



BOSCH

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



Вбудована духова шафа

HBJ517YB0R_HBJ517YW0R

[uk] Інструкція з використання

Вбудована духова шафа

Зміст

| | | |
|---|---|----|
|  | Використання за призначенням | 4 |
|  | Важливі настанови з безпеки | 5 |
| Загальне | 5 | |
| Галогенова лампа | 6 | |
| Термометр для смаження | 6 | |
|  | Причини несправностей. | 6 |
| Загальне | 6 | |
|  | Встановлення і підключення | 7 |
| Під'єднання до електромережі | 7 | |
| Під час транспортування - важливі заходи | 7 | |
|  | Захист навколишнього середовища | 8 |
| Заощадження енергії | 8 | |
| Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 8 | |
|  | Знайомство з приладом | 9 |
| Панель управління | 9 | |
| Кнопки і дисплей | 9 | |
| Температура | 10 | |
| Робоча камера | 10 | |
|  | Приладдя | 11 |
| Приладдя, що постачається в комплекті | 11 | |
| Встановлення приладдя | 11 | |
| Спеціальне приладдя | 12 | |
|  | Перед першим використанням | 12 |
| Перша експлуатація | 12 | |
| Очищення робочої камери та приладдя | 12 | |
|  | Управління приладу | 13 |
| Увімкнення/вимкнення приладу | 13 | |
| Налаштування виду нагрівання та температури | 13 | |
| Швидке розігрівання | 14 | |
|  | Установки таймера | 14 |
| Встановлення тривалості | 14 | |
| Встановлення часу завершення | 15 | |
| Установка таймера | 16 | |
| Встановлення часу | 16 | |
|  | Термометр | 16 |
| Види нагрівання | 16 | |
| Встановлення термометра у страву | 16 | |
| Встановлення внутрішньої температури | 17 | |
| Внутрішня температура різних продуктів | 17 | |
|  | Функція "Захист від дітей" | 18 |
| Активація та деактивація | 18 | |
|  | Очищення | 18 |
| Відповідні очисні засоби | 18 | |
| Підтримання приладу чистим | 19 | |
|  | Навісні елементи | 20 |
| Демонтаж та установка підвісних каркасів | 20 | |
|  | Дверцята приладу | 20 |
| Демонтаж та установлення дверцят духової шафи | 20 | |
| Вбудовування та демонтаж скла дверцят | 21 | |
| Додатковий захист дверцят | 21 | |
|  | Що робити у випадку несправності? | 22 |
| Усунення несправностей власноруч | 22 | |
| Заміна лампи робочої камери | 22 | |
|  | Служба сервісу.. | 23 |
| E-номер та FD-номер | 23 | |
|  | Програми | 23 |
| Посуд | 23 | |
| Підготовування страви | 23 | |
| Програми | 24 | |
| Налаштування програмами | 25 | |
|  | Перевіreno для Вас у нашій кулінарній студії | 25 |
| Загальні вказівки | 25 | |
| Пиріг та випічка | 26 | |
| Запіканки та гратіни | 30 | |
| Птиця, м'ясо та риба | 30 | |
| Овочі і гарнір | 33 | |
| Йогурт | 34 | |
| Акриламід у харчових продуктах | 34 | |
| Підсушування | 34 | |
| Консервування | 35 | |
| Сходження тіста | 36 | |
| Розморожування | 36 | |
| Пробні страви | 37 | |
| Приготування кількох страв / Складання меню.... | | 38 |

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

Використання за призначенням

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

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Цей прилад призначений тільки для будовування. Дотримуйтесь 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 4000 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 користуванням приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 11

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.
- Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.
- 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 площині, 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. Застосуйте 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 шкrebki для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може привести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Зіштовхування з відкритими дверцятами приладу може спричинити травми. Двері приладу повинні бути закрити впродовж експлуатації та після неї.

Попередження – Небезпека 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 привести до ураження електричним струмом. Забороняється вимкніти пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Галогенова лампа

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

Лампи робочої камери сильно нагріваються. Навіть через деякий час після їх вимкнення існує небезпека опіків. Не торкайтесь скляної кришки. Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

Термометр для смаження

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція. Використовуйте цей прилад лише з потрібним термометром.

