



Вбудована духова шафа HBA23S1.0R



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Важливі настанови з безпеки	4	Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	16
Причини несправностей	5	Пироги та печиво	16
Ваша нова духова шафа	5	Поради щодо випікання	18
Панель управління	5	М'ясо, птиця, риба	19
Клавіші та індикація	5	Поради для готування у режимі смаження та гриля	21
Регулятор функцій	6	Запіканки, гратіни, тости	21
Регулятор температури	6	Напівфабрикати	22
Робоча камера	6	Спеціальні страви	22
Ваше приладдя	6	Розморожування	23
Встановлення приладдя	6	Підсушування	23
Спеціальне приладдя	7	Консервування	23
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу	8	Акриламід у продуктах	24
Перед першою експлуатацією	9	Тестові страви	24
Встановлення часу	9	Випікання	24
Розігрівання духової шафи	9	Готування в режимі "Гриль"	25
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		
Догляд та очищення	12		
Очищувальні засоби	12		
Демонтаж та установка підвісних каркасів	13		
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	13		
Вбудовування та демонтаж скла дверцят	14		
Що робити у випадку несправності?	14		
Таблиця несправностей	14		
Заміна лампи підсвічування духової шафи	15		
Скляний захисний ковпак	15		
Сервісна служба	15		
Е-номер та FD-номер	15		
Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища	15		
Заощадження енергії	15		
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	15		

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

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

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 шкребки 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 пароочисувачі.
- 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.

Причини несправностей

Увага!

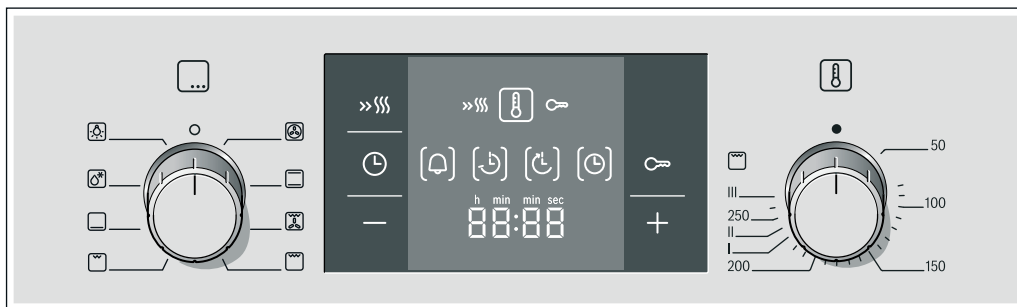
- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої 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 духовна 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 включати різноманітні додаткові функції. Встановлені параметри з'являються на дисплеї.

Клавіша	Застосування
»»»»	Швидке нагрівання
🕒	Установки таймера
🔒	Швидке розігрівання духової шафи.
🕒	Встановлення таймера, тривалості 🕒, часу закінчення програми 🕒 та поточного часу 🕒.

Клавіша	Застосування
↺ 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.
☐ 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.
☐ Гриль, мала площа нагрівання	Для приготування на грилі страв невеликого об'єму: стейків, ковбасок, тосту та шматочків риби. Нагрівання середньої частини нагрівальних елементів гриля.
☐ Нижнє нагрівання	Консервування та підрум'янювання. Жар надходить знизу.
☼ Розморожування	Для розморожування, наприклад, м'яса, птиці, хліба та пирога. Вентилятор забезпечує циркулювання теплого повітря навколо страви.

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

Позиція	Застосування
☼ Лампа підсвічування духової шафи	Увімкнення лампи підсвічування духової шафи.
* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.	

При налаштуванні в робочій камері увімкнеться лампа підсвічування духової шафи.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

Позиція	Значення
● Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.
50-270 Діапазон температур	Температура в робочій камері, °C.
I, II, III Режими гриля	Режими гриля, мала ☐ та велика ☐ площа нагрівання. I = рівень 1, слабе нагрівання II = рівень 2, нагрівання середнього ступеня III = рівень 3, сильне нагрівання

Коли духова шафа нагрівається, на дисплеї відображається символ ☼. У паузах між нагріванням символ згасає. При виді нагрівання для розморожування ☼ символ не засвічується.

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. 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 духова шафа перегріється.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духова шафа виключилася.

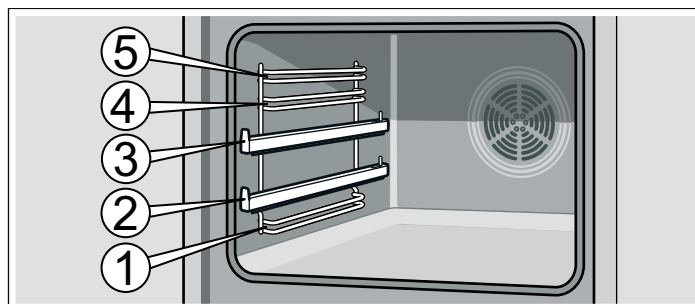
Ваше приладдя

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 удавалася Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

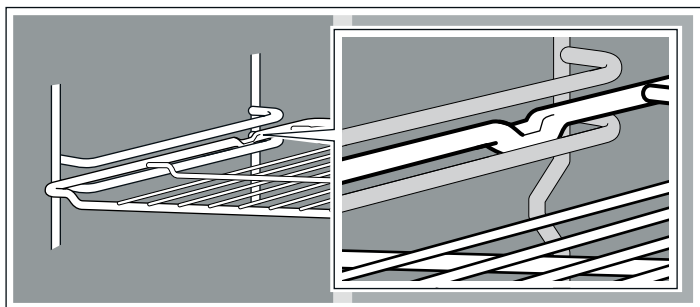
Встановлення приладдя

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.



Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі.

У залежності від устаткування приладу напрямні механізму фіксуються, якщо їх повністю висунути. Це полегшує встановлення приладдя в прилад. Для розблокування напрямних телескопічного механізму всуньте їх легким натисненням назад у робочу камеру.

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

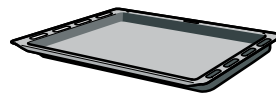
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HEZ.



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.

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
Решітка	HEZ334000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Емальоване деко для випікання	HEZ331003	Для пирогів та тістечок. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ332003	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.
Вставна решітка	HEZ324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко, щоб на нього стікав жир або м'ясний сік.
Деко для гриля	HEZ325000	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.
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.
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.
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям	HEZ331011	Пирого та печиво легше знімаються з дека для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко для випікання з антипригарним покриттям	HEZ332011	Соковиті пироги, випічка, страви глибокого замороження та великі шматки печені краще відділяються від універсального дека. Встановлюйте універсальне деко в духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Професійне деко з вставною решіткою	HEZ333003	Дуже добре для приготування страв великого обсягу.
Кришка для професійного дека	HEZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.

Спеціальне приладдя	HEZ номер	Застосування
Скляна жаровня	HEZ915001	Скляна жаровня призначена для тушкування та приготування у духовій шафі запіканок. Дуже добре працює із автоматикою смаження.
Телескопічні механізми		
Дворівневі	HEZ338250	За допомогою розсувних шин на рівні 2 та 3 Ви можете витягувати приладдя, не побоюючись, що воно впаде.
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 рожа.
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 рожа.
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. Направні шини фіксуються таким чином, що на них можна покласти приладдя. Трирівневі напрямні з гальмівною функцією не пасують для приладів з використанням рожа.
Самоочишувальні бокові стінки		
Прилади з лампою підсвічування духової шафи	HEZ339020	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати бокові стінки.
Прилади з лампою підсвічування духової шафи та автоматикою смаження	HEZ339020	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати бокові стінки.
Самоочишувальна верхня панель та бокові стінки		
Прилади з однією лампою підсвічування духової шафи та нагрівальним елементом гриля, що закривається	HEZ329020	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати кришку та бокові стінки.
Прилади з двома лампами підсвічування духової шафи та нагрівальним елементом гриля, що закривається	HEZ329022	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати кришку та бокові стінки.
Прилади з однією лампою підсвічування духової шафи, нагрівальним елементом гриля, що закривається, та термометром для печені	HEZ329027	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати кришку та бокові стінки.
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., HBA38B750)
Система для приготування на парі	HEZ24D300	Для дбайливого приготування овочів та риби.

Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

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

Серветки для догляду для сталевих 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 мікрОВОлокна із вічковою структурою	Номер артикула 460770	Для очищення ніжних поверхонь, таких, як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній. Рушник з мікрОВОлокна добре витирає водянистий та жирний бруд.
Фіксатор дверцят	Номер артикула 612594	Для того, щоб діти не могли випадково відкрити духову шафу. Залежно від дверцят приладу фіксатор прикріплюється по-різному. Уважно ознайомтеся із вклядишем, який додається до фіксатора дверцят.

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 часу

Після підключення на дисплеї миготить символ  та чотири нулі. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється час доби 12:00. Символи часу світяться, у дужках стоїть .

2. За допомогою клавіші **+** 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.

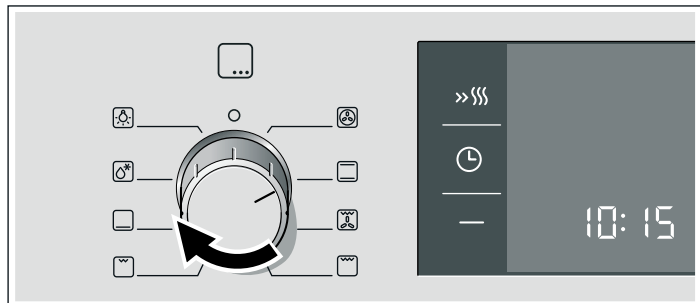
Регулювання режимів роботи духової шафи

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*.

