BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Стояча плита

HKA0500.0Q

[uk] Інструкція з використання Стояча плита

Зміст

Використання за призначенням 4

Важливі настанови з безпеки 4

Галогенова лампа 6

Причини несправностей. 6

Варильна поверхня 6
Ушкодження духової шафи. 6
Ушкодження шухлядки 7

Захист навколишнього середовища 7

Заощадження енергії 7
Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні 8
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . 8

Встановлення і підключення 9

Під'єднання до електромережі 9
Встановіть плиту горизонтально 9
Меблі, які знаходяться поруч. 9
Кріплення до стіни 9
Під час транспортування - важливі заходи 9

Знайомство з приладом 10

Загальне 10
Область для варіння. 10
Панель управління 11
Робоча камера 11

Приладдя 12

Приладдя, що постачається в комплекті. 12
Встановлення приладдя. 12
Спеціальне приладдя 13

Перед першим використанням 14

Очищення робочої камери та приладдя 14

Налаштування робочої камери 14

Регулювання 14
Таблиця тривалості готування 14

Управління приладу 16

Увімкнення/вимкнення приладу. 16
Регулювання виду нагрівання та температури 16

Очищення 16

Засоби очищення 16
Підтримання приладу чистим. 18

Навісні елементи 19

Демонтаж та установка підвісних каркасів 19

Дверцята приладу 20

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи . . . 20
Монтаж та демонтаж скла дверцят. 20
Додатковий захист дверцят. 21

Що робити у випадку несправності? 21

Таблиця несправностей 21
Заміна лампи робочої камери 22

Служба сервісу. 22

E-номер та FD-номер. 22

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 23

Загальні вказівки 23
Пиріг та випічка 23
Запіканки та гратіни 26
Птиця, м'ясо та риба 26
Овочі і гарнір 29
Йогурт 29
Акриламід у харчових продуктах 30
Консервування. 30
Сходження тіста. 31
Пробні страви 31

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.

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 побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

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

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього таймера або окремого дистанційного керування.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

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 12*

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека пожежі!

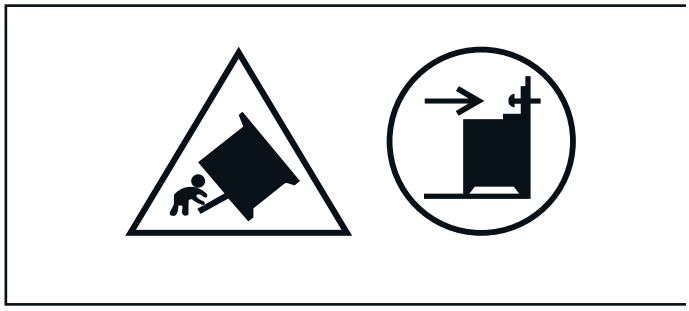
- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- 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.
- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спричинити пожежу. Не зберігайте та не застосовуйте легкозаймисті предмети або речовини (напр., спреї, очисні засоби) під духової шафою або в безпосередній близькості від неї. Ніколи не зберігайте займисті предмети на духовій шафі або всередині неї.
- Поверхні нижньої шухлядки можуть дуже сильно нагрітися. Не зберігайте приладдя духової шафи в шухлядці. У нижній шухлядці забороняється зберігати займисті предмети.

⚠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.
- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час роботи поверхні приладу сильно нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

⚠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.
- Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.
- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднувати до цоколя.
- 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 закрити впродовж експлуатації та після неї.

⚠Попередження – Небезпека перекидання!



Попередження: Щоб уникнути перекидання приладу, необхідно встановити стабілізуючий механізм. Прочитайте, будь-ласка, інструкцію з монтажу.

⚠Попередження – 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.
- 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.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. 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 торкайтеся скляної кришки. Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!
Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.

Причини несправностей

Варильна поверхня

Увага!
- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Ушкодження духової шафи

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

- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. Ніколи не використовуйте прилад з ушкодженим ущільненням або без ущільнення. ⟶ *"Очищення" на сторінці 16*
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.
- Гриль: При готуванні на грилі ставте деко для випікання або універсальне деко не вище, ніж на рівень 3. Через високу температуру вони деформуються та при вийманні псують емаль. Готуйте на грилі на рівнях 4 та 5, тільки безпосередньо на решітці.

Ушкодження шухлядки

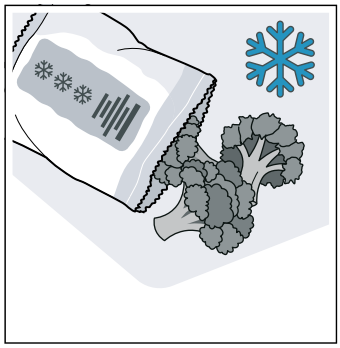
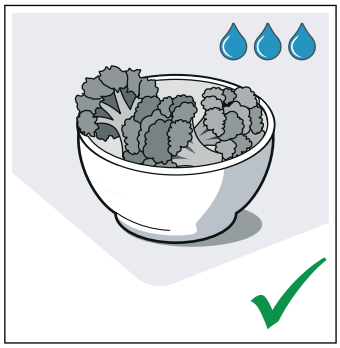
Увага!
Забороняється класти гарячі предмети у шухлядку. Це може її пошкодити.