↗ 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 °C. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Алюмінієва фольга: фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. На склі може виникнути стійке забруднення від неї.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцях. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч. Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтесь для цього більш глибоким універсальним деком.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може привести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. Ніколи не використовуйте прилад з ушкодженим ущільненням або без ущільнення. → "Очищення" на сторінці 18
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

Встановлення і підключення

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

Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверима меблів. Існує небезпека через перегрівання.

Під'єднання до електромережі

Лише кваліфіковані спеціалісти можуть приєднувати прилад. Будь ласка, суворо дотримуйтесь настанов відповідного постачальника електроенергії.

Якщо Ви встановите прилад неправильно, гарантія втратить свою дію у випадку ушкоджень.

Увага!

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

- Під час усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Прилад відповідає класу захисту I і повинен бути підключений до заземленої розетки.
- Мережевий кабель повинен бути принаймні типу Н05 V V-F 3G 1,5 мм².

Попередження – Увага! Існує небезпека отруєння продуктами горіння!!

У разі контакту з елементами, які перебувають під напругою, існує небезпека ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтесь штепсельної вилки мокрими руками.
- Витягайте мережевий кабель завжди тільки за штепсельну вилку, ніколи не тягніть за кабель, інакше він може пошкодитись.
- Ні в якому разі не витягайте штепсельну вилку з розетки під час експлуатації.

Дотримуйтесь наступних вказівок і переконайтесь, що:

Вказівки

- штепсельна вилка і розетка відповідають одна одній.
- кабель має достатній поперечний переріз.
- заземлення виконано відповідно до настанов.
- мережевий кабель (у разі необхідності) замінюються лише кваліфікованим електриком. Новий шнур живлення можна придбати в нашому відділі технічного обслуговування.
- не використовуйте багатоконтактні штепселя, багатогніздні штекерні з'єднання і подовжуvalьні кабелі.
- у разі застосування автомата захисного вимикання використовуйте лише тип, маркований цим позначенням .
- Тільки вимикачі цього типу забезпечують відповідність чинним нормативним документам.
- штепсельна вилка розташована у вільно доступному місці.
- мережевий кабель не можна перекручувати, здавлювати, замінювати або вирізати.
- мережевий кабель не повинен контактувати з джерелами тепла.

Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуньте усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорните у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньою стінкою, щоб вони не наштовхувались зсередини на скляні дверцята.

Примотайте дверцята та, за необхідності, верхню захисну панель, клейкою стрічкою до боків приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносять прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

Якщо оригінальної упаковки більше немає

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

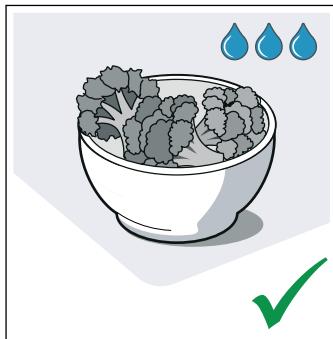
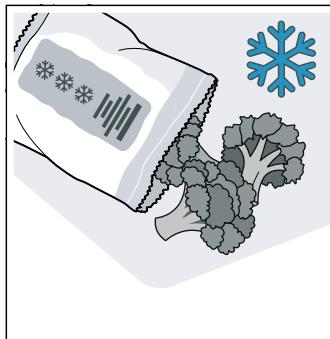
Переносять прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Захист навколошнього середовища

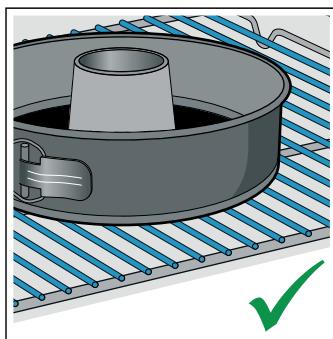
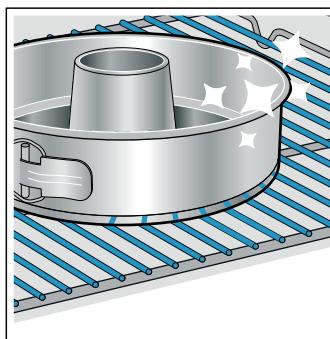
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Заощадження енергії