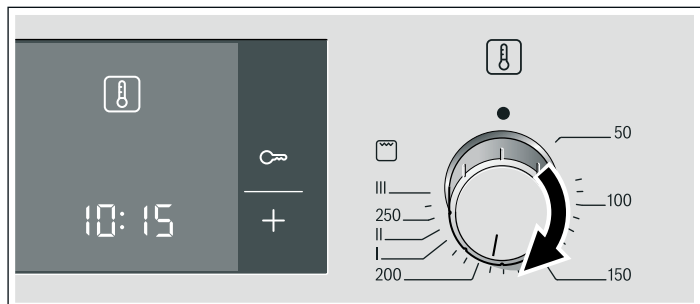
Вид нагрівання та температура

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 установки

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

Швидке нагрівання

У режимі швидкого нагрівання Ваша духову шафа 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 страва 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 кнопок  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 кнопками **+** 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 кнопку .

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

2. Встановіть таймер кнопкою **+** або **-**.

Тривалість, яку встановлює кнопка **+** = 10 хвилин

Тривалість, яку встановлює кнопка **-** = 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 кнопки  вимкніть таймер.

Зміна часу таймера

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

Скасування часу таймера

За допомогою кнопок **-** 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 , натискайте кнопку  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 кнопку .

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



4. За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть тривалість.

Тривалість, яку встановлює кнопка **+** = 30 хвилин

Тривалість, яку встановлює кнопка **-** = 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 кнопку . Встановити нову тривалість Ви можете за допомогою кнопок **+** або **-**. Або двічі натисніть кнопку  та поверніть регулятор функцій на нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

Зміна тривалості

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

Скасування тривалості

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

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 , натискайте кнопку  доти, поки у дужках не з'явиться відповідний символ. Встановлений параметр на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час закінчення роботи

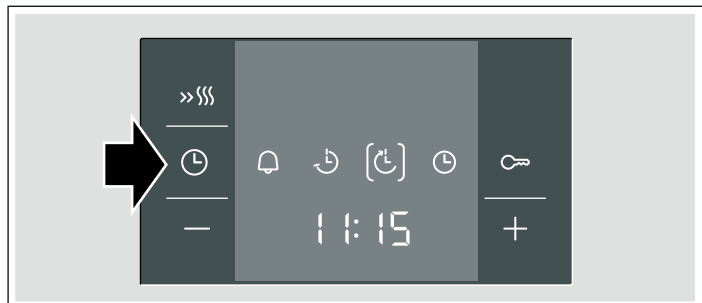
Ви можете перенести час, до якого страва повинна бути готова. Духовна шафа починає роботу автоматично, а закінчує у встановлений час. Ви можете, наприклад, зранку поставити посуд у робочу камеру та встановити прилад так, щоб страва була готова на обід.

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

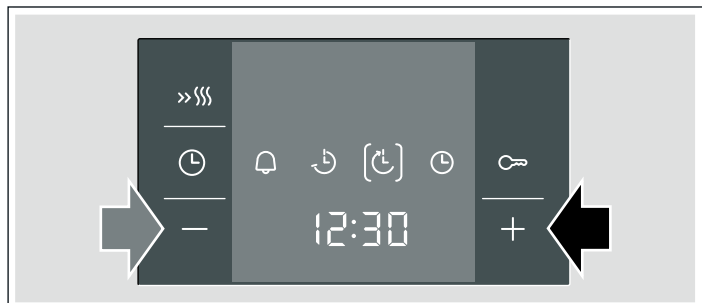
Приклад на малюнку: зараз 10:30, тривалість готування — 45 хвилин, та о 12:30 страва у духовій шафі повинна бути готова.

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 переключаться 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 доби 12:00. Символи часу світаються, у дужках стоїть .

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.

Якщо включений вид нагрівання та температура або режим гриля, вмикання функції "Захист від дітей" перериває нагрівання.

Активация функції "Захист від дітей"

Не включається тривалість готування страви або час закінчення готування.

Натисніть та утримуйте клавішу  прибіл. протягом чотирьох секунд.

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

Деактивация функції "Захист від дітей"

Натисніть та утримуйте клавішу  прибіл. 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 1	Параметр 2	Параметр 3
c1 Відображення годинника	завжди*	лише кавішею ⌚	-
c2 Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймеру	прибл. 10 сек.	прибл. 2 хв.*	прибл. 5 хв.
c3 Час затримки, до якого приймається установка	прибл. 2 сек.	прибл. 5 сек.*	прибл. 10 сек.

* заводська установка

Іншу установку таймера зробити неможливо.

1. Утримуйте клавішу ⌚ натиснутою протягом прибл. 4 секунд. На дисплеї з'являється поточна основна установка індикації годинника, наприклад, В. c1 1 для параметра 1.
 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.

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 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.

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.

