



BOSCH
Invented for life



RO Instrucțiuni de utilizare 03
UK Інструкція з експлуатації 52

| | |
|---|-----------|
| Recomandări și indicații de siguranță | 5 |
| Înainte de montare | 5 |
| Instrucțiuni pentru siguranța dvs. | 6 |
| Cauzele daunelor | 8 |
| Noul dvs. cuptor | 9 |
| Panoul de comandă | 9 |
| Comandă de funcții | 10 |
| Taste și afișaj | 11 |
| Comanda de temperatură | 11 |
| Spațiul de coacere | 12 |
| Accesorii | 12 |
| Înainte de prima utilizare | 15 |
| Setarea orei | 15 |
| Încălzirea cuptorului | 15 |
| Curățarea accesoriilor | 15 |
| Setarea cuptorului | 16 |
| Modul de încălzire și temperatura | 16 |
| Încălzire rapidă | 17 |
| Setarea funcțiilor de timp | 18 |
| Ceas cu alarmă | 18 |
| Durata de preparare | 19 |
| Timpul final | 21 |
| Ora curentă | 23 |
| Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 24 |
| Modificarea setărilor de bază | 25 |
| Întreținerea și curățarea | 26 |

| | |
|--|-----------|
| Produse de curățare | 26 |
| Funcția lumină | 29 |
| Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi . | 29 |
| Rabaterea rezistenței grillului | 30 |
| Scoaterea și remontarea ușii cuptorului | 31 |
| Montarea și demontarea geamurilor ușii | 32 |
| Cum se procedează în cazul unei defecțiuni? | 34 |
| Tabel de defecțiuni | 34 |
| Schimbarea becului cuptorului | 35 |
| Geamul protector | 36 |
| Serviciu de asistență tehnică | 36 |
| Recomandări pentru economisirea energiei și pentru protecția mediului | 37 |
| Economisirea energiei | 37 |
| Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător | 37 |
| Tabele și sugestii | 38 |
| Prăjituri și produse de cofetărie | 38 |
| Sugestii și sfaturi practice pentru coacere | 40 |
| Carne, pasăre, pește | 41 |
| Sfaturi practice pentru prepararea convențională și la grill a fripturii | 45 |
| Feluri gratinate, sufleuri, tostadas | 45 |
| Decongelarea | 46 |
| Deshidratare | 47 |
| Semipreparate congelate | 47 |
| Prepararea gemurilor | 48 |
| Feluri de mâncare conform normelor | 50 |

Recomandări și indicații de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montare. În cazul transferului aparatului către alte persoane, se va include manualul corespunzător.

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile atât pentru cuptoarele independente, cât și pentru cele polivalente. În cazul cuptoarelor polivalente, se vor citi instrucțiunile de utilizare anexate plitei pentru a cunoaște modul de funcționare a comenzilor acesteia.

Înainte de montare

Deteriorare în timpul transportului

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În cazul deteriorării în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Conectare electrică

Numai un tehnician specializat autorizat poate conecta aparatul. Garanția se anulează în cazul deteriorării datorate unei conectări incorecte.

Înainte de prima utilizare a aparatului, trebuie să vă asigurați că instalația electrică din casa dumneavoastră are împământare și îndeplinește toate condițiile de siguranță în vigoare. Montarea și conectarea aparatului dvs. trebuie să fie efectuate de către un tehnician autorizat.

Utilizarea acestui aparat fără legătură la pământ sau în situația unei instalări incorecte poate cauza, chiar dacă numai în circumstanțe puțin probabile, rănire gravă (leziuni personale și deces prin electrocutare). Producătorul nu răspunde de funcționarea inadecvată și de posibilele daune cauzate de instalații electrice inadecvate.

Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărurilor.

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

- dacă aceștia nu sunt capabili din punct de vedere fizic sau psihic sau
- sau dacă acestora le lipsesc cunoștințele și experiența necesară.

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

Ușa cuptorului

Ușa cuptorului trebuie să rămână închisă când cuptorul este în funcțiune. Ca măsură de precauție, se recomandă ca ușa cuptorului să fie permanent ținută închisă, inclusiv când cuptorul este închis.

Nu trageți, nu vă așezați și nu vă jucați cu ușa cuptorului, nici când este închisă.

Spațiu de coacere fierbinte

Pericol de arsuri!

Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere și elementele de încălzire. Deschideți ușa aparatului cu atenție. Se poate degaja abur fierbinte.

Țineți copiii mici la distanță.

Pericol de incendiu!

Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere.

Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Opriți aparatul. Scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa fierbinte a aparatului. Izolația cablului se poate topi.

Pericol de opărire!
Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se va degaja abur fierbinte.

Pericol de arsuri!
Nu preparați niciodată sortimente cu cantități mari de băuturi alcoolice cu un procent ridicat de alcool. Aburii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.

Accesorii și veselă fierbinți

Pericol de arsuri!
Nu scoateți niciodată accesoriile sau vesela fără mănuși protectoare din spațiul de coacere.

Reparații neautorizate

Pericol de electrocutare!
Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.
Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Siguranță suplimentară a ușii

La anumite rețete care presupun timpi prelungiți de coacere la temperaturi înalte, ușa cuptorului poate ajunge la o temperatură ridicată.
Dacă aveți copii mici acasă, supravegheați-i cât timp funcționează cuptorul.
Adițional, există un dispozitiv de protecție care împiedică un contact direct cu ușa cuptorului. Acest accesoriu opțional (671383) se poate solicita prin intermediul Serviciului nostru de Asistență Tehnică.

Cauzele daunelor

Accesorii, recipiente, peliculă, folie pentru gătit la cuptor sau folie de aluminiu la baza cuptorului

Nu așezați niciun accesoriu la baza cuptorului. Nu acoperiți baza cuptorului cu niciun tip de peliculă sau folie. Nu așezați niciun recipient la baza cuptorului dacă temperatura este reglată la peste 50 °C.

Se va încălzi excesiv. În felul acesta timpul de copt și de gătit nu vor mai fi valabile și se va deteriora smaltul.

Apă în cuptorul încins

Nu vărsați apă în interiorul cuptorului când acesta este încins. Se vor forma vapori de apă. Oscilația termică poate provoca deteriorarea smaltului și a accesoriilor.

Alimente lichide

Nu păstrați alimente lichide o perioadă de timp prelungită în interiorul cuptorului și cu ușa închisă. Se va deteriora smaltul.

Zeamă de fructe

Nu umpleți excesiv tava în care se pregătesc prăjituri cu fructe zemoase. Zeama fructelor care se scurge din tavă va lăsa pete care nu se vor putea elimina.

Utilizați tava emailată adâncă de fiecare dată când e posibil.

Lăsați să se răcească cu ușa deschisă

Lăsați să se răcească cuptorul doar cu ușa deschisă. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora în timp, chiar dacă ușa cuptorului este numai puțin deschisă.

Garnitura cuptorului foarte murdară

Când garnitura cuptorului este foarte murdară, ușa acestuia nu se închide bine în timpul funcționării. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora. Păstrați permanent curată garnitura cuptorului.

Ușa cuptorului ca suprafață de sprijin

Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Nu așezați nici un recipient sau accesoriu pe ușa cuptorului.

Transportul aparatului

Nu transportați și nu apucați aparatul de mânerul ușii;

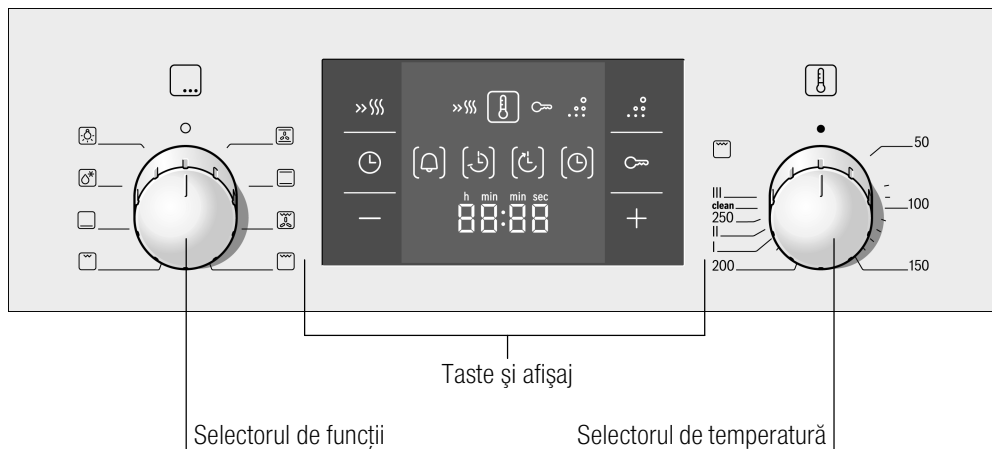
- mânerul ușii nu suportă greutatea aparatului și se poate rupe
- geamul ușii s-ar putea deplasa și provoca un decalaj între partea din față a cuptorului și geamul ușii.

Noul dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre incinta de preparare și despre accesorii.

Panoul de comandă

Aici puteți observa o prezentare a panoului de comandă. Niciodată nu apar toate simbolurile în același timp pe afișaj. În funcție de tipul aparatului sunt posibile diferențe de detalii.



Butoanele comutatoarelor










Butoanele comutatoarelor sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe butonul comutatorului.

Taste

Sub diferitele taste există senzori. Nu trebuie să apăsați tare. Atingeți numai simbolul respectiv.

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

| Poziție | Utilizare |
|---|---|
|  Poziția zero | Cuptorul este stins. |
|  Aer cald* | Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți la două nivele. O turbină situată pe peretele posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului. |
|  Căldură superioară și inferioară* | Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de exemplu de vițel sau vânat, la un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioare și superioare. |
|  Grill cu aer cald | Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face să circule căldura emanată de grill în jurul alimentelor. |
|  Grill, suprafață mare | Prepararea la grill a biftecului, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului. |
|  Grill, suprafață mică | Prepararea la grill a unor cantități mici de biftec, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului. |
|  Căldură inferioară | Glasare, coacere la cuptor și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară. |
|  Decongelare | Decongețați, de ex., carne, pasăre, pâine, prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului. |
|  Lumină | Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului. |

* * Tip de încălzire cu care se determină clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde.

Taste și afișaj

Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

| Tasta | Utilizare |
|--|--|
| »»» Încălzirea în regim rapid | Încălzirea foarte rapidă a cuptorului. |
| .:⋮ Sistemul de curățare | Porniți sistemul de curățare pentru suprafețele cu autocurățare din spațiul pentru gătit. |
| ⌚ Funcții de timp | Selectarea ceasului cu alarmă ⌚, duratei de preparare ⌚, timpului final ⌚ și orei curente ⌚. |
| 🔒 Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor | Blocarea și deblocarea panoului de comandă. |
| - Minus | Reducerea valorilor de reglare. |
| + Plus | Mărirea valorilor de reglare. |




Puteți vedea ce funcție de timp apare pe afișaj în prim plan în parantezezele [] din jurul simbolului corespunzător.

Excepție: Simbolul ⌚ se aprinde doar când modificați ora curentă.

Comanda de temperatură

Comanda de temperatură servește pentru selectarea temperaturii sau a nivelului grillului.

| Poziție | Semnificație |
|------------------------------|--|
| ● Poziția zero | Cuptorul nu încălzește. |
| 50-270 Limită de temperatură | Temperatura din interiorul cuptorului în °C. |
| I, II, III nivele de grill | Nivelele pentru grill cu suprafață mică ☐ și suprafață mare ☐ I = nivel 1, ușor II = nivel 2, mediu III = nivel 3, puternic |
| clean | Treapta pentru sistemul de curățare. |

Când cuptorul încălzește, în afișaj se aprinde simbolul . În pauzele încălzirii se stinge. Becul indicator nu se aprinde cu funcția iluminare  nici cu funcția de decongelare .



Când se folosește grillul, la timpi de preparare mai mari de 15 minute, se ajustează comanda de temperatură la grill ușor.

Spațiul de coacere


În spațiul de preparare se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Suflanta cu aer de răcire

Suflanta cu aer de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii. Atenție! Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de preparare.

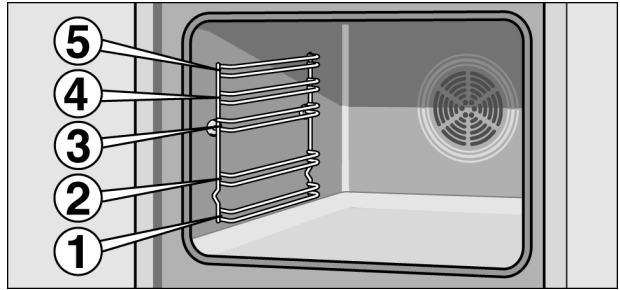
Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului în spațiul de preparare. Cu poziția  a selectorului de funcții, puteți conecta lampa fără să conectați și încălzirea.

Accesorii

Accesoriile se pot așeza în cuptor la 5 înălțimi diferite.

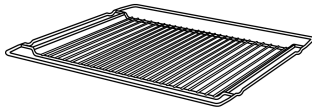
Se pot extrage până la 2/3 părți din accesoriu fără să se răstoarne. În modul acesta, alimentele se pot scoate cu ușurință.



Dacă accesoriile se încălzesc, se pot deforma. Odată ce se răcesc, dispare deformarea și nu există repercusiuni asupra funcționării.


Cuptorul dvs. dispune de unele dintre accesoriile următoare.

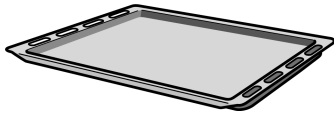
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



Grătar

Pentru recipiente, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.

Se introduce grătarul cu forma curbată în jos .



Tava emailată plană

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

Se introduce tava în cuptor cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.



Tava emailată adâncă

Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.

Se introduce tava adâncă emailată cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.

Accesorii speciale


Accesoriile speciale se pot achiziționa dintr-un magazin specializat sau prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică.
Disponibilitatea accesoriilor speciale diferă în funcție de țară. În acest sens, se va consulta documentația de cumpărare.


| | |
|---|---|
| Tavă emailată plană HEZ 361000 | Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți. |
| Tava emailată adâncă HEZ 362000 | Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar. |
| Grătar HEZ 364000 | Pentru recipiente de bucătărie, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate. |
| Tava de sticlă HEZ 366000 | O tavă adâncă de sticlă. Foarte potrivită ca vas pentru servit. |
| Tava pentru pizza HEZ 317000 | Ideală pentru pizza, alimente congelate, prăjituri rotunde sau mari. Tava pentru pizza se poate folosi în locul tăvii emailate adânci. Se așează tava pe grătar și se urmăresc datele indicate în tabele. |
| Cratița de metal HEZ 26000 | Cratița se poate folosi în zonele de preparat friptura ale plitei vitro-ceramice de gătit. Este adecvată pentru tehnica cu senzori pentru gătit, cât și pentru pregătirea automată a fripturii. Cratița este emailată pe dinafară și are un strat anti-aderent la interior. |
| Cratiță de sticlă HEZ 915001 | Cratița de sticlă este ideală pentru prepararea produselor înăbușite și gratinate la cuptor. În mod special recomandată pentru pregătirea fripturii în mod automat. |
| Ghidaje culisante triple cu extragere completă HEZ 338356 | Șinele de extragere de la înălțimile 1, 2 și 3 permit extragerea completă a accesoriilor fără ca acestea să se răstoarne. |

Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.


Setarea orei

După conectare, pe afișaj se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setăți ora curentă.


1. Apăsați tasta .
Pe afișaj apare ora 12:00.
2. Setăți ora curentă cu tastele **+** sau **-**.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încălzirea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, ideal este să lăsați o oră la încălzire superioară/inferioară  la 240 °C.

Aveți grijă să nu existe nici un rest de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Reglați încălzirea superioară/inferioară  cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Reglați la 240 °C cu selectorul de temperatură.

Închideți cuptorul după o oră. Pentru aceasta rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent și cu o lavetă moale.

Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta grill-ului. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setare funcții de timp*.

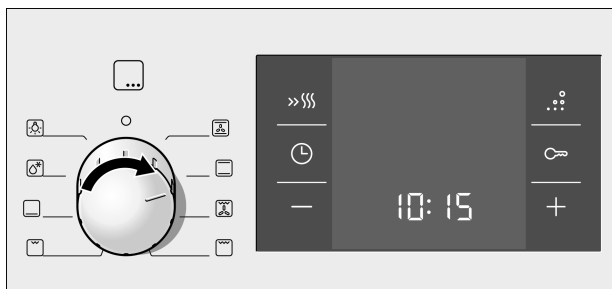
Notă

Se recomandă să se preîncălzească întotdeauna cuptorul înainte de a se introduce alimentul pentru a se evita generarea de condens în exces pe geam.

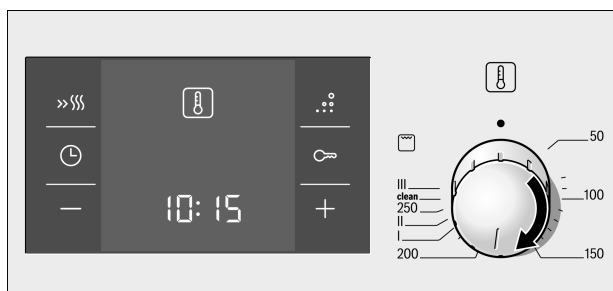
Modul de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: Încălzire superioară/inferioară la 190 °C.