Захист навколишнього середовища

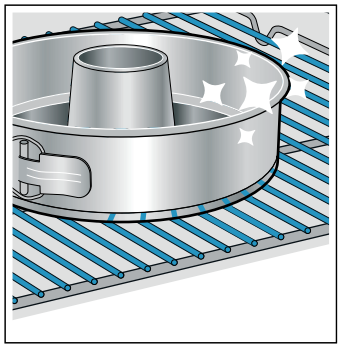
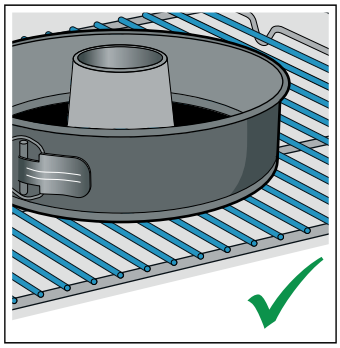
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Заощадження енергії

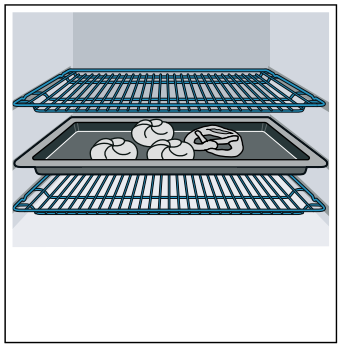
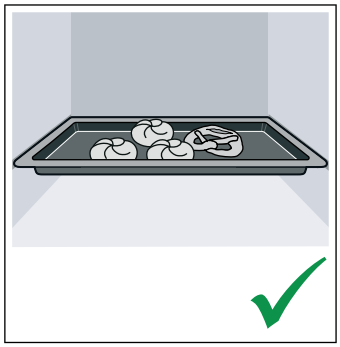
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.

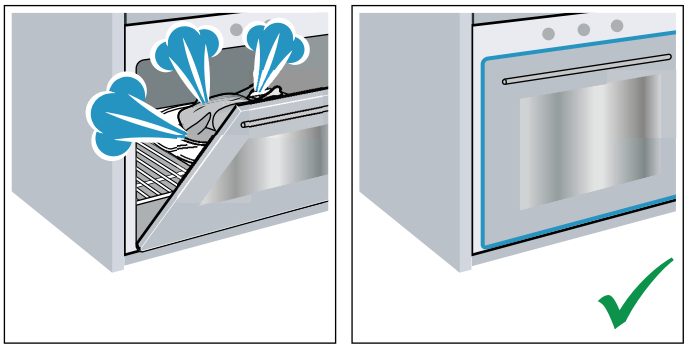
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.

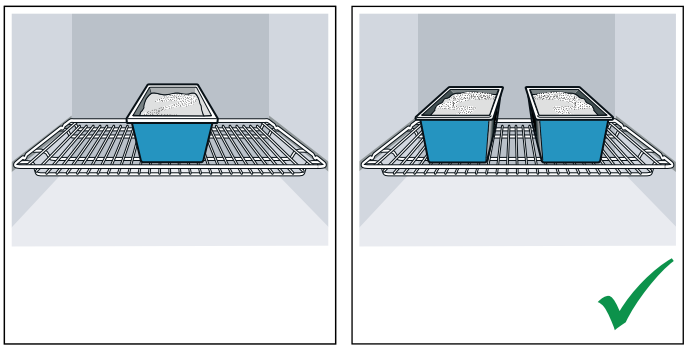
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

- 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.

Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні

- Використовуйте каструлі та сковорідки з товстим, рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен співпадати з розміром конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Під час готування без кришки Вам потрібно в чотири рази більше електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує енергію. Овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Користуйтеся залишковим теплом. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

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.

Встановлення і підключення

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 ушкоджень.

Увага!

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

⚠ 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.

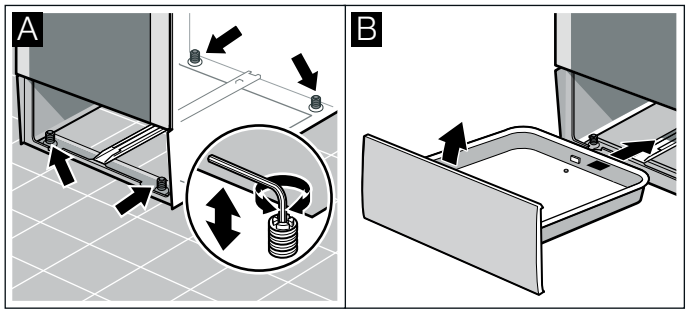
Для монтажника

- Для підключення обов'язково слід користуватися всеполярним розподілювачем із відстанню контактів щонайменше 3 мм. У випадку підключення за допомогою штекера це не потрібно, якщо штекер підключений до розетки, яка лежить в зоні доступу користувача.
- Електрична безпека: прилад належить до класу захисту I і може бути уведений у експлуатацію лише після підключення до запобіжників.
- Для підключення приладу слід користуватися кабелем типу H 05 VV-F або аналогічним типом.

Встановіть плиту горизонтально

Установіть плиту безпосередньо на підлогу.

1. Витягніть шухлядку та підніміть її догори.
   На внутрішній стороні цоколя, попереду та позаду, знаходяться встановлювальні ніжки.
2. Встановлювальні ніжки можна за потребою встановити вище або нижче за допомогою шестигранного ключа, щоб плита стояла горизонтально (мал. A).
3. Встановіть назад шухлядку (мал. B).



Меблі, які знаходяться поруч

Меблі, розташовані поруч, повинні бути виготовлені з негорючих матеріалів. Фронтальні панелі меблів, розташовані поруч, повинні витримувати температуру до 90°C.

Кріплення до стіни

Щоб плита не перевернулася, її слід прикріпити до стіни за допомогою кутового елемента, який входить до комплекту. Будь ласка, звертайте увагу на інструкцію з монтажу для кріплення до стіни.

Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуньте 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 задньої 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

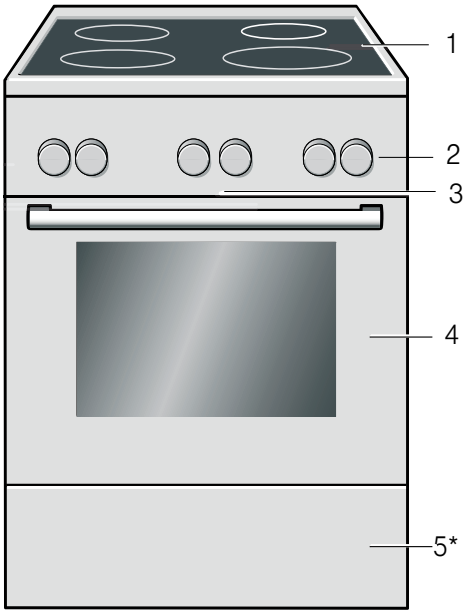
Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

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.

Загальне

Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення	
1	Варильна поверхня**
2	Панель управління**
3	Охолоджувальний вентилятор
4	Дверцята духової шафи**
5*	Нижня висувна шухлядка**

* Додатково (доступно для певних приладів)

** Можливі відмінності залежать від типу приладу.

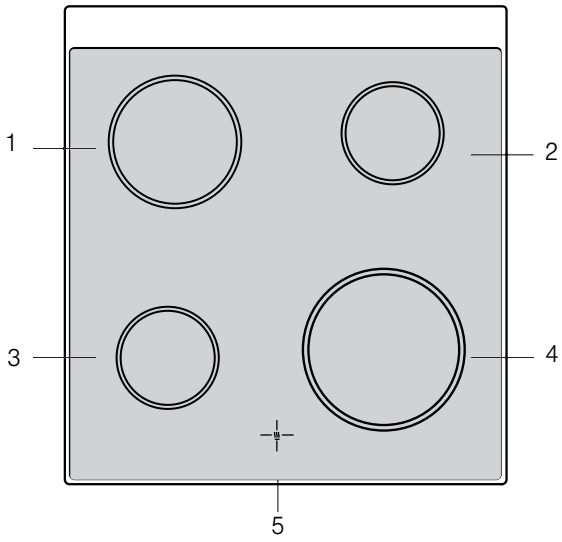
Знайомство з приладом

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.

Область для варіння

Тут Ви знайдете огляд панелі управління. Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення	
1	Конфорка 18 см
2	Конфорка 14,5 см
3	Конфорка 14,5 см
4	Конфорка 21 см
5	Індикація залишкового тепла

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Він вказує на те, які конфорки досі гарячі. Навіть коли варильна поверхня вимкнена, індикатор світиться, поки конфорка не охолоне достатньо.

Залишкове тепло дозволяє зберігати електроенергію, наприклад коли треба маленьку страву залишати теплою.

Панель управління

Можливі відмінності залежать від типу приладу.

Види нагрівання та функції

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

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		Застосування
	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.
	Нижнє нагрівання	Для готування на водяній бані та допікання. Жар надходить знизу.
	Гриль, мала площа нагрівання	Цей вид нагрівання оптимальний для готування на грилі невеликих порцій стейків, ковбасок, риби і тостів. Нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
	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.

Інші функції

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

Функція		Використання
	Освітлення робочої камери	Увімкніть освітлення робочої камери, інші функції не працюють. Це полегшує, наприклад, очищення робочої камери.

Температура

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

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 = слабке нагрівання Режим 2 = середнє нагрівання Режим 3 = сильне нагрівання

Індикація температури

Коли прилад нагрівається, над регулятором температури світиться лампочка. У паузах між нагріванням лампа вимикається.

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

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

Перемикач конфорок

Потужність нагрівання окремої конфорки регулюється за допомогою чотирьох перемикачів.

Позиція		Значення
0	Нульова позиція	Вимкнення конфорки.
1-9	Рівні нагрівання	1 = найнижча потужність 9 = найвища потужність

Якщо Ви підключаєте конфорку, загоряється індикатор.

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

У багатьох видах нагрівання та функцій освітлення робочої камери під час експлуатації залишається увімкненим. Воно вимикається під час завершення експлуатації за допомогою регулятора функцій.

Переключивши регулятор функцій у позицію освітлення робочої камери, ви можете увімкнути освітлення поза режимом нагрівання. Це допоможе вам, наприклад, під час очищення приладу.

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!
Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше прилад перегрівається.

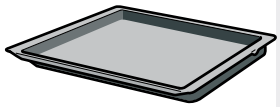
Щоб робоча камера швидше охолонула, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась.

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:

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

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

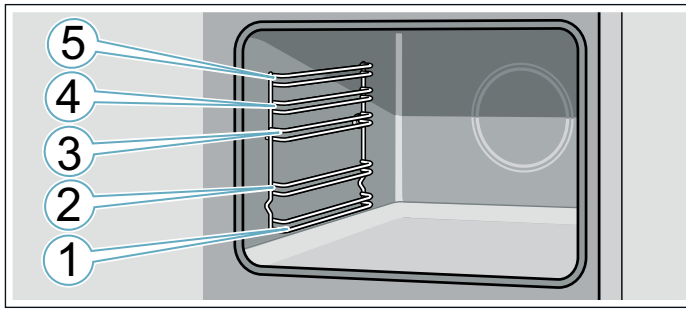
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет.

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 догори.