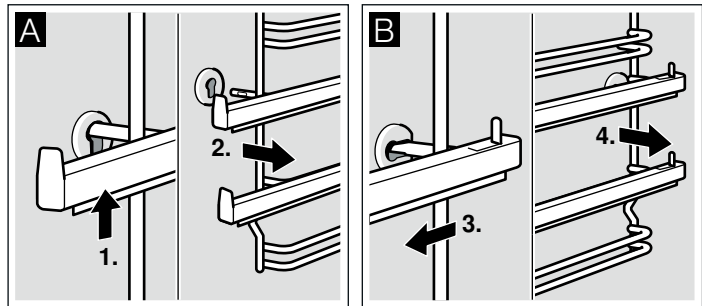
Ділянка	Очищувальні засоби
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або у спеціалізованій 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: Почистіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребок для скла.
Робоча камера	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду. Якщо забруднення сильне, скористайтесь металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.
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 очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Забороняється замочувати або мити їх у посудомийній машині.
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

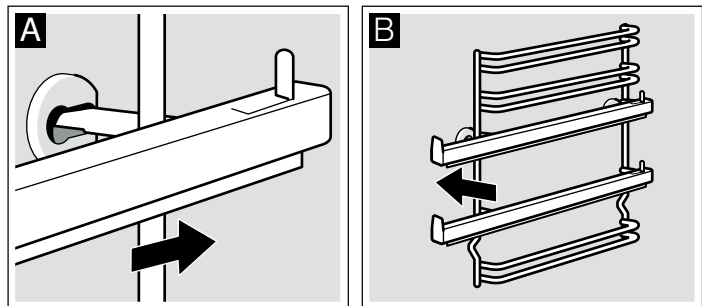
1. Підніміть спереду підвісні каркаси догори
2. та зніміть їх (мал. А).
3. Після цього потягніть уперед підвісні каркаси повністю
4. та вийміть їх (мал. В).



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).

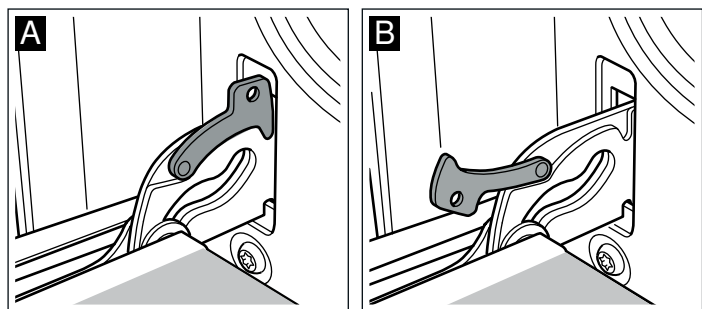


Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. Зверніть увагу на те, що рівні 1 і 2 знаходяться знизу, а рівні 3, 4 і 5 - зверху, як показано на мал. В. Висувні рейки можна висувати вперед.

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

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

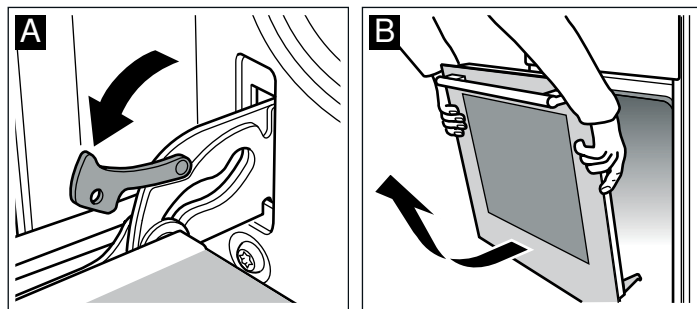


⚠ Небезпека травмування!!

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

Демонтаж дверцят

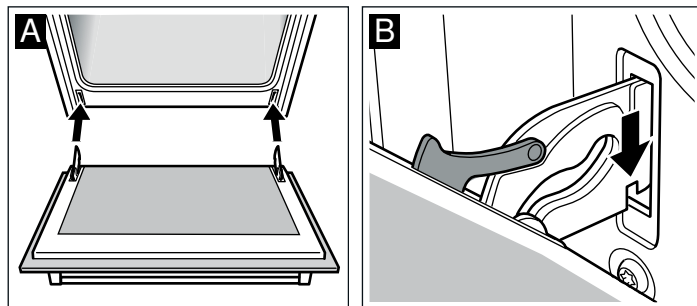
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



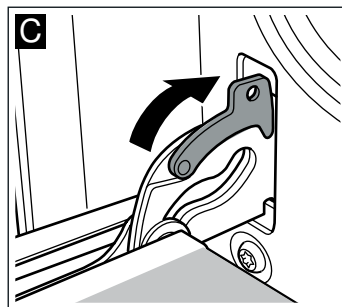
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

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



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



⚠ Небезпека травмування!!