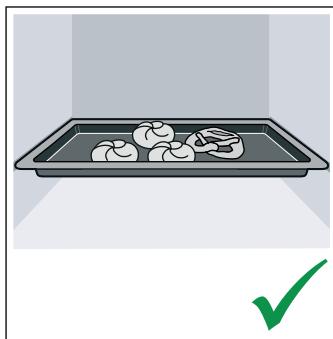
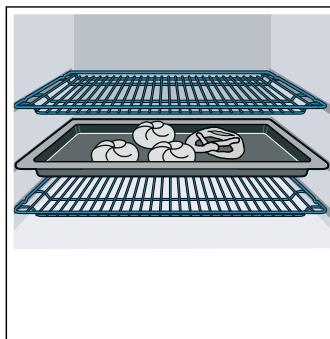
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.



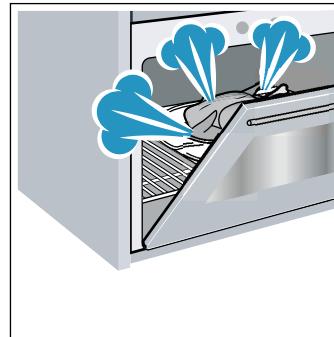
- Застосуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.



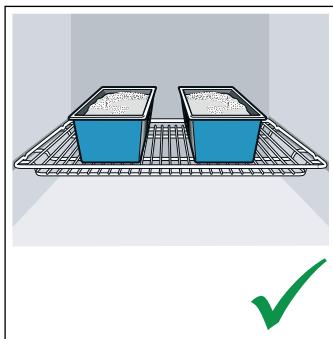
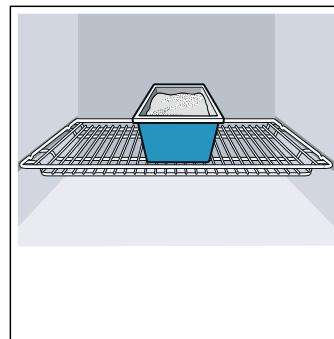
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.



- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.



- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Ви можете випікати у 2 прямокутних формах, поставивши їх поруч у робочу камеру.



- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути прилад на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



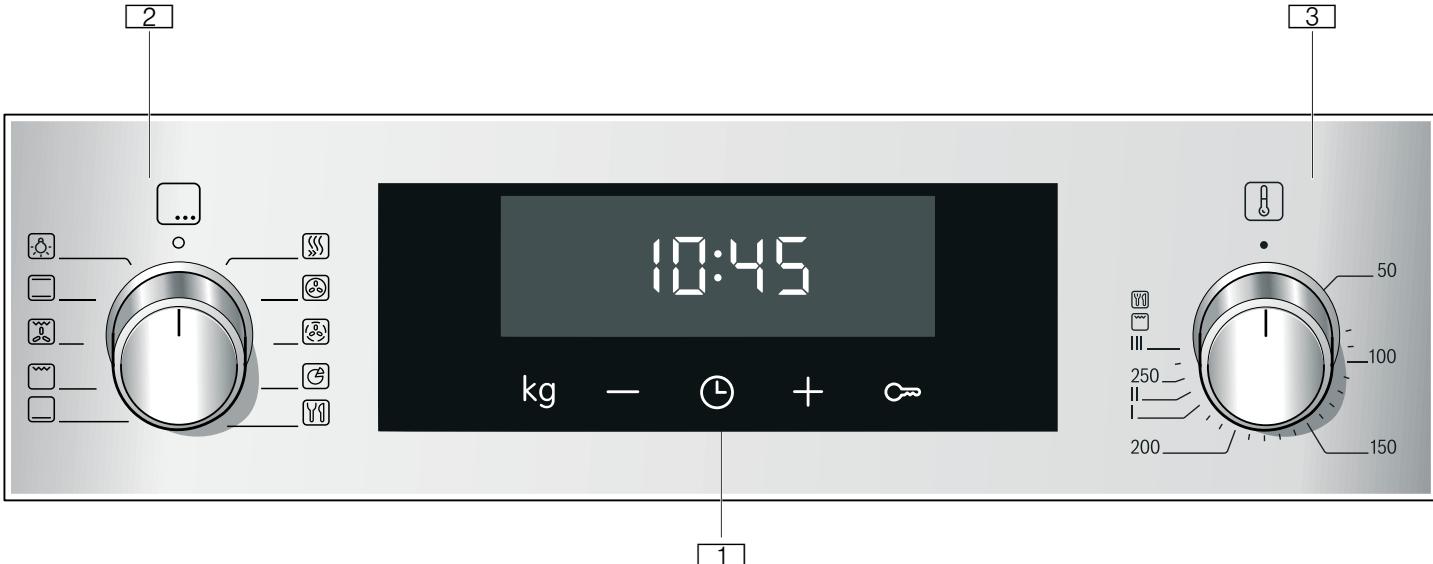
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 своего приладу.