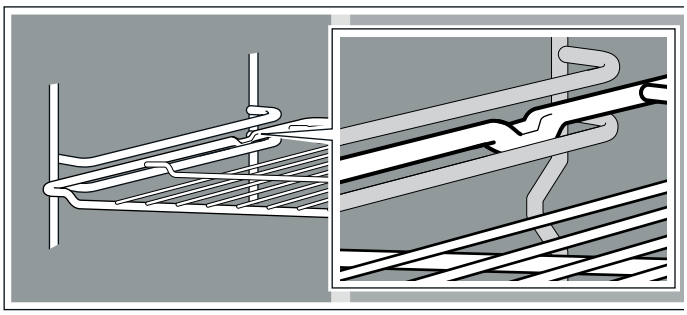
На робочій камері найвищий рівень встановлення в окремих приладах позначений символом гриля.



Приладдя слід завжди вставляти між обома направляючими стійками рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

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 всовуйте його в опорну стійку. Не рухайте деко для випікання при вставлянні в сторони. Інакше деко для випікання буде ще складніше встановлювати. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.
- Звертайте увагу на те, щоб приладдя було завжди правильно вставлене у робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.
- Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

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 22*

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.
Сковорода Profi Для приготування страв великих об'ємів. Ідеально підійде, наприклад, для приготування мусаки.
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 деку.
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.
Скляна форма Для запіканок, страв з овочів та випічки.
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.

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.

Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковки, наприклад, кульок стиропору. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрюйте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте зазначені налаштування. Як налаштовувати вид нагрівання та температуру, дізнайтеся у наступному розділі. ⟶ *"Управління приладу" на сторінці 16*

Налаштування	
Вид нагрівання	Верхнє/нижнє нагрівання
Температура	максимальна
Тривалість	1 година

Після завершення вказаного часу вимкніть духову шафу.

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.

Налаштування робочої камери

Із цього розділу можна дізнатися, як встановлювати конфорку. У таблиці нижче ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Регулювання

За допомогою перемикача конфорок можна встановити потужність нагрівання окремих конфорок.

Позиція 0 = вимк.
Позиція 1 = найнижча потужність
Позиція 9 = найвища потужність.

Якщо Ви підключаєте конфорку, загоряється індикатор.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Під час розігрівання густих страв рекомендується їх регулярно перемішувати.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, желатин	1	-
Вершкове масло	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедлі, галушки	4*	20-30 хв.
Риба	3*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1	3-6 хв.

* Подальше готування без кришки

* Без кришки

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	3	15-30 хв.
Картопля "в мундирі"	3-4	25-30 хв.
Варена картопля	3-4	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	5*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	3-4	10-20 хв.
Овочі, глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Готування у скороварці	3-4	-
Тушкування		
Голубці	3-4	50-60 хв.
Печеня	3-4	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
Смаження**		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Шніцель, глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Риба або рибне філе, без панірування	4-5	8-20 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	4-5	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	5-6	без перерв

* Подальше готування без кришки

* Без кришки

Управління приладу

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

Увімкнення/вимкнення приладу

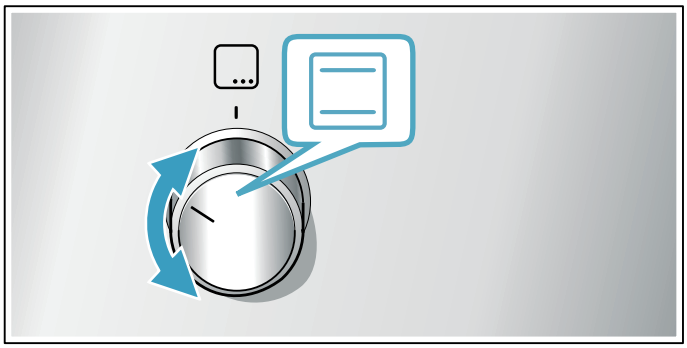
Регулятор функцій вмикає та вимикає прилад. Щойно ви обернете його з нульової позиції, прилад увімкнений. Для вимкнення приладу завжди обертайте регулятор функцій на нульову позицію.

Регулювання виду нагрівання та температури

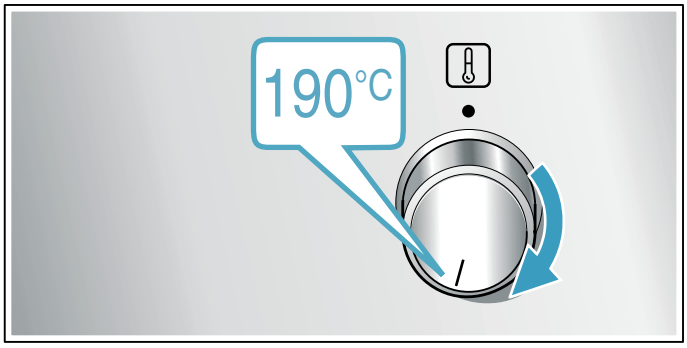
Ви можете легко налаштувати свій прилад за допомогою перемикача функцій та температури. Придатність виду нагрівання для посуду див. на початку посібника з експлуатації.

Приклад на малюнку: режим «Верхнє/нижнє нагрівання» ⊟ за температури 190 °C.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.



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



Через декілька секунд прилад починає нагріватися.

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

Зміна

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

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.

Засоби очищення

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

При очищенні варильної поверхні заборонено застосовувати:

- концентровані мийні засоби або засоби для посудомийних машин,
- жорсткі губки,
- агресивні очисні засоби, такі як засіб для очищення духовок або засіб для видалення плям,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

При очищенні духової шафи заборонено застосовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі губки,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

Ретельно промивайте нові губки перед першим застосуванням.