1. Reglați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.



2. Reglați temperatura sau treapta grill-ului cu ajutorul selectorului de temperatură.



Cuptorul începe să se încălzească.

Oprirea cuptorului

Modificarea setărilor




Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului cu selectorul respectiv.

Încălzire rapidă

Cu încălzirea rapidă, cuptorul dvs. atinge temperatura setată foarte rapid.

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturile setate la mai mult de 100 °C. Sunt adecvate următoarele moduri de încălzire:

- Convecție aer 
- Încălzire superioară/inferioară 
- Căldură inferioară 

Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere, doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Reglați modul de încălzire și temperatura.

2. Apăsăți tasta »»».

Pe afișaj se aprinde simbolul »»». Cuptorul începe să se încălzească.

**Încălzirea rapidă
s-a încheiat**

Se aude un semnal sonor. Simbolul »»» se stinge de pe afișaj. Introduceți preparatul în spațiul de coacere.

**Înteruperea
încălzirii rapide**

Apăsăți tasta »»». Simbolul »»» se stinge de pe afișaj.

Setarea funcțiilor de timp

Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse funcții de timp. Lansați meniul cu tasta \ominus și schimbați între diferitele funcții. Atât timp cât puteți efectua setări, toate simbolurile de timp sunt aprinse. Parantezele [] vă indică la ce funcție de timp sunteți.

Puteți modifica direct cu tastele **+** sau **-** o funcție de timp deja setată, dacă simbolul de timp se află între paranteze.

Ceas cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca un ceas de bucătărie. Acesta funcționează independent de spațiul de coacere. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți auzi dacă ceasul cu alarmă sau o durată de preparare a expirat.

1. Apăsăți tasta \ominus o dată.
Simbolurile de timp se aprind pe afișaj, parantezele sunt de o parte și de cealaltă \triangleleft .
2. Setăți ora alarmei cu tastele **+** sau **-**.
Valoarea propusă tasta **+** = 10 minute
Valoarea propusă tasta **-** = 5 minute

După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. În afișaj se aprinde simbolul [\triangleleft] și ora alarmei se derulează. Celelalte simboluri de timp se sting.

La expirarea orei alarmei

Se aude un semnal sonor. Afișajul indică 00:00. Opriți ceasul cu alarmă cu tasta \ominus .


Modificarea orei alarmei






Modificați ora alarmei cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Anularea orei alarmei

Readuceți ora alarmei până la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

Interogarea setărilor de timp



Atunci când sunt reglate mai multe setări de timp, simbolurile corespunzătoare se aprind pe afișaj. Ceasul cu alarmă se derulează în prim plan. Simbolul  este afișat între paranteze și ora alarmei se derulează vizibil.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea apare astfel timp de câteva secunde pe afișaj.

Durata de preparare

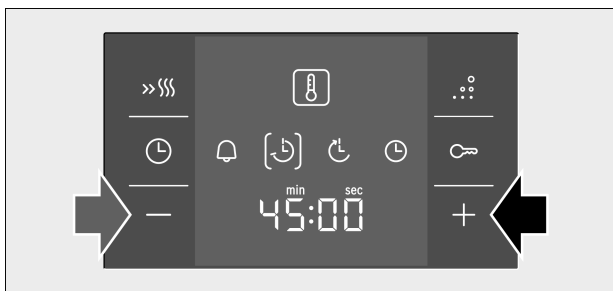
Puteți seta durata totală de pregătire a preparatului la cuptor. La expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Astfel nu trebuie să interveniți cu alte lucrări pentru a opri cuptorul. Timpul de preparare nu va fi depășit nedorit.

Exemplul din figură: Durată 45 minute.

1. Reglați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Reglați temperatura sau treapta grill-ului cu ajutorul selectorului de temperatură.
3. Apăsați tasta  de două ori. Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .



4. Setaiți durata de preparare cu tastele **+** sau **-**.
Valoarea propusă tasta **+** = 30 minute
Valoarea propusă tasta **-** = 10 minute



Cuptorul pornește după câteva secunde. Durata de preparare se derulează în afișaj și simbolul [🕒] se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00.

Apăsaiți tasta 🕒. Cu tastele **+** sau **-** puteți seta din nou o durată de preparare.

Sau apăsați de două ori tasta 🕒 și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Modificarea duratei de preparare

Modificați durata de preparare cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta 🕒.

Anularea duratei de preparare

Reduceți durata de preparare la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Durata de preparare este anulată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta 🕒.

Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luminate simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă 🕒, durata de preparare (🕒), timpul final 🕒 sau ora curentă 🕒, apăsați tasta 🕒 până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.




Timpul final

Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Cuptorul pornește automat și este gata la momentul dorit.

Puteți introduce de ex. dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

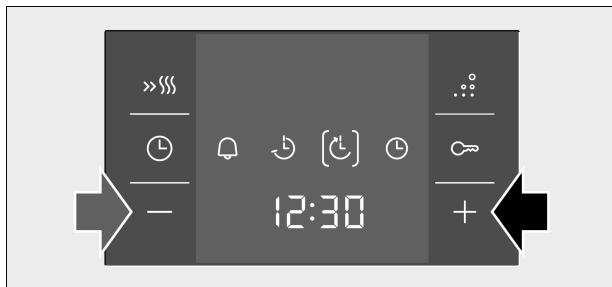
Aveți grijă ca alimentele să nu rămână prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.






Exemplul din figură: Este ora 10:30, durata de preparare este de 45 minute și cuptorul trebuie să fie gata la 12:30.

1. Setează selectorul de funcții.
2. Setează selectorul de temperatură.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
4. Setează durata de preparare cu tastele **+** sau **-**.
5. Apăsăți tasta .
Parantezele stau în jurul simbolului . Apare ora la care este gata preparatul.




6. Cu tasta **+** sau **-** decalați pe mai târziu timpul final.



După câteva secunde, cuptorul preia setările și se oprește în poziție de așteptare. Pe display apare ora la care preparatul va fi gata, și simbolul  este în paranteze. Simbolurile  și  se sting. Când cuptorul începe să funcționeze, decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display și simbolul  este în paranteze. Simbolul  se stinge.

La expirarea duratei de preparare


Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00.

Apăsați tasta . Cu tastele **+** sau **-** puteți seta din nou o durată de preparare.

Sau apăsați de două ori tasta  și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Modificarea timpului final

Modificați timpul final cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.


Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori.

Nu modificați timpul final dacă durata de preparare se derulează deja. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

Anularea timpului final






Reduceți timpul final la ora actuală cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Cuptorul începe să funcționeze.


Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori.


Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luate în considerare simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Ora curentă

După conectare sau după o pană de curent, pe display se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setati ora curentă.



1. Apăsați tasta .
Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Setati ora curentă cu tastele **+** sau **-**.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta  de patru ori.
Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .

2. Modificați ora curentă cu tastele **+** sau **-**.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Stingerea afișajului orei

Puteți stinge afișajul orei. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificare setări de bază*.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.


Cuptorul nu reacționează la nicio setare. Puteți seta ceasul cu alarmă și ora curentă și când este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Atunci când sunt setate modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Nu trebuie să existe nici o setare a duratei de preparare sau a timpului final.

Apăsăți tasta  cca. patru secunde.

Pe afișaj apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.


Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsăți tasta  cca. patru secunde.

Simbolul  se stinge de pe afișaj. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.





Modificarea setărilor de bază

Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la uzajul propriu.

| Setare de bază | Selecția 1 | Selecția 2 | Selecția 3 |
|--|----------------|--|----------------|
| c1 Afișarea orei | întotdeauna* | numai cu tasta  | - |
| c2 Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei | aprox. 10 sec. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min. |
| c3 Timp de așteptare, până când este preluată o setare | aprox. 2 sec. | aprox. 5 sec.* | aprox. 10 sec. |

* Setarea din fabrică

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

- 1.** Apăsați tasta  timp de aprox. 4 secunde.
Pe display apare setarea curentă de bază pentru afișarea orei, de ex. c1 1 pentru selecția 1.
- 2.** Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.
- 3.** Cu tasta  confirmați.
Pe display este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta  și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.
- 4.** La final apăsați tasta  timp de aprox. 4 secunde.

Toate setările de bază sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

Recomandări

Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.

Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.

Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare datele din tabel.

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi duri sau bureți de curățare,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Spălați temeinic lavetele noi tip burete înainte de utilizare.


| Zona | Produse de curățare |
|--|---|
| Mască față cuptor | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri. |
| Oțel inoxidabil | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. Produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, adecvate pentru suprafețele fierbinți, sunt disponibile la unitățile service sau în comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale. |
| Geamul ușii | Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoarea. |
| Capac din sticlă al becului cuptorului | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. |
| Nu demontați garnitura de etanșare! | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecăți. |
| Suporturile pentru tăvi | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiăți și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |
| Glisiere telescopice | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu înmuiăți sau curățați în mașina de spălat vase. |
| Accesorii | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiăți și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |

Curățarea suprafețelor cu autocurățare din spațiul de coacere

Peretele posterior din spațiul de coacere este acoperit cu o ceramică cu porozitate ridicată. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura este mai mare și cu cât va fi folosit mai mult cuptorul, cu atât rezultatul va fi mai bun.

Dacă murdăria este încă vizibilă și după mai multe utilizări, procedați după cum urmează:

Curățarea durează aprox. o oră.

1. Poziționați selectorul de funcții pe convecție aer .
2. Poziționați selectorul de temperatură pe **clean**.
3. Apăsăți tasta **..:**.

Pe afișaj se aprinde simbolul **..:**.

Curățarea este încheiată

Se aude un semnal sonor.

Rotiți selectorul de funcții în poziția zero. Cuptorul este oprit.

Înteruperea curățării

Apăsăți tasta **..:** și rotiți selectorul de funcții în poziția zero. Cuptorul este oprit.

Stratul protector de ceramică va fi regenerat.

Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când spațiul de coacere s-a răcit.

O ușoară colorare a stratului protector nu are nicio influență asupra autocurățării.

Recomandări importante

Nu utilizați niciodată produse de curățat abrazive. Acestea zgârie sau distrug stratul cu porozitate ridicată.

Nu tratați niciodată stratul din ceramică cu mijloace de curățare pentru cuptoare.

Dacă din neatenție cad mijloace de curățare pentru cuptoare pe peretele posterior, curățați-le imediat cu un burete și cu apă suficientă.

Curățarea bazei spațiului de coacere, a capacelor și a pereților laterali

Utilizați o lavetă și detergent de vase fierbinte sau soluție de oțet.

În cazul unei murdăriri importante, utilizați un burete sârmă din oțel inoxidabil sau mijloace de curățare pentru cuptoare. Utilizați numai în spațiul de coacere rece.

Nu tratați niciodată suprafețele dotate cu autocurățare cu un burete sârmă sau mijloace de curățare pentru cuptoare.

Funcția lumină

Se conectează lumina din cuptor

Pentru a facilita curățarea cuptorului, e posibil să se conecteze lumina din interiorul acestuia.

Se rotește comanda funcției până în poziția .

Lumina se conectează. Comanda de temperatură trebuie deconectată.

Se deconectează lumina din cuptor

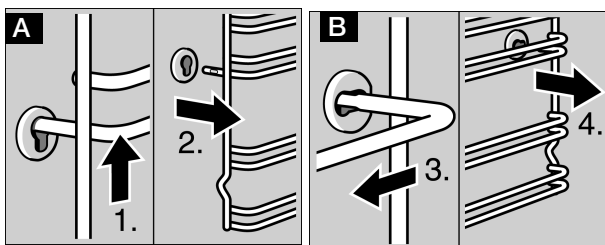
Se rotește comanda de funcții până în poziția o.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

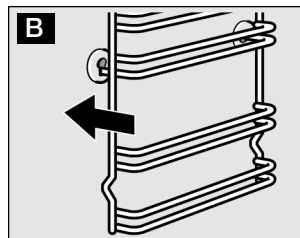
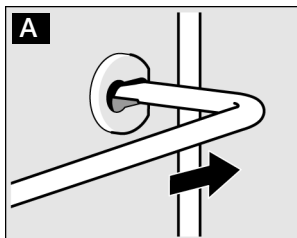
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și scoateți-le (Figura A).
3. Apoi trageți înainte cu totul suportul pentru tăvi
4. și scoateți-l (Figura B).



Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriei întărite, utilizați o perie.

Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucșa posterioară, împingeți puțin înapoi (Figura A)
2. și apoi agățați-l în bucșa anterioară (Figura B).



Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Partea îngroșată trebuie să se afle întotdeauna jos.

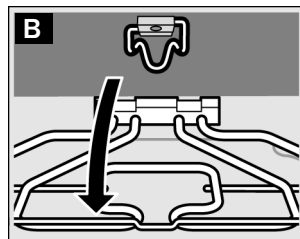
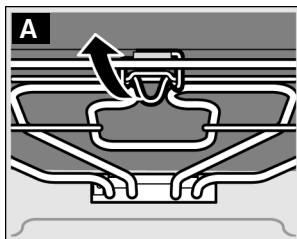
Rabaterea rezistenței grillului



Pentru a facilita curățarea, la unele cuptoare se poate rabata rezistența grillului.

Pericol de arsuri! Cuptorul trebuie să fie rece.

1. Se trage către în față de mânerul grillului rabatabil și se împinge în sus până se aude că se fixează. (figura A)
2. În același timp, se apucă rezistențele grillului și se împing în jos. (figura B)



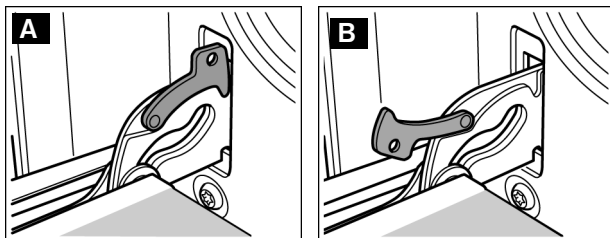
După terminarea curățării, se deplasează din nou în sus rezistențele grillului. Se împinge mânerul grillului în jos și se reasează rezistențele la loc.

Scoaterea și remontarea ușii cuptorului

Pentru a facilita demontarea ușii și curățarea geamurilor, se poate scoate ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului sunt prevăzute cu o pârghie de blocare. Când pârghia de blocare este închisă (figura A), ușa nu se poate scoate.

Dacă se deschide pârghia de blocare pentru scoaterea ușii (figura B), balamalele se blochează. În modul acesta, nu se pot închide brusc.

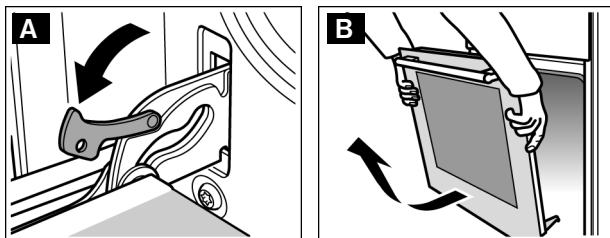


Pericol de leziuni! Dacă balamalele nu sunt blocate cu pârghia, s-ar putea închide brusc.

Se va avea grijă ca pârghiile de blocare să fie permanent închise, cu excepția cazului în care se scoate ușa, când pârghiile trebuie să fie deschise.

Scoaterea ușii

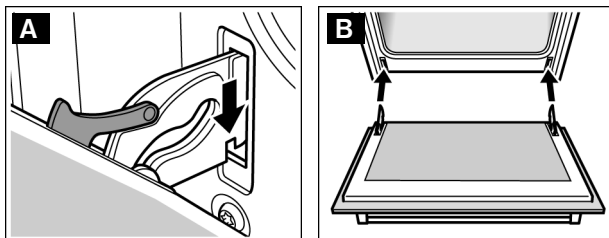
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga. (Figura A)
3. Închideți ușa cuptorului până sus. (Figura B)
Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



Remontarea ușii

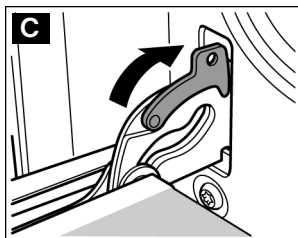
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

1. Când se remontează ușa, fiți atenți ca ambele pârghii să se așeze exact în respectivele lor lăcașe. (Figura A)
2. Fanta inferioară a pârghiilor trebuie să se fixeze în ambele părți. (Figura B)



Dacă nu se montează corect pârghiile, se poate produce o dezaliniere a ușii.

3. Se închid din nou pârghiile de blocare. (Figura C) Închideți ușa cuptorului.



Pericol de leziuni! Nu atingeți balamaua în cazul în care ușa cade involuntar sau o balama se închide brusc. Anunțați serviciul de asistență tehnică.

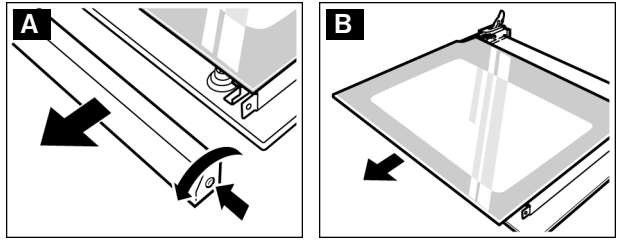
Montarea și demontarea geamurilor ușii

Demontarea

Se pot scoate geamurile ușii cuptorului pentru a facilita curățarea.

