



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Духова шафа
HBG634B.1**



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Зміст

	Використання за призначенням	4
	Важливі настанови з безпеки	4
	Загальне	4
	Галогенова лампа	5
	Причини несправностей	6
	Загальне	6
	Захист навколишнього середовища	6
	Заощадження енергії	6
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	6
	Знайомство з приладом	7
	Панель управління	7
	Елементи управління	7
	Дисплей	8
	Види нагрівання	8
	Подальша інформація	9
	Функції робочої камери	9
	Приладдя	10
	Приладдя, що постачається в комплекті	10
	Встановлення приладдя	10
	Спеціальне приладдя	11
	Перед першим використанням	12
	Перша експлуатація	12
	Очищення робочої камери та приладдя	12
	Управління приладу	12
	Увімкнення/вимкнення приладу	12
	Початок роботи	12
	Регулювання виду нагрівання та температури	13
	Швидке розігрівання	13
	Установки таймера	14
	Встановлення тривалості	14
	Встановлення часу закінчення	15
	Установка таймера	15
	Функція “Захист від дітей”	16
	Активація та деактивація	16
	Основні установки	16
	Зміна основних установок	16
	Перелік основних установок	16
	Вимкнення електропостачання	17
	Зміна поточного часу	17
	Програма “Шабат”	17
	Початок програми «Шабат»	17
	Засоби для чищення	18
	Відповідні очисні засоби	18
	Поверхні робочої камери	19
	Підтримання приладу чистим	19
	Навісні елементи	20
	Зняття та встановлення підвісних каркасів	20
	Дверцята приладу	21
	Встановлення та знімання дверцят приладу	21
	Зняття захисної панелі дверцят	21
	Монтаж та демонтаж скла дверцят	22
	Що робити у випадку несправності?	23
	Усунення несправностей власноруч	23
	Максимальна тривалість роботи	23
	Заміна лампи робочої камери	24
	Скляна кришка	24
	Служба сервісу	24
	Е номер та FD номер (дата виробництва)	24
	Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 25	25
	Силіконові форми	25
	Пирого та дрібне печиво	25
	Хліб та булочки	28
	Піца, французький пиріг і пікантні пироги	29
	Запіканка і суфле	31
	Птиця	32
	М'ясо	33
	Риба	36
	Овочі і гарнір	37
	Йогурт	38
	Заощадження енергії з видами нагрівання Eco	38
	Акриламід у харчових продуктах	40
	Томління/слабке нагрівання	40
	Підсушування	41
	Консервування	42
	Залишіть тісто підніматися	43
	Розморожування	43
	Підтримання страв у теплому стані	44
	Тестові страви	45

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



Використання за призначенням

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

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

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

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

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

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

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

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

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 10



Важливі настанови з безпеки

Загальне

Попередження **Небезпека пожежі!**

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

Попередження **Небезпека опіків!**

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

Попередження **Небезпека опіку!**

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.

- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

⚠ Попередження **Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

⚠ Попередження **Небезпека ураження електричним струмом!**

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

⚠ Попередження **Небезпека впливу магнітних полів!**

На панелі управління або елементах керування встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, кардіостимулятори чи дозатори інсуліну. Носіям електронних імплантатів дотримуватися відстані до електронних імплантатів не менше 10 см.

Галогенова лампа

⚠ Попередження **Небезпека ураження електричним струмом!**

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

Причини несправностей

Загальне

Увага!

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

Захист навколишнього середовища

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

Заощадження енергії

- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.
- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.
- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Ви можете випікати у 2 прямокутних формах, поставивши їх поруч у робочу камеру.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути прилад на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом

В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

Вказівка: Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

Панель управління

Через панель управління можна за допомогою кнопок, сенсорних полів та поворотного регулятора налаштувати різні функції Вашого приладу. На дисплеї відобразяться поточні налаштування.

В огляді показано панель управління при увімкненому приладі з обраним видом нагрівання.



1 Кнопки

У кнопку праворуч та ліворуч від панелі управління є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації.
Для приладів без передньої панелі з високоякісної сталі також ці дві кнопки є сенсорними полями без точок натискання.

2 Сенсорні поля

Під сенсорними полями знаходяться датчики. Для того, щоб обрати функцію, торкайтеся лише відповідного символу.

3 Поворотний регулятор

Поворотний регулятор встановлене таким чином, щоб його можна без обмеження обертати ліворуч або праворуч. Злегка притисніть його і повертайте у потрібному напрямку.

4 Дисплей



На дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки.

Елементи управління





Окремі елементи управління узгоджено з різними функціями приладу. Таким чином можна просто і безпосередньо налаштувати прилад.

Кнопки та сенсорні поля


Тут Ви зможете ознайомитись з коротким поясненням щодо різних кнопок та сенсорних полів.

Символ	Значення	
Кнопки		
	on/off	Увімкнення/вимкнення приладу
	start/stop	Розпочати і призупинити або перервати роботу приладу тривалим натисканням (бл. 3 с).

Сенсорні поля зовні

	Таймер	Вибір таймера
	Блокування для захисту дітей	Активувати і деактивувати блокування для захисту дітей тривалим натисканням (бл. 4 с)
	Інформація	Показати вказівки Тривалим натисканням (прибл. 3 с) викличте основні налаштування.
	Освітлення робочої камери	Увімкнення та вимкнення освітлення робочої камери

Сенсорні поля всередині

	4D-Гаряче повітря	Напряму обрати вид нагрівання «4D-Гаряче повітря»
	Верхнє/нижнє нагрівання	Безпосередній вибір виду нагрівання верхнє/нижнє нагрівання
	Гаряче повітря Eco	Прямий вибір виду нагрівання «Гаряче повітря Eco»
	Гриль, велика площа нагрівання	Безпосередній вибір виду нагрівання «Гриль, велика площа нагрівання»
	Види нагрівання	Обрати перелік видів нагрівання
	Температура	Вибір температури для робочої камери
	Налаштування таймера	Вибір налаштувань таймера
	Швидке розігрівання	Розпочати або перервати швидке розігрівання для робочої камери

Сенсорне поле, значення якого можна змінити на дисплеї, або яке показується на передньому фоні, горить червоним.

Поворотний регулятор

За допомогою поворотного регулятора змініть значення налаштування, що відображається на дисплеї.

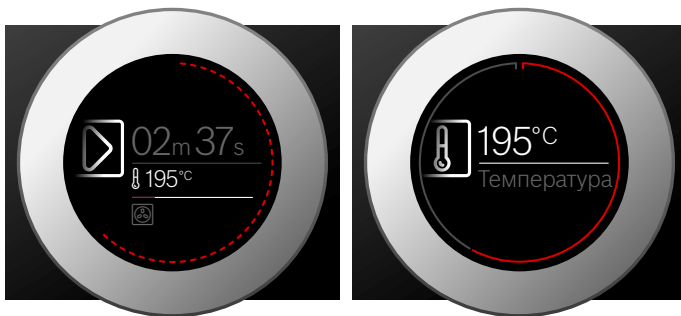
Для більшості переліків вибору, наприклад: температура, потрібно знову обернути регулятор керування назад, коли досягнуте мінімальне або максимальне значення. Для режимів нагрівання, наприклад: після останнього пункту починається знову перший.

Дисплей

Інформація на дисплеї структурована таким чином, щоб можна було переглянути одночасно всі дані.

Значення, яке зараз можна налаштувати, виділяється. Воно відображається білим шрифтом, підкресленим білою лінією. Фонове значення на відображається сірим.

Виділення	Значення можна безпосередньо змінювати, без потреби попередньо обирати його. Після запуску роботи завжди виділяється температура або режим. Біла лінія є одночасно лінією нагрівання і заповнюється червоним.
Збільшення	Поки Ви змінюєте поворотним регулятором виділене значення, збільшеним відображається тільки це значення.



Види нагрівання

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

Символи окремих видів нагрівання допоможуть Вам при виборі оптимального виду нагрівання для готування.

Вид нагрівання	Температура	Використання
4D-Гаряче повітря	30-275 °C	Для випікання та смаження на одному або багатьох рівнях Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
Верхнє/нижнє нагрівання	30-300 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для пирогів з соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
Гаряче повітря Eco	30-275 °C	Для енергетично оптимізованого готування обраних страв на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері енергетично оптимізоване тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
Верхнє/нижнє нагрівання Eco	30-300 °C	Для енергетично оптимізованого приготування обраних страв. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.

Індикація кільця

Зовні на дисплеї знаходиться індикація кільця.

Якщо Ви змінюєте параметр, індикація кільця вказує, де Ви знаходитесь в списку вибору. Залежно від зони регулювання параметрів індикація кільця може бути суцільна або розділена на сегменти, залежно від довжини списку вибору.

Під час роботи індикація кільця з секундним інтервалом заповнюється червоним. Через кожну хвилину сегменти починають заповнюватися спочатку. В ході виконання щосекунди гасне один сегмент.


Показник температури

Після запуску режиму роботи поточна температура робочої камери відображається графічно на дисплеї.

Лінія нагрівання	Біла лінія під значенням температури заповнюється зліва направо червоним в міру нагрівання робочої камери. Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, щойно лінія цілком заповнилася червоним. Для рівнів налаштування, наприклад: режим гриля, лінія нагрівання негайно заповнена червоним.
Індикація залишкового тепла	Якщо прилад вимкнено, індикація кільця відображає залишкове тепло в робочій камері. Чим менше залишкове тепло, тим темнішою стає індикація кільця і в певний момент вона цілком зникає.

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

При тривалій роботі з високими температурами, прилад через деякий час автоматично знижує температуру.

	Гриль з конвекцією	30–300 °C	Запікання птиці та цілої рибини і великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Гриль, велика площа нагрівання	Режим гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі плоских продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа нагрівання	Режим гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости та для панірування. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Режим піци	30–275 °C	Для приготування піци та страв, яким потрібно багато теплоти знизу. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів у задній стінці.
	Томління/слабе нагрівання	70–120 °C	Для заощадливого та повільного приготування обсмажених, ніжних шматків м'яса у відкритому посуді. Жар надходить при невисокій температурі рівномірно зверху та знизу.
	Нижнє нагрівання	30–250 °C	Для приготування на водяній бані і для підрум'янювання. Жар надходить знизу.
	Розморожування	30–60 °C	Для щадного розморожування заморожених страв.
	Підтримання страв у теплом стані	60–100 °C	Підтримання приготованих страв у теплом стані.
	Попереднє підігрівання посуду	30–70 °C	Для розігрівання страв.

Запропоновані значення

Для кожного виду нагрівання в приладі є рекомендована температура або режим. Їх можна прийняти або змінити у відповідному діапазоні.

Подальша інформація

У більшості випадків прилад надає вказівки і подальшу інформацію до вже виконаної дії.

Торкніться поля **i**. Вказівка відображається на дисплеї кілька секунд. Для огляду розгорнутих вказівок гортайте текст до кінця за допомогою поворотного регулятора.

Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

Функції робочої камери

Функції в робочій камері полегшують експлуатацію Вашого приладу. Таким чином, наприклад, освітлюється велика поверхня робочої камери, і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

Відчинення дверцят приладу

Якщо під час виконання режиму роботи Ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. При закритті дверцят робота продовжується.

Освітлення робочої камери

Якщо відкрити дверцята приладу, вмикається освітлення робочої камери. Якщо дверцята залишаються відкритими довше 15 хвилин, освітлення знову вимикається.