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



1 Кнопки і дисплей

Кнопки є сенсорними полями, під якими розташовані датчики. Для того, щоб обрати функцію, торкайтеся лише відповідного символу. На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера.

2 Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій ви встановлюєте вид нагрівання або інші функції. Регулятор функцій можна обертати з нульового положення ліворуч або праворуч.

3 Регулятор температури

Налаштуйте регулятором температури температуру для виду нагрівання або оберіть налаштування для інших функцій. Регулятор температури можна обертати з нульового положення лише праворуч, до упору. Не перекручувати.

Вказівка: У деяких приладах перемикачі можна заглиблювати. Для їхнього заглиблення та вивільнення натисніть на них у нульовій позиції.

Панель управління

За допомогою панелі управління налаштуйте різноманітні функції свого приладу. Тут ви знайдете огляд панелі управління та розташування елементів управління.

Кнопки і дисплей

Кнопками можна налаштовувати різні додаткові функції приладу. На дисплеї відображаються параметри.

| Символ | Значення |
|--------|--|
| 🕒 | Установки таймера Кількаразовим натисканням оберіть поточний час  , таймер  , тривалість  і час завершення  . |
| − | Мінус Зменшення параметру. |
| + | Плюс Збільшення параметру. |
| kg | Вага Оберіть вагу в програмах. |
| 🔒 | Блокування від доступу дітей Блокуйте та розблоковуйте функції духової шафи на панелі керування. |

Дисплей

Значення, що встановлюється або таке, що закінчилось, вказується на дисплеї на передньому плані.

Щоб використовувати окремі установки таймера, кілька раз натисніть на кнопку . Яке значення зараз на передньому плані, вказує червона риска над або під відповідним символом.

Температура

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

При налаштуванні температури понад 250 °C температура приладу через бл. 10 хвилин опускається до прибл. 240 °C. Якщо прилад має вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» або «Нижнє нагрівання», зниження не відбувається.

| Позиція | Значення |
|------------------------|---|
| ● | Нульова позиція Прилад не нагрівається. |
| 50-275 | Діапазон температур Температура, яку можна встановити в робочій камері, °C. |
| 1, 2, 3 або I, II, III | Режими гриля Режими регуляції гриля, велика площа нагрівання та маленька площа (залежно від типу приладу). Режим 1 = слабке нагрівання Режим 2 = середнє нагрівання Режим 3 = сильне нагрівання |
| | Програми Положення для функції програми. |

Індикація температури

Лінія внизу на дисплеї заповнюється у три кроки зліва направо червоним у міру нагрівання робочої камери.

Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, щойно усі три поля лінії цілком заповнилися червоним.

Під час фаз нагрівання лінія зменшується на один крок.



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

Робоча камера

Різноманітні функції в робочій камері полегшують експлуатацію вашого приладу. Таким чином освітлюється велика поверхня робочої камери, і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

Відкрийте дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота продовжиться.

