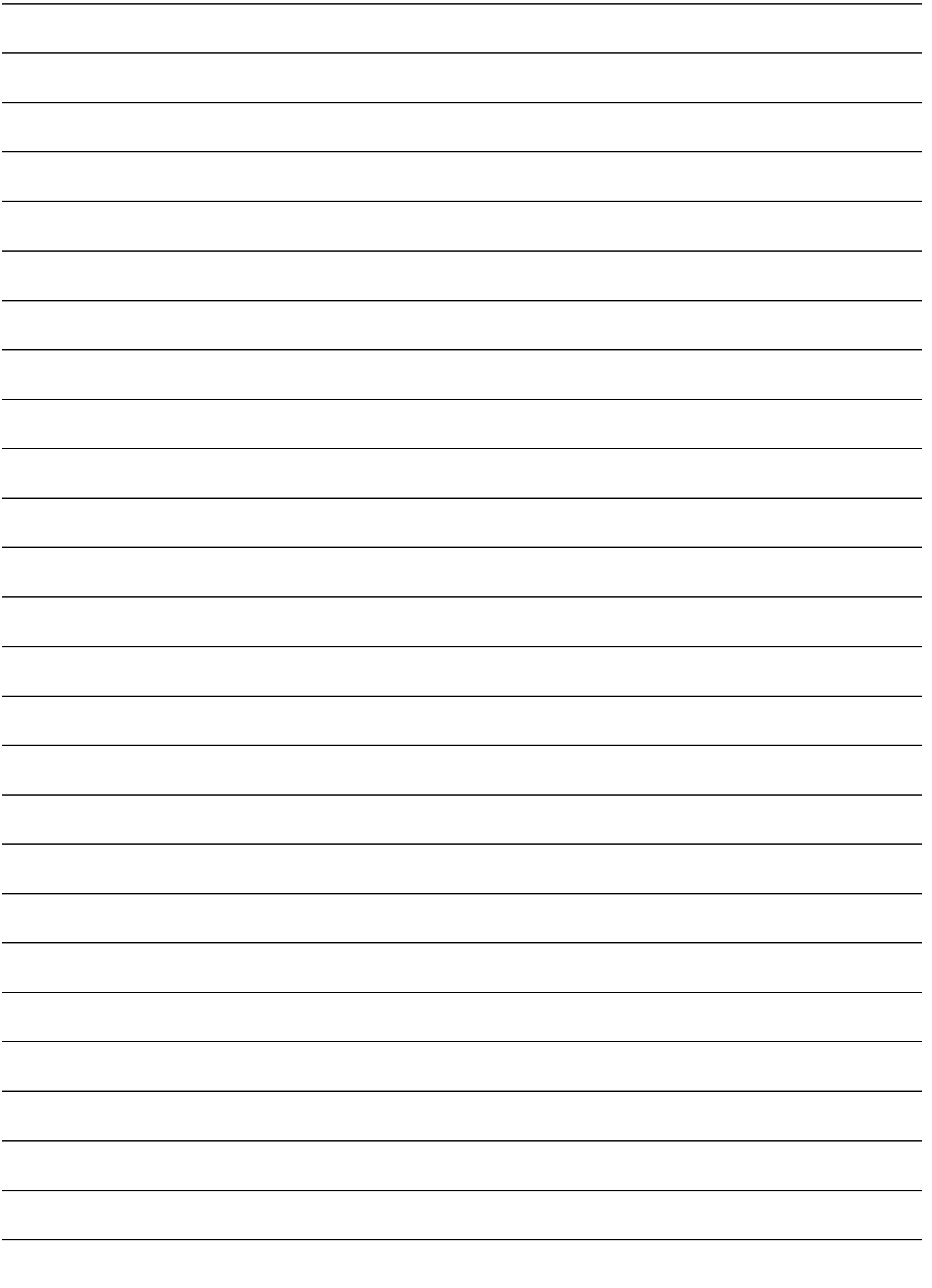
* Заборонено використовувати швидке нагрівання для попереднього розігрівання приладу.

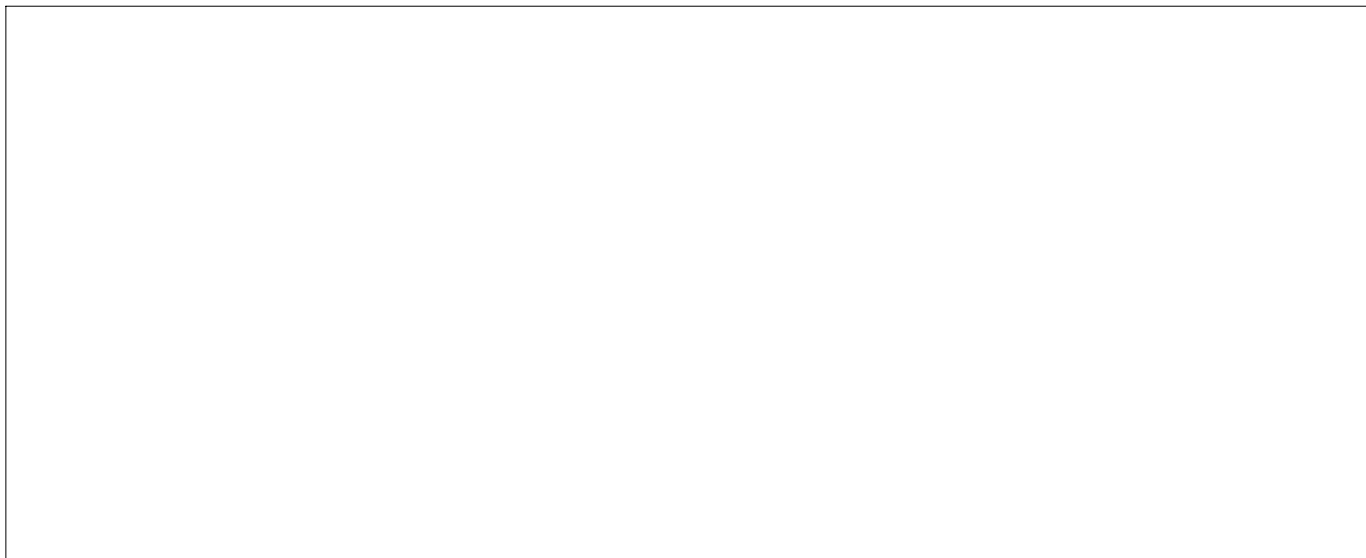
Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духовна шафа залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів 10 хвилин, попереднє розігрівання	Решітка	5		3	1/2-2
Біфбургер, 12 шт.* Без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30

* Перевертайте через 2/3 часу





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000769364