Для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли режим роботи завершено, він вимикається.

Вказівка: В основних установках можна встановити, щоб не вмикалося освітлення робочої камери під час роботи. → "Основні установки" на сторінці 16

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше прилад перегрівається.

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

Вказівка: Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 16

Приладдя

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

Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:

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

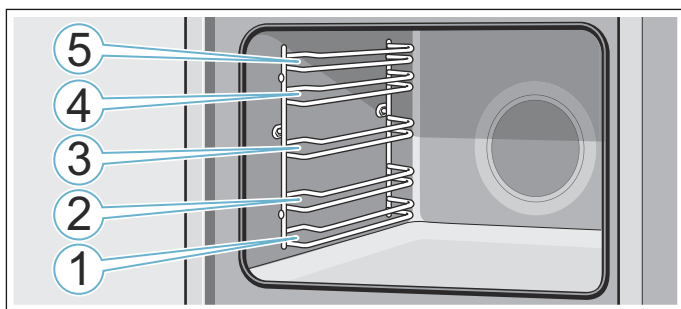
Використовуйте лише оригінальне приладдя. Воно розроблене спеціально для Вашого приладу.

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

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

Встановлення приладдя

Робоча камера має 5 рівнів установа. Рівні встановлення рахуються знизу догори.



Завжди встановлювати приладдя між обома напрямними одного рівня встановлення.


Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

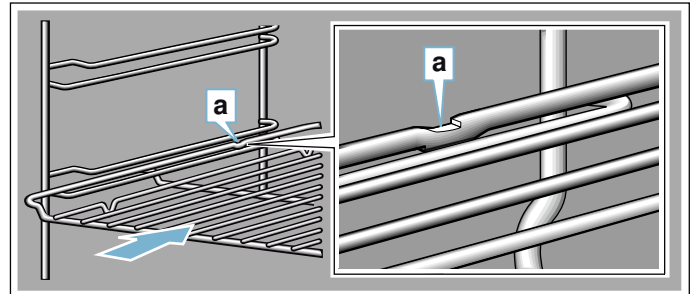
Вказівки

- Слідкуйте за тим, щоб приладдя завжди правильно вставлялося в робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.

Фіксація приладдя

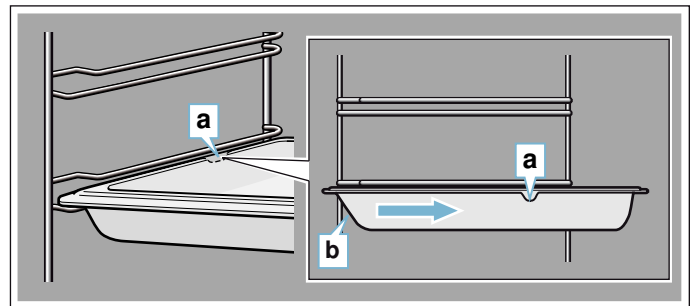
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування. Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру, щоб спрацював фіксуючий механізм.

Встановлюйте решітку так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Відкрита сторона і вигин повинні бути спрямовані донизу .



Встановлюйте деко так, щоб фіксуючий вигин **a** був позаду і вказував донизу. Скіс приладдя **b** повинен бути спрямований попереду до дверцят приладу.

Приклад на малюнку: універсальне деко

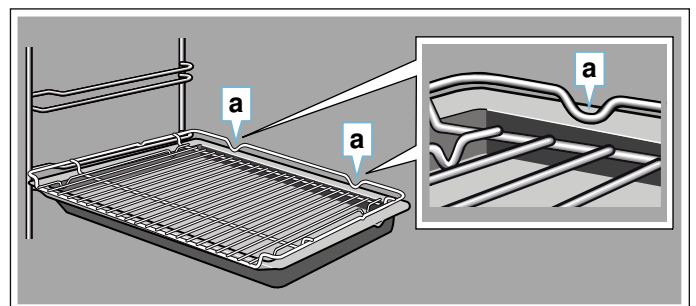


Поєднання приладдя

Можна одночасно встановлювати решітку з універсальним деком, щоб збирати рідину, що скапує.

При вкладанні решітки, слідкуйте за тим, щоб обидві розпірки **a** знаходилися на задньому краю. При вставленні універсального дека решітка над верхньою напрямною рівня встановлення.

Приклад на малюнку: універсальне деко



Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Широку програму приладдя до Вашого приладу Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті.

Доступність та можливість замовлення онлайн різна в різних країнах. Будь ласка, продивіться інформацію в документах, які Ви отримали під час купівлі духової шафи.

При покупці вкажіть точний номер за каталогом спеціального приладдя.

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 24

Спеціальне приладдя	Номер для замовлення
Решітка Для посуду, форм для пирогів та запіканок та для смаження і гриля.	HEZ634000
Універсальне деко Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.	HEZ632070
Деко для випікання Для пирогів на деку та дрібного печива.	HEZ631070
Вставна решітка Для м'яса, птиці та риби Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що скапують.	HEZ324000
Універсальне деко, із антипригарним покриттям Для приготування соковитих пирогів, печива, великого об'єму печені і продуктів глибокої заморозки. Випічка та печеня легко відділяються від універсального дека.	HEZ632010
Деко для випікання, із антипригарним покриттям Для пирогів на деку та дрібного печива. Випічка легко відокремлюється від дека для випікання.	HEZ631010
Сковорода Profi Для приготування великої кількості.	HEZ633070
Кришка для сковороди Profi З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.	HEZ633001
Форма для піци Для піци та великих круглих пирогів.	HEZ617000
Деко для гриля Для приготування на грилі замість решітки або у якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.	HEZ625071

Камінь для випікання хліба Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка. Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.	HEZ327000
Скляна жаровня (5,1 літрів) Для тушкування і запіканок. Особливо підходить для режиму роботи "Страви".	HEZ915001
Скляний піддон Для великої печені, соковитих пирогів і запіканок.	HEZ864000
Скляна форма Для запіканок, страв з овочів та випічки.	HEZ636000
Система висувного механізму однорівнева Завдяки висувним рейкам на рівні 2 Ви можете висувати приладдя далі, причому воно не перекинеться.	HEZ638100
Система висувного механізму дворівнева Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі, причому воно не перекинеться.	HEZ638200
Система висувного механізму 3-рівнева Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.	HEZ638300
Декоративні планки Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.	HEZ660060



Перед першим використанням

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

Перша експлуатація

Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для першого введення в експлуатацію. Може пройти кілька секунд, поки з'явиться запит.

Вказівка: Ці налаштування можна в будь-який час знову змінити на основні установки. → "Основні установки" на сторінці 16

Налаштування мови

Першою з'являється мова. Попередньо налаштована мова «Deutsch».

1. Встановіть поворотним регулятором бажану мову.
2. Для підтвердження торкніться поля . З'явиться наступне налаштування.

Налаштування поточного часу

Поточний час починається з «12:00 годин».

1. Поворотним регулятором налаштуйте поточний час.
2. Для підтвердження торкніться поля .

На дисплеї відобразиться вказівка, що перше введення в експлуатацію завершено. Годинник показує поточний час.

Очищення робочої камери та приладдя

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

Очищення робочої камери

Для того щоб позбутися запаху нового приладу, спочатку треба закрити порожню робочу камеру та прогріти її.

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

Виконайте задані налаштування. Як налаштувати вид нагрівання і температуру, дізнайтеся у наступному розділі. → "Управління приладу" на сторінці 12

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

Вимикайте прилад після зазначеної тривалості кнопкою on/off .

Коли робоча камера охолоне, очистіть пласкі поверхні мийним розчином і рушником.

Очищення приладдя

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



Управління приладу

Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми Вам пояснимо, як налаштувати Ваш прилад. Ви дізнаєтеся, що відбувається при вмиканні та вимиканні і як налаштувати режими роботи.

Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

Вказівка: Функцію «Блокування від доступу дітей» і таймер можна також налаштувати при вимкненому приладі. Певні індикації та вказівки на дисплеї, наприклад, для відображення залишкового тепла в робочій камері, індикація залишається також видимою навіть у вимкненому приладі.

Якщо Ви не плануєте використовувати прилад – вимкніть його. Якщо тривалий час не виконуються налаштування, прилад вимикається автоматично.

Ввімкнення приладу

Кнопкою on/off увімкніть прилад.

Всі сенсорні поля засвітаються червоним. На дисплеї відображається логотип Bosch, а потім перший вид нагрівання списку вибору.

Вимкнення приладу

Кнопкою on/off вимкніть прилад.

В такому випадку запущена функція буде перервана. На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.

Вказівка: Чи буде показано поточний час при вимкненому приладі, можна визначити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 16

Початок роботи

Кожен режим роботи запускається кнопкою start/stop .

Після запуску на дисплеї з'являється разом з налаштуваннями індикація часу. Крім того з'являється індикація кільця і нагрівання.


Призупинення режиму


Кнопкою start/stop можна також перервати роботу і продовжити її знову.

Якщо кнопку start/stop утримувати натиснутою бл. 3 секунд, робота повністю переривається і всі налаштування скидаються.

Вказівка: Після переривання або зупинки роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.


Регулювання виду нагрівання та температури

Торкніться поля , щоб обрати види нагрівання. Символ світиться червоним і на дисплеї з'являється перший вид нагрівання з запропонованою температурою.


Приклад на малюнку: гриль з конвекцією  при 195 °C.

1. За допомогою поворотного регулятора встановіть вид нагрівання.




2. Торкніться поля . На дисплеї температура виділяється білим.
3. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру.



4. Запустіть кнопкою start/stop . На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.





Прилад починає розігріватися.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .

Вказівка: На приладі також можна налаштувати тривалість та кінець для режиму роботи. → *Сторінка 14*

Зміна

Після запуску виділеною залишається температура. Якщо порухати поворотний регулятор, температура змінюється і приймається безпосередньо.





Для зміни виду нагрівання попередньо припиніть режим роботи кнопкою start/stop  і торкніться поля . Відобразиться перший вид нагрівання з відповідною запропонованою температурою. За допомогою поворотного регулятора змініть вид нагрівання.

Вказівка: Якщо змінити вид нагрівання, скидаються також інші налаштування.


Прямий вибір видів нагрівання

Певні види нагрівання можна обрати безпосередньо полями сенсорного екрану. Таким чином прилад можна налаштувати ще простіше і швидше.

Види нагрівання, які можна налаштувати прямим вибором:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гаряче повітря Eco
-  Гриль, велика площа нагрівання



Встановлення

1. Торкніться в полі потрібного виду нагрівання. Температура відразу ж виділяється білим.
2. За допомогою поворотного регулятора встановіть температуру або режим гриля.
3. Запустіть кнопкою start/stop . Прилад починає розігріватися.

Швидке розігрівання

З режимом швидкого нагрівання можна скоротити час нагрівання для деяких видів нагрівання.


Види нагрівання, придатні для швидкого нагрівання:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання

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

Встановлення

Слідкуйте за тим, щоб вид нагрівання був відповідним, а налаштована температура не менше 100 °C. Інакше неможливо активувати швидке нагрівання.


1. Регулювання виду нагрівання та температури.
2. Торкніться поля .

Символ горить червоним. На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

Коли швидке нагрівання завершилося, лунає сигнал і на дисплеї відображається вказівка. Символ більше не загоряється. Поставте страву у робочу камеру.




Вказівка: Установка таймеру «Тривалість» запускається відразу ж зі швидким нагріванням. Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.