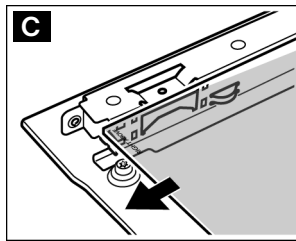
1. Se scoate ușa cuptorului și se așează pe o cârpă, cu mânerul în jos.
2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, se slăbesc șuruburile de la stânga și dreapta. (Figura A)

3. Ridicați și scoateți geamul superior. (Figura B)



În cazul ușilor cu trei geamuri, se efectuează și pasul următor:

4. Scoateți geamul. (Figura C)

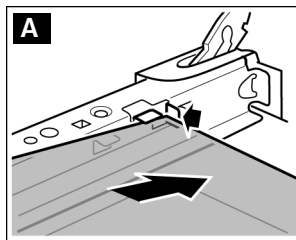


Curățați geamurile cu lichid pentru geamuri și o cârpă moale.

Nu se folosesc detergenți abrazivi sau corozivi, raclete pentru geamuri sau instrumente metalice dure, deoarece se poate deteriora geamul.

În cazul ușilor cu două geamuri, se parcurg pașii de la 2 la 4.

- 1.** Introduceți geamul către în spate, înclinându-l. (Figura A) Observați că mențiunea "Right above" se află în partea de sus în dreapta.



- 2.** Introduceți geamul superior către în spate, înclinându-l. Cu suprafața netedă către afară.

Montare

3. Așezați și înșurubați capacul.

4. Remontați ușa cuptorului.

Se utilizează din nou cuptorul când geamurile sunt montate corect.

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă intervine o defecțiune, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri defecțiunea cu ajutorul tabelului.

Tabel de defecțiuni

| Defecțiunea | Cauza posibilă | Remediere/recomandări |
|------------------------------------|-------------------------|---|
| Cuptorul nu funcționează. | Siguranța este defectă. | Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine. |
| | Pană electrică. | Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează. |
| Pe display se aprind ⌚ și zerouri. | Pană electrică. | Setați din nou ora curentă. |
| Cuptorul nu încălzește. | Este praf pe contacte. | Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi. |

Mesaje de eroare

Dacă pe display apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta ⌚. Mesajul dispăre. O funcție de timp setată va fi ștersă.

Dacă mesajul de eroare nu dispăre din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați singuri remedierea.

| Mesaj de eroare | Cauza posibilă | Remediere/recomandări |
|-----------------|---|---|
| E011 | O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită. | Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară. |



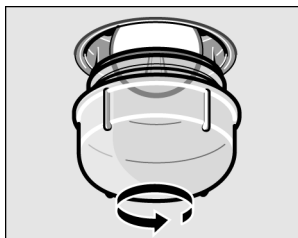
Pericol de electrocutare!
 Reparațiile neautorizate sunt periculoase.
 Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Schimbarea becului cuptorului

Dacă becul cuptorului este deteriorat, va trebui înlocuit. Se pot achiziționa becuri de schimb rezistente la temperatură prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau al magazinelor specializate. Utilizați numai aceste becuri.



- 1. Pericol de șoc electric!**
 Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. Verificați dacă este bine deconectat.
- 2. Puneți o cârpă de bucătărie în cuptorul rece** pentru a evita deteriorarea.
- 3. Scoateți geamul protector** deșurubându-l către stânga.



- 4. Înlocuiți becul** cu un tip de bec similar.
- 5. Înșurubați la loc geamul protector.**
- 6. Scoateți cârpa de bucătărie și reconectați** aparatul la rețeaua electrică.

Geamul protector

Dacă geamul protector este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit.

Geamurile protectoare corespunzătoare pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Serviciu de asistență tehnică

Serviciul nostru de asistență tehnică este la dispoziția utilizatorului pentru a efectua reparația aparatului, pentru a achiziționa accesoriile sau piesele de schimb și pentru a acorda orice fel de consultații în legătură cu produsele sau serviciile noastre.

Datele serviciului nostru de asistență tehnică pot fi găsite în documentația atașată.

Nr. produs și nr. de fabricație

La contactarea serviciului nostru de asistență tehnică, indicați numărul produsului (E) și numărul de fabricație (FD) al aparatului.

Eticheta cu caracteristicile și numerele corespunzătoare se află pe partea laterală dreapta a ușii cuptorului.

Pentru a evita neplăceri în caz de necesitate, vă recomandăm să notați datele aparatului dvs., cât și numărul de telefon al Serviciului de Asistență Tehnică în spațiul de mai jos.

| | |
|-------------|-----------------|
| Nr. produs. | Nr. fabricație: |
|-------------|-----------------|

| |
|--------------------------------|
| Serviciul de asistență tehnică |
|--------------------------------|

Recomandări pentru economisirea energiei și pentru protecția mediului

În acest capitol, vă oferim recomandări asupra modului de economisire a energiei în cursul ciclului de copt și gătit la cuptor, cât și asupra modului adecvat de eliminare a aparatului.

Economisirea energiei

Se preîncălzește cuptorul numai când acest lucru se indică în rețetă sau în tabele.

Se folosesc vase de gătit la cuptor de culoare închisă, lăcuite sau emailate în negru. Acestea vor absorbi mai bine căldura.

Deschideți ușa cuptorului cât se poate de rar în timpul ciclului de copt sau gătit la cuptor.

Dacă se coc diferite prăjituri, faceți acest lucru de preferință una după alta. Cuptorul va rămâne în continuare cald. În modul acesta, se va reduce durata de coacere a celei de-a doua prăjituri. De asemenea se pot introduce și două forme dreptunghiulare împreună.

În cazul duratelor de coacere mari, se poate stinge cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea timpului și se poate profita de căldura reziduală pentru a termina.

Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător



Aruncați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este identificat ca fiind conform cu Directiva privind Reziduurile Aparatelor Electrice și Electronice RAEE 2002/96/CE. Această directivă definește cadrul pentru reciclarea și reutilizarea aparatelor uzate pe tot teritoriul european.

Tabele și sugestii

Aici se prezintă o selecție de feluri de mâncare și ajustările optime pentru pregătirea lor. Se poate afla ce accesorii se pot utiliza și la ce înălțime trebuie așezate. De asemenea, veți găsi recomandări referitoare la recipiente și la preparare, și unele soluții pentru cazul în care vreodată nu iese bine preparatul.

Dacă doriți să folosiți o rețetă proprie, vă puteți orienta după un produs similar care figurează în tabelul de gătit.

Prăjituri și produse de cofetărie

Forme pentru coacere

Formele cele mai recomandate sunt cele metalice de culoare închisă.

Așezați forma întotdeauna pe grătar.





Tabele

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv plecând de la introducerea alimentelor în cuptorul rece. În felul acesta se economisește energie. Dacă se preîncălzește cuptorul, duratele de coacere se reduc cu 5 până la 10 minute.







În tabele se poate consulta tipul de încălzire care se potrivește cel mai bine tipului de prăjitură sau de produs de patiserie.

Temperatura și durata coacerii în cuptor depind de cantitatea și consistența masei. Din acest motiv, în tabelele de gătit se specifică întotdeauna niște limite de timp. Încercați prima dată valoarea cea mai mică. Cu o temperatură mai joasă se obține o culoare aurie mai uniformă. Dacă e necesar, se poate mări temperatura data următoare.

În capitolul „Sfaturi practice pentru coacere” se furnizează informații suplimentare.




| Prăjituri care se pregătesc în forme | Forma pe grătar | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatură °C | Timp de coacere, minute |
|--------------------------------------|---|----------|---|----------------|-------------------------|
| Tartă | Formă pentru tarte din tablă, Ø 31 cm | 1 |  | 220-240 | 40-50 |
| | | 2+3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Quiche | Formă pentru tarte din tablă, Ø 31 cm | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Prăjituri* | Formă pentru prăjituri din tablă, 28 cm | 2 |  | 180-200 | 50-60 |

* Pentru a coace mai multe prăjituri în același timp, se așează mai multe forme pe grătar.







| Prăjituri în tava cuptorului | | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Timp de coacere, minute |
|------------------------------|--|----------|---|----------------|-------------------------|
| Pizza | Tava de cuptor | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată plană* | 2+3 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată adâncă* | 2+4 |  | 180-200 | 35-45 |
| Foi de plăcinte | Tava de cuptor | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată plană* | 2+3 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată adâncă* | 2+4 |  | 170-190 | 35-45 |

* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava de aluminiu la nivelul inferior și tava emailată adâncă întotdeauna la nivelul superior.

Se poate achiziționa o tavă de cuptor suplimentară din magazinele specializate sau de la serviciul de asistență tehnică.

| Pâine și chifle | | Înălți me | Tip de încălzire | Temperatura °C | Timp de coacere, minute |
|---|---------------|--------------|---|-------------------|-------------------------------|
| Pâine cu drojdie cu 1,2 kg de făină*, (preîncălzire) | Tava emailată | 2 |  | 270 200 | 8 35-45 |
| Pâine cu aluat fermentat, cu 1,2*kg de făină*, (preîncălzire) | Tava emailată | 2 |  | 270 200 | 8 40-50 |
| Chifle (de ex. de seară) | Tava emailată | 3 |  | 200-220 | 20-30 |

* Nu turnați niciodată apă direct în interiorul cuptorului încins.

| Produse de cofetărie | | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Timp de coacere, minute |
|--|---------|----------|---|-------------------|-------------------------------|
| Produse de patiserie și biscuiți | Tavă | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | 2 tăvi* | 2+3 |  | 140-160 | 25-35 |
| Bezele | Tavă | 3 |  | 80-100 | 120-150 |
| Gogoși | Tavă | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Fursecuri cu migdale | Tavă | 3 |  | 100-120 | 30-40 |
| | 2 tăvi* | 2+3 |  | 100-120 | 35-45 |

* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava emailată deasupra.

Tăvile suplimentare se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazine specializate.

Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

Dacă se dorește utilizarea unei rețete proprii.

Vă puteți orienta după un produs asemănător care figurează în tabelul de gătit.

Mod de a verifica dacă prăjitura din aluat cu ouă bătute este gata.

Cam 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere specificat în rețetă, se înțeață prăjitura în punctul cel mai înalt cu un pai de lemn foarte subțire. Dacă paiul iese curat fără resturi de aluat, prăjitura e gata.

Tarta nu a crescut.

Data următoare, se folosește mai puțin lichid sau se selectează o temperatură de coacere cu 10 grade mai mică. Respectați duratele de timp indicate în rețetă pentru baterea aluatului.

| | |
|--|--|
| Tarta a crescut bine în centru, dar către margini are o înălțime mai mică. | Nu ungeți forma. După ce este gata prăjitura, se desprinde cu grijă de formă, cu ajutorul unui cuțit. |
| Prăjitura iese prea rumenită deasupra. | Așezați prăjitura cât mai în spatele cuptorului, selectați o temperatură de coacere mai joasă și lăsați să se coacă mai mult timp. |
| Prăjitura iese prea uscată. | Înțeptați de câteva ori cu un pai prăjitura odată terminată. Turnați peste aceasta câteva picături de zeamă de fructe sau de băutură alcoolică. Data următoare, selectați o temperatură de coacere cu 10 grade mai mare și reduceți timpul de coacere. |
| Pâinea sau produsele de cofetărie (de exemplu, tarta cu brânză de vaci) au un aspect frumos pe dinafară, dar pe dinăuntru sunt păstoase (umede, cu zone umede). | Data următoare, folosiți mai puțin lichid și lăsați produsul mai mult timp în cuptor, la o temperatură inferioară. În cazul prăjiturilor cu garnitură zemoasă, coaceți întâi baza. În continuare, împrăștiți peste baza prăjiturii alune tăiate mărunt sau pesmet, înainte de a pune garnitura. Respectați indicațiile rețetei și timpii de coacere. |
| Produsele de patiserie s-au rumenit neregulat. | Selectați o temperatură inferioară; se vor rumeni mai uniform. Coaceți produsele de patiserie mai delicate cu căldură mai mare și mai mică  la un nivel. Și folia de copt care iese din tavă poate influența circulația aerului. Tăiați-o întotdeauna la nivelul tăvii. |
| S-a copt la diferite nivele. Pe tava superioară, produsele de patiserie au o culoare mai închisă decât cele de pe tava inferioară. | Pentru a coace la diferite nivele, utilizați întotdeauna aerul cald  . Chiar dacă se așează mai multe tăvi pentru coacerea simultană, nu înseamnă că acestea trebuie să fie gata în același timp. |
| Când se coc prăjituri zemoase, se produce condens. | În timpul coacerii, pot apărea vapori de apă. O parte a acestor vapori se evacuează prin mânerul ușii cuptorului, putându-se condensa pe panoul de comandă sau pe mobilele aflate în apropiere, sub formă de stropi de apă. Este condiționat fizic. |

Carne, pasăre, pește

Recipient

Se poate folosi orice recipient rezistent la căldură.

Recipientele se vor poziționa întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Recipientele de sticlă fierbinți se vor așeza pe o cârpă de bucătărie uscată. Sticla se poate crăpa dacă baza de sprijin este umedă sau rece.

Sfaturi practice pentru prăjit

Rezultatul pregătirii unei fripturi la cuptor depinde de tipul și calitatea cărnii folosite.

Când se pregătesc fripturi din carne slabă, se adaugă 2 sau 3 linguri de lichid. Când se pregătește carne înăbușită, se adaugă 8 până la 10 linguri de lichid, în funcție de dimensiunea bucăților de carne.

Bucățile de carne vor trebui întoarse după ce a trecut jumătate din timpul de coacere.

După ce este gata friptura, trebuie lăsată să se odihnească în jur de 10 minute în cuptorul deconectat, cu ușa închisă. În modul acesta se poate repartiza mai bine zeama cărnii.

Preparați felurile de mâncare la grill întotdeauna cu cuptorul închis.

Bucățile de carne de pregătit la grill vor trebui să aibă o grosime cât se poate de egală. Trebuie să aibă o grosime minimă între 2 și 3 cm, pentru a se putea rumeni în mod uniform și a-și păstra tot sucul. Asezonați biftecul numai după preparare.

Feliile de carne se așează direct pe grătar. Dacă se dorește pregătirea unei singure bucăți, așezați-o pe mijlocul grătarului. Astfel va ieși mai bine.

Introduceți suplimentar tava emailată la înălțimea 1. Aici se adună zeama de la carne și cuptorul rămâne mai curat.

Se întorc bucățile de carne după ce s-au scurs două treimi din timpul specificat.

Rezistența grillului se conectează și se deconectează automat. Aceasta este normal. Frecvența cu care se petrece acest lucru depinde de puterea selectată.

Carne

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece. Timpii specificați în tabel au numai valoare orientativă și pot varia în funcție de calitatea și tipul de carne.

| Carne | Greutate | Recipient | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C, grill | Durata, în minute |
|---|--------------|-----------|----------|------------------|-----------------------|-------------------|
| Vită înăbușită(de exemplu coaste) | 1 kg | închis | 2 | | 220-240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 210-230 | 110 |
| | 2 kg | | 2 | | 200-220 | 130 |
| Cotlet de vacă | 1 kg | deschis | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Friptură de vită în sânge* | 1 kg | deschis | 1 | | 210-230 | 40 |
| Biftec, bine făcut | | Grătar*** | 5 | | 3 | 20 |
| Biftec, în sânge | | Grătar*** | 5 | | 3 | 15 |
| Carne de porc fără șorici (de ex. gât) | 1 kg | deschis | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Carne de porc cu șorici** (de ex. spate, pulpă) | 1 kg | deschis | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Coaste afumate de porc, cu os | 1 kg | închis | 2 | | 210-230 | 70 |
| Carne tocată prăjită | 750 g | deschis | 1 | | 170-190 | 70 |
| Cârnați | aprox. 750 g | Grătar*** | 4 | | 3 | 15 |
| Friptură de mânzat | 1 kg | deschis | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Pulpă de porc dezosată | 1,5 kg | deschis | 1 | | 150-170 | 110 |

* Întoarceți friptura de vită după ce a trecut jumătate din timp. După ce s-a terminat coacerea, se învelește în folie de aluminiu și se lasă să se odihnească în cuptor timp de 10 minute.

** Faceți mai multe tăieturi în crusta cărnii de porc. În cazul în care se prevede întoarcerea bucății de carne, se așează întâi cu pielea în jos în recipient.

*** Introduceți tava emailată la înălțimea 1.

Pasăre

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Indicațiile din tabel privind greutatea se referă la păsări fără umplutură și preparate pentru friptură.

Dacă friptura se face la grill direct pe grătar, așezați tava emailată la înălțimea 1.

Când se prepară rață sau gâscă, se înțeapă de mai multe ori pielea păsării de sub aripi: în acest mod grăsimea se poate scurge perfect.

Întoarceți bucata întregă de pasăre după ce au trecut două treimi din timpul de pregătire.