⚠ 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	Очисні засоби
Поверхні з високоякісної сталі* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Поверхні з інструментальної сталі завжди протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Після експлуатації одразу ж очищуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. У сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні засоби для догляду за гарячими поверхнями з високоякісної сталі. Тонким шаром за допомогою м'якої ганчірки нанесіть трохи засобу для догляду.
Емальовані, пластикові поверхні, поверхні з лаковим або шовкографічним покриттям* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкребки для скла.

* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Ділянка	Очисні засоби
Панель управління	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкребки для скла.
Верхній скляний захисний ковпак* (залежно від типу приладу)	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Верхній скляний захисний ковпак можна зняти для очищення. Як це зробити, дивіться в розділі *Верхній скляний захисний ковпак*.
Регулятор Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.
Рама варильної панелі	Гарячий лужний розчин: Забороняється чистити шкребком для скла, лимоном або оцтом.
Газова варильна поверхня та решітка для посуду* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин. Не беріть багато води, вона не повинна потрапити на внутрішні частини приладу крізь нижні частини конфорки. Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу. Решітку для посуду можна зняти.
	Чавунна решітка для посуду*: Забороняється очищувати у посудомийній машині.
Газова конфорка* (залежно від типу приладу)	Зніміть голівку та кришку конфорки, очистіть гарячим лужним розчином. Забороняється мити в посудомийній машині. Отвори для виходу газу повинні завжди бути вільними. Запалювальні свічі: маленька м'яка щіточка. Газова конфорка буде функціонувати, лише якщо запалювальні свічі будуть сухими. Добре просушіть всі частини. Акуратно встановіть конфорку назад, при цьому уважно слідкуйте за тим, щоб конфорка була встановлена правильно. Кришки конфорки вкриті чорною емаллю. Із часом фарба змінює колір. Це не впливає на функціональність.
Електрична конфорка* (залежно від типу приладу)	Засоби із абразивними частками або губки: Після цього варильну поверхню слід нагріти, щоб вона висохла. Вологі пластини із часом іржавіють.Наприкінці нанесіть засіб для догляду. Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу.
Кільце варильної поверхні* (залежно від типу приладу)	Якщо кільце варильної поверхні змінило колір від жовтого до блакитного, почистіть його засобом для догляду за сталлю. Не використовуйте абразивних або шкрябаючих очищувальних засобів.

* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Ділянка	Очисні засоби
Склокерамічна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	Догляд: засоби для догляду та захисту для склокераміки. Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для склокераміки. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.
	⚠Шкребок для скла для сильного забруднення: Зніміть зі шкребка запобіжник та почистіть лише лезом. Увага, лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Після чищення знову поставити на запобіжник. Пошкоджене лезо відразу замінити.
Скляна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	Догляд: засоби для догляду та захисту для скла. Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для скла. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.
	⚠Шкребок для скла для сильного забруднення: Зніміть зі шкребка запобіжник та почистіть лише лезом. Увага, лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Після чищення знову поставити на запобіжник. Пошкоджене лезо відразу замінити.
Скло дверцят духової шафи	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок для скла. Для зручності очищення дверцята можна зняти. Як це зробити, дивіться в розділі *Монтаж і демонтаж дверцят духової шафи*.
Захист від доступу дітей* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Якщо активована функція «Захист від доступу дітей» для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати. При сильному забрудненні функція «Захист від доступу дітей» не працює належним чином.
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребком.
Конфорка	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері.
	⚠У випадку з самоочищувальними поверхнями користуйтеся функцією самоочищення. Як це зробити, дивіться в розділі *Самоочищення*. Увага! У жодному випадку не використовуйте для самоочищувальних поверхонь очисні засоби для плити.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Ділянка	Очисні засоби
Підвісний каркас	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Для того щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна зняти.Як це зробити, дивіться в розділі *Монтаж і демонтаж підвісних каркасів*.
	Телескопічний висувний механізм* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Забороняється замочувати, мити їх у посудомийній машині або чистити їх у режимі самоочищення. Підвісний каркас може пошкодитися, і це вплине на його функціональність.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та протріть щіткою або ганчіркою для посуду. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.
	Алюмінієве деко для випікання*: (залежно від типу приладу) Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпання, забороняється доторкатися до металевої поверхні ножем або іншим гострим предметом. Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Інакше можна подряпати поверхню.
	Вертел* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.
	Термометр* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.
Нижня висувна шухлядка* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає черех 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.

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

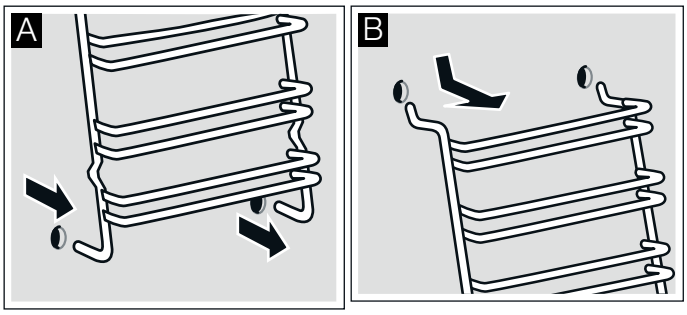
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Зняття підвісних каркасів

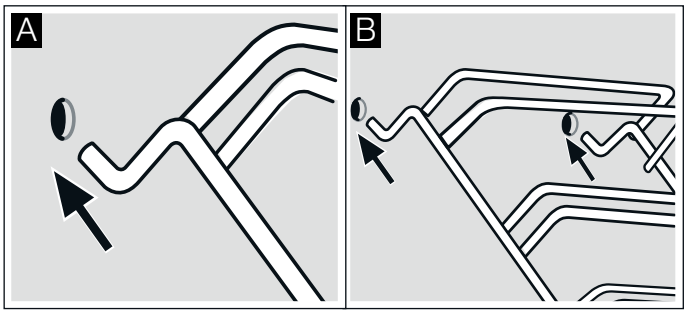
1. Витягніть каркас знизу та потягніть його на себе. Витягніть подовжувальні штифти з нижньої частини каркасу з кріпильних отворів (Зображення A).
2. Після цього складіть каркас та обережно його витягніть (Зображення B).