Переривання


Для переривання швидкого нагрівання знову торкніться поля . Символ більше не загоряється.

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

Установка таймера	Застосування
 Тривалість	Після завершення налаштованої тривалості прилад автоматично завершує роботу.
 Приготування завершено	Встановіть тривалість і бажаний час завершення. Прилад запускається автоматично, так щоб роботу було звершено до бажаного часу.
 Таймер	Таймер функціонує як пісочний годинник. Він працює незалежно від інших налаштувань таймера. Після завершення налаштованого часу прилад не вмикається і не вимикається автоматично.

Тривалість та завершення після налаштування режиму можна викликати через поле . У таймера власне поле , і його можна налаштувати в будь-який момент.

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

Вказівка: Тривалість сигналу можна змінити в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 16

Встановлення тривалості

Ви можете встановити для Вашої страви тривалість готування в приладі. Таким чином тривалість приготування не буде випадково перевищено і Вам не потрібно буде переривати іншу роботу, щоб завершити режим.


Встановлення

Залежно від того, у якому напрямку спочатку обернути поворотний регулятор, розпочинається тривалість з запропонованого значення: ліворуч 10 хвилин, праворуч 30 хвилин.

До однієї години можна налаштовувати тривалість з кроком у хвилину, потім з кроком в 5 хвилин.


Максимально можна налаштувати 23 години і 59 хвилин.


Приклад на малюнку: тривалість 45 хвилин.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.
2. Перед пуском торкніться поля . Тривалість, що відображається на дисплеї, виділяється білим.

3. За допомогою поворотного регулятора встановіть тривалість.





Через кілька секунд значення приймається, або торкніться поля  двічі. На дисплеї під видом нагрівання і температурою або режимом відображається тривалість.


4. Запустіть кнопкою start/stop . На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.





Прилад починає розігріватися.


Коли тривалість завершена, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається тривалість 00хв. 00с.

За допомогою поля  можна знову налаштувати тривалість або за допомогою кнопки start/stop  продовжити роботу без встановлення тривалості.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .

Змінити і перервати

Щоб змінити тривалість, торкніться поля . Тривалість, що відображається на дисплеї, виділяється білим, і її можна змінити поворотним регулятором. Полем  прийміть зміни.

Якщо потрібно перервати тривалість, встановіть тривалість назад на нуль. Після приймання змін можна продовжити роботу кнопкою start/stop  без тривалості.

Встановлення часу закінчення

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


Вказівки

- Зверніть увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері занадто довго та не зіпсувались.
- Не налаштовуйте час завершення, якщо робота вже почалася. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.


Встановлення


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

Приклад на малюнку: налаштована тривалість 45 хвилин, страва повинна бути готова о 12:00.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.
2. Встановлення тривалості.
3. Перед запуском знову ще раз натисніть на поле . Приготування завершено, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
4. За допомогою поворотного регулятора перенесіть час закінчення програми.





Через кілька секунд значення приймається, або торкніться поля  знову. На дисплеї під режимом роботи і температурою або режимом відображається час закінчення.


5. Запустіть кнопкою start/stop . На дисплеї відображається поточний час запуску приладу.






Прилад знаходиться у режимі очікування. Коли прилад запускається на дисплеї відраховується тривалість.


Коли тривалість завершена, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається тривалість 00хв. 00с.

За допомогою поля  можна знову налаштувати тривалість або за допомогою кнопки start/stop  продовжити роботу без встановлення тривалості.

Якщо прилад закінчив роботу, вимкніть прилад кнопкою on/off .

Змінити і перервати

Щоб змінити час закінчення, перервіть спочатку роботу кнопкою start/stop  і двічі торкніться поля . Час завершення, що відображається на дисплеї, виділяється білим, і його можна змінити поворотним регулятором. Кнопкою start/stop  продовжіть роботу.

Якщо потрібно анулювати час закінчення роботи, повністю скиньте час закінчення. Кнопкою start/stop  можна безпосередньо запустити налаштовану тривалість.

Вказівка: Зміна часу закінчення можлива, лише поки не завершилася тривалість. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.

Установка таймера



Таймер працює паралельно з іншими налаштуваннями. Його можна налаштувати в будь-який момент, також коли прилад вимкнено. У нього власний сигнал, так що Ви почуєте, що завершилось, таймер чи тривалість.

Встановлення

Час таймеру завжди починається з нуля хвилин.


Чим більше значення, тим більшими будуть часові проміжки при налаштуванні.

Максимально можна налаштувати 24 години.

1. Торкніться поля . Символ горить червоним. Таймер, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
2. За допомогою поворотного регулятора встановіть час таймера.
3. Запустіть програму, доторкнувшись до поля .

Вказівка: Через кілька секунд таймер також запускається автоматично.


Час таймеру відраховується у зворотному напрямку.

Таймер залишається видимим на дисплеї, коли прилад вимкнено. Під час роботи налаштування режиму роботи залишаються на передньому фоні. Якщо торкнутися поля , час таймера відображається протягом кількох секунд.

Коли час таймеру завершився, лунає сигнал і на дисплеї відображається вказівка. Символ більше не загорається.

Порада: Якщо налаштований час таймера пов'язаний з режимом роботи приладу, використовуйте тривалість. Час видно на передньому фоні, і прилад автоматично вимикається.


Змінити і перервати

Щоб змінити час таймера, торкніться поля . Таймер, що відображається на дисплеї, виділяється білим і його можна змінити поворотним регулятором.

Якщо потрібно перервати роботу таймера, перевстановіть таймер заново. Після приймання змін символ більше не світиться.


Функція "Захист від дітей"

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



Панель керування заблоковано і налаштування неможливе. Можливо лише вимкнути прилад кнопкою on/off .

Активація та деактивація

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненому та вимкненому приладі.

Відповідно бл. 4 секунд натискайте на поле .

На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.




При увімкненому приладі поле  світиться червоним. Якщо прилад вимкнено, поле  не світиться.

Основні установки

Щоб можна було оптимально і просто експлуатувати прилад, доступні різні налаштування. Їх Ви можете змінити за власною потребою.


Зміна основних установок

Прилад повинен бути вимкненим.

1. Утримуйте натиснутим поле і бл. 3 секунд. На дисплеї з'явиться вказівка щодо перебігу.
2. Підтвердьте вказівку полем .
3. На дисплеї з'являється перша установка Мова.
3. При потребі змініть налаштування поворотним регулятором.
4. Торкніться поля .
- На дисплеї відображається наступне налаштування, і його можна змінити поворотним регулятором.
5. Полем  пройдіть через всі налаштування і при потребі змініть за допомогою поворотного регулятора.
6. На завершення для підтвердження натискайте поле і бл. 3 секунд.


На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування збережено.

Перервати

Якщо зміни зберігати не потрібно, можна перервати кнопкою on/off . На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування не збережено.

Перелік основних установок

Залежно від комплектації Вашого приладу доступні не всі основні установки.

Установка	Параметр
Мова	Інші доступні мови
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год
Звуковий сигнал	Коротка трив. (30 сек.!!) Середня трив. (1 хв.*!!)* Довга трив. (5 хв.)
Сигнал кнопок	Увімкнено Вимкнено* (звук зберігається для on/off )
Яскравість дисплея	Шкала з 5 рівнів
Дисплей годинника	Вимк. Цифровий*
Освітлення	У роботі вимкн. У роботі увімкн.*
Блокування для захисту дітей	Лише блокування клавіш* Блокування дверей і клавіш
Затемнення на ніч	Вимкнено* Увімкнено
Логотип марки	Індикація* Не відображ.
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано* Мінімальний

Система висувного механізму	Не дообладнано* (для підвісних каркасів та одинарного телескопічного механізму) Дообладнано (для 2- і 3-рівневого телескопічного механізму)
Програма «Шабат»	Увімкнено Вимкнено*
Заводські установки	Повернутись Не повертатися*

* Заводські установки (залежно від типу приладу) заводські установки можуть відрізнятись

Вказівка: Зміни в налаштуваннях мови, звуку кнопок та яскравості дисплея діють відразу. Усі інші налаштування – лише після зберігання.

Вимкнення електропостачання


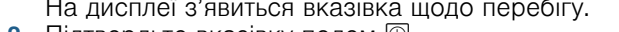
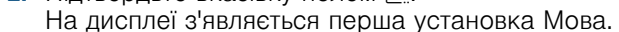
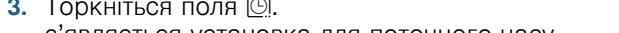

Внесені Вами зміни залишаються в налаштуваннях також після вимкнення струму.

Лише налаштування для першого введення у експлуатацію потрібно виконувати знову після тривалого переривання живлення. Коротке переривання живлення може викликати замикання приладу.

Зміна поточного часу

Якщо потрібно коригувати поточний час, наприклад, з літнього на зимовий, змініть основні установки.

Прилад повинен бути вимкненим.

1. Утримуйте натиснутим поле  бл. 3 секунд.
На дисплеї з'явиться вказівка щодо перебігу.
2. Підтвердьте вказівку полем .
3. Торкніться поля .
На дисплеї з'являється перша установка Мова.
4. Торкніться поля .
з'являється установка для поточного часу.
5. Поворотним регулятором змініть поточний час.
5. Для підтвердження натискайте на поле  бл. 3 секунд.

На дисплеї з'являється вказівка, що налаштування збережено.

Програма «Шабат»


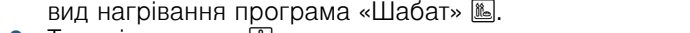
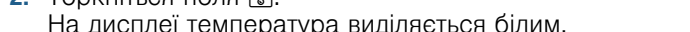
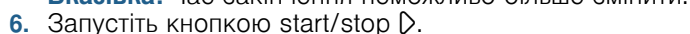
З програмою «Шабат» можна налаштувати тривалість до 74 годин. Страви у робочій камері залишаються теплими, а Вам не потрібно ані включати, ані виключати прилад.

Початок програми «Шабат»

Перед тим як можна буде скористатися програмою «Шабат», її потрібно активувати в основних установках.
→ "Основні установки" на сторінці 16

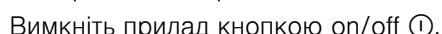
Якщо основні установки змінені відповідно, програма «Шабат» викликається у видах нагрівання як останній вид нагрівання.

Прилад нагрівається з верхнім/нижнім нагріванням. Можна налаштувати температуру від 85 °С до 140 °С.

1. За допомогою поворотного регулятора встановіть вид нагрівання програма «Шабат» .
2. Торкніться поля .
На дисплеї температура виділяється білим.
3. Налаштуйте поворотним регулятором бажану температуру.
4. Перед пуском торкніться поля .
Тривалість, що відображається на дисплеї, виділяється білим.
5. Налаштуйте поворотним регулятором бажану тривалість.
Вказівка: Час закінчення неможливо більше змінити.
6. Запустіть кнопкою start/stop .

На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.


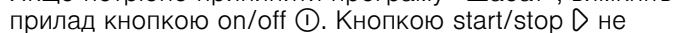
Прилад починає розігріватися.
Коли тривалість програми «Шабат» завершена, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається тривалість 00хв. 00с.

Вимкніть прилад кнопкою on/off .

Вказівка: Якщо Ви відчиняєте дверцята, робота приладу не зупиняється.

Змінити і перервати

Після запуску не можна більше змінювати налаштування.