Carnea de pasăre capătă o crustă aurie și crocantă delicioasă dacă, atunci când s-a terminat timpul de preparare, se unge cu unt, apă cu sare sau cu suc de portocale.

| Pasăre | Greutate | Recipient | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Durata, în minute |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------|----------|------------------|----------------|-------------------|
| Jumătăți de pui, de la 1 la 4 bucăți | de 400 g fiecare bucată | Grătar | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Pui tranșat | de 250 g fiecare bucată | Grătar | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Pui, întregde 1 până la 4 unități | de 1 kg fiecare unitate | Grătar | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Rață | 1,7 kg | Grătar | 2 | | 180-200 | 90-100 |
| Gâscă | 3 kg | Grătar | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Curcan tânăr | 3 kg | Grătar | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 pulpe de curcan | de 800 g fiecare bucată | Grătar | 2 | | 190-210 | 90-110 |

Pește

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Pește | Greutate | Recipient | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C, scala grill | Durata, în minute |
|-------------------------|----------|-----------|----------|------------------|-----------------------------|-------------------|
| Pește pregătit la grill | de 300 g | Grătar* | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 170-190 | 50-60 |

| Pește | Greutate | Recipient | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C, scala grill | Durata, în minute |
|----------------|-------------------------|-----------|----------|------------------|-----------------------------|-------------------|
| Felii de pește | de 300 g fiecare bucată | Grătar* | 4 | | 2 | 20-25 |

* Introduceți tava emailată la înălțimea 1.

Sfaturi practice pentru prepararea convențională și la grill a fripturii

În tabelul orientativ nu apar referiri la greutatea fripturii a cărei preparare se dorește.

Programați greutatea inferioară cea mai apropiată și prelungiți durata ciclului de coacere.

În ce mod se poate verifica dacă friptura e gata?

Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în magazinele specializate) sau faceți „proba lingurii”. Apăsați friptura cu lingura. Atunci când carnea este consistentă la presiunea exercitată cu lingura, este gata; dacă nu, va trebui să mai rămână un timp în cuptor.

Friptura e prea închisă la culoare și crusta e arsă în câteva puncte.

Verificați dacă înălțimea și temperatura selectate sunt corecte.

Friptura arată bine, dar sosul s-a ars.

Data următoare, folosiți un recipient de dimensiune mai mică sau adăugați mai mult lichid.

Friptura arată bine, dar sosul nu a prins culoare și pare apos.








Data următoare, folosiți un recipient de dimensiune mai mare sau adăugați mai puțin lichid.

Când se face sosul fripturii, se produc vapori de apă.

O mare parte a vaporilor se evacuează prin ieșirea pentru abur, putându-se condensa pe tabloul de comandă mai rece sau pe suprafețele mobilelor aflate în apropiere, sub formă de picături de apă. Aceasta se petrece din motive cu caracter fizic.

Feluri gratinate, sufleuri, tostadas

Tabelul de gătit următor a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Fel | Recipient | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C, scala grill | Durata, minute |
|--|---|----------|---|-----------------------------|----------------|
| Sufleuri dulci (de ex. sufleu de brânză de vaci cu fructe) | Forma pentru sufleu | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Feluri gratinate, cu ingrediente gătite (de ex. paste gratinate) | Formă pentru gratinat sau tavă emailată | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Feluri gratinate asezonate, cu ingrediente crude* (de ex. cartofi grinați) | Forma pentru sufleu sau tava emailată | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| | | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| Rumenire tostadas | Grătar | 5 |  | 3 | 4-5 |
| Gratinare tostadas | Grătar** | 4 |  | 3 | 5-8 |

* Felul gratinat nu va avea o înălțime mai mare de 2 cm.


** Introduceți tava emailată întotdeauna la înălțimea 1.

Decongelarea

Scoateți alimentul din ambalaj, puneți-l într-un recipient adecvat și așezați-l pe grătar.

Respectați indicațiile fabricantului, care figurează pe ambalajul produsului.

Timpii de decongelare depind de natura și de cantitatea alimentelor pe care dorim să le decongelăm.

| Fel de mâncare | Accesorii | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C |
|--|-----------|----------|---|--|
| Produse congelate* de ex. tarte cu frișcă, cu cremă, tarte cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de patiserie | Grătar | 2 |  | Comanda de temperatură rămâne deconectată. |





* Acoperiți alimentele congelate cu o folie adecvată pentru microunde. Carnea de pasăre se așează cu pieptul pe farfurie.

Deshidratare

Se folosesc numai fructe și legume în perfectă stare și se spală foarte bine.

Se lasă să se scurgă bine apa și se șterg complet de apă.

Se acoperă tava emailată și grătarul cu folie specială de copt sau cu pergament.

| Fel | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura șC | Durata, în ore |
|------------------------------------|----------|---|----------------|----------------|
| 600 g de mere felii | 2+3 |  | 80 | aprox. 5 |
| 800 g de pere tăiate în bucăți | 2+3 |  | 80 | aprox. 8 |
| 1,5 kg de prune | 2+3 |  | 80 | aprox. 8-10 |
| 200 g de ierburi aromatice, curate | 2+3 |  | 80 | aprox. 1 " oră |




Notă

Dacă fructele sau legumele conțin mult suc sau apă, vor trebui întoarse de mai multe ori. Odată deshidratate, se îndepărtează imediat hârtia.

Semipreparate congelate

Respectați indicațiile producătorului, menționate pe ambalaj.

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Fel | | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Durata, în minute |
|------------------|--------------------------|----------|---|----------------|-------------------|
| Cartofi prăjiți* | Grătar sau tavă emailată | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Grătar | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baghetă* | Grătar | 2 |  | 200-220 | 15-20 |

| Fel | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Durata, în minute |
|--|----------|------------------|----------------|-------------------|
| * Se pune folie de copt pe accesoriu. Se verifică dacă folia de copt este adecvată pentru această temperatură. | | | | |

Notă

Tava se poate deforma în timpul coacerii la cuptor a produselor congelate. Acest lucru se datorează diferențelor de temperatură pe care le suferă accesoriile. Deformarea dispare în timpul coacerii în cuptor.

Prepararea gemurilor

Preparative:

Se folosesc borcane și inele de cauciuc curate și în perfectă stare. Borcanele vor trebui să fie, pe cât posibil, de aceeași mărime. Valorile din tabel se referă la borcane rotunde, cu o capacitate de 1 litru. Atenție! Nu se utilizează borcane de dimensiune sau înălțime mai mare. Capacele pot plesni.

Folosiți numai fructe și legume în perfectă stare. Spălați-le întotdeauna foarte bine.

Turnați fructele sau legumele în borcane. Ștergeți încă o dată, dacă e cazul, marginile borcanului. Trebuie să fie curate. Așezați inelul de cauciuc și capacul, umede fiind, pe borcanul plin. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.

Nu introduceți mai mult de șase recipiente în același timp în cuptor.

Timpii indicați reprezintă valori orientative. Temperatura ambiantă, numărul de borcane și temperatura conținutului borcanului pot influența respectivele valori, făcându-le să difere. Înainte de a deconecta cuptorul, se verifică dacă în interiorul borcanelor conținutul fierbe realmente.

Se programează astfel

1. Introduceți tava emailată plană la înălțimea 2. Se așează borcanele pe tavă în așa fel încât să nu intre în contact unul cu celălalt.

2. Se varsă jumătate de litru de apă caldă (aprox. 80 °C) în tava emailată plană.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Se poziționează comanda de funcții pe .
5. Se reglează comanda de temperatură între 170 și 180 °C.

Prepararea gemurilor

Când încep să apară bule înăuntrul borcanelor, la intervale scurte – după ce au trecut între 40 și 50 de minute – deconectați comanda de temperatură. Comanda de funcții se menține conectată.

După ce au trecut între 25 și 35 minute de căldură reziduală a cuptorului, se scot borcanele din acesta. Dacă se lasă să se răcească o perioadă prelungită în cuptor, se favorizează apariția bacteriilor și acidificarea gemului. Deconectați comanda de funcții.

| Fructe în borcane cu o capacitate de 1 litru | începând din momentul apariției bulelor | Încălzire ulterioară |
|--|---|----------------------|
| Mere, coacăze, căpșuni | Deconectare | aprox. 25 minute |
| Cireșe, piersici, caise, coacăze | Deconectare | aprox. 30 minute |
| Piure de mere, pere, prune | Deconectare | aprox. 35 minute |

Pregătirea legumelor

Când încep să urce bule în borcan, reduceți temperatura la 120 până la 140 °C cu comanda de temperatură. Verificați în tabel când trebuie deconectată comanda de temperatură. Lăsați legumele în cuptor încă aproximativ 30-35 minute. În timpul acesta, comanda de funcții se menține conectată.

| Legume cu supă rece în borcane de 1 litru capacitate | începând din momentul apariției bulelor 120-140 °C | Încălzire ulterioară |
|--|--|----------------------|
| Castraveți | - | aprox. 35 minute |
| Sfeclă roșie | aprox. 35 minute | aprox. 30 minute |
| Varză de Bruxelles | aprox. 45 minute | aprox. 30 minute |
| Fasole verde, gulie, varză roșie | aprox. 60 minute | aprox. 30 minute |

| Legume cu supă rece în borcane de 1 litru capacitate | începând din momentul apariției bulelor 120-140 °C | Încălzire ulterioară |
|--|--|----------------------|
| Mazăre | aprox. 70 minute | aprox. 30 minute |

Se scot borcanele din cuptor












După ce se scot din cuptor, nu le așezați pe o suprafață rece sau umedă; borcanele pot crăpa.



Feluri de mâncare conform normelor

Conform normei DIN 44547 și EN 60350

Coacere la cuptor

Tabelul de gătit următor a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Fel | Accesorii și sfaturi și indicații | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Durata de coacere, în minute |
|---|---|----------|---|----------------|------------------------------|
| Biscuiți cu unt | Tava emailată plană | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Tava emailată adâncă | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată plană* | 2+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Tava de aluminiu + Tava emailată adâncă* | 2+4 |  | 140-160 | 20-30 |
| Fursecuri 20 bucăți | Tavă | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Fursecuri 20 bucăți per tavă (preîncălzire) | Tava de aluminiu + tava emailată plană * | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Tava de aluminiu + Tava emailată adâncă * | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Pandișpan | Formă demontabilă | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Prăjitură plană cu drojdie | Tava emailată | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Tava de aluminiu + tava emailată plană* | 2+3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Tava de aluminiu + Tava emailată adâncă* | 2+4 |  | 150-170 | 30-45 |

| Fel | Accesorii și sfaturi și indicații | Înălțime | Tip de încălzire | Temperatura °C | Durata de coacere, în minute |
|-------------------------|---|-----------------|---|-----------------------|-------------------------------------|
| Tartă cu mere glazurată | 2 grătare* + 2 forme demontabile din tablă Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Tava emailată + 2 forme demontabile din tablă Ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava de aluminiu pe nivelul inferior, iar tava emailată adâncă, întotdeauna pe nivelul superior.

** Se așează prăjiturile în diagonală pe accesorii.

Grătarele și tăvile de cuptor se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazinele specializate.

Coacerea la grill

Tabelul de gătit prezentat în continuare a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

| Fel | Accesorii | Înălțime | Tip de încălzire | Nivel grill | Durata, minute |
|--|------------------|-----------------|--|--------------------|-----------------------|
| Rumenire tostadas (preîncălzire 10 min.) | Grătar | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburger de vită 12 unități* | Grătar | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Se întoarce după ce a trecut jumătate din timp. Se introduce tava emailată întotdeauna la înălțimea 1.

Зміст

| | |
|--|-----------|
| d Поради та правила техніки безпеки | 54 |
| Перед початком монтажу | 54 |
| Поради та правила техніки безпеки | 55 |
| Причини пошкоджень | 56 |
| Ваша нова духова шафа | 58 |
| Панель управління | 58 |
| Перемикач функцій | 59 |
| Кнопки управління та дисплей | 60 |
| Терморегулятор | 61 |
| Внутрішнє оздоблення духової шафи | 61 |
| Додаткове приладдя | 62 |
| Перед першим використанням | 64 |
| Налаштування годинника | 64 |
| Нагрівання духової шафи | 65 |
| Очищення додаткового приладдя | 65 |
| Програмування духової шафи | 65 |
| Режими нагрівання та температурні режими | 66 |
| Швидке розігрівання | 67 |
| Використання функцій таймера | 67 |
| Сигнальний таймер | 68 |
| Тривалість приготування | 69 |
| Час закінчення приготування | 71 |
| Налаштування годинника | 73 |
| Захист від увімкнення дітьми | 74 |
| Зміна базових налаштувань | 74 |
| Догляд та очищення | 76 |
| Миючі засоби | 76 |
| Функція освітлення | 78 |

Зміст

| | |
|--|------------|
| Функція Clean | 79 |
| Зняття та монтаж фіксованих направляючих | 80 |
| Відкріплення нагрівального елемента гриля | 81 |
| Зняття та монтаж дверцят духової шафи | 81 |
| Зняття та монтаж скла дверцят | 83 |
| Що робити у випадку несправностей | 85 |
| Таблиця несправностей | 85 |
| Заміна лампи у духовій шафі | 86 |
| Захисний ковпак | 87 |
| Сервісний центр | 87 |
| Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища | 88 |
| Заощадження електроенергії | 88 |
| Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища | 88 |
| Таблиці та поради | 89 |
| Пироги та випічка | 89 |
| Практичні поради та рекомендації щодо випікання ... 92 | |
| М'ясо, птиця, риба | 93 |
| Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі | 97 |
| Запіканки, суфле, тости | 98 |
| Розморожування | 98 |
| Сушіння | 99 |
| Заморожені напівфабрикати | 100 |
| Консервація | 100 |
| Контрольні страви | 102 |

Поради та правила техніки безпеки

Уважно ознайомтеся з порадами, що містяться у даних інструкціях. Збережіть інструкції з експлуатації та монтажу. У випадку передання даного пристрою іншому володарю передайте відповідні інструкції разом з ним.

Дана інструкція з експлуатації стосується як незалежних, так і залежних духових шаф. Якщо Ви придбали залежну духову шафу, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, що входить у комплект варильної панелі, щоб ознайомитися з тим, як працюють встановлені на ній перемикачі.

Перед початком монтажу

Пошкодження під час транспортування

Після зняття упаковки перевірте стан пристрою. Якщо під час транспортування пристрій зазнав пошкоджень, не вмикайте його в електромережу.

Підключення до електромережі

Підключення цього пристрою до електромережі може проводити тільки кваліфікований спеціаліст з відповідним дозволом. Гарантія виробника не розповсюджується на пошкодження, спричинені неправильним підключенням.

Перед першим використанням пристрою перевірте, щоб Ваша електромережа була заземлена та відповідала всім діючим нормам безпеки. Монтаж пристрою та його підключення до електромережі має здійснювати кваліфікований спеціаліст. Використання даного пристрою без заземлення або за умови неправильного підключення до електромережі в деяких малоймовірних випадках може призвести до серйозних наслідків (ураження електрострумом, що може закінчитися смертю). Виробник не несе відповідальність за проблеми в роботі даного пристрою та можливі пошкодження, спричинені неправильним підключенням до електромережі.

Поради та правила техніки безпеки

Даний пристрій призначений виключно для побутового використання. Користуйтеся даним пристроєм тільки для приготування їжі.

Не дозволяйте користуватися даним пристроєм без нагляду дітям та дорослим

- з певними обмеженнями фізичних чи розумових здібностей або
- з браком відповідних знань чи досвіду.

Не дозволяйте дітям гратися з електроприладами.

Дверцята духової шафи

Під час роботи духової шафи її дверцята мають бути зачинені. З метою безпеки рекомендується тримати дверцята духової шафи зачиненими, навіть коли духовна шафа не працює.

Не слід сідати на дверцята духової шафи, виснути на них або гратися з ними, навіть коли вони зачинені.

Гаряча духовна шафа

Існує небезпека опіків!

Ніколи не торкайтеся до внутрішньої поверхні духової шафи та до нагрівальних елементів, поки вони гарячі.

Будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи. З неї може виходити гаряча пара. Стежте, щоб поруч з духовою шафою не знаходилися маленькі діти.

Існує небезпека пожежи!

Ніколи не кладіть до духової шафи займисті предмети.

Якщо з духової шафи іде дим, ніколи не відчиняйте дверцята. Вимкніть пристрій. Витягніть кабель з розетки або вимкніть запобігач на щитку.

Існує небезпека ураження електрострумом!

Ніколи не закріплюйте кабелі живлення електроприладів на гарячих дверцятах духової шафи. Ізоляція кабеля може розплавитися.

Існує небезпека опіків!

Не лейте воду в середину гарячої духової шафи. Може утворитися гаряча пара.

Існує небезпека пожежи!
Не готуйте у духовій шафі страви з використанням великої кількості міцних алкогольних напоїв. Пара алкоголю може зайнятися всередині шафи. Використовуйте міцні алкогольні напої лише в невеликій кількості та будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи.

Гаряче додаткове приладдя та начиння

Існує небезпека опіків!
Не виймайте з духової шафи гаряче приладдя та посуд голими руками.