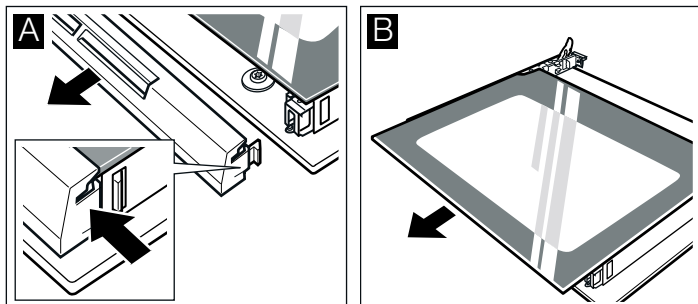
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

Вбудовування та демонтаж скла дверцят

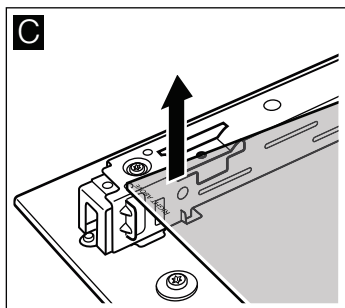
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

Демонтаж

1. Зніміть дверцятка та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Витягніть захисну панель зверху з дверцят духової шафи. Для цього притисніть язички пальцями ліворуч та праворуч (мал. А).
3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. В).



4. Підніміть скло та витягніть його (мал. С).



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

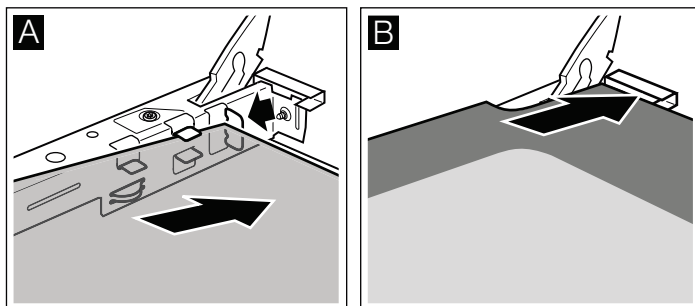
⚠ Небезпека травмування!

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

Установлення

Під час вбудовування звертайте увагу на те, щоб напис "right above" знаходився ліворуч низу.

1. Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
2. Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Зовні поверхня повинна бути гладкою. (мал. В).



3. Установіть та притисніть захисну панель.
4. Установіть дверцятка.

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 електроструму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
На дисплеї миготить ⌚ та нулі.	Збій постачання електроструму	Заново встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Обертайте перемикач туди-сюди кілька разів.

Індикація про несправність

Якщо на дисплеї з'являється індикація про несправність **E**, натисніть клавішу **⏻**. Сигнал зникає. Невстановлена установка таймера анулюється. Якщо індикація про несправність не зникає, викличте сервісну службу.

У наступних випадках Ви можете усунути несправність самостійно.

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
E011	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.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

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

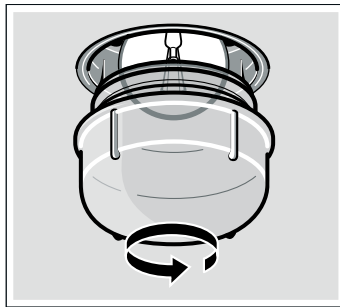
Заміна лампи підсвічування духової шафи

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. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпак.



3. Замініть лампу такою самою.
4. Захисний ковпак вкрутіть на місце.
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 техніка.

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

Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

Тут Ви отримаєте поради, як можна заощадити енергію під час випікання та смаження, та про те, як правильно утилізувати Ваш прилад.

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.
Розігрівайте 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.

Пирог 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:

- Пирог 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
- Дкео для випікання: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на 3 рівнях:

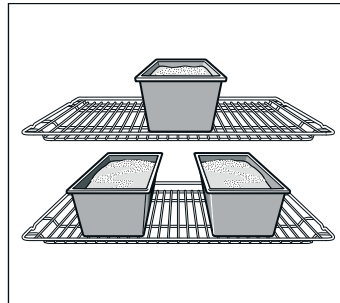
- Деко для випікання: рівень 5
- Універсальне деко: рівень 3

■ Дкео 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 розігріваете духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

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

Пирог у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Пиріг із здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	50-60
	3 прямокутні форми	3+1		140-160	60-80
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	65-75
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг зі здобного тіста	Рознімна або кругла форма	2		160-180	50-60
Бісквітний корж, 2 яйця (попереднє розігрівання)	Форма для фруктового пирога	2		160-180	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць (попереднє розігрівання)	Рознімна форма	2		160-180	40-50
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	1		170-190	25-35
Фруктовий або сирний торт з пісочного тіста*	Рознімна форма	1		170-190	70-90
Швейцарський пиріг	Форма для піци	1		220-240	35-45
Ромова баба	Форма для ромової баби	2		150-170	60-70

* Охолоджуйте пироги прибіл. 20 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.

Пироги у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Піца, тонке тісто, невелика кількість начинки (попереднє розігрівання)	Форма для піци	1		250-270	10-15
Пікантні пироги*	Рознімна форма	1		180-200	45-55

* Охолоджуйте пироги прибіл. 20 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.