Якщо потрібно припинити програму «Шабат», вимкніть прилад кнопкою on/off . Кнопкою start/stop  не можна більше призупинити роботу.

Засоби для чищення

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

Відповідні очисні засоби.

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

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Не застосовуйте

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

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

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

Попередження Небезпека опіків!

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

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

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

Прилад всередині

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

Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає через різні матеріали, наприклад, скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцятах, які схожі на мерехтіння, – це відблиски світла лампи освітлення робочої камери.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

Поверхні робочої камери

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

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

Очищення емальованих поверхнь

Очищуйте гладкі емальовані поверхні ганчіркою для посуду і гарячим лужним розчином або водним розчином оцту. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Пригорілі залишки страв розм'якшити вологим рушником і лужним розчином. Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок.

Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висхла.

Очищення самоочищувальних поверхнь

Самоочищувальні поверхні вкриті пористою матовою керамікою. Під час роботи приладу це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні.

Якщо самоочищувальні поверхні більше не очищуються достатньо самостійно і виникають темні плями, їх можна очистити цілеспрямованим нагріванням.

Встановлення

Попередньо вийміть підвісні каркаси, телескопічні механізми, приладдя і посуд з робочої камери. Ретельно почистіть гладкі емальовані поверхні в робочій камері, внутрішні двері приладу і скляний захисний ковпак освітлення робочої камери.

1. Встановіть вид нагрівання «4D-Гаряче повітря».
2. Налаштуйте максимальну температуру.
3. Запустіть режим роботи і дайте попрацювати не менше 1 години.

Керамічне покриття буде відновлене.

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

Вказівка: Під час роботи можуть утворитися червоні плями на поверхні. Це не іржа, а залишки продуктів. Ці плями не шкідливі для здоров'я і не обмежують здатність до чищення самоочищувальної поверхні.

Увага!

Не використовуйте засіб для очищення духовок на самоочищувальній поверхні. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для очищення духовок все таки потрапив на такі поверхні, негайно протріть його водою з мочалкою. Не тріть і не застосовуйте абразивні допоміжні засоби для чищення.

Підтримання приладу чистим

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

Поради

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

Навісні елементи

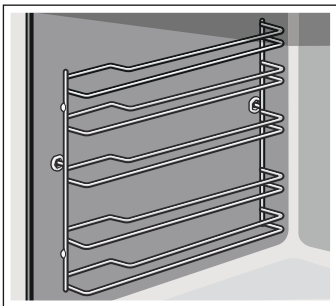
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Зняття та встановлення підвісних каркасів

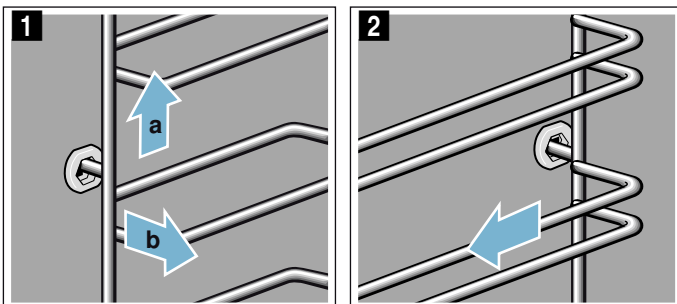
Попередження **Небезпека опіків!**

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Зняття підвісних каркасів



1. Витягніть підвісний каркас трохи вперед **a** і зніміть **b** (мал. **1**).
2. Потім витягніть вперед підвісний каркас повністю та вийміть його (мал. **2**).

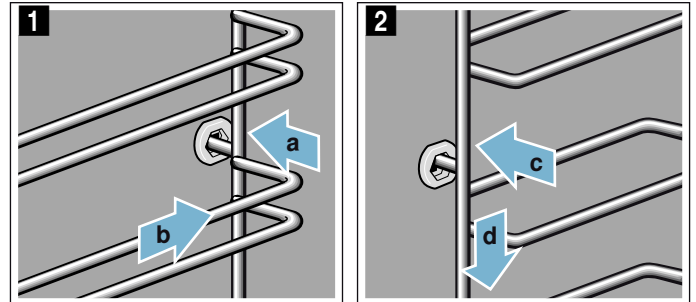


Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть його щіткою.

Встановлення підвісного каркасу

Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вигини лишався спереду.

1. Спочатку вставте підвісний каркас по центру в заднє гніздо **a**, поки підвісний каркас не буде прилягати до стінки робочої камери, а потім притисніть його назад **b** (мал. **1**).
2. Потім вставте його в переднє гніздо **c**, щоб підвісний каркас прилягав і до цієї стінки робочої камери, після чого притисніть його донизу **d** (мал. **2**).



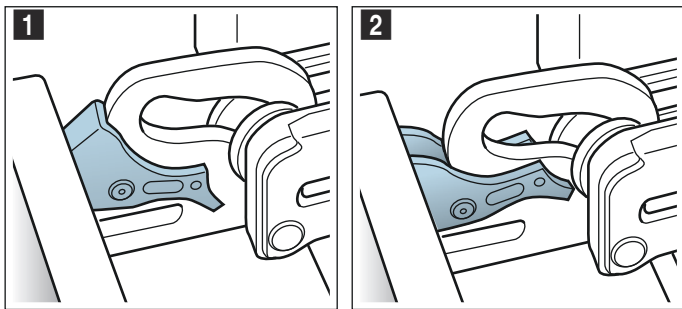
Дверцята приладу

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

Встановлення та знімання дверцят приладу

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята приладу.

На петлях дверцят приладу є фіксатори. Якщо фіксатор закритий (мал. 1), дверцята приладу заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят приладу відкриті (мал. 2), заблоковані петлі. Вони не заскочать.

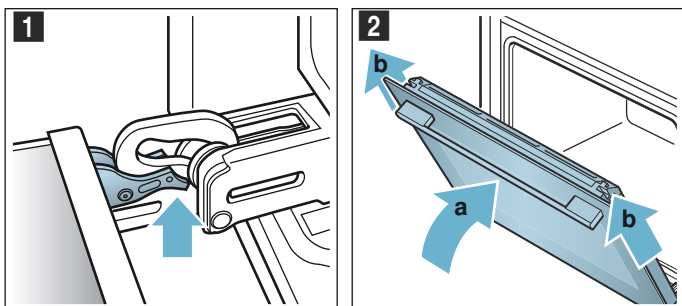


⚠ Попередження Небезпека травмування!

- Якщо шарніри не зафіксовані, вони заскакують із великою силою. Слідкуйте за тим, щоб фіксатори завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

Знімання дверцят приладу

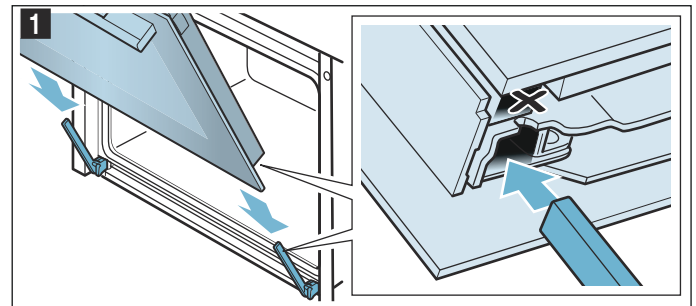
1. Повністю відкрийте дверцята приладу та натисніть на них у напрямку приладу.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору **a**. Візьміться з обох сторін ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. 2).



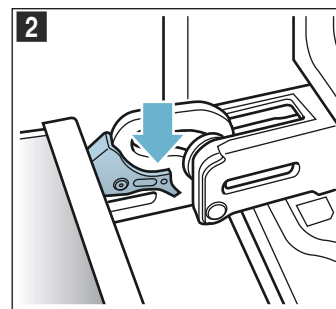
Установлення дверцят приладу

Знову установіть дверцята приладу у зворотній послідовності.

1. При встановленні дверцят приладу перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. 1).
Покладіть обидва шарніри внизу на зовнішній диск і використовуйте їх як напрямні.
Слідкуйте за тим, щоб шарніри вставлялись у правильні отвори. Всовування повинно відбуватися легко, без опору. Якщо відчувається опір, перевірте, чи вставлено шарніри у правильні отвори.



2. Повністю відкрийте дверцята приладу. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. 2).

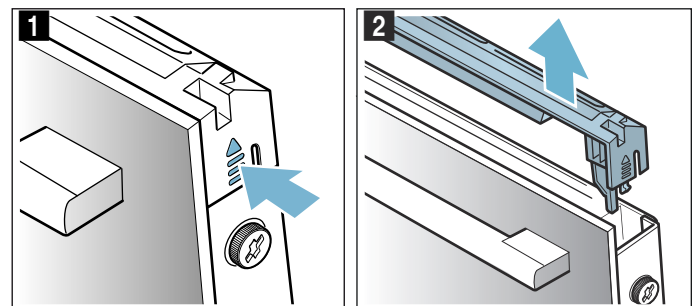


3. Закрийте дверцята робочої камери.

Зняття захисної панелі дверцят

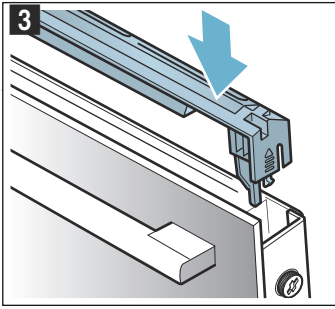
Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Для того щоб ретельно почистити духову шафу, Ви можете зняти захисну панель.

1. Трохи відкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).
Обережно закривайте дверцята приладу.



Вказівка: Почистіть вкладку з високоякісної сталі в кришці засобом для чищення високоякісної сталі. Інші частини перекриття дверцят почистіть м'яким рушником з мийним розчином.

- Знову трохи відкрийте дверцята приладу. Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 3).



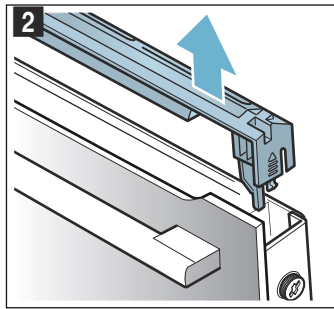
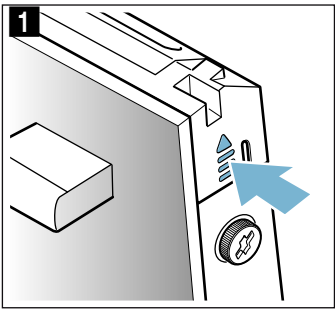
- Закрийте дверцята.

Монтаж та демонтаж скла дверцят

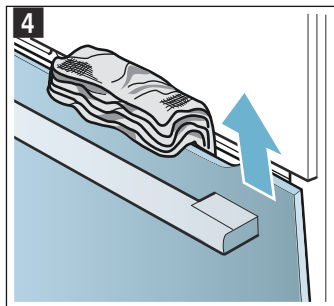
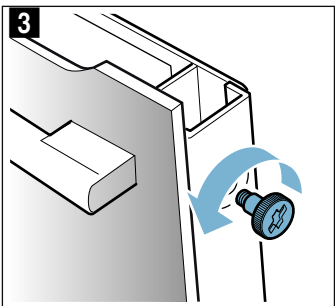
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

Демонтаж з приладу

- Привідкрийте дверцята приладу.
- Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
- Зніміть захисну панель (мал. 2).