Освітлення робочої камери

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення робочої камери увімкнене під час експлуатації. При завершенні експлуатації за допомогою регулятора функцій освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

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

Увага!

Забороняється закривати вентиляційні отвори. Інакше прилад перегрівається.

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

Приладдя

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

Приладдя, що постачається в комплекти

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



Решітка

Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок.
Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.



Деко для випікання

Для пирогів не деку та дрібного печіва.



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.



Термометр для печені

Забезпечує точність процесу смаження.
Застосування описано у відповідному розділі. → "Термометр" на сторінці 16

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

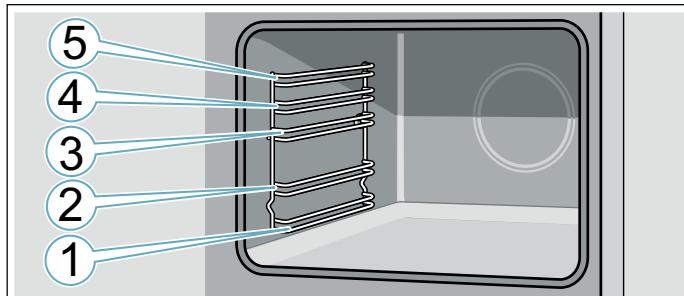
Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

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

Встановлення приладдя

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

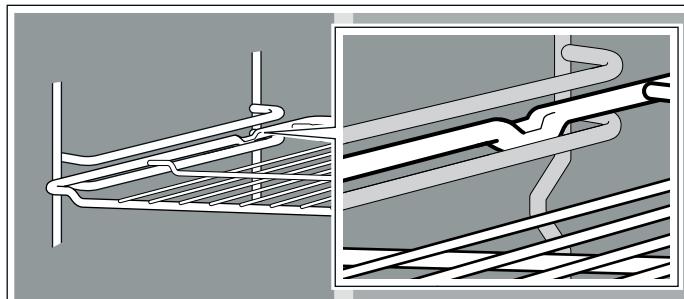
На робочій камері найвищий рівень встановлення в окремих приладах позначений символом гриля.



Приладдя слід завжди вставляти між обома направляючими стійками рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

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



Вказівки

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

Спеціальне приладдя

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

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

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 23

Спеціальне приладдя

Решітка

Для посуду, форм для пирогів і запіканок, а також для печені та шматків для грилю.

Деко для випікання

Для пирогів на деку та дрібного печива.

Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса.

Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби.

Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що стікає.

Сковорода Profi

Для приготування страв великих об'ємів. Ідеально підіде, наприклад, для приготування мусаки.

Кришка для сковороди Profi

З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.

Форма для піци

Для піци та великих круглих пирогів.

Деко для гриля

Для приготування на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.

Камінь для випікання

Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка.

Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

Скляна жаровня

Для тушкування та запіканок.

Скляна форма

Для запіканок, страв з овочів та випічки.

Система висувного механізму, одинарна

Завдяки висувним рейкам на рівні 2 Ви можете витягувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.

Система висувного механізму, подвійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.

Система висувного механізму, потрійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.



Перед першим використанням

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

Перша експлуатація

Після підключення струму на дисплеї з'являється час доби. Встановіть поточний час.

Встановлення часу

Слідкуйте за тим, щоб регулятор вибору функції стояв у нульовому положенні.

Поточний час починається з «12:00».

1. За допомогою клавіші – або + встановіть поточний час.

2. Для підтвердження торкніться кнопки ⊖.

Актуальний поточний час відображається на дисплей.

Очищення робочої камери та приладдя

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

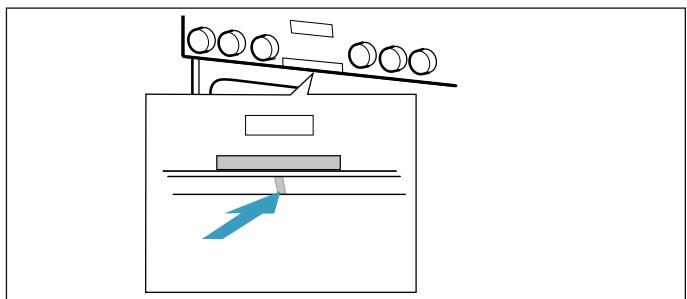
Очищення робочої камери

Для того щоб позбавитись запаху нового приладу, спочатку прогрійте порожню зачинену робочу камеру.