Пиріг на деку	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Здобний пиріг з несоковитою начинкою	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Здобний пиріг з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	2		180-200	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	40-50
Дріжджове тісто з несоковитою начинкою	Універсальне деко	3		170-190	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	50-60
Пісочне тісто з несоковитою начинкою	Універсальне деко	2		170-190	20-30
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	2		170-190	60-70
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	1		210-230	40-50
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Універсальне деко	2		170-190	15-20
Плетеник із дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	2		170-190	25-35
Кекс з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	3		160-180	60-70
Кекс з дріжджового тіста з 1 кг борошна	Універсальне деко	3		140-160	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		190-210	55-65
Піца	Універсальне деко	2		210-230	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	40-50
Французька піца фламкухен (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	2		250-270	10-15
Турецький пиріг — бьорек	Універсальне деко	2		180-200	40-50

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Домашнє печиво	Універсальне деко	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		130-150	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	30-40
Фігурне печиво (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	3		140-150	30-40
	Універсальне деко	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	40-55
Мигдальні тістечка	Універсальне деко	2		100-120	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
Безе	Універсальне деко	3		80-100	100-150

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Кекси	Решітка з деком для кексів	2		170-190	20-25
	2решітки з деком для кексів	3+1		160-180	25-35
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	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
Випічка із дріжджового тіста	Універсальне деко	2		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		160-180	25-35

Хліб та булочки

Під час випікання хліба розігрійте попередньо духову шафу, якщо іншого не рекомендовано.

Забороняється наливати воду в гарячу духову шафу.

Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста, з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	5
				200	30-40
Хліб з кислого тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	8
				200	35-45
Плоский круглий хліб	Універсальне деко	2		270	10-15
Булочки (без попереднього розігрівання)	Універсальне деко	3		200-220	20-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста	Універсальне деко	3		180-200	15-20
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		160-180	20-30

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 різномісної 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 прибіл. 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

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 пропікатись. 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.

Печеня

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на ½ 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 прибіл. 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 ⅔ 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 духови шафа 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 печеня буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Ростбіф 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.

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С, режим гриля	Тривалість, хв.
Яловичина						
Тушкована яловичина	1,0 кг	Закритий	2		210-230	100
	1,5 кг		2		200-220	120
	2,0 кг		2		190-210	140
Яловиче філе середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	1		220-240	60
Стейки, 3 см товщиною середнього ступеня просмаження		Решітка + універсальне деко	5+1		3	15
Телятина						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Теляча гомілка	1,5 кг	Відкритий	2		210-230	140
Свинина						
М'ясо для запікання без шкірки (напр., зашийок)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
М'ясо для смаження із шкіркою (напр., лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свиняче філе	500 г	Решітка + універсальне деко	3+1		220-230	30
Свинина для запікання, нежирне м'ясо	1,0 кг	Відкритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	2		200-220	70
Стейки, 2 см товщиною		Решітка + універсальне деко	5+1		3	20
Свинячі медальйони 3 см товщиною		Решітка + універсальне деко	5+1		3	10
Ягнятина						
Спинна частина баранини із кісткою	1,5 кг	Відкритий	2		190	60
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		150-170	120
Дичина						
Спинна частина косулі із кісткою	1,5 кг	Відкритий	2		200-220	50
Стегно косулі без кістки	1,5 кг	Закритий	2		210-230	100
Печеня з дикого кабана	1,5 кг	Закритий	2		180-200	140
Печеня з оленини	1,5 кг	Закритий	2		180-200	130
Кролятина	2,0 кг	Закритий	2		220-240	60
Фарш						
М'ясний рулет	із 500 г м'яса	Відкритий	1		180-200	80
Ковбаски						
Ковбаски		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

Птиця

Вказівки щодо ваги в таблиці стосуються нефаршированої, підготованої до смаження птиці.
Спочатку покладіть цілу птицю для готування грудкою донизу на решітку. Через 2/3 потрібного часу переверніть.

Шматки для печені, напр., рулет з індичкою або філе індички, перевертайте через половину потрібного часу готування.
Порційні шматки птиці перевертайте через 2/3 часу.
Качку або гусака проколiть під крильцями. Так буде стікати жир.
Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка	2		200-220	60-70
Пулярка, ціла тушка	1,6 кг	Решітка	2		190-210	80-90
Курча, половина	кожна по 500 г	Решітка	2		220-240	40-50
Курча, порційні шматки	кожен по 150 г	Решітка	3		210-230	30-40
Курча, порційні шматки	кожен по 300 г	Решітка	3		220-240	35-45
Куряча грудка	кожна по 200 г	Решітка	2		3	30-40
Качка, ціла тушка	2,0 кг	Решітка	1		240-250	90-100
Качине філе	кожне по 300 г	Решітка	3		240-260	30-40
Гусак, ціла тушка	3,5-4,0 кг	Решітка	2		170-190	120-140
Стегно гуски	кожне по 400 г	Решітка	3		220-240	50-60

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С, режим гриля	Тривалість, хв.
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
Печеня з індички	1,5 кг	Відкритий	1		190-210	110-130
Філе індички	1,0 кг	Закритий	2		180-200	80-90
Верхня частина стегна індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

Переверніть шматки риби через ⅓ часу.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були

зверху. Аби рибина добре лежала, покладіть їй у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Якщо Ви готуєте рибне філе, додайте декілька столових ложок рідини, щоб вона протушувалася.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	по прибіл. 300 г	Решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		210-230	45-55
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	60-70
	2,0 кг	Закритий	2		180-200	70-80
Рибні котлети, 3 см завтовшки		Решітка	3		2	20-25
Рибне філе		Закритий	2		210-230	20-30

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 устанoвлення 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.