- Викрутіть на дверцятах приладу ліворуч та праворуч гвинти і вийміть (мал. 3).
- Перед тим як знову закрити двері, затисніть кілька разів складений кухонний рушник (мал. 4). Переднє скло витягніть вгору і відкладіть на рівну поверхню разом з дверцятами повернутими ручкою вниз.



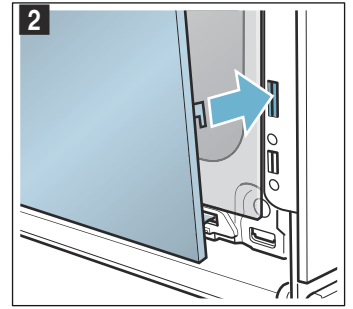
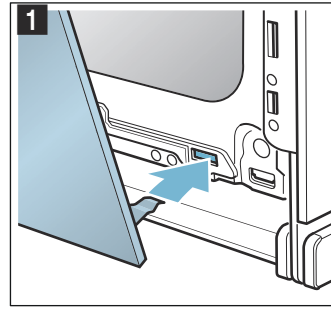
Протріть шибу м'яким рушником з засобом для чищення скла.

⚠ Попередження **Небезпека травмування!**

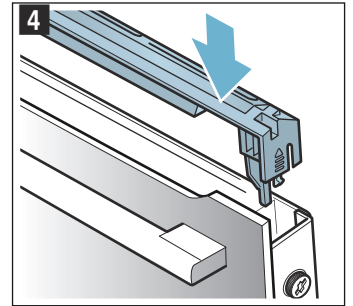
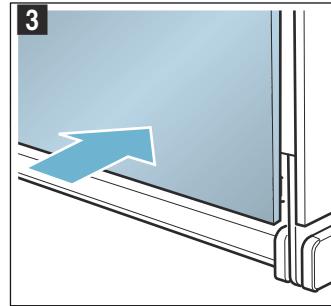
- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

Встановлення на прилад

- Введіть передню шибку вниз в кріплення (мал. 1).
- Закрийте переднє скло так, щоб обидва гачки були напроти отвору (мал. 2).



- Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації (мал. 3).
- Привідкрийте дверцята приладу і вийміть кухонний рушник.
- Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа.
- Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 4).



- Закрийте дверцята.

Увага!

Робочу камеру можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.

Що робити у випадку несправності?

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


Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте запобіжник у розподільній шафі.
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи є світло у кухні або інші кухонні прилади.
На дисплеї з'являється: «Sprache Deutsch».	Вимкнення електропостачання	Налаштуйте мову і поточний час по-новому.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Змінено основні установки.	Змініть основні установки для індикації годинника.
Прилад не нагрівається, на дисплеї горить символ [Z].	Демо режим активовано в основних установках.	На короткий час відключіть прилад від мережі (вимкніть запобіжник в розподільному блоці) і деактивуйте потім демо-режим протягом 3 хвилин в основних установках.
Поворотний регулятор випав з кріплення в панелі керування.	Поворотний регулятор випадково відчепився.	Поворотний регулятор може зніматися. Просто знову вклавте поворотний регулятор в кріплення в панелі управління і притисніть його, так щоб він зафіксувався і міг знову обертатися, як звичайно.
Поворотний регулятор неможливо вільно обертати.	Під поворотним регулятором бруд.	Поворотний регулятор може зніматися. Для виїмання з фіксації потягніть поворотний регулятор просто з кріплення. Або натисніть на зовнішній край поворотного регулятора, так щоб він перекинувся і його можна було легко захопити. Акуратно почистіть поворотний регулятор і його кріплення на приладі лужним розчином і рушником. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте гострих або абразивних очисних засобів. Не замочуйте і не мийте в посудомийній машині. Поворотний регулятор не рекомендується знімати занадто часто, щоб кріплення залишалось стабільним.

Попередження

Небезпека ураження електричним струмом!

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Індикація про несправність на дисплеї

Якщо на дисплеї відображається індикація про несправність з «D» або «E», наприклад, D0111 або E0111, вимкніть прилад кнопкою on/off  і знову увімкніть.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо індикація про несправність відображається знову, зверніться в сервісну службу і вкажіть точну індикацію про несправність.

Усунення несправностей власноруч

Технічні несправності на приладі можна часто дуже просто усунути самостійно.

Якщо страва вдалася не найкраще, див. в кінці Інструкції з експлуатації багато порад та рекомендацій щодо приготування. → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 25

Максимальна тривалість роботи


Якщо ви не міняли налаштування на приладі кілька годин, прилад автоматично припиняє нагрівання. Так можна запобігти небажаній тривалій роботі.

Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи.

Досягнуто максимальну тривалість роботи

На дисплеї відобразиться вказівка, що досягнута максимальна тривалість роботи.

Щоб продовжити роботу, торкніться будь-якого поля або оберніть поворотний регулятор.

Вимкніть прилад кнопкою on/off , коли він не потрібен.

Порада: Щоб прилад не вимкнувся випадково, наприклад, у випадку дуже довгого часу приготування, налаштуйте тривалість. Прилад нагрівається, поки не мине налаштована тривалість.

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

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

Силіконові форми

Для оптимального результату приготування рекомендуємо темні форми для випікання з металу. Якщо Ви все ж бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість та інгредієнти рецепту.

Пирогів та дрібне печиво

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування пирогів та дрібного печива. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

Випікання на декількох рівнях одразу

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Випікання на двох рівнях

- Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка: рівень 3
друга решітка: рівень 1

Випікання на трьох рівнях

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

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання
перша решітка: рівень 5
друга решітка: рівень 3
третя решітка: рівень 2
четверта решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Для соковитих пирогів застосовуйте універсальне деко, щоб не забруднювати робочу камеру соком, що виливається.

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних пирогів та дрібного печива. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Пирогів або дрібне печиво виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.




Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці.

Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці. Додаткову інформацію див. у Порадах до Пирогів та дрібного печива в кінці таблиці налаштувань.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пирогів у формах					
Кекс, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	50-70
Кекс, простий, 2 рівні	Прямокутна форма або форма для кексу	3+1		140-160	60-80
Кекс, ніжний	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	60-80
Фруктовий пиріг, з тіста для кексу, тонкий	Форма для ромової баби	2		160-180	40-60
Нижній корж з тіста для кексу	Форма для нижнього коржа торта	3		160-180	20-30
Фруктовий/сирний торт з нижнім пісочним коржем	рознімна форма Ø26 см	2		170-190	60-80
Швейцарський пиріг	Форма для піци	3		170-190	45-55
Торт	Форма для тартів, з чорної бляхи	3		190-210	25-40
Дріжджовий кекс	Форма для ромової баби	2		150-170	50-70
Пиріг з дріжджового тіста	рознімна форма Ø28 см	2		160-170	20-30
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для нижнього коржа торта	3		150-170*	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	рознімна форма Ø26 см	2		160-170*	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	рознімна форма Ø28 см	2		150-170*	30-50

Пиріг на деку					
Кекс з начинкою	Деко для випікання	3		160-180	20-40
Кекс, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	30-50
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		170-190	25-35
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		160-170	35-45
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	55-65
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	3		170-190	45-55
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	15-20
Дріжджовий пиріг з несоковитою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	20-30
Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	30-40
Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	45-60
Плетеник, крученик із дріжджового тіста	Деко для випікання	2		160-170	25-35
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200*	8-15
Кекс з дріжджового тіста, з 500 г борошна	Деко для випікання	2		150-170	45-60
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		170-180	50-60
Штрудель, заморожений	Універсальне деко	3		200-220	35-45

* попередньо розігріти

** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Дрібне печиво					
Дрібне печиво	Деко для випікання	3	☐	160**	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3	☉	150**	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	150**	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☉	140**	35-45
Маффіни	Деко для маффінів	3	☐	170-190	15-20
Маффіни, 2 рівні	Дека для маффінів	3+1	☉	160-180*	15-30
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3	☐	160-180	25-35
Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	150-170	25-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3	☉	170-190*	20-35
Листкове тісто, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	170-190*	20-45
Листкове тісто, 3 рівні	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Листкове тісто, пласке, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Хлібобулочні вироби із заварного тіста	Деко для випікання	3	☐	200-220	30-40
Хлібобулочні вироби з заварного тіста, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	190-210	35-45
Тістечка з листкового тіста	Деко для випікання	3	☉	160-180	20-30

Печиво домашнє

Фігурне печиво	Деко для випікання	3	☐	140-150**	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	☉	140-150**	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	140-150**	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Печиво домашнє	Деко для випікання	3	☉	140-160	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	140-160	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☉	140-160	15-30
Безе	Деко для випікання	3	☉	80-90*	120-150
Безе, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	80-90*	120-180
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	3	☉	90-110	20-40
Мигдальні тістечка, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☉	90-110	25-45
Мигдальні тістечка, 3 рівні	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1	☉	90-110	30-45

* попередньо розігріти

** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання

Поради для пирогів та дрібного печива

Ви хочете визначити, чи пропікся пиріг.	Проколить дерев'яною паличкою у найвищій точці пирога. Якщо тісто не прилипає до палички, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини. Або налаштуйте температуру на 10 °C нижче та продовжіть час випікання. Дотримуйтеся зазначених інгредієнтів та вказівок щодо приготування у рецепті.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Змащуйте лише дно розімної форми. Після випікання обережно відділіть пиріг ножем.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу використовуйте універсальне деко.
Дрібне печиво злипається при випіканні.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибіл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Пиріг надто сухий.	Налаштуйте температуру на 10 °C вище та скоротіть час випікання.
Пиріг загалом занадто світлий.	Якщо рівень встановлення та приладдя правильні, тоді підвищте при потребі температуру або продовжте час випікання.
Пиріг вгорі занадто світлий, але темний знизу.	Наступного разу встановіть на рівень вище.
Пиріг вгорі занадто темний, але світлий знизу.	Наступного разу встановіть на рівень нижче. Оберіть нижчу температуру і продовжіть час випікання.

Пиріг у формі занадто темний ззаду	Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя.
Пиріг загалом занадто темний.	Обирайте наступного разу нижчу температуру і продовжуйте при потребі час випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Оберіть трохи нижчу температуру. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень. Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилась безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. При випіканні дрібного печива по можливості використовувати однакові розмір та товщину.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.
Пиріг виглядає добре, але всередині не пропечений.	Випікайте при нижчій температурі трохи довше і при потребі додавайте менше рідини. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальним борошном та викладіть начинку.
Пиріг не відстає від форми при вийманні.	Після випікання дайте пирогу охолонути протягом 5–10 хвилин. Якщо його все ще не вдається вийняти з форми, ножом обережно відокремте його по краях від форми. Знову переверніть пиріг і декілька разів накрийте форму вологим, холодним рушником. Наступного разу змажте форму жиром і посипте панірувальним борошном.

Хліб та булочки

У вашого приладу багато видів нагрівання для випікання хліба та булочок. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

Випікання на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

- Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка: рівень 3
друга решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

Заморожені продукти

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

Заморожені продукти попередньо пропечені частково нерівномірно. Неріномірне підрум'янювання також зберігається після випікання.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів хліба та булочок. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Хліб або булочки виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Деякі страви виходять краще, коли їх випікати в кілька етапів. Це зазначено в таблиці.

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






Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці.
















Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Увага!