Некваліфікований ремонт

Існує небезпека ураження електрострумом!
Некваліфікований ремонт є небезпечним. Ремонт може здійснювати лише кваліфікований персонал сервісного центру. У випадку пошкодження даного пристрою слід витягти кабель живлення з розетки або вимкнути запобігач на щитку. Після цього зв'яжіться з сервісним центром.

Додаткові застереження щодо безпеки дверцят

Для приготування певних страв необхідно довгий час підтримувати у духовій шафі високу температуру, тому дверцята шафи можуть надто розігрітися.

Якщо у Вас дома є маленькі діти, не лишайте їх без нагляду, коли духові шафа працює.

Існує також додаткове обладнання, яке унеможлиблює прямий контакт з дверцятами духової шафи. Його можна замовити у нашій службі технічної підтримки за артикулом (671383).

Причини пошкоджень

Присутність додаткового приладдя, начиння, поліетиленової плівки, паперу для випічки або фольги на дні духової шафи

Не встановлюйте на дно духової шафи решітки, дека та інше додаткове приладдя. Не накривайте дно духової шафи плівкою чи папером. Якщо задана температура вище 50 °C, не ставте на дно духової шафи начиння.

Це призведе до його перегрівання. Рекомендований час випікання чи приготування страви порушиться, емаль на дні шафи буде пошкоджено.

Присутність води у гарячій духовій шафі

Не розливайте воду всередині гарячої духової шафи. Може утворитися водяна пара. Перепад температури може призвести до пошкодження емалі та додаткового приладдя.

Рідкі страви

Не залишайте рідкі страви всередині закритої духової шафи протягом довгого часу. Це призводить до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

Не наповнюйте деко з пирогами з фруктововою чи ягідною начинкою по самі вінця. Якщо фруктовий сік буде витікати з дека, утворяться плями, які неможливо видалити.

Завжди, коли це можливо, використовуйте глибоке емальоване деко.

Охолодження з прочиненими дверцятами

Духова шафа має охолоджуватися лише з зачиненими дверцятами. Інакше з часом передні панелі меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою, можуть пошкодитися, навіть якщо дверцята шафи будуть ледве прочинені.

Забруднення прокладки духової шафи

Коли прокладка забруднюється, під час роботи духової шафи дверцята не можна щільно зачинити. Це призводить до пошкодження передніх панелей меблів, що знаходяться поруч з духовою шафою. Слідкуйте, щоб прокладка духової шафи завжди була чистою.

Спирання на дверцята духової шафи

Ніколи не спирайтеся та не сідайте на відчинені дверцята духової шафи. Не ставте на дверцята духової шафи решітки, дека та начиння.

Перенесення пристрою

Не можна переносити чи утримувати духову шафу за ручку дверцят:

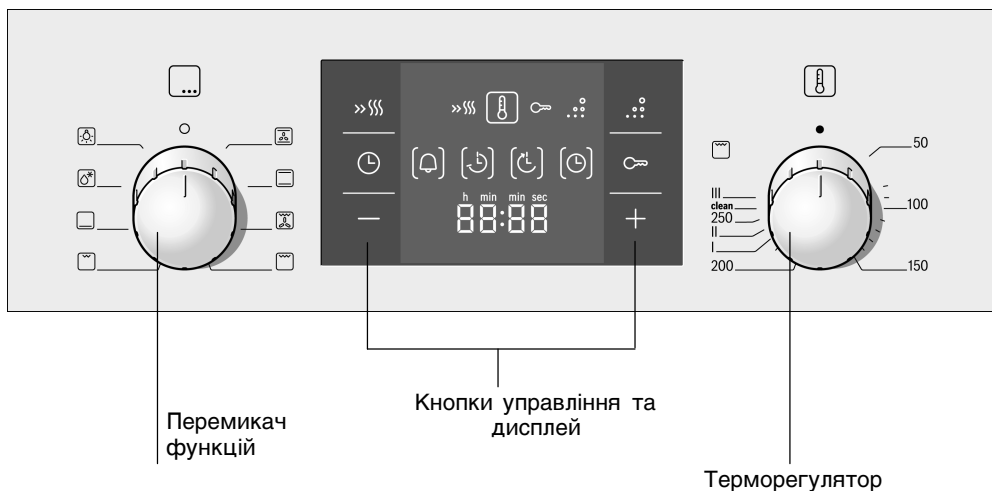
- ця ручка не витримує ваги пристрою та може зламатися;
- скло дверцят може зсунутися, що призведе до порушення положення скла дверцят щодо передньої частини духової шафи.

Ваша нова духовна шафа

Ознайомтесь зі своєю новою духовою шафою. У даному розділі описані функції панелі управління та її окремих елементів. Крім того, тут наведена інформація щодо додаткового приладдя та пристосувань, що знаходяться всередині духової шафи.

Панель управління

Далі представлений загальний вигляд панелі управління. На дисплеї не можуть бути показані всі символи одночасно. В залежності від моделі духової шафи деталі можуть відрізнятися.



Утоплювані поворотні перемикачі

У деяких духових шафах поворотні перемикачі можна утоплювати. Щоб утопити або витягнути поворотну ручку, натисніть на неї, коли вона знаходиться на нульовій позначці.

Кнопки




Під кожною кнопкою знаходяться сенсори. Не натискайте на кнопки сильно. Просто торкніться до потрібного символу.


Перемикач функцій

За допомогою перемикача функцій можна обрати режим нагрівання.

Позначка

Використання

| | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Нульова позначка | Духову шафу вимкнено. |
|  Конвекція* | Для пирогів та випічки. Можливе випікання на двох рівнях. Розташована на задній стінці духової шафи турбіна рівномірно розподіляє тепло всередині шафи. |
| <input type="checkbox"/> Верхнє та нижнє нагрівання* | Для пирогів, запіканок та тушкування нежирного м'яса, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні. Тепло виділяють верхній та нижній нагрівальні елементи. |
|  Гриль з конвекцією | Для смаження великих шматків м'яса, птиці та риби. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Завдяки турбіні вироблене грилем тепло обертається навколо продуктів. |
| <input type="checkbox"/> Гриль з великою площею нагрівання | Для смаження на грилі біфштексів, ковбасок, тостів та риби. Нагрівається уся поверхня, розташована під нагрівальним елементом гриля. |
| <input type="checkbox"/> Гриль з малою площею нагрівання | Для смаження на грилі невеликої кількості біфштексів, ковбасок, тостів та риби. Нагрівається лише центральна частина нагрівального елемента гриля. |
| <input type="checkbox"/> Нижнє нагрівання | Для приготування консервів, випікання та підрум'янення. Тепло іде від нижнього нагрівального елемента. |
|  Розмороження | Для розмороження м'яса, птиці, хліба та пирогів. Завдяки турбіні тепле повітря обертається навколо продуктів. |





| Позначка | Використання |
|--|--|
|  Освітлення | Для увімкнення лампи всередині духової шафи. |

* Режим нагрівання, що використовується для визначення класу енергоспоживання згідно норми EN50304.


Коли Ви обираєте режим нагрівання, лампа всередині духової шафи засвічується автоматично.

Кнопки управління та дисплей

За допомогою кнопок можна обрати різні додаткові функції духової шафи. На дисплеї виводяться всі задані параметри роботи.



| Кнопка | Призначення |
|--------------------------------|---|
| >>>> Швидке розігрівання | Надзвичайно швидке розігрівання духової шафи. |
| ..: Функция Clean | Очищення самоочисних поверхонь духової шафи. |
| ⌚ Функция таймера | Програмування сигнального таймера  , тривалості приготування страви  , часу закінчення приготування  та налаштування годинника  . |
| ∞ Захист від увімкнення дітьми | Активація та зняття блокування панелі управління. |
| – Мінус | Зменшення заданих параметрів. |
| + Плюс | Збільшення заданих параметрів. |




На дисплеї квадратними дужками [] виділяється символ функції таймера, відкритої на даний момент.

Виключення: Символ  годинника світиться тільки під час внесення змін у поточний час.

Терморегулятор

За допомогою терморегулятора можна задати температурний режим та потужність гриля.

| Позначка | Значення |
|-----------------------------------|---|
| ● Нульова позначка | Духова шафа не нагрівається. |
| 50–270 Температурні режими | Температура всередині духової шафи, °C. |
| I, II, III Рівні потужності гриля | Рівні потужності гриля з малою площею нагрівання  та з великою площею нагрівання  I = рівень 1, мала потужність, II = рівень 2, середня потужність, III = рівень 3, висока потужність. |
| clean | Функція очищення |

Під час нагрівання духової шафи на дисплеї світиться символ . Коли нагрівання припиняється, символ зникає. Під час використання функції освітлення  та функції розмороження  цей символ не світиться.



За умови використання гриля протягом понад 15 хвилин установіть терморегулятор на малий рівень потужності гриля.

Внутрішнє оздоблення духової шафи


Вентилятор

Всередині духової шафи знаходяться вентилятор та лампа.

Вентилятор автоматично вмикається та вимикається, коли це потрібно. Гаряче повітря виходить через верхню частину дверцят. Обережно! Не закривайте вентиляційний отвір. Це може призвести до перенагрівання духової шафи.

Після вимкнення духової шафи вентилятор ще певний час працює, щоб прискорити її охолодження.

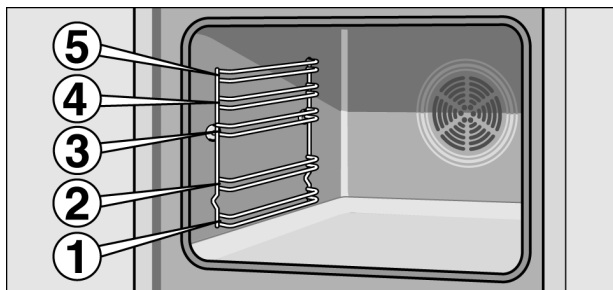
Освітлення

Лампа всередині духової шафи світиться під час роботи пристрою. Її також можна увімкнути, коли духовка шафа не працює, повернувши перемикач функцій на позначку .

Додаткове приладдя

Додаткове приладдя можна встановлювати у духовій шафі на 5 різних рівнях.

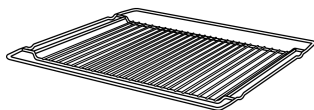
Конструкція шафи дозволяє витягти до 2/3 решітки чи дека, не турбуючись про можливе перевертання. Завдяки цьому можна легко витягти страви з духової шафи.



Під час нагрівання додаткове приладдя може деформуватися. Деформація зникає після охолодження та не впливає на експлуатаційні характеристики цих пристосувань.


Ваша духовка шафа може комплектуватися таким додатковим обладнанням:

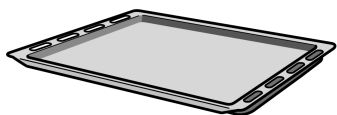
Додаткове приладдя можна придбати у сервісному центрі, у спеціалізованих магазинах та через інтернет. Під час покупки вкажіть номер артикулу HEZ.



Решітка

Призначена для розміщення начиння, форм, м'яса для смаження, продуктів, призначених для приготування на грилі та заморожених продуктів.

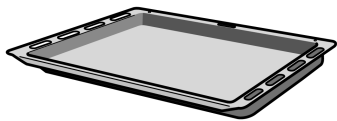
Ставте решітку до духової шафи вигнутим боком донизу .



Плоске емальоване деко

Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Ставте деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.



Глибоке емальоване деко

Призначене для приготування пирогів з соковитою начинкою, випічки, заморожених продуктів та смаження великих шматків продуктів. Його можна також використовувати для збору жиру під час смаження продуктів на одній решітці.

Ставте глибоке емальоване деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.

Особливе додаткове приладдя

Особливе додаткове приладдя можна придбати у спеціалізованих магазинах або у сервісному центрі.

Перелік наявного додаткового приладдя в різних країнах може бути різним. Повну інформацію Ви можете отримати з документації, що супроводжує духову шафу.

Плоске емальоване деко
HEZ 361000

Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Глибоке емальоване деко
HEZ 362000

Призначене для приготування пирогів з соковитою начинкою, випічки, заморожених продуктів та смаження великих шматків продуктів. Його можна також використовувати для збору жиру під час смаження продуктів на одній решітці.

Решітка HEZ 364000

Призначена для розміщення начиння, форм, м'яса для смаження, продуктів, призначених для приготування на грилі та заморожених продуктів.

Скляне деко HEZ 366000

Глибоке деко зі скла. Підходить для подання страв на стіл.

Деко для піци HEZ 317000

Ідеально підходить для приготування піци, заморожених продуктів, круглих чи великих пирогів. Деко для піци можна використовувати замість глибокого емальованого дека. Установіть деко на решітку та керуйтеся рекомендаціями, наведеними в таблицях.

| | |
|--|---|
| <p>Металева жаровня HEZ 26000</p> | <p>Дану жаровню можна використовувати на зонах нагріву для гусятниці на склокерамічній варильній панелі. Вона підходить для використання інфрачервоних сенсорів контролю за температурою та автоматичних програм смаження. Жаровня зовні емальована, а всередині вкрита протипригарним покриттям.</p> |
| <p>Скляна жаровня HEZ 915001</p> | <p>Скляна жаровня добре підходить для приготування печені та запіканок у духовій шафі. Вона особливо зручна для приготування страв з використанням автоматичних програм.</p> |
| <p>Трирівневі телескопічні направляючі з можливістю повного висування HEZ 338356</p> | <p>Трирівневі висувні направляючі дозволяють повністю витягти деко чи решітку, не турбуючись про можливе перевертання.</p> |

Перед першим використанням

Далі описані дії, які необхідно здійснити перед першим використанням духової шафи. Попередньо прочитайте розділ *"Поради та застереження щодо безпеки"*.


Налаштування годинника


Після підключення духової шафи до електромережі на дисплеї з'являється символ ⌚ та чотири нулі. Слід ввести поточний час.

1. Натисніть на кнопку ⌚.
З'явиться час 12:00.
2. Введіть правильний час за допомогою кнопок + та -.

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Нагрівання духової шафи

Щоб позбутися характерного запаху нового електроприладу, слід розігріти порожню духову шафу з зачиненими дверцятами. Краще всього нагріти духову шафу протягом однієї години, увімкнувши режим верхнього та нижнього нагрівання  та температуру 240 °C. Перевірте, щоб усередині духової шафи не було залишків пакувальних матеріалів.

1. За допомогою перемикача функцій оберіть режим верхнього та нижнього нагрівання .
2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим 240 °C.

Через одну годину вимкніть духову шафу. Для цього поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

Очищення додаткового приладдя

Перед першим використанням решіток та дек добре промийте їх гарячою водою з милом за допомогою м'якої ганчірки.

Програмування духової шафи

Існує кілька способів програмування духової шафи. Нижче описується, як задати режим нагрівання та температурний режим або рівень потужності грилю.

У духовій шафі можна запрограмувати час приготування страви (тривалість роботи пристрою) та час вимкнення шафи для кожної страви. Докладну інформацію про ці функції Ви знайдете у розділі "Програмування таймеру".

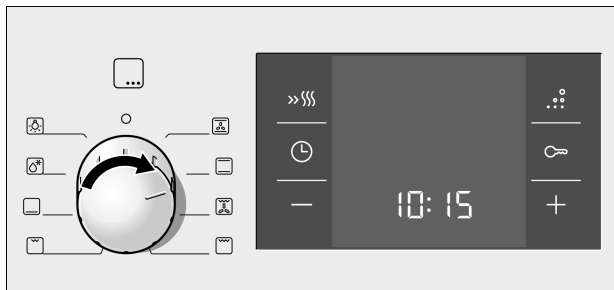
Примітка

Перед тим, як поставити продукти до духової шафи, рекомендується попередньо розігріти її, щоб уникнути надмірної конденсації водяної пари на склі.

Режими нагрівання та температурні режими

Програмування прикладу, показаного на малюнку: верхнє та нижнє нагрівання з температурою 190 °С.

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.



2. За допомогою терморегулятора оберіть температурний режим чи потужність гриля.



Духова шафа почне нагріватися.

Поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

Режим нагрівання та температурний режим чи рівень потужності гриля можна змінити у будь-який момент за допомогою відповідного перемикача.




Вимкнення духової шафи

Зміна заданих параметрів роботи

Швидке розігрівання

Завдяки функції швидкого розігрівання духову шафу дуже швидко нагрівається до заданої температури.

Швидке розігрівання слід використовувати для температурних режимів вище 100 °C. Воно підходить для таких режимів нагрівання:

- Конвекція 
- Верхнє та нижнє нагрівання 
- Нижнє нагрівання 

Для отримання рівномірного результату запікання не слід ставити продукти до духової шафи, доки процес швидкого розігрівання не закінчиться.

1. Задайте режим нагрівання та температурний режим.
2. Коротко натисніть на кнопку »»».

На дисплеї засвітиться символ »»». Духова шафа почне нагріватися.


Закінчення швидкого розігрівання

Лунає звуковий сигнал. Символ »»» на дисплеї зникає. Можна ставити продукти до духової шафи.

Відміна швидкого розігрівання

Натисніть на кнопку »»». Символ »»» на дисплеї зникає.



Використання функцій таймера


Дана духову шафу має кілька функцій таймера. За допомогою кнопки  відбувається вихід до меню таймера та перехід між різними функціями. Під час програмування духової шафи символи таймера світяться. Квадратні дужки [] виділяють функцію таймера, яку було обрано. Задану функцію таймера можна змінити за допомогою кнопок + та -, пильнуючи, щоб у квадратних дужках [] знаходився відповідний символ таймера .