Стежте за тим, щоб у робочій камері не було залишків пакування, наприклад, кульок стиропору, і прибирайте липку стрічку з приладу.

Увага!

У нижній зоні панелі управління знаходиться функціональна стрічка, яка підключена до дисплейного приладу. Ця стрічка не є пакувальним матеріалом. Не знімайте та не рухайте функціональну стрічку. Функції приладу можуть бути порушені.



Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрійте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте зазначені налаштування. Інформацію щодо налаштування виду нагрівання та температури ви можете знайти у наступному розділі. → "Управління приладу" на сторінці 13

Налаштування

| | |
|----------------|---|
| Вид нагрівання | 3D-гаряче повітря  |
| Температура | максимальна |
| Тривалість | 1 година |

Після завершення вказаного часу вимкніть духову шафу.

Коли робоча камера охолоне, очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.

Очищення приладдя

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



Управління приладу

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

Увімкнення/вимкнення приладу

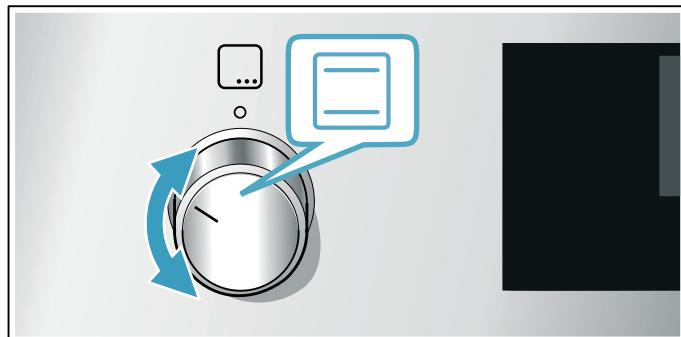
Регулятор функцій вимикає та вимикає прилад. Щойно ви обернете його з нульової позиції, прилад увімкнений. Для вимкнення приладу завжди обертайте регулятор функцій на нульову позицію.

Налаштування виду нагрівання та температури

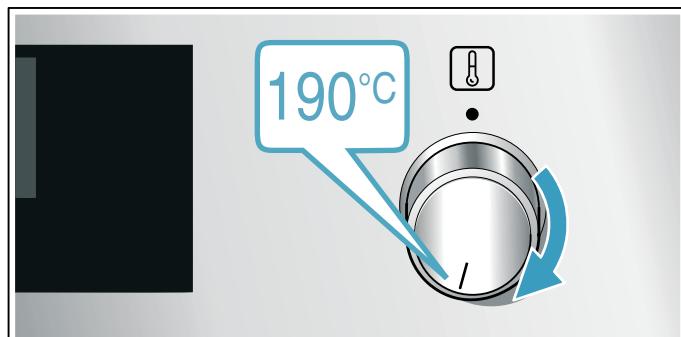
За допомогою перемикача функцій та температури ви легко налаштуєте ваш прилад. Який вид нагрівання найкраще підходить для відповідного посуду, див. у додатку до посібника з використання.

Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання»  при 190°C.

- За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.



- За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.



Через кілька секунд прилад починає нагріватися.

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

Вказівка: На приладі також можна налаштовувати тривалість та час завершення для режиму роботи. → "Установки таймера" на сторінці 14

Зміна

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

Швидке розігрівання

З режимом швидкого розігрівання можна скоротити час нагрівання.

Для цього найкраще використовувати:

- 3D-гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання

Вмикайте режим швидкого нагрівання, лише якщо вам потрібно нагріти духову шафу вище 100°C.

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

1. Встановіть регулятор функцій на .
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру.

Через декілька секунд духовна шафа починає нагріватися.

Коли швидке розігрівання завершиться, пролунає сигнал. Поставте страву в робочу камеру.