Ніколи не лийте воду у гарячу робочу камеру і не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Зміна температури може пошкодити емаль.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Рівень гриля	Тривалість, хв.
Хліб						
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Універсальне деко або прямокутна форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хліб з зерна грубого помелу, 1 кг	Універсальне деко	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Лаваш	Універсальне деко	3		250-270	-	20-25
Булочки						
Булочка/багет, попередньо запечені	Універсальне деко	3		180-200	-	10-15
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		170-190*	-	15-20
Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170*	-	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-200	-	20-30
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Універсальне деко	3		180-200	-	20-30
Булочки, заморожені						
Булочка/багет, попередньо запечені	Універсальне деко	3		180-200	-	10-15
Лужна випічка, дрібна випічка	Універсальне деко	3		180-200	-	20-25
Круасан, дрібна випічка	Універсальне деко	3		170-190	-	30-35
Тости						
Підсмаження тостів, 4 шт.	Решітка	3		190-210	-	10-15
Підсмаження тостів, 12 шт.	Решітка	3		230-250	-	10-15
Смаження тостів (без попереднього розігрівання)	Решітка	5		-	3	4-6
* попередньо розігріти						

Піца, французький пиріг і пікантні пироги

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування піци, французький пиріг та пікантні пироги. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтеся вказівок у розділі для сходження тіста.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступні рівні встановлення:

- висока випічка: рівень 2
- пласка випічка: рівень 3

Якщо ви використовуєте в якості виду нагрівання систему 4D-Гаряче повітря, то ви можете вибирати між рівнями 1, 2, 3 і 4.

Випікання на декількох рівнях одразу

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Випікання на двох рівнях

- Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка: рівень 3
друга решітка: рівень 1

Випікання на чотирьох рівнях

- 4 решітки з папером для випікання
перша решітка: рівень 5
друга решітка: рівень 3
третя решітка: рівень 2
четверта решітка: рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Встановлюйте форми одна поруч з іншою або зміщено одна над одною у робочій камері.

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Використовуйте для піци з великою кількістю начинки універсальне деко.

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми продовжують час випікання, і випічка підрум'янюється нерівномірно. Коли випікаєте у таких формах і використовуєте Верхнє/нижнє нагрівання, вставляйте форму на рівень 1.

Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

Заморожені продукти

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

Заморожені продукти попередньо пропечені частково нерівномірно. Неріномірне підрум'янювання також зберігається після випікання.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Страва виглядає зовні готовою, але не пропеченою всередині.




Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.











Для обраних страв потрібне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці.

Якщо бажаєте випікати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну випічку в таблиці.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Піца					
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	3		200-220	25-35
Піца, свіжі інгредієнти	Деко для випікання	3		200-220	25-35
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж	Форма для піци	2		220-230	20-30
Піца, охолоджена	Решітка	3		190-210	10-15
Піца, заморожена					
Піца на тонкому коржі 1 шт.	Решітка	3		190-210	15-20
Піца на тонкому коржі 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	20-25
Піца на товстому коржі 1 шт.	Решітка	3		180-200	20-25
Піца на товстому коржі 2 шт.	Універсальне деко + решітка	3+1		190-210	20-30
Піца-багет	Решітка	3		200-220	15-20
* попередньо розігріти					

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Міні-піци	Універсальне деко	3		180-200	15-20
Міні-піци, Ø7 см, 4 рівні	4 решітки	5+3+2+1		180-200*	20-30

Пікантні пироги та французький пиріг

Пікантні формові пироги	рознімна форма Ø28 см	2		170-190	55-65
Французький пиріг кіш	Форма для тартів, з чорної бляхи	3		190-210	30-40
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	3		260-280*	10-15
Кулебяка	Форма для запіканок	2		190-200	30-45
Пиріжки з тунцем	Універсальне деко	3		180-190	30-45
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	1		200-220*	20-30

* попередньо розігріти

Запіканка і суфле

Ваш прилад має чисельні види нагрівання для приготування запіканок та суфле. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

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

Рівні встановлення

Використовуйте завжди зазначені рівні встановлення.

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

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

Суфле можна також готувати на водяній бані в універсальному деко. Вставте для цього універсальне деко на рівень 2.

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити до 45 відсотків енергії. Поставте форми поруч одна з одною в робочу камеру.

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко

Обережно встановіть універсальне деко до упору, скосом до дверцят приладу.

Посуд

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

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних видів запіканок та суфле. Температура і тривалість готування залежать від кількості і рецепту. Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час готування не можна скоротити вищою температурою. Запіканка або суфле матиме ззовні готовий вигляд, але всередині буде сирого.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

- 4D-Гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Режим піци

Запіканка і суфле	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	30-50
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	40-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	2		160-180	50-60
Лазанья, заморожена, 400 г	Решітка	2		190-210	30-35
Запіканка з картоплі, свіжі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	50-70

Запіканка і суфле	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні	Форма для запіканок	3+1		150-170	60-80
Суфле	Форма для запіканок	2		160-180*	35-45
Суфле	Порційні формочки	3		190-210	25-30

Птиця

У приладу є різні види нагрівання для приготування птиці. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для деяких страв.

Смаження на решітці

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 10

Залежно від розміру та виду птиці додайте до ½ л води в універсальне деко. Збирається жир, що скапує. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

Смаження у посуді

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

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

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. Птиця готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

Для смаження птиці використовуйте краще за все високу форму. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

Закритий посуд

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

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

Птиця може стати також хрусткою у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

Готування в режимі «Гриль»

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установлення. Збирається жир, що скапує. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко.

→ "Приладдя" на сторінці 10

Вказівка: Для дуже жирних шматків грилю не ставити універсальне деко безпосередньо під решіткою, а на рівні 2.

Беріть по можливості однакові шматки для грилю однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

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

Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються і вимикаються, це нормально. Частота вмикання залежить від встановлених параметрів режиму гриля.
- При приготуванні на грилі може виникати дим.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для птиці. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри діють для встановлення нефаршированої готової до випікання птиці при температурі щойно з холодильника у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для птиці з рекомендованою вагою. Якщо потрібно приготувати важчу птицю, у будь-якому випадку застосовуйте низькі температурні установки. Для кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка для визначення тривалості приготування. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.

Загальне правило: чим більше птиця, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.

Переверніть птицю при бл. через ½ до ⅔ зазначеного часу.





Вказівка: Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.













Поради

- Качку або гусака проколить під крильцями. Так буде стікати жир.
- Надріжте шкірку качинового філе. Не перевертайте качині філе.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.
- Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв.
Курча						
Курча, 1 кг	Решітка	2		200-220	-	60-70
Філе грудинки курчати, по 150 г (гриль)	Решітка	4		-	3*	15-20
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220-230	-	30-35
Курячі палички або нагеті, заморожені	Універсальне деко	3		190-210	-	20-25
Пулярка, 1,5 кг	Решітка	2		200-220	-	70-90
Качка і гусак						
Качка, 2 кг	Решітка	1		180-200	-	90-110
Качині філе, по 300 г	Решітка	3		230-250	-	17-20
Гуска, 3кг	Решітка	2		160-180	-	120-150
Гусячі стегенця, по 350 г	Решітка	2		210-230	-	40-50
Індичка						
Молода індичка, 2,5 кг	Решітка	2		180-200	-	70-90
Філе індички, без кістки, 1 кг	Закритий посуд	2		240-260	-	80-100
Стегенця індички, з кісткою, 1 кг	Решітка	2		180-200	-	80-100
* попередньо розігріти						

М'ясо

У приладу є різні види нагрівання для приготування риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Смаження і тушкування

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

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

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

Смаження на решітці

На решітці м'ясо з усіх боків стане особливо хрустким.

Залежно від розміру та виду м'яса додайте до ½ л води в універсальне деко. Жир та сік, що утворюються під час смаження, будуть стікати у глибоку ємність. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера залишається чистою.

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 10

Смаження і тушкування у посуді

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

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

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

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. У скляному посуді дно повинно бути вкритим прибіл. на ½ см.

Кількість рідини залежить від виду м'яса та матеріалу посуду, а також від того, чи використовується кришка. Для приготування м'яса у емальованій жаровні або з темного металу необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Під час смаження рідина випаровується. За потребою долийте обережно рідини.

Блискача жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

Для смаження м'яса використовуйте краще за все високу форму. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

Закритий посуд

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

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

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

Для тушкування попередньо підсмажте м'ясо. Додайте до неї воду, вино, оцет або щось подібне. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1–2 см.

Під час смаження рідина випаровується. За потребою долийте обережно рідини.

м'ясо може стати також хрустким у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

Готування в режимі «Гриль»

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

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень установа. Збирається жир, що скапує. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко.

→ "Приладдя" на сторінці 10

Вказівка: Для дуже жирних шматків грилю не ставити універсальне деко безпосередньо під решіткою, а на рівні 2.

Беріть по можливості однакові шматки для грилю однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

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

Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються і вимикаються, це нормально. Частота вмикання залежить від встановлених параметрів режиму гриля.
- При приготуванні на грилі може виникати дим.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних м'ясних страв. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри дійсні для встановлення м'яса, щойно вийнятого з холодильника, у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для шматків смажені з рекомендованою вагою. У кожному разі застосовуйте низькі температурні установки, якщо Ви хочете просмажити важкий шматок. Для кількох шматків орієнтуйтеся на вагу найважчого шматка для визначення тривалості приготування. Окремі частини повинні бути приблизно одного розміру.




Загальне правило: чим більше смаження, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.

Перевертайте смажену ї продукти, що готуються на грилі через прибл. 1/2 до 2/3 зазначеного часу.

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву. Додаткову інформацію див. у порадах до смаження, тушкування та приготування на грилі у кінці таблиці налаштувань.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:


-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установа	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв.
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	110-130
Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг	Решітка	2		190-200	-	130-140
Печена зі свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		220-230	-	70-80






* попередньо розігріти

** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу


*** без перевертання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв.
Свиняче філе, 400 г	Решітка	3		220-230	-	20-25
Копчена свинина з кісткою, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	2		210-230	-	70-90
Стейки зі свинини, 2 см товщиною	Решітка	5		-	2	16-20
Свинячі медальйони 3 см товщиною	Решітка	5		-	3*	8-12



Яловичина

Яловиче філе, середнього ступеня просмаження 1 кг	Решітка	2		210-220	-	40-50
Яловичина для тушкування, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-160
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	60-70
Стейк, товщина 3 см, середнього ступеня просмаження	Решітка	5		-	3	15-20
Бургер, висотою 3-4 см	Решітка	4		-	3	25-30

Телятина

Телятина для печені, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	-	100-120
Теляча гомілка 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-210	-	100-120

Ягнятина

без кістки, Стегно ягняти, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	50-80
Спина частина ягняти з кісткою***	Решітка	2		180-190	-	40-50
Ягняча котлета на кістці**	Решітка	5		-	3	12-16

Ковбаси

Ковбаски на грилі	Решітка	4		-	3	10-15
-------------------	---------	---	---	---	---	-------

М'ясні страви

М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	2		170-180	-	60-70
---------------------	-----------------	---	---	---------	---	-------

* попередньо розігріти

** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу

*** без перевертання

Поради для смаження, тушкування та приготування на грилі

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

Риба

У приладу є різні види нагрівання для приготування риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

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

Чи готова риба, можна визначити, якщо спинні плавці можна легко відокремити.