Сигнальний таймер


Сигнальний таймер можна використовувати для будь-яких потреб.

Робота сигнального таймера не залежить від роботи духової шафи. Сигнальний таймер має власний звуковий сигнал. Таким чином, на слух можна визначити, чи скінчився заданий таймеру час, чи відбулося автоматичне вимкнення духової шафи після закінчення заданого часу тривалості приготування.

1. Один раз натисніть на кнопку .
На дисплеї з'являться символи таймера, у квадратних дужках [] виділено .
2. Задайте таймеру час за допомогою кнопок + та -.
Кнопка +: інтервал часу = 10 хвилин.
Кнопка -: інтервал часу = 5 хвилин.

Через кілька секунд на дисплеї з'являється заданий час. Сигнальний таймер починає відлік часу. На дисплеї світиться символ  та показаний відлік часу таймером. Інші символи таймера зникають.

Після закінчення часу

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являються символи 00:00. Вимкніть сигнальний таймер за допомогою кнопки .


Зміна часу, заданого сигнальному таймеру






Змініть час, заданий сигнальному таймеру, за допомогою кнопок + та -. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час.

Припинення роботи сигнального таймера

За допомогою кнопки - виставте час сигнального таймера на 00:00. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться новий заданий час. Сигнальний таймер вимкнеться.

Перевірка заданого часу


Якщо обрано кілька функцій таймера одночасно, на дисплеї світитимуться відповідні символи. Сигнальний таймер працює. Символ  знаходиться у квадратних дужках, показаний відлік часу сигнальним таймером.


Для перевірки часу сигнального таймера , заданої тривалості готування , часу закінчення приготування страви  або поточного часу  кілька разів натисніть на кнопку , доки у квадратних дужках не опиниться потрібний Вам символ. На дисплеї протягом кількох секунд світлитиметься значення потрібного Вам параметру.

Тривалість приготування

У духовій шафі можна задати тривалість приготування кожної страви. Після закінчення заданого часу приготування духови шафа вимкнеться автоматично. Таким чином, Вам не доведеться лишати інші справи, щоб вимкнути духову шафу, або боятися, що якась страва перестоїть у духовій шафі через неуважність.

Програмування прикладу, показаного на малюнку: тривалість приготування страви 45 хвилин.

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. За допомогою терморегулятора оберіть температурний режим чи потужність гриля.
3. Двічі натисніть на кнопку .

На дисплеї з'являться символи 00:00. Засвітяться символи таймера, у квадратних дужках виділено символ .



4. Задайте тривалість приготування страви за допомогою кнопок + та -.
Інтервал часу, заданий кнопці + = 30 хвилин.
Інтервал часу, заданий кнопці - = 10 хвилин.



Через кілька секунд духова шафа розпочне нагрівання. На дисплеї показаний відлік заданого часу та світиться символ [🔔]. Інші символи таймера зникають.

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється. На дисплеї з'являються символи 00:00.

Натисніть на кнопку 🕒. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок + та -.

Або двічі натисніть на кнопку 🕒 та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Змініть задану тривалість приготування страви за допомогою кнопок + та -. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час.

Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку 🕒.

За допомогою кнопки - виставте час приготування страви на 00:00. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться новий заданий час. Заданий час анульовано.

Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку 🕒.






Якщо обрано кілька функцій таймера одночасно, на дисплеї світитимуться відповідні символи. Символ функції таймера, відкритої на даний момент, виділений квадратними дужками.

Після закінчення заданого часу

Зміна заданого часу приготування

Відміна заданого часу

Перевірка заданого часу



Для перевірки часу сигнального таймера , заданої тривалості готування , часу закінчення приготування страви  або поточного часу  кілька разів натисніть на кнопку , доки у квадратних дужках не опиниться потрібний Вам символ. На дисплеї протягом кількох секунд світлитиметься значення потрібного Вам параметру.

Час закінчення приготування

Можна задати час, коли Вам потрібно отримати готову страву. Тоді духова шафа автоматично увімкнеться та вимкнеться у потрібний час. Наприклад, зранку Ви можете покласти продукти всередину духової шафи та запрограмувати її так, щоб Ваша страву була готова на час обіду.

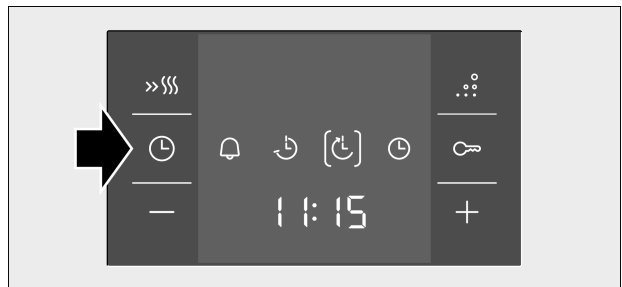
Майте на увазі, що, якщо продукти знаходитимуться у духовій шафі забагато часу, вони можуть зіпсуватися.

Програмування прикладу, показаного на малюнку: поточний час 10:30, тривалість приготування страви 45 хвилин, духова шафа має вимкнутися о 12:30.

1. Задайте режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. Задайте температурний режим за допомогою терморегулятора.
3. Двічі натисніть на кнопку .
4. Задайте тривалість приготування страви за допомогою кнопок **+** та **-**.
5. Натисніть на кнопку .

Квадратними дужками виділено символ .

Показаний час, коли страву має бути готовою.



6. Відкласти час закінчення приготування можна за допомогою кнопок + та -.



Через кілька секунд на дисплеї з'явиться заданий час, та духова шафа перейде у режим очікування. На дисплеї світлитиметься час закінчення приготування страви та символ ☹ у квадратних дужках. Символи 📞 та 🕒 зникнуть. Коли духова шафа увімкнеться, на дисплеї буде показаний відлік часу приготування страви та символ ☹ у квадратних дужках. Символ ☹ зникне.

Після закінчення заданого часу

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється. На дисплеї з'являються символи 00:00.

Натисніть на кнопку 🕒. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок + та -.

Або двічі натисніть на кнопку 🕒 та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Зміна часу закінчення приготування

Змініть час закінчення приготування страви за допомогою кнопок + та -. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час. Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку двічі натисніть на кнопку 🕒. Якщо духова шафа почала працювати, не слід змінювати час закінчення приготування страви. Це може призвести до погіршення результатів готування.

Відміна часу закінчення приготування

За допомогою кнопки — виставте час закінчення приготування на поточний час. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться новий заданий час. Духова шафа увімкнеться. Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку двічі натисніть на кнопку ☹.

Перевірка заданого часу

Якщо обрано кілька функцій таймера одночасно, на дисплеї світлитимуться відповідні символи. Символ функції таймера, відкритої на даний момент, виділений квадратними дужками.

Для перевірки часу сигнального таймера ☹, заданої тривалості готування ☺, часу закінчення приготування страви ☻ або поточного часу ☹ кілька разів натисніть на кнопку ☹, доки у квадратних дужках не опиниться потрібний Вам символ. На дисплеї протягом кількох секунд світлитиметься значення потрібного Вам параметру.

Налаштування годинника

Після першого підключення духової шафи або після переривання подання електроструму на дисплеї з'являється символ [☹] та чотири нулі. Слід виставити на годиннику поточний час.

1. Натисніть на кнопку ☹.
З'явиться час 12:00 .
2. Введіть правильний час за допомогою кнопок + та —.

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Корекція поточного часу

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

1. Чотири рази натисніть на кнопку ☹.
На дисплеї з'являться символи таймера, у квадратних дужках [] виділено ☹.
2. Змініть час за допомогою кнопок + та —.

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Щоб дисплей не показував поточний час

Можна зробити так, щоб поточний час не виводився на дисплей. Зверніться до розділу "Зміна базових налаштувань".

Захист від увімкнення дітьми


Духова шафа має захисне блокування для запобігання випадковому увімкненню дітьми.


Якщо воно активоване, духова шафа не реагуватиме на задання параметрів роботи. Увімкнути сигнальний таймер та налаштувати годинник можна з активованим захистом від увімкнення дітьми.

Якщо обрані режим нагрівання та температурний режим чи потужність гриля, активація захисту від увімкнення дітьми припиняє нагрівання духової шафи.


Активація захисту від увімкнення дітьми


Не повинно бути заданим автоматичне вимкнення духової шафи чи час закінчення приготування страви.

Натисніть на кнопку  протягом приблизно чотирьох секунд.

На дисплеї з'явиться символ . Захист від увімкнення дітьми активовано.

Зняття захисту від увімкнення дітьми

Натисніть на кнопку  протягом приблизно чотирьох секунд.

Символ  на дисплеї зникне. Захист від увімкнення дітьми знято.

Зміна базових налаштувань

Дана духова шафа має певні базові налаштування. Ці налаштування можна змінити відповідно до потреб користувача.

Базове налаштування

Варіант 1

Варіант 2

Варіант 3

c1 Індикатор поточного часу

Завжди показувати поточний час*

Вимкнути індикатор поточного часу

-

| Базове налаштування | Варіант 1 | Варіант 2 | Варіант 3 |
|---|--------------|---------------|--------------|
| c2 Тривалість звукового сигналу на позначення закінчення заданого часу приготування страви або відліку часу таймером | прибл. 10 с. | прибл. 2 хв.* | прибл. 5 хв. |
| c3 Час очікування перед застосуванням заданих параметрів роботи | прибл. 2 с. | прибл. 5 с.* | прибл. 10 с. |

* Початкове налаштування

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

1. Натисніть на кнопку ⊖ протягом приблизно 4 секунд.
На дисплеї з'явиться задане на даний момент налаштування годинника, наприклад, c1 зі значенням 1.
2. Змініть базове налаштування за допомогою кнопок + та −.
3. Підтвердіть вибір натиском кнопки ⊕.
На дисплеї з'явиться наступне задане налаштування. Переходьте від одного налаштування до іншого за допомогою кнопки ⊕ та змінійте налаштування за допомогою кнопок + та −.
4. Для закінчення зміни налаштувань натисніть на кнопку ⊖ протягом приблизно 4 секунд.

Усі зміни налаштувань збережено.

Базові налаштування можна повторно змінити у будь-який момент.

Примітка

Після вимкнення пристрою з електромережі або переривання подання електроструму змінні налаштування втрачаються. Духова шафа повертається до початкових налаштувань.

Догляд та очищення

Ваша духовна шафа довго сягатиме, як нова, та зберігатиме свої функціональні якості за умови відповідного догляду та очищення. Далі описано, як слід здійснювати догляд за духовою шафою та її очищення.

Поради та застереження

Передня частина духової шафи може мати різні відтінки через використання різних матеріалів (скла, пластмаси чи металу).

Тіні, помітні на склі дверцят, що можуть здатися забрудненням, є відблиском світла лампи, розташованої всередині духової шафи.

Якщо духовна шафа розігрівається до дуже високої температури, емаль починає вигоряти. Це може призвести до часткової втрати її кольору. Це вважається нормальним і ніяк не впливає на роботу духової шафи.

Вінця дек не можна повністю вкрити емаллю. Через це вони можуть здаватися шорсткими на дотик, але це не впливає на антикорозійні якості матеріалу.

Миючі засоби

Зверніть увагу на поради даної таблиці, щоб не пошкодити різні поверхні духової шафи через застосування непридатних миючих засобів. Не можна використовувати:

- абразивні або кислотні миючі засоби,
- жорсткі чи металеві мочалки,
- пристрої для очищення під тиском або з використанням пари.

Добре промивайте нові ганчірки перед першим використанням.

Поверхня

Миючі засоби

Передня частина духової шафи

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.

Неіржавка сталь

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.
Відразу витирайте плями від накипу, жиру, каші та яєчного білка, оскільки під ними може початися процес корозії.
У сервісних центрах та спеціалізованих магазинах можна придбати спеціальні засоби для догляду за неіржавкою сталлю, які можна використовувати на гарячих поверхнях. Наносить миючий засіб дуже тонкою м'якою серветкою.

Скло

Засіб для миття вікон:
очистіть скло м'якою серветкою.
Не використовуйте шкребок для скла.

Скло у дверцятах

Засіб для миття вікон:
очистіть скло м'якою серветкою.
Не використовуйте шкребок для скла.

Захисний ковпак лампи всередині духової шафи

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
очистіть за допомогою ганчірки.

Прокладка (не знімати)

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
очистіть за допомогою ганчірки. Не можна сильно терти прокладку.

Фіксовані направляючі

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

Додаткове приладдя

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

Функція освітлення

Увімкнення лампи у духовій шафі

Для полегшення очищення духової шафи можна увімкнути лампу, що знаходиться всередині шафи.

Поверніть перемикач функцій на позначку .

Лампа увімкнеться. Терморегулятор має знаходитися на нульовій позначці.

Вимкнення лампи у духовій шафі Очищення каталітичних поверхонь духової шафи

Поверніть перемикач функцій на позначку .

У деяких духових шафах задня внутрішня стінка шафи, її бокові стінки чи верхня поверхня можуть мати високопорувате керамічне покриття. Таке покриття всмоктує бризки, що утворюються в процесі випікання та смаження, та розчиняє їх у процесі роботи духової шафи. Чим вища температура та довша тривалість роботи шафи, тим кращий результат.

Якщо після кількох використань духової шафи бруд не видалено, можна використати функцію Clean.

Поради та застереження

Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби. Вони дряпають та пошкоджують керамічне покриття.

Не обробляйте керамічне покриття засобами для чищення духових шаф.

Якщо раптом засіб для чищення духових шаф потрапить на таке покриття, слід негайно змити його великою кількістю води за допомогою губки.

Очищення емальованого дна духової шафи та емальованих стінок

Використовуйте м'яку серветку та гарячу воду з невеликою кількістю мила чи оцету.

Якщо забруднення сильне, скористайтеся тонкою металевою мочалкою або спеціальним засобом для чищення духових шаф. Використовуйте його тільки у холодній духовій шафі.

Не обробляйте самоочисні поверхні металевою мочалкою чи засобами для чищення духових шаф.


Функція Clean

Функція Clean представляє собою програму поновлення покриття духової шафи. Коли самоочисні деталі духової шафи самостійно очищаються недостатньо, їх можна поновити за допомогою цієї функції. Це повністю поверне їм функціональність.

Увага!

Поверхні духової шафи, які не мають самоочисних покриттів, слід попередньо вимити. Інакше на них можуть з'явитися плями, які згодом не можна буде видалити.

Програмування

1. Поверніть перемикач функцій на режим конвекції .
2. Поверніть терморегулятор на позначку **clean**.
3. Натисніть на кнопку **∞**.

На дисплеї з'явиться символ **∞**.

Через 60 хвилин духової шафа вимкнеться. Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться символ **∞**.

Поверніть перемикач функцій та терморегулятор на нульові позначки.

Керамічне покриття відновилося.

Після того, як духової шафа охолоне, змийте коричневі чи білі рештки солі м'якою губкою та водою.

Легка зміна відтінку покриття не впливає на його самоочищення.

Коли духової шафа охолоне

Витріть рештки солі на самоочисних поверхнях вологою ганчіркою.

Примітка

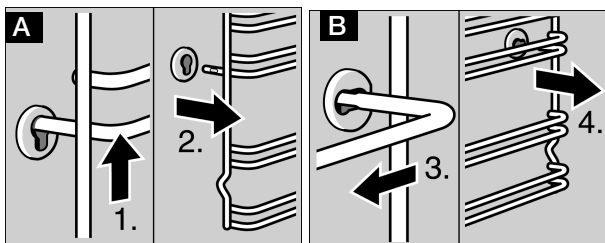
Якщо над духовою шафою встановлена варильна панель, рекомендується не вмикати її під час використання функції Clean.

Зняття та монтаж фіксованих направляючих

Зняття фіксованих направляючих

Фіксовані направляючі духової шафи можна витягти, щоб промити їх. Духова шафа має бути холодною.

1. Підніміть блок направляючих за передню частину
2. та вивільніть його з пазу (малюнок А).
3. Тепер повністю витягніть направляючі на себе

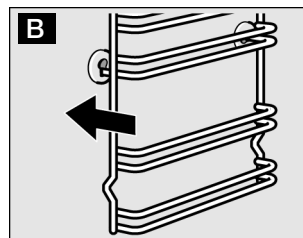
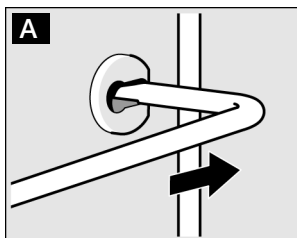


4. та вийміть їх з духової шафи (малюнок В).

Промийте направляючі з використанням миючого засобу для посуду та губки. Для видалення стійких плям рекомендується використовувати щітку.

Монтаж фіксованих направляючих

1. Спочатку вставте блок направляючих у задній паз та трохи зсуньте його вглиб (малюнок А),
2. після цього вставте направляючі у передній паз (малюнок В).



Направляючі фіксуються на правій та лівій стінках духової шафи. Вигнута частина вертикального прутка повинна завжди бути знизу.