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

| Установки таймера | Використання |
|-------------------|---|
| | Тривалість |
| | Після завершення налаштованої тривалості прилад автоматично завершує роботу. |
| | Завершення |
| | Встановіть тривалість і бажаний час завершення. Прилад запускається автоматично, так щоб роботу було звершено до бажаного часу. |
| | Таймер |
| | Таймер функціонує як будильник. Він працює незалежно від режиму та інших установок таймера і не впливає на прилад. |
| | Поточний час |
| | Поки жодна інша функція не працює на передньому плані, прилад відображає годинник на дисплеї. |

Лише після налаштування виду нагрівання можна викликати тривалість кнопкою . Після налаштування тривалості час завершення можна змінити. Можна запрограмувати таймер у будь-який час.

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

Вказівка: Тривалість сигналу можна змінити в основних установках.

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.

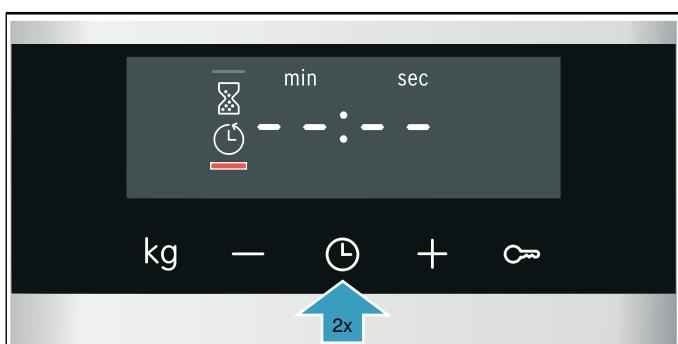
Максимально можна налаштувати тривалість 23 години і 59 хвилин. Можна налаштовувати тривалість до однієї години із кроком у хвилину, потім — із кроком у 5 хвилин.

Залежно від того, на яку кнопку ви спочатку натискаєте, тривалість починається з іншого запропонованого значення:

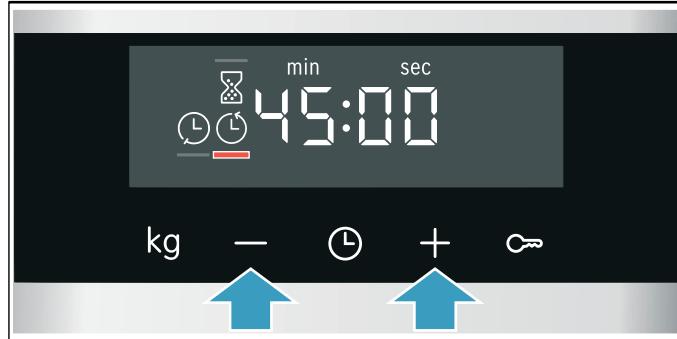
10 хвилин з кнопкою — та 30 хвилин з кнопкою +.

Приклад на малюнку: тривалість 45 хвилин.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.
 2. Двічі натисніть на кнопку .
- На дисплей виділена тривалість .



3. За допомогою клавіш **—** або **+** встановіть тривалість.



Через кілька секунд прилад починає розігріватися. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

У деяких прилад тривалість відраховується у фоні. Кнопкою **⌚** можна запитати тривалість.

Час роботи завершився

Лунає сигнал. Прилад перестає нагріватися. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Щойно завершиться сигнал, ви можете знову встановити тривалість за допомогою кнопки **+**.

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

Зміна та переривання

Тривалість можна у будь-який час змінити за допомогою кнопки **—** або **+**. Через декілька секунд зміни заносяться до програми.

Для припинення встановіть тривалість назад у нульове значення за допомогою кнопки **—**. Прилад далі нагріватиметься без вказаного часу.

Запит установки таймера

Коли налаштовані установки таймера, на дисплеї світяться відповідні символи. Символ, час якого зараз відображається, позначено.

Щоб запитати значення різних установок таймера, торкайтеся кнопки **⌚**, поки не буде позначений відповідний символ.

Встановлення часу завершення

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

Вказівки