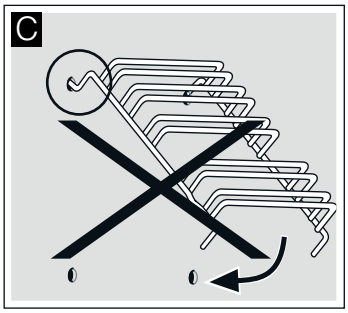
Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть щіткою.

Встановлення підвісного каркасу

1. Обережно вставте два гачка в верхні отвори. (Зображення A-B)

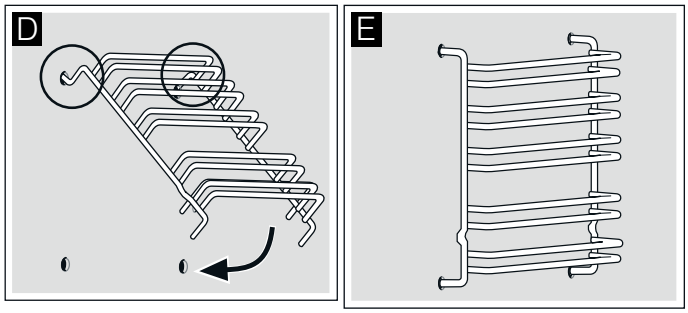


Попередження
Неправильний монтаж!
Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо Ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори. Емаль може пошкодитися й тріснути (Зображення C).



2. Два гачка повинні бути повністю вставлені у верхні отвори. Тепер Ви можете повільно та обережно посунути каркас донизу та вставити у нижні отвори (Зображення D).
3. Встановіть обидва каркаси в бокові стінки духової шафи (Зображення E).

При правильному встановленні каркасів, відстань між двома верхніми рівнями буде більшою.



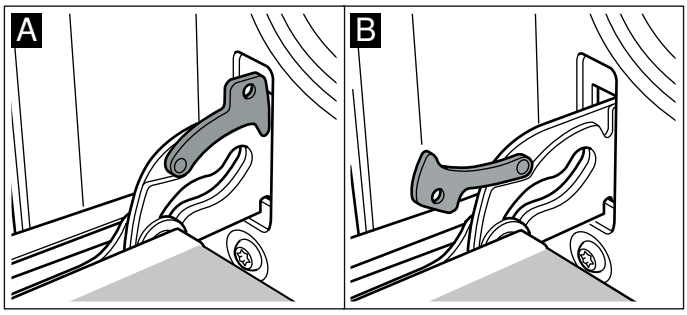
Дверцята приладу

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.

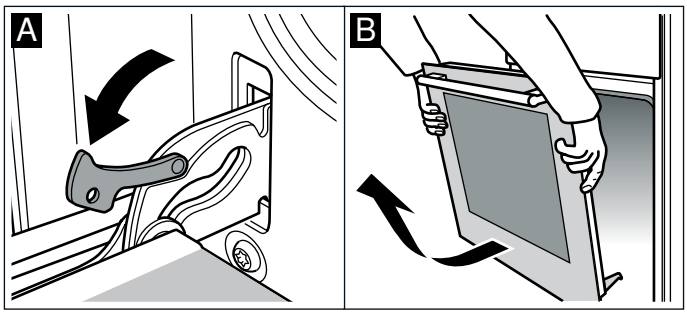
На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор защіпнуто (мал. A), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. B), заблоковані петлі. Вони не заскочать.



⚠ 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

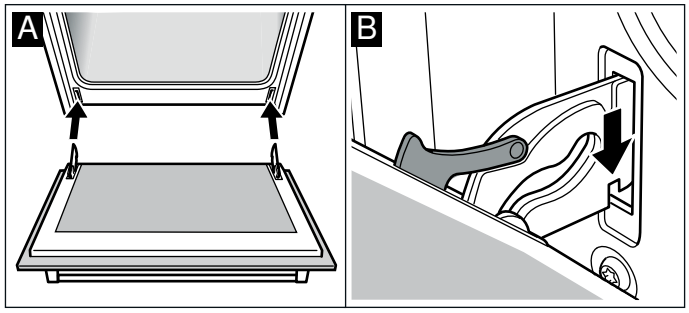
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. A).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. B).



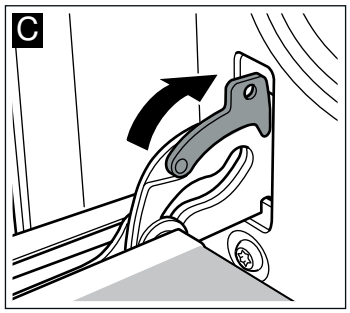
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

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



3. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. C). Закрийте дверцята духової шафи.



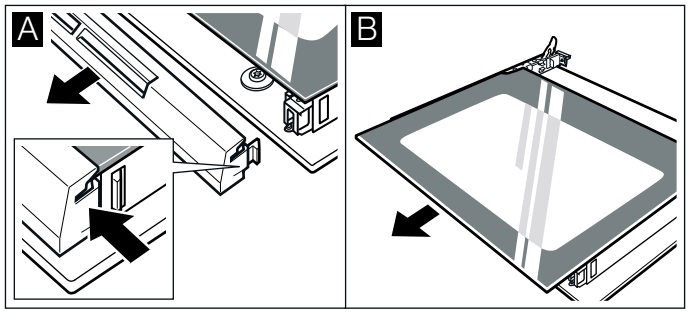
⚠ Попередження – Небезпека травмування!!
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

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 зправа. Витягніть захисну панель (мал. A).
3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. B).