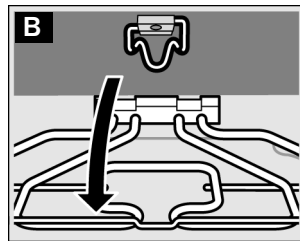
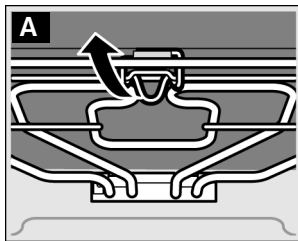
Відкріплення нагрівального елемента гриля



Для полегшення процесу очищення в деяких духових шафах нагрівальний елемент гриля можна від'єднати.

Існує небезпека опіків! Духова шафа має бути холодною.

1. Потягніть кріплення нагрівального елемента гриля вперед та штовхніть його догори, поки не пролунає клацання (малюнок А).
2. Водночас утримуйте нагрівальний елемент рукою та відгорніть його донизу (малюнок В).

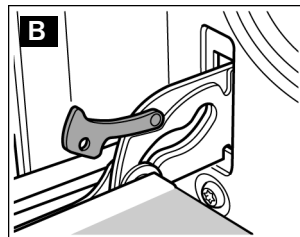
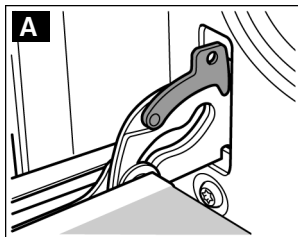


Після очищення духової шафи знов установіть нагрівальний елемент гриля на місце. Підштовхніть кріплення гриля донизу та зафіксуйте нагрівальний елемент.

Зняття та монтаж дверцят духової шафи

Для полегшення демонтажу чи очищення духової шафи скляні дверцята можна зняти.

Завіси дверцят духової шафи оздоблені блокуючим кріпленням. Коли блокуюче кріплення опущене (малюнок А), дверцята зняти не можна. Якщо блокуюче кріплення підняте для зняття дверцят (малюнок В), завіси блокуються. Таким чином, можливість раптового зачинення виключена.

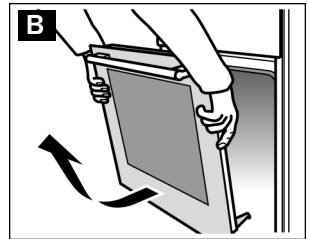
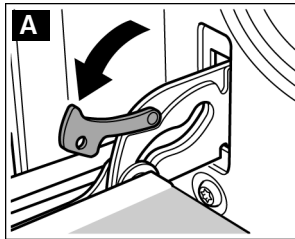




Існує небезпека травмування! Якщо завіси не заблоковані за допомогою відкритого кріплення, вони можуть раптово скластися. Слідкуйте, щоб блокуючі кріплення завжди були опущені, крім випадків, коли Ви хочете зняти дверцята та маєте підняти кріплення з цією метою.

Зняття дверцят

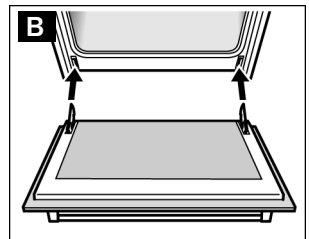
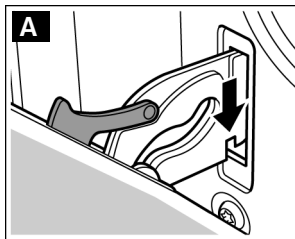
1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Підніміть обидва блокуючих кріплення, розташованих праворуч та ліворуч (малюнок А).
3. Закрийте дверцята духової шафи до упору (малюнок В). Візьміться за дверцята двома руками з правого і лівого боку. Закрийте їх трохи щільніше та вийміть дверцята.



Монтаж дверцят

Знову встановіть дверцята, повторивши ті самі дії у зворотньому порядку.

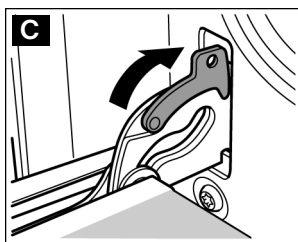
1. Під час встановлення дверцят перевірте, щоб обидві завіси точно увійшли до відповідних пазів (малюнок А).
2. Нижній проріз на завісах має стати на місце з обох боків (малюнок В).



Якщо завіси закріплені неправильно, дверцята будуть стояти навкоси.

- 3.** Знову опустіть блокуючі кріплення (малюнок С).

Закрийте дверцята духової шафи.



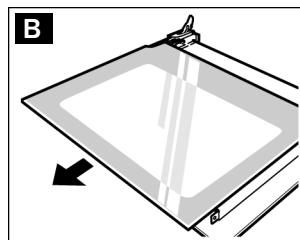
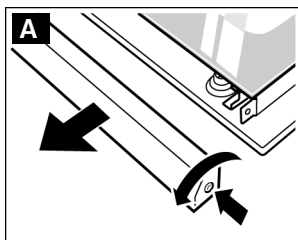
Існує небезпека травмування! Не торкайтеся зависі, якщо дверцята духової шафи відчинилися самовільно або зависа різко закрилася. Зв'яжіться з сервісним центром.

Зняття та монтаж скла дверцят

Зняття скла

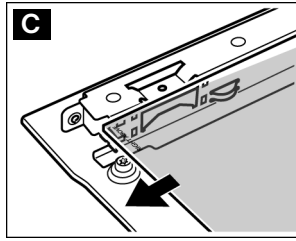
Для полегшення очищення духової шафи скло з дверцят можна витягти.

- 1.** Зніміть дверцята духової шафи та покладіть їх на рушник ручкою донизу.
- 2.** Відкрутіть кришку у верхній частині дверцят духової шафи. Для цього послабте гвинти ліворуч та праворуч (малюнок А).
- 3.** Підніміть та вийміть верхнє скло (малюнок В).



Якщо дверцята мають потрійне скло, додатково:

4. Витягніть скло (малюнок С).



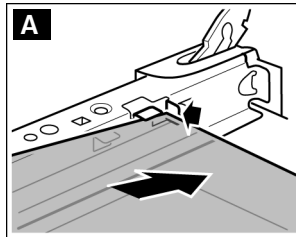
Очистіть скло за допомогою засобу для миття вікон та м'якої ганчірки.

Не використовуйте абразивні чи корозійні миючі засоби, шкребки для скла чи жорсткі металеві мочалки, бо вони можуть пошкодити скло.

Якщо дверцята мають подвійне скло, виконайте дії, описані в пунктах 2 - 4.

1. Установіть скло під кутом до нижньої частини дверцят (малюнок А).

Слідкуйте, щоб напис "Right above" знаходився згори праворуч.



2. Установіть верхнє скло під кутом до нижньої частини дверцят. Гладка сторона скла повинна лишитися зовні.

3. Установіть та закрутіть кришку.

4. Установіть дверцята духової шафи на місце.

Коли скло буде правильно встановлене на місце, духовою шафою можна буде знову користуватися.

Монтаж скла

Що робити у випадку несправностей

Коли виникають несправності, часто йдеться про невеликі збої, які легко усунути самостійно. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, спробуйте вирішити проблему за допомогою нижче наведеної таблиці.

Таблиця несправностей

| Проблема | Імовірна причина | Рішення/поради |
|------------------------------------|----------------------------------|--|
| Духова шафа не працює. | Пошкоджений запобігач. | Перевірте на щитку, щоб запобігач був у робочому стані. |
| | Перервано подання електроструму. | Перевірте, чи горить світло на кухні та чи працюють інші електроприлади. |
| На індикаторі світиться ☹ та нулі. | Перервано подання електроструму. | Знову налаштуйте годинник. |
| Духова шафа не нагрівається. | Контакти вкрилися пилом. | Кілька разів поверніть поворотні перемикачі в обидва боки. |

Повідомлення про помилку

Коли на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з кодом E, натисніть на кнопку ☹. Повідомлення зникне. При цьому задана функція таймера анулюється.

Якщо повідомлення про помилку не зникло, зв'яжіться з сервісним центром.

Проблеми, про які звітують наведені нижче повідомлення, можуть бути вирішені користувачем самостійно.

Повідомлення про помилку

Імовірна причина

Рішення/поради

E011

Якусь кнопку було натиснено надто довго чи вона заблокувалася.

Одну за одною натисніть на всі кнопки. Перевірте, щоб жодна з них не була заблокована, закрита якимось предметом або забруднена.



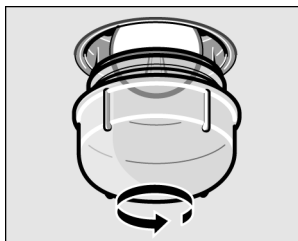
Існує небезпека ураження електрострумом! Некваліфікований ремонт є небезпечним. Ремонт може здійснювати лише кваліфікований персонал сервісного центру.

Заміна лампи у духовій шафі

Якщо лампу всередині духової шафи пошкоджено, її слід замінити. Запасні термостійкі лампи можна придбати у сервісному центрі або у спеціалізованих магазинах. Використовуйте тільки спеціальні лампи.



1. Існує небезпека ураження електрострумом! Відключіть пристрій від електромережі. Перевірте, щоб кабель був остаточно відключений.
2. Покладіть на дно духової шафи рушник, щоб уникнути можливого пошкодження лампи.
3. Зніміть захисний ковпак лампи, відкрутивши його проти годинникової стрілки.



4. Замініть лампу на іншу подібного типу.
5. Знову закрутіть захисний ковпак.
6. Заберіть рушник та знову підключіть пристрій до електромережі.

Захисний ковпак

Якщо захисний ковпак лампи пошкоджено, його слід замінити.

Захисні ковпаки можна придбати у сервісному центрі. Не забудьте вказати серійний та заводський номер свого пристрою.

Сервісний центр

Наш сервісний центр до Ваших послуг. Тут Ви можете полагодити свій пристрій, придбати додаткове приладдя чи запасні частини та отримати будь-яку інформацію щодо нашої продукції та послуг.

Адресу та телефон нашого сервісного центру можна знайти у документації, що додається.

Серійний номер та заводський номер

У разі звернення до сервісного центру зазначте серійний (E) та заводський номер (FD) свого пристрою.

Етикетка з характеристиками, де вказані ці номери, знаходиться на правій боковій поверхні дверцят духової шафи.

Щоб полегшити дії у момент виникнення проблем, рекомендуємо записати номери Вашого пристрою, а також номер телефону сервісного центру у наступному розділі.

| | |
|---------------------|------------------------|
| Серійний номер (E): | Заводський номер (FD): |
|---------------------|------------------------|

| |
|-------------------|
| Сервісний центр ☎ |
|-------------------|

Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища

У даному розділі наведені поради щодо заощадження електроенергії під час приготування страв у духовій шафі, а також щодо правильної утилізації даного пристрою.

Заощадження електроенергії

Попереднє нагрівання духової шафи потрібно лише тоді, коли це зазначено в рецепті чи у відповідних таблицях.

Використовуйте темні, вкриті чорним лаком або чорною емаллю форми для випікання. Вони краще поглинають тепло.

Під час роботи духової шафи намагайтеся не відкривати її дверцята.

Якщо треба випекти кілька пирогів, краще ставити їх до духової шафи один за іншим. Духова шафа буде ще гарячою. Таким чином час випікання другого пирога зменшується. Крім того, можна одночасно поставити до духової шафи дві прямокутні форми.

Під час приготування страв, які мають знаходитися у духовій шафі тривалий час, можна вимкнути шафу за 10 хвилин до закінчення часу приготування та скористатися залишковим теплом для доведення страви до готовності.

Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища



Утилізуйте пакувальні матеріали так, щоб не зашкодити навколишньому середовищу.

Даний пристрій маркований згідно з Директивою про відходи від електричних та електронних приладів RAEE 2002/96/CE.

Ця директива встановлює норми щодо утилізації та повторного використання старих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

Таблиці та поради

Нижче наведений перелік страв та оптимальні параметри роботи духової шафи, необхідні для їх приготування. Ви можете дізнатися, яке додаткове приладдя можна використовувати та на якому рівні його слід встановлювати. Крім того, Ви знайдете тут поради щодо начиння та приготування страв, а також невеличку допомогу у випадку, якщо щось не вийде.

Якщо Ви хочете приготувати страву за власним рецептом, Ви можете орієнтуватися на схожі страви чи продукти, наведені в даній таблиці.

Пирогои та випічка

Форми для випічки

Найкраще використовувати металеві форми темного кольору.

Завжди ставте форму на решітку.





Таблиці

Наведені нижче дані щодо приготування страв були отримані, коли продукти ставили у холодну духову шафу. Таким чином заощаджується електроенергія. Якщо духову шафу попередньо розігріти, вказаний у таблиці час випікання скоротиться на 5-10 хвилин.

У таблиці вказаний режим нагрівання, який найкраще підходить для кожного виду пирогів чи випічки.

Температура та тривалість випікання залежать від кількості та консистенції тіста. Тому в таблиці вказаний лише орієнтовний час. Спочатку спробуйте задати духовій шафі мінімальну тривалість випікання. У разі випікання на нижчій температурі скоринка виходить підрум'янена більш рівномірно. Якщо це потрібно, наступного разу Ви зможете збільшити температуру.

У розділі "Практичні поради та рекомендації щодо випікання" наведено додаткову інформацію.

| Пироги у формах | Форма на решітці | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|---------------------------|-----------------------------------|--------|---|-----------------|------------------------------|
| Торт | Жестяна форма для тортів, Ø 31 см | 1 |  | 220–240 | 40–50 |
| | | 2+3 |  | 190–210 | 45–55 |
| Відкритий пікантний пиріг | Жестяна форма для тортів, Ø 31 см | 1 |  | 210–230 | 40–50 |
| Пиріг* | Жестяна форма для пирогів, 28 см | 2 |  | 180–200 | 50–60 |

* Для одночасного випікання кількох пирогів поставте на решітку кілька форм.







| Пироги на деці | | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|---------------------------|--|--------|---|-----------------|------------------------------|
| Піца | Деко | 2 |  | 210–230 | 25–35 |
| | Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* | 2+3 |  | 180–200 | 35–45 |
| | Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко* | 2+4 |  | 180–200 | 35–45 |
| Випічка з листового тіста | Деко | 3 |  | 170–190 | 20–30 |
| | Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* | 2+3 |  | 170–190 | 35–45 |
| | Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко* | 2+4 |  | 170–190 | 35–45 |

* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте алюмінієве деко на нижчу решітку, а глибоке емальоване деко на вищу.

У спеціалізованих магазинах та у сервісному центрі можна придбати додаткове деко.

| Хліб та дрібні хлібобулочні вироби | | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|---|-----------------|--------|---|-----------------|------------------------------|
| Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна* (з попереднім розігріванням) | Емальоване деко | 2 |  | 270 200 | 8 35–45 |
| Хліб на запарі з 1,2 кг борошна (з попереднім розігріванням) | Емальоване деко | 2 |  | 270 200 | 8 40–50 |
| Дрібні хлібобулочні вироби (напр., житні хлібці) | Емальоване деко | 3 |  | 200–220 | 20–30 |


* Ніколи не лейте воду прямо всередину гарячої духової шафи.

| Випічка | | Висота | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|--------------------------|---------|--------|---|-----------------|------------------------------|
| Дрібна випічка та печиво | Деко | 3 |  | 150–170 | 10–20 |
| | 2 дека* | 2+3 |  | 140–160 | 25–35 |
| Безе | Деко | 3 |  | 80–100 | 120–150 |
| Пончики | Деко | 2 |  | 190–210 | 30–40 |
| Мигдалеве печиво | Деко | 3 |  | 100–120 | 30–40 |
| | 2 дека* | 2+3 |  | 100–120 | 35–45 |


* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте емальоване деко згори.

Додаткові дека можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.

Практичні поради та рекомендації щодо випікання

| | |
|---|--|
| Якщо Ви готуєте за власним рецептом. | Можна орієнтуватися на схожу страву з таблиці. |
| Як дізнатися, чи готовий пиріг з бездріжджового тіста. | Приблизно за 10 хвилин до закінчення випікання за рецептом проткніть пиріг тонкою дерев'яною паличкою у найвищій точці. Якщо паличка залишиться сухою та чистою, пиріг готовий. |
| Якщо корж торта сів. | Наступного разу додайте до тіста менше рідини або задайте температуру на 10 градусів нижче. Під час збивання тіста дотримуйтесь указанного в рецепті часу. |
| Корж добре піднявся у центрі, але края залишилися низькими. | Не змащуйте форму. Коли корж буде готовий, обережно вийміть його з форми за допомогою ножа. |
| Пиріг вийшов надто зарум'яненним згори. | Поставте пиріг у духову шафу на нижчий рівень, задайте нижчу температуру випікання та залиште його у духовій шафі протягом довшого часу. |
| Пиріг вийшов надто сухим. | Кілька разів проткніть готовий пиріг дерев'яною паличкою. Окропіть його фруктовим соком чи якимсь алкогольним напоєм. Наступного разу задайте температуру на 10 вище та скоротіть час випікання. |
| Хліб чи випічка (наприклад, сирний торт) вийшли красивими зовні, але не пропеклися всередині (лишилися вологі, з мокрими ділянками). | Наступного разу додайте в тісто менше води та залиште випічку в духовій шафі трохи довше на нижчій температурі. У разі приготування пирогів з соковитою начинкою спочатку випічіть корж. Потім посипте його різаним мигдалем чи панірувальними сухарями і тільки потім викладайте начинку. Дотримуйтесь вказівок, наведених у рецепті, та зазначеного там часу випікання. |
| Дрібна випічка підрум'янилась нерівномірно. | Задайте нижчу температуру; тоді дрібна випічка підрум'яниться більш рівномірно. Найбільш ніжне печиво слід випікати в режимі верхнього та нижнього нагрівання  в один рівень. Якщо з дека виступає папір для випікання, це теж може вплинути на циркуляцію гарячого повітря. Завжди обрізайте його за розміром дека. |

Випікання проводилося на двох рівнях. У верхньому деці печиво вийшло темнішим, ніж у нижньому.