Смаження та приготування на грилі на решітці

Встановіть універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень встановлення. Слідкуйте за тим, щоб решітка була правильно покладена на універсальне деко. → "Приладдя" на сторінці 10

Вказівка: Для дуже жирних шматків грилю не ставити універсальне деко безпосередньо під решіткою, а на рівні 2.

Залежно від розміру та виду риби додайте до ½ л води в універсальне деко. Таким чином збиратиметься волога, що скапуватиме. Утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

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

Беріть по можливості однакові шматки для грилю однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо Ви робите це виделкою, сік з риби витікає і вона буде сухою.

Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються і вимикаються, це нормально. Частота вмикання залежить від встановлених параметрів режиму гриля.
- При приготуванні на грилі може виникати дим.

Смаження і тушкування у посуді

Використовуйте лише той посуд, який придатний для духової шафи. Перевірте, чи увійде Ваш посуд у робочу камеру.

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

Блискуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало, і придатна лише умовно. Риба готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Зверніть увагу на дані виробника до посуду для смаження.

Відкритий посуд

Для приготування цілої риби краще всього використовуйте високу форму для смаження. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

Закритий посуд

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

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

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

Риба може стати також хрусткою у закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою і встановлюйте вищу температуру.

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для рибних страв. Температура й тривалість приготування залежать від кількості, властивостей та температури продуктів. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Параметри дійсні для встановлення риби, щойно вийнятої з холодильника, у холодну робочу камеру. Таким чином ви заощадите до 20 відсотків енергії. Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

У таблиці наведено дані для риби з рекомендованою вагою. Якщо потрібно приготувати важчу рибу, у кожному разі застосовуйте низькі температурні установки. Для кількох рибин орієнтуйтеся на вагу найважчої рибини для визначення тривалості приготування. Окремі рибини повинні бути приблизно одного розміру.


Загальне правило: чим більше риба, тим нижче повинна бути температура та тим довше слід готувати страву.



Перевертайте рибу, що не розташована спинкою догори, через прибл. ½ до ⅔ зазначеного часу.

Вказівка: Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд. Таким чином ви отримаєте оптимальний результат приготування і заощадите до 20 відсотків енергії.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Верхнє/нижнє нагрівання

-  Гриль з конвекцією
-  Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв.
Риба						
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, Форель	Решітка	2		170-190	-	20-30
Риба, на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Решітка	2		170-190	-	30-40
Рибне філе						
Рибне філе, без панірування, на грилі	Решітка	4		-	1*	15-25
Рибні стейки						
Рибні котлети, 3 см товщиною**	Решітка	4		-	3	10-20
Риба, заморожена						
Рибне філе, без панірування	Закритий посуд	2		210-230	-	20-30
Рибне філе, запечене	Решітка	2		200-220	-	45-60
Рибні палички (час від часу перевертати)	Універсальне деко	3		200-220	-	20-30
* попередньо розігріти						
** універсальне деко на рівні встановлення 2 встановити низу						

Овочі і гарнір

Тут ви знайдете дані для приготування овочів на грилі, картоплі та напівфабрикатів з картоплі глибокого замороження.

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

Рівні встановлення

Використовуйте зазначені рівні встановлення.

Приготування на одному рівні

Завжди виконуйте вказівки, зазначені в таблиці.

Приготування на двох рівнях

Готуйте в режимі «4D-Гаряче повітря». Страви на одночасно вставлених деках не будуть готові одночасно.

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

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Папір для випікання

Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.




Рекомендовані значення налаштування

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

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

Якщо бажаєте готувати за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці.

Види нагрівання, що використовуються:

-  4D-Гаряче повітря
-  Гриль, велика площа нагрівання
-  Режим піци

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв.
Страви з овочів						
Овочі, приготовані на грилі	Універсальне деко	5		-	3	10-15
Страви з картоплі						
Запечена картопля, половинками	Універсальне деко	3		160-180	-	45-60

Страва	Додаткові аксесуари	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Режим гриля	Тривалість, хв
Напівфабрикати з картоплі, заморожені						
Смажена картопля	Універсальне деко	3	☞	200-220	-	25-35
Картопляні кишеньки, фаршировані	Універсальне деко	3	☞	190-210	-	20-30
Крокети	Універсальне деко	3	☞	200-220	-	25-35
Картопля фрі	Універсальне деко	3	☞	190-210	-	25-35
Картопля фрі, 2 рівні	Універсальне деко + деко для випікання	3+1	☞☞	190-210	-	30-40

Йогурт

З приладом Ви зможете приготувати також домашній йогурт.

Приготування йогурту

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

- 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте до 90 °C і охудіть до 40 °C.
Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.

2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Ставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
5. Після приготування залиште йогурт охолоджуватись у холодильнику.

Вид нагрівання, що використовується:

- ☞☞ 4D-Гаряче повітря

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість в годинах
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери	☞☞	40-45	8-9

Заощадження енергії з видами нагрівання Есо.

З енергоефективним видом нагрівання «Гаряче повітря Есо» і «Верхнє/нижнє нагрівання Есо» можна заощаджувати енергію під час приготування страв.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Лише тоді почне діяти оптимізація електроенергії. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи.

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

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

Приладдя

Слідкуйте за тим, щоб завжди використовувати відповідне приладдя і правильного його встановлювати.

Решітка

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

Універсальне деко або деко для випікання

Обережно встановіть універсальне деко або деко для випікання до упору, скосом до дверцят приладу.

Форми для випікання і посуд

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу. Таким чином ви можете заощадити до 35 відсотків енергії.

Посуд з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює теплоту, як дзеркало. Посуд, що не віддзеркалює, з емалі, жаростійкого скла або алюмінієвого лиття з покриттям краще підходить.

Білі жерстяні форми, керамічні форми або скляні форми продовжують час випікання, і пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Папір для випікання



Застосовуйте лише придатний до обраної температури папір для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень.





























Рекомендовані значення налаштування

Тут ви знайдете дані для різних страв. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час випікання не можна скоротити вищою температурою. Пиріги або випічка виглядають зовні готовими, але не пропечені всередині.

Види нагрівання, що використовуються:

-  Гаряче повітря Eco
-  Верхнє/нижнє нагрівання Eco

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пирого у формах					
Здобний пиріг у формі	Прямокутна форма або форма для кексу	2		140-160	60-80
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для основи для торта	2		150-170	20-30
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для основи для торта	2		150-170	20-30
Бісквітний торт, 3 яєць	рознімна форма Ø26 см	2		160-170	25-40
Бісквітний торт, 6 яєць	рознімна форма Ø28 см	2		150-160	50-60
Дріжджовий кекс	Форма для ромової баби	2		150-170	50-70
Пиріг на деку					
Пиріг зі здобного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		150-170	25-40
Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		170-180	25-35
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-190	15-20
Плетеник, крученик із дріжджового тіста	Деко для випікання	3		160-170	25-35
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		160-180	15-20
Дрібне печиво					
Кекси	Деко для кексів	2		160-180	15-25
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150-160	25-35
Листкове тісто	Деко для випікання	3		170-190	20-35
Хлібобулочні вироби із заварного тіста	Деко для випікання	3		200-220	35-45
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	15-30
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150	25-35
Дрібна дріжджов випічка	Деко для випікання	3		160-180	25-35
Хліб, булочки					
Хліб із кількох видів борошна, 1,5 кг	Прямокутна форма	2		200-210	35-45
Лаваш	Універсальне деко	3		250-275	15-20
Булочки, солодкі, свіжі	Деко для випікання	3		170-190	15-20
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-200	20-30
М'ясо					
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	120-140
Яловичина для тушкування, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	140-160
Телятина для печені, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-180	110-130
Риба					
Риба, тушкована, ціла, 300 г, наприклад, Форель	Закритий посуд	2		190-210	25-35
Риба, тушкована, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось	Закритий посуд	2		190-210	45-55
Рибне філе, без панірування, тушковане	Закритий посуд	2		190-210	15-25

Акриламід у харчових продуктах

Акриладім виникає в першу чергу при готуванні з сильним нагріванням напівфабрикатів з зерна та

картоплі, наприклад, картопляних чіпсів, картоплі фрі, тостів, булочок, хліба або дрібної випічки (печиво, кекси, пряники).

Поради щодо приготування без акриламідів	
Загальна інформація	<ul style="list-style-type: none"> ■ Готуйте якомога коротший час. ■ Готуйте страви до золотистого, а не до темного кольору. ■ У великих, товстих шматках утворюється менше акриламідів.
Випікання	<p>У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» макс. 200 °С.</p> <p>У режимі «Гаряче повітря» макс. 180 °С.</p>
Печиво домашнє	<p>У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» макс. 190 °С.</p> <p>У режимі «Гаряче повітря» макс. 170 °С.</p> <p>Яйце або жовток зменшує утворення акриламідів.</p>
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірним шаром. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала.

Томління/слабке нагрівання

Томління/слабке нагрівання - це повільне приготування при низькій температурі. Тому це також називається низькотемпературне готування.

Томління ідеально підходить для всіх ніжних страв (наприклад, ніжні частини яловичини, телятини, свинини, ягняти та птиці), які Ви бажаєте просмажити до середнього ступеня готовності/з кров'ю, до точно визначеної стадії. М'ясо залишиться дуже соковитим, ніжним та м'яким.

Ваша перевага: Ви можете як завгодно планувати своє меню, оскільки соковите м'ясо дуже довго можна утримувати теплим. Під час приготування м'ясо не потрібно перевертати. Тримайте дверцята приладу зчиненими, щоб підтримувати рівномірне середовище приготування.

Використовуйте лише свіже та бездоганне м'ясо або кістки. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві особливого, яскравого смаку. Також для цього режиму ідеально підійде приправлене або замариноване м'ясо. Не готуйте в цьому режимі розморожене м'ясо.

Після томління його можна одразу ж порізати. Йому не потрібно досягати у духовій шафі. Завдяки особливому способу приготування м'ясо виглядає рожевим, хоча воно не сире і достатньо приготоване.

Вказівка: Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання Томління/слабке нагрівання неможливий.

Посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад, сервірувальну тарілку з порцеляни або скла. Поставте посуд для попереднього розігрівання у робочу камеру. Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 2.

Додаткову інформацію див. у порадах до Томління/слабкого нагрівання у кінці таблиці налаштувань.


У Вашого приладу є режим нагрівання Томління/слабке нагрівання. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена. Дайте робочій камері з посудом добре прогрітися прибіл. 15 хвилин.







Підсмажуйте м'ясо до достатнього ступеня з усіх боків та країв на конфорці. Відразу ж покладіть на попередньо розігрітий посуд. Знову поставте посуд із м'ясом у робочу камеру шафу та готуйте в режимі слабкого нагрівання.