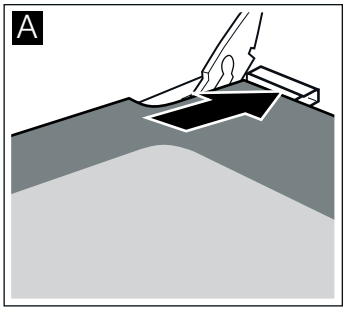


Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

⚠ 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. Ззовні поверхня повинна бути гладкою, всередині - шорсткуватою. (мал. A).



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.

Додатковий захист дверцят

При приготуванні з тривалішим часом готування дверцята духової шафи можуть нагріватися до дуже високих температур.

Коли духова шафа працює, утримуйте маленьких дітей подалі від духової шафи та стежте за ними.

Додаткові захисні пристосування передбачені для запобігання контакту з дверцятами духової шафи. Якщо діти можуть знаходитися поблизу духової шафи, встановіть ці захисні пристосування.

Ви можете замовити це спеціальне приладдя (11023590) у сервісній службі.

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.

Таблиця несправностей

Якщо у Вас не вийшла страва, просимо продивитися частину *. Усі страви були перевірені для Вас у нашій кулінарній студії*. Тут Ви знайдете корисні поради та інформацію щодо варіння, випікання та смаження.

Несправність	Можлива причина	Усунення / інформація
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться в розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електроструму.	Перевірте, чи працює лампа на кухні або інші кухонні прилади.
Духова шафа не нагрівається.	На елементи контактів потрапив пил.	Кілька разів поверніть перемикач праворуч або ліворуч.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!
Ремонтні роботи, проведені неналежним чином, небезпечні. Їх може проводити лише технік нашої сервісної служби.

Заміна лампи робочої камери

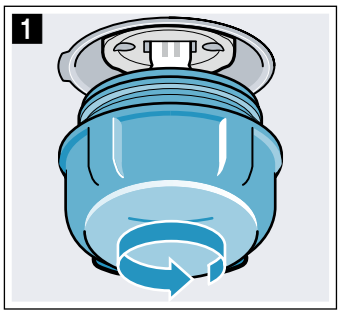
Якщо лампа робочої камери перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання галогенові лампи на 230 В, 25 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера.

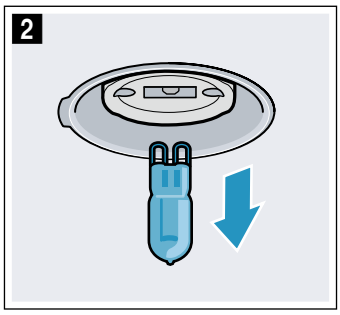
До галогенової лампи слід доторкатися сухою ганчіркою. Це продовжить строк експлуатації цієї лампи. Використовуйте тільки такі лампи.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!
Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!
Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

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





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

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.

E-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 техніка 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.

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

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 12*

Папір для випікання

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

Пиріг та випічка

У таблицях ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних пирогів, дрібного печива та випічки. Температура та тривалість випікання залежать від кількості тіста і його властивостей. Тому у таблицях вказані діапазони температур.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для 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 відрізнятися потрібна кількість інгредієнтів рецепту.

Заморожені продукти

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

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

Хліб та булочки

Увага!
Ніколи не наливайте воду в гарячу робочу камеру і не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Через зміну температури може пошкодитися емаль.

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

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

Пиріг у формі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пиріг із здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	50-60
Здобний пиріг із начинкою	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	60-80
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для основи для торта	3		160-180	30-40
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-180	70-90
Тарт	Форма для пирогів	1		200-240	25-50
Булочки	Рознімна форма Ø 28 см	2		160-180	25-35
Ромова баба	Форма для ромової баби	2		150-170	60-80
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-180	30-40
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		160-180*	35-45
* Попередньо розігріти					

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
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою	Універсальне деко	2		170-190	25-35
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 соковитою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	30-50
Плетеник, крученик із дріжджового тіста	Універсальне деко	2		160-170	35-40
Бісквітний рулет	Універсальне деко	2		170-190*	15-20
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		190-210	55-65
Штрудель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	35-40
* Попередньо розігрівати 10 хвилин.					

Дрібне печиво

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Кекси	Деко для кексів	2		170-190	20-40
Дрібне печиво	Універсальне деко	3		160-180	25-35
Листкове тісто	Універсальне деко	3		200-220	20-30
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Універсальне деко	3		190-210	35-50

Домашнє печиво

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура в °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		140-150*	30-40
Печиво домашнє	Універсальне деко	3		140-160	20-30
Безе	Універсальне деко	3		80-100	100-150
Мигдальні тістечка	Універсальне деко	2		100-120	30-40
* Попередньо розігріти					

Хліб і булочки

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	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	2		240-250	20-30
Булочки, солодкі, свіжі	Універсальне деко	3		170-180*	20-30
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 °C	Тривалість, хв.
Піца, свіжі інгредієнти	Універсальне деко	2		190-210	20-30
Піца, свіжа, тонкий корж	Універсальне деко	2		250-270*	15-25
Піца, охолоджена	Універсальне деко	3		190-210*	10-15
Піца, заморожена, тонкий корж, 1 шт.	Решітка	2		190-210	15-25
Піца, заморожена, на пухкому тісті, 1 шт.	Решітка	2		200-210	20-30
Міні-піци	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Пікантні формові пироги	Рознімна форма Ø 28 см	3		170-190	50-60
Французький пиріг кіш	Форма для пирогів	1		210-230	40-50
Торт	Форма для запіканок	2		180-200	55-65
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	2		180-200	40-50
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	2		190-210	40-50