Під час випікання на двох рівнях завжди використовуйте режим конвекції . Навіть якщо Ви ставите до духової шафи кілька дек для одночасного випікання, це не означає, що Ваше печиво буде готове одночасно.

Під час випікання соковитих пирогів утворюється водяний конденсат.

Під час випікання пирогів може утворюватися водяна пара. Частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

М'ясо, птиця, риба

Начиння

Можна використовувати будь-яке термостійке начиння.

Завжди ставте начиння у центр решітки.

Гаряче скляне начиння слід ставити на сухий кухонний рушник. Якщо поставити гаряче скло на щось вологе чи холодне, воно може луснути.

Практичні поради щодо смаження

Результат смаження страв у духовій шафі залежить від виду та якості м'яса.

Під час смаження пісного м'яса додайте до жаровні 2-3 столові ложки рідини. Для приготування печені з м'яса додайте до жаровні 8-10 столових ложок рідини, в залежності від розміру шматка м'яса.

Після закінчення половини часу, відведеного на приготування страви, шматки м'яса слід перегорнути.

Коли м'ясо готове, залиште його ще на 10 хвилин у вимкненій духовій шафі з зачиненими дверцятами. Так м'ясний сік розподілиться більш рівномірно.

Практичні поради щодо смаження на грилі

Готуйте страви на грилі у духовій шафі з зачиненими дверцятами.

Бажано, щоб шматки м'яса, призначені для запікання на грилі, мали ту саму товщину. Вони повинні бути як мінімум 2-3 сантиметри завтовшки, щоб рівномірно просмажитися та зберегти весь сік. Солити та перчити біфштекси слід, коли вони готові.

Розкладіть шматки м'яса прямо на решітку. Якщо Ви хочете засмажити один шматок, покладіть його на центр решітки. Так він засмажиться краще.

Додатково встановіть емальоване деко на рівень 1. У нього стікатиме м'ясний сік, не забруднюючи духову шафу.













Після закінчення двох третин часу, відведеного на приготування, перегорніть шматки м'яса.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається. Це нормально. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного рівня потужності.

М'ясо

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу. Зазначений в таблиці час приготування є виключно орієнтовним та може змінюватися в залежності від якості та виду м'яса.

| М'ясо | Вага | Начиння | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C, гриль | Тривалість приготування, хв. |
|--|--------|------------|--------|------------------|------------------------|------------------------------|
| Печеня з бичачого м'яса (напр., реберна частина) | 1 кг | закрите | 2 | | 220–240 | 90 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 210–230 | 110 |
| | 2 кг | | 2 | | 200–220 | 130 |
| Філейна частина яловичини | 1 кг | відкрите | 2 | | 210–230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 200–220 | 80 |
| | 2 кг | | 2 | | 190–210 | 90 |
| Мало просмажений ростбіф* | 1 кг | відкрите | 1 | | 210–230 | 40 |
| Добре просмажені біфштекси | | Решітка*** | 5 | | 3 | 20 |
| | | Решітка*** | 5 | | 3 | 15 |
| Мало просмажені біфштекси | | | | | | |

| М'ясо | Вага | Начиння | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C, гриль | Тривалість приготування, хв. |
|---|------------------------|------------|-------------|---|-------------------------------|------------------------------|
| Свинина без зовнішнього шару сала (напр., шийна частина) | 1 кг 1,5 кг 2 кг | відкрите | 1 1 1 |    | 190–210 180–200 170–190 | 100 140 160 |
| Свинина з зовнішнім шаром сала** (напр., спинна частина, окіст) | 1 кг 1,5 кг 2 кг | відкрите | 1 1 1 |    | 180–200 170–190 160–180 | 120 150 180 |
| Копчена реброва частина свинини на кістці | 1 кг | закрите | 2 |  | 210–230 | 70 |
| Печеня з м'ясного фаршу | 750 г | відкрите | 1 |  | 170–190 | 70 |
| Ковбаски | прибл. 750 г | Решітка*** | 4 |  | 3 | 15 |
| Печеня з яловичини | 1 кг 2 кг | відкрите | 2 2 |   | 190–210 170–190 | 100 120 |
| Бараняча ніжка без кістки | 1,5 кг | відкрите | 1 |  | 150–170 | 110 |

* Перегорніть ростбіф після закінчення половини часу приготування страви. Після закінчення процесу приготування загорніть ростбіф у фольгу та залиште у вимкненій духовій шафі ще на 10 хвилин.

** Зробіть у зовнішньому шарі сала на свинині кілька надрізів. Якщо Ви збираєтесь перегортати м'ясо в процесі готування, спочатку покладіть його у начиння салом донизу.

*** Поставте емальоване деко на рівень 1.

Птиця

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Врахована в таблиці вага стосується готової для смаження птиці без начинки.

Якщо продукти викладаються для смаження на грилі безпосередньо на решітку, установіть емальоване деко на рівень 1.

Під час приготування качки чи гуски слід кілька разів проколоти шкіру птиці під крилами - це полегшить вихід жиру назовні.

Після закінчення двох третин часу, відведеного на приготування страви, цілу птицю слід перегорнути.

Якщо після закінчення часу приготування м'ясо птиці змастити вершковим маслом, підсоленою водою чи апельсиновим соком, воно вкриється хрусткою рум'яною скоринкою.

| Птиця | Вага | Начиння | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °С | Тривалість приготування, хв. |
|-----------------------------|-----------------|---------|--------|------------------|-----------------|------------------------------|
| Половинки курчат, 1-4 штуки | 400 г кожна | Решітка | 2 | | 200–220 | 40–50 |
| Поріzana курка | шматки по 250 г | Решітка | 2 | | 200–220 | 30–40 |
| Ціла курка, 1-4 штуки | 1 кг кожна | Решітка | 2 | | 190–210 | 50–80 |
| Качка | 1,7 кг | Решітка | 2 | | 180–200 | 90–100 |
| Гуска | 3 кг | Решітка | 2 | | 170–190 | 110–130 |
| Молода індичка | 3 кг | Решітка | 2 | | 180–200 | 80–100 |
| 2 індичі стегенця | 800 г кожне | Решітка | 2 | | 190–210 | 90–110 |

Риба

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

| Риба | Вага | Начиння | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °С, потужність гриля | Тривалість приготування, хв. |
|-----------------------|-----------------|----------|--------|------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Смажена на грилі риба | 300 г | Решітка* | 3 | | 2 | 20–25 |
| | 1 кг | | 2 | | 180–200 | 45–50 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 170–190 | 50–60 |
| Рибні стейки | 300 г кожний | Решітка* | 4 | | 2 | 20–25 |

* Поставте емальоване деко на рівень 1.

Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі

У таблиці даних щодо приготування страв не наведено інформації, відповідної до ваги продуктів, які Ви хочете приготувати.

Орієнтуйтеся на найближчу меншу вагу та збільшіть тривалість приготування.

Яким чином можна перевірити, чи готове м'ясо?

Слід скористатися термометром для м'яса (його можна придбати у спеціалізованих магазинах) або провести "перевірку ложкою". Натисніть на смажене м'ясо ложкою. Якщо м'ясо не піддається тиску, воно готове; якщо піддається, його слід ще трохи потримати у духовій шафі.

Смажене м'ясо вийшло надто темним, а скоринка у деяких місцях підгоріла.

Перевірте, чи правильно Ви задали температуру смаження та чи поставили деко на потрібний рівень.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка підгоріла.

Наступного разу скористайтеся начинням меншого розміру або додайте у нього більше води.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка лишилася світлою та здається водянистою.








Наступного разу скористайтеся начинням більшого розміру або додайте у нього менше води.

Під час приготування поливки до смаженого м'яса утворюється водяна пара.

Значна частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

Запіканки, суфле, тости

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

| Страва | Начиння | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C, потужність гриля | Тривалість приготування, хв. |
|---|--|--------|---|-----------------------------------|------------------------------|
| Солодкі суфле (напр. сирне суфле з фруктами) | Форма для суфле | 2 |  | 180–200 | 40–50 |
| Пікантні запіканки з готових продуктів (напр., макаронна запіканка) | Форма для запіканок чи емальоване деко | 3 |  | 210–230 | 30–40 |
| | | 3 |  | 210–230 | 20–30 |
| Пікантні запіканки з сирими продуктами* (напр., картопляна запіканка) | Форма для суфле чи емальоване деко | 2 |  | 150–170 | 50–60 |
| | | 2 |  | 150–170 | 50–60 |
| Підсмаження тостів | Решітка | 5 |  | 3 | 4–5 |
| Підрум'янення скоринки на тостах | Решітка** | 4 |  | 3 | 5–8 |

* Висота запіканки не повинна перевищувати 2 см.


** Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.

Розморожування

Зніміть з продуктів упаковку, покладіть їх у зручне начиння та поставте його на решітку.

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

Час розморожування залежить від типу та кількості продуктів, які Ви хочете розморозити.





| Страва | Додаткове приладдя | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C |
|--|--------------------|--------|---|-------------------------------------|
| Заморожені продукти* напр., торти з вершками, з кремом, з шоколадною чи цукровою глазур'ю, фрукти, курка, ковбаси та м'ясо, хліб, дрібні хлібобулочні вироби, пироги та інша випічка | Решітка | 2 |  | Терморегулятор вмикати не потрібно. |
| * Закрийте заморожені продукти плівкою, придатною до використання у мікрохвильовій печі. Шматки птиці слід покласти грудкою донизу. | | | | |

Сушіння

Використовуйте тільки якісні та добре промиті фрукти й овочі.

Дайте воді добре стекти та повністю обсушіть фрукти й овочі.

Накрийте емальоване деко та решітку спеціальним папером для випікання або пергаментом.

| Страва | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість сушіння, год. |
|---------------------------------|--------|---|-----------------|--------------------------|
| 600 г нарізаних скибками яблук | 2+3 |  | 80 | прибл. 5 |
| 800 г нарізаних шматочками груш | 2+3 |  | 80 | прибл. 8 |
| 1,5 кг слив | 2+3 |  | 80 | прибл. 8–10 |
| 200 г чистих духмяних трав | 2+3 |  | 80 | прибл. 1½ год. |




Примітка

Якщо фрукти чи овочі містять багато соку чи води, потрібно буде кілька разів їх перегорнути. Після закінчення процесу сушіння відразу зніміть фрукти чи овочі з паперу.

Заморожені напівфабрикати

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

| Страва | | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|-----------------|-----------------------------|--------|---|-----------------|------------------------------|
| Картопля-фрі* | Решітка або емальоване деко | 3 |  | 210–230 | 25–30 |
| Піца* | Решітка | 2 |  | 200–220 | 15–20 |
| Піца на багеті* | Решітка | 2 |  | 200–220 | 15–20 |

* Закрийте додаткове приладдя папером для випікання. Перевірте, щоб він був придатний до використання на потрібній Вам температурі.

Примітка

Під час випікання заморожених продуктів деко може деформуватися. Це викликано перепадами температури, які воно витримує. У процесі випікання ця деформація сама зникає.

Консервація

Підготовка:

Використовуйте чисті та непошкоджені банки та гумові прокладки. Бажано, щоб банки були одного розміру. Рекомендації, наведені в таблиці, розраховані на круглі банки ємністю 1 літр. Обережно! Не використовуйте більші чи вищі банки. Кришки з них можуть зірватися.

Використовуйте лише якісні фрукти та овочі. Завжди ретельно промивайте їх.

Покладіть фрукти чи овочі до банок. Якщо це потрібно, протріть вінця банок. Вони мають бути чистими. Покладіть зверху на повну банку змочену гумову прокладку та так само змочену кришку. Закрийте банки за допомогою ключа для консервації.

Не ставте до духової шафи більше шести банок одночасно.

Наведені цифри є орієнтовними. Температура у кухні, кількість банок та температура їх вмісту можуть впливати на тривалість приготування. Перед тим, як вимкнути духову шафу, переконайтеся, чи вміст банок справді кипить.

Програмування

1. Установіть емальоване деко на рівень 2. Виставте на деко банки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Влийте півлітра гарячої води (прибл. 80 °C) у плоске емальоване деко.
3. Зачиніть дверцята духової шафи.
4. Поверніть перемикач функцій на позначку .
5. За допомогою терморегулятора задайте температуру 170-180 °C.

Приготування варення

Коли у банках з'являться часті бульбашки (через 40-50 хвилин після початку приготування), вимкніть терморегулятор. Перемикач функцій має залишатися на тій самій позначці.

Через 25-35 хвилин вигрівання у залишковому теплі духової шафи, витягніть звідти банки. Якщо залишити їх у духовій шафі на довше, це сприятиме появі мікробів та прокисанню варення. Вимкніть перемикач функцій.

| Фрукти у літрових банках | починаючи з момента появи бульбашок | Подальше нагрівання |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Яблука, порічка, суниця | Вимикання | прибл. 25 хв. |
| Черешні, абрикоси, персики, порічка | Вимикання | прибл. 30 хв. |
| Яблучне, грушове, сливове пюре | Вимикання | прибл. 35 хв. |

Консервація овочів

Коли у банках почнуть з'являтися бульбашки, за допомогою терморегулятора зменшіть температуру до 120-140 °C. Час остаточного вимкнення терморегулятора наведений у таблиці. Залиште овочі в духовій шафі ще на 30-35 хвилин. Протягом цього часу перемикач функцій повинен бути увімкненим.

| Овочі у власному соку в літрових банках | з моменту появи бульбашок 120–140 °С | Подальше нагрівання |
|---|--------------------------------------|---------------------|
| Огірки | – | прибл. 35 хв. |
| Буряки | прибл. 35 хв. | прибл. 30 хв. |
| Брюсельська капуста | прибл. 45 хв. | прибл. 30 хв. |
| Зелена квасоля, кольрабі, червоноголова капуста | прибл. 60 хв. | прибл. 30 хв. |
| Зелений горошок | прибл. 70 хв. | прибл. 30 хв. |

Вийняття банок з духової шафи






Після вийняття банок з духової шафи не ставте їх на холодну чи вологу поверхню - банки можуть луснути.

Контрольні страви

Відповідно до норм DIN 44547 та EN 60350

Випікання

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

| Страва | Додаткове приладдя, поради та застереження | Рівень | Режим нагрівання | Темпер-атура, °С | Тривалість приготування, хв. |
|-------------------------|--|--------|---|------------------|------------------------------|
| Масляне печиво | Плоске емальоване деко | 2 |  | 160–170 | 20–30 |
| | Глибоке емальоване деко | 3 |  | 160–170 | 30–40 |
| | Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* | 2+3 |  | 140–160 | 20–30 |
| | Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко* | 2+4 |  | 140–160 | 20–30 |
| Дрібна випічка, 20 штук | Деко | 3 |  | 160–180 | 20–30 |

| Страва | Додаткове приладдя, поради та застереження | Рівень | Режим нагрівання | Температура, °C | Тривалість приготування, хв. |
|--|---|--------|------------------|-----------------|------------------------------|
| Дрібна випічка, 20 штук на деко (з попереднім розігріванням) | Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* | 2+3 | | 150–170 | 25–35 |
| | Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко* | 2+4 | | 150–170 | 25–35 |
| Бісквіт на воді | Рознімна форма | 1 | | 160–180 | 30–40 |
| Пиріг з дріжджового тіста на деці | Емальоване деко | 3 | | 170–190 | 40–50 |
| | Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* | 2+3 | | 150–170 | 30–45 |
| | Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко* | 2+4 | | 150–170 | 30–45 |
| Закритий яблучний пиріг | 2 решітки* + 2 рознімні жестиані форми Ø 20 см** | 2+3 | | 190–210 | 70–80 |
| | Емальоване деко + 2 рознімні жестиані форми Ø 20 см** | 1 | | 200–220 | 70–80 |

* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте алюмінієве деко на нижчу решітку, а глибоке емальоване деко на вищу.

** Розміщуйте пироги на додатковому приладді по діагоналі.
Решітки та дека для духової шафи можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.

Смаження на грилі

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

| Страва | Додаткове приладдя | Рівень | Режим нагрівання | Потужність гриля | Тривалість приготування, хв. |
|---|--------------------|--------|------------------|------------------|------------------------------|
| Підсмаження тостів (з попереднім розігріванням протягом 10 хв.) | Решітка | 5 | | 3 | 1–2 |
| Яловичі котлети, 12 штук* | Решітка | 4 | | 3 | 25–30 |

* Після закінчення половини рекомендованого часу приготування слід перегорнути продукти. Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>