Запіканки, гратіни, тости

Завжди ставте посуд на решітку.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці без посуду, установіть додатково універсальне деко на рівень 1. Духова шафа залишиться чистою.

Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Дані у таблиці є лише орієнтовними.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура °С	Тривалість, хв.
Запіканки					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запіканок	2		170-190	35-45
	Порційні формочки	2		190-210	25-30
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Гратіни					
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки	1 форма для запіканок	2		160-180	60-80
	2 форми для запіканок	1+3		150-170	60-80
Тости					
Підсмаження 4 шт.	Решітка	3		160-170	10-15
Підсмаження 12 шт.	Решітка	3		160-170	15-20

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. Відріжайте 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		190-210	15-25
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		180-200	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		180-200	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
Смажена картопля, фарширована	Універсальне деко	3		210-230	15-25
Хлібобулочні вироби заморожені					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		170-190	10-20
Кренделі (дрібна випічка)	Універсальне деко	3		210-230	15-25
Хлібобулочні вироби, попередньо випечені					
Булочки/багет для випікання	Універсальне деко	3		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 нагетти	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Штрудель, заморожений					
Штрудель	Універсальне деко	3		200-220	35-40

Спеціальні страви

Кремний 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 °C.
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 °C попереднє розігрівання 50 °C	5 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери	50 °C попереднє розігрівання вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5-10 хв. 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.

Заморожений продукт	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура
Напр., сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	1		Регулятор температури залишається вимкненим

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 °C	прибл. 5 год.
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 піниється.

4. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Встановлення

1. Всуňte універсальне деко на рівень 2. Поставте склянки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Залийте в універсальне деко ½ літра гарячої води (прибл. 80 °C).
3. Закрийте 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 спричиняють прокисання фруктів.

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.

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

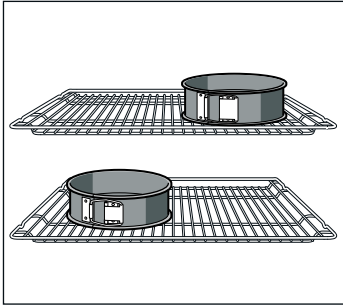
Загальна інформація	■ Готуйте на якомога короткому режимі. ■ Не підсмажуйте страви до темного кольору. ■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.
Випікання	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °С. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °С.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °С. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °С. Яйце або жовток яйця зменшує створення акриламіду.
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.
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, °С	Тривалість, хв.
Фігурне печиво (попереднє розігрівання*)	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	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	40-55
Маленьке печиво (попереднє розігрівання*)	Деко для випікання	3		150-170	20-35
	Деко для випікання	3		150-170	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	35-55
Бісквіт на воді (попереднє розігрівання*)	Рознімна форма на решітці	2		160-170	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма на решітці	2		160-170	30-45
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решітки + 2 рознімні форми Ø 20 см	3+1		170-190	70-100