* Попередньо розігріти

Поради щодо випікання

Ви хочете перевірити, чи пропікся пиріг.	Проколіть його зубочисткою у найвищому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини. Або встановіть температуру на 10 °C нижче, а також подовжіть час випічки. Звертайте увагу на зазначені інгредієнти та вказівки з приготування в рецепті.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Змащуйте лише дно рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг 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.
Пиріг надто сухий.	Встановіть температуру на 10 °C вище, а також скоротіть час випічки.
Пиріг занадто світлий	Якщо з рівнем встановлення та приладдям все гаразд, збільште температуру випікання або подовжіть час випікання.
Пиріг зверху світлий, а знизу темний.	Наступного разу поставте на рівень вище.
Пиріг зверху темний, а знизу світлий.	Наступного разу поставте на рівень нижче. Оберіть нижчу температуру та подовжіть час випікання.
Пиріг у формі або прямокутна форма сильно темні позаду.	Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя.
Пиріг дуже темний.	Наступного разу оберіть нижчу температуру і подовжіть 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 для випікання рівномірно. Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилася безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. Дрібне печиво повинно бути по можливості однакового розміру та однакової товщини.
Пиріг виглядає готовим, але не пропікся всередині.	Встановлюйте нижчу температуру та/або триваліший час випікання. При потребі додавайте менше рідини. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальними сухарями та покладіть начинку.
Пиріг не відстає від форми при вийманні.	Залиште пиріг 5-10 хвилин охолонути після випікання. Якщо випічку все ще не вдається вийняти з форми, обережно відокремте її ножем по краях. Знову переверніть пиріг і декілька разів накрийте форму вологим холодним рушником. Наступного разу змащуйте форму і посипайте панірувальним борошном.

Запіканки та гратіни

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 плаский 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		160-180	60-80

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 рівень1 поставте універсальне деко. М'ясний сік буде зібраний, і духова 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 проколіть під крильцями. Так буде стікати жир.

Надріжте шкірку качиного 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 ½ 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 достигає 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	60-80
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		210-230	40-50
Курячі палички або нагети, заморожені,	Універсальне деко	3		190-210	20-30
Качка, 2 кг	Решітка	2		200-220	100-120
Качине філе, середнє, по 300 г	Решітка	3		210-230	35-40
				3	3-5
Гуска, 3 кг	Решітка	2		200-220	120-140
Гусячі стегенця, по 350 г	Решітка	3		230-250	40-50
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		210-230	80-100
Філе індички, без кістки, 1 кг	Закритий посуд	2		240-260	80-90
Стегенця індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		190-210	100-120

М’ясо

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Етап	Температура, °C	Тривалість, хв.
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		-	210-230	140-160
Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	2		-	210-230	170-190
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
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		-	200-220	100-120*
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		-	210-220	60-70
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		-	3	25-30**
Теляча печеня, 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, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		-	200-210	70-80*
Спинна частина ягняти з кісткою, 1,5 кг, середнього ступеня просмаження	Решітка	2		-	190-200	60-70*/**
Ковбаски на грилі	Решітка	3		-	3	20-25**
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		-	190-200	70-80

* Без перевертання

** Універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити знизу.

Риба

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	кожна по прибл. 300 г	Решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		200-220	55-65
	1,5 кг	Решітка	2		190-210	50-60
Рибні котлети, 3 см товщиною		Решітка	3		2	20-25
Рибне філе		закрите	2		210-230	20-30

Поради для смаження, тушкування та приготування на грилі

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

Овочі і гарнір

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

Завжди виконуйте вказівки, зазначені у таблиці.

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		170-190	55-65
Напівфабрикати з картоплі, заморожені, наприклад, картопля фрі, крокети, картопляні кишеньки, смажена картопля	Універсальне деко	3		200-220	25-35

Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

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

1. 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		-	4-5h

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	■ Готуйте якомога коротший час. ■ Готуйте страви до золотистого, а не темного кольору. ■ У великих, товстих шматках утворюється менше акриламіду.
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 акриламіду.
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.

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

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Установка

1. Всуньте універсальне деко на рівень 2. Поставте скляні банки так, щоб вони не торкалися одна одної з будь-якого боку.
2. Залийте 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.

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, червонокачанна 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 теплому 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

Пробні страви

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

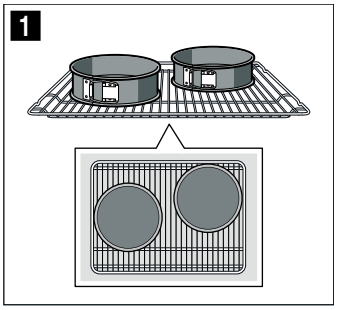
Згідно з EN 60350-1.

Випікання

Одночасно вставлена випічка, пироги на деку або у формі не повинні бути готовими одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на одному рівні:
- Універсальне деко/ деко для випікання: висота 3
- Форми на решітці
  Решітка: рівень 2

Випікання у двох рознімних формах:
- На одному рівні (мал. 1)



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 °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		140-150*	25-35
Дрібне печиво	Універсальне деко	3		160-170*	20-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170*	30-40
Закритий яблучний пиріг	2 темні форми Ø 20 см	2		170-190	80-100
* Попередньо розігрівати, не використовуючи функцію швидкого нагрівання					

Готування на грилі

Страва	Приладдя	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура в °C	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

9001469790
000217(C)