Рекомендовані значення налаштування

Температура слабкого нагрівання та тривалість приготування залежать від розміру, товщини та якості м'яса. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Томління/слабке нагрівання

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура, °С	Тривалість, хв.
Птиця						
Качине філе, 400 г	Відкритий посуд	2		6-8	90*	45-60
Філе грудини курчати, по 200 г	Відкритий посуд	2		5-7	90*	30-60
Філе індички, без кістки, 1 кг	Відкритий посуд	2		8-10	90*	150-210
Свинина						
Печеня зі свинячого філе, 5-6 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2		6-8	80*	90-120
Свинячі медальйони 4 см товщиною	Відкритий посуд	2		5-7	80*	90-120
* попередньо розігріти						

Страва	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв.	Температура , °C	Тривалість, хв.
Яловичина						
Яловичина для смаження (стегна), 6-7 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-270
Яловиче філе, ціле, 1 кг	Відкритий посуд	2		4-6	80*	150-210
Ростбіф товщиною 5-6 см	Відкритий посуд	2		6-8	80*	210-270
Медальйони з яловичини/ромштекс, 4 см товщина	Відкритий посуд	2		5-7	80*	30-60
Телятина						
Телятина для запікання, 4-5 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Телятина для запікання, 10-15 см товщина, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		8-10	80*	210-240
Теляче філе, ціле, 800 г	Відкритий посуд	2		5-7	80*	120-150
Медальйони телячі, 4 см товщиною	Відкритий посуд	2		5-7	80*	45-90
Ягнятина						
Спина частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2		5-7	80*	120-180
Стегно ягняти без кістки середній ступінь просмаження, 1 кг зв'язане	Відкритий посуд	2		6-8	80*	180-240

* попередньо розігріти

Поради щодо томління/слабкого нагрівання

Качине філе, томління.	Покладіть холодне качине філе на сковорідку та просмажте спочатку частину зі шкірою. Після томління підсмажте на грилі до хрумкої шкірки 3-5 хвилин.
М'ясо, приготоване у режимі томління, не таке гаряче, як звичайне смажене м'ясо.	Для того, щоб смажене м'ясо не охолоджувалося так швидко, підігрійте тарілку та подавайте його у дуже гарячому соусі.

Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі «4D-Гаряче повітря». З цим видом консервування ароматичні речовини концентруються завдяки видаленню води.

Беріть лише бездоганні фрукти, овочі й трави і ретельно мийте їх перед сушінням. Покладіть на решітку папір для випікання або пергамент. Дайте воді стекти з фруктів і витріть їх.

Розрізайте їх шматочками однакового розміру або тонкими скибками. Нечищені фрукти покладіть на чашу, обернувши розрізаною поверхнею вгору. Слідкуйте за тим, щоб фрукти, а також гриби не накладалися на решітці один на один.

Почистіть овочі і бланшуйте їх потім. Дайте бланшованим овочам добре стекти і розподіліть їх рівномірно на решітці.

Сушіть трави зі стеблом. Кладіть трави рівномірно і невеличкими купками на решітку.

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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


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






Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете налаштування для підсушування різних продуктів. Температура і тривалість залежать від виду, вологості, стиглості та товщини продукту, що підсушується. Чим довше ви сушите продукт, тим краще він зберігається. Чим тонше різати, тим швидше досягається кінець підсушування і тим ароматнішим залишається продукт. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Якщо бажаєте сушити інші продукти, орієнтуйтеся на подібні продукти в таблиці.

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-Гаряче повітря

Овочі, фрукти та зелень	Приладдя	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість в годинах
Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г)	1-2 решітки		80	5-9
Фрукти з кісточками (сливи)	1-2 решітки		80	8-10
Коренеплоди (морква), чищені, бланшовані	1-2 решітки		80	5-8
Гриби, нарізані скибочками	1-2 решітки		60	6-9
Трави, почищені	1-2 решітки		60	2-6

Консервування

У приладі можна консервувати фрукти та овочі.

Попередження **Небезпека травмування!**

Скляні банки, які неправильно законсервовані, можуть луснути. Дотримуйтеся даних для консервування.

Банки

Використовуйте лише чисті та непошкоджені банки. Використовуйте лише жаростійкі, чисті та непошкоджені гумові кільця. Заздалегідь перевіряйте затискачі та пружини.

Одночасно в духову шафу ставте лише скляні банки однакового розміру та з однаковими продуктами. У робочій камері Ви можете одночасно консервувати не більше шести банок ємністю ½, 1 або 1½ л в режимі гарячого повітря. Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Не доторкайтеся до склянок під час їхнього нагрівання у робочій камері.

Підготовка фруктів і овочів

Беріть для консервування лише овочі та фрукти без дефектів. Ретельно їх промийте.

Фрукти або овочі залежно від виду почистіть, видаліть кісточки і подрібніть та розкладіть у банки для консервування до бл. 2 см нижче краю.

Фрукти

Фрукти покладіть у банки для консервування, заповнені гарячим цукровим розчином, з якого знято піну (бл. 400 мл для 1-літрової банки). На один літр води:

- при бл. 250 г цукру для солодких фруктів
- при бл. 500 г цукру для кислих фруктів

Овочі

Покладіть овочі у банки для консервування, заповнені гарячою киплячою водою.

Витріть різьбу банок, вона має бути чистою. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки. Поставте банки в універсальне деко, так щоб вони не торкалися одна одну. 500 мл гарячої води (бл. 80 °C) залийте в універсальне деко. Відрегулюйте установки згідно з таблицею.

Закінчіть консервування

Фрукти

Через певний час піднімаються бульбашки з коротким інтервалом. Вимкніть прилад, щойно всі банки закипіли. Після зазначеного часу підтримання у теплі вийміть банки з робочої камери.

Овочі


Через певний час піднімаються бульбашки з коротким інтервалом. Щойно всі банки закиплять, зменшіть температуру на 120 °C і як зазначено у таблиці залиште банки кипіти у закритій робочій камері. По завершенню цього часу вимкніть прилад і використовуйте ще кілька хвилин додаткового тепла, як зазначено у таблиці.





Після консервування вийміть банки з робочої камери і поставте їх на чистий рушник. Не ставте гарячі банки на холодну або вологу основу, можуть зірватися кришки. Накрийте банки, щоб захистити їх від протягу. Якщо Ви користуєтеся затискачами, знімайте їх лише після того, як банки охолонули.

Рекомендовані значення налаштування

Зазначений час у таблиці налаштування є орієнтовним для консервування фруктів та овочів. Він може змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості, якості та температури продукту у банці. Дані стосуються 1-літрових круглих банок. Перед переключенням або вимиканням перевірте, чи правильно відбувається грануляція у банках. Процес грануляції починається через бл. 30–60 хвилин.

Вид нагрівання, що використовується:

-  4D-Гаряче повітря

Консервування	Посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Овочі, наприклад, морква	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				120	від закипання: 30-40
				-	Додаткове тепло: 30
Овочі, наприклад, огірки	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 30
Фрукти з кісточками, наприклад, вишні, сливи	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 35
Фрукти з серцевиною, наприклад, яблука, полуниця	Скляні банки ємністю 1 л	1		160-170	до кристалізування: 30-40
				-	Додаткове тепло: 25

Залишіть тісто підніматися

У нашому приладі можна дати тісту швидше піднятися, ніж за кімнатної температури. Використовуйте вид нагрівання верхнє/нижнє нагрівання. Робота починається лише, коли робоча камера повністю охолоджена.

Завжди давайте дріжджовому тісту сходити двічі. Дотримуйтеся даних у таблицях налаштувань для 1-го та 2-го сходження тіста (бродіння тіста та розстоювання).

Бродіння тіста

Налаштуйте, як зазначено у таблиці, і розігрійте прилад. Поставте миску з тістом на решітку.

Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога. Накрийте тісто вологим рушником.

Розстоювання тіста


Поставте випічку на рівень установлення відповідно до таблиці.


Якщо бажаєте попередньо розігріти, розстоювання відбувається за межами приладу у теплому місці.

Рекомендовані значення налаштування

Температура і тривалість приготування залежать від кількості і виду інгредієнтів. Тому дані у таблиці є лише орієнтовними.

Вид нагрівання, що використовується:

-  Верхнє/нижнє нагрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень установлення	Вид нагрівання	Етап	Температура, °C	Тривалість, хв.
Дріжджове тісто, легке	Миска	2		Бродіння тіста	35-40	25-30
	Деко для випікання	2		Розстоювання тіста	35-40	10-20
Дріжджове тісто, важке і масне	Миска	2		Бродіння тіста	35-40	20-40
	Деко для випікання	2		Розстоювання тіста	35-40	15-25

Розморожування

Вид нагрівання Розморожування підходить для розморожування фруктів, овочів та випічки глибокого замороження. Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати у холодильнику.

Для розморожування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

Рекомендовані значення налаштування

Дані часу у таблиці є орієнтовними. Вони залежать від якості, температури заморожування (-18 °C) та властивостей продуктів. Зазначені діапазони часу. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.

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


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

Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (один або два рази). Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. Розділяйте страву час від часу або виймайте з робочої камери вже розморожені шматки.

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Розморожування

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб, булочки					
Хліб і булочки, загальне	Деко для випікання	2		50	40-70
Пиріг					
Пиріг з соковитою начинкою	Деко для випікання	2		50	70-90
Пиріг з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		60	60-75

Підтримання страв у теплому стані

З видом нагрівання «Підтримання страв у гарячому стані» можна підтримувати у теплому стані готові страви. Таким чином можна уникнути утворення конденсату і не потрібно протирати робочу камеру.

Тримайте приготовані страви теплими не довше двох годин. Враховуйте, що окремі страви під час підтримання у гарячому стані продовжують готуватися. Накрийте при потребі страви.

Тестові страви

Ці таблиці створено для інституту, що проводить випробування, щоб полегшити випробування приладу. Відповідно до EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011.

Випікання

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

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

- Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка: рівень 3
друга решітка: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

Закритий яблучний пиріг

Закритий яблучний пиріг на одному рівні: поставте темні рознімні форми поряд зміщено.

Закритий яблучний пиріг на двох рівнях: поставте темні рознімні форми зміщено одна над одною.

Пиріг у рознімній формі з білої жерсті: випікати з верхнім/нижнім нагріванням на одному рівні. Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.




Бісквіт на воді

Бісквіт на воді на двох рівнях: рознімні форми встановіть зміщено одна над одною на решітку.

Вказівки

- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у таблиці. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.
- На початку випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

Види нагрівання, що використовуються:


-  4D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим піци



Страва	Додаткові аксесуари	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Випікання					
Фігурне печиво***	Деко для випікання	3		140-150*	25-40
Фігурне печиво***	Деко для випікання	3		140-150*	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні***	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150*	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні***	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140*	35-55
Дрібне печиво***	Деко для випікання	3		160*	20-30
Дрібне печиво***	Деко для випікання	3		150*	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні***	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150*	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні***	дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		140*	35-45
Бісквіт на воді**	рознімна форма Ø26 см	2		160-170*	25-35
Бісквіт на воді**	рознімна форма Ø26 см	2		160-170*	25-35
Бісквіт на воді, 2 рівні**	рознімна форма Ø26 см	3+1		150-170*	30-50
Закритий яблучний пиріг	2х темні форми Ø20 см	2		170-180	60-80
Закритий яблучний пиріг	2х темні форми Ø20 см	2		180-200	60-80
Закритий яблучний пиріг, 2 рівні	2х темні форми Ø20 см	3+1		170-190	70-90
* попередньо розігріти					
** попередньо розігрівайте, не використовуйте функцію швидкого нагрівання					
*** попередньо розігрівайте протягом 5 хв, не використовуйте функцію швидкого нагрівання					

Готування в режимі «Гриль»

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

Вид нагрівання, що використовується:

-  Гриль, велика площа нагрівання

Страва	Приладдя	Рівень установлення	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Готування в режимі «Гриль»					
Підсмажування тостів*	Решітка	5		3	4-6
Біфбургер, 12 шт.**	Решітка	4		3	25-30

* без попереднього розігрівання
** через 2/3 загального часу перевернути



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001115897

950513