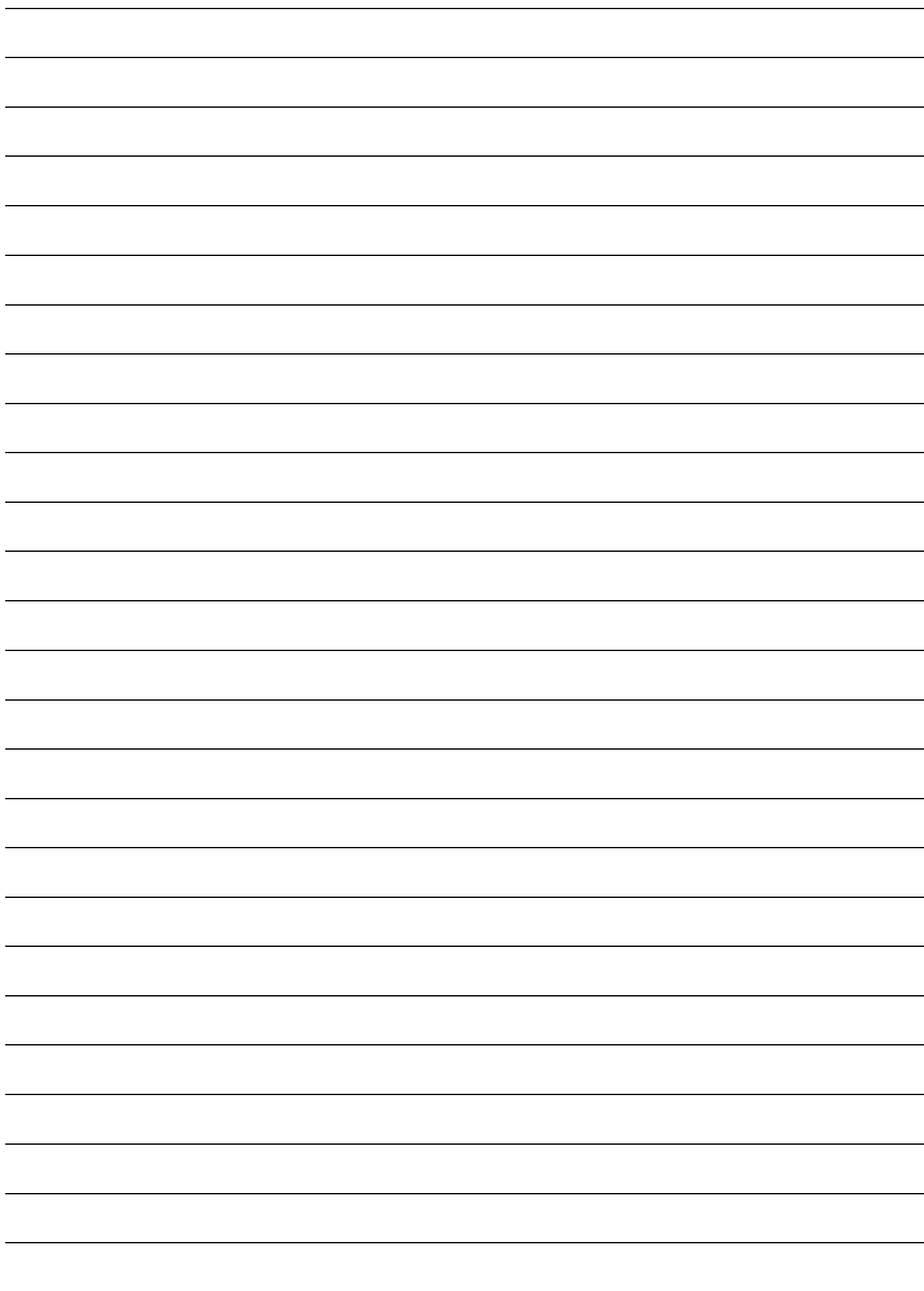
* Заборонено використовувати швидке нагрівання для попереднього розігрівання приладу.

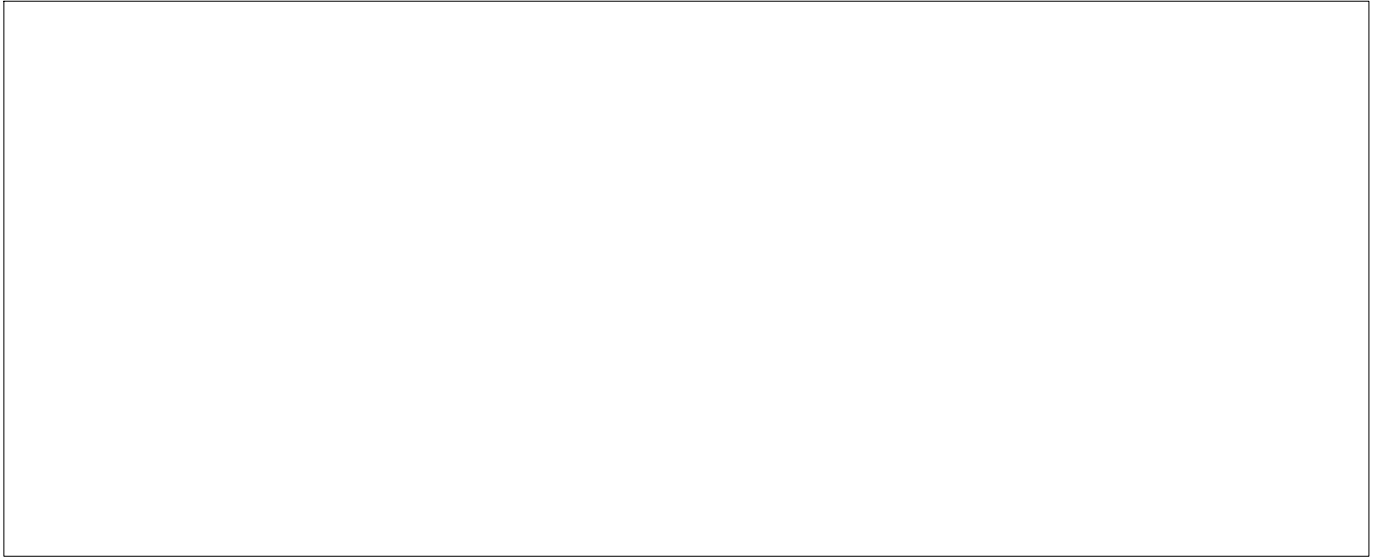
Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духова 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



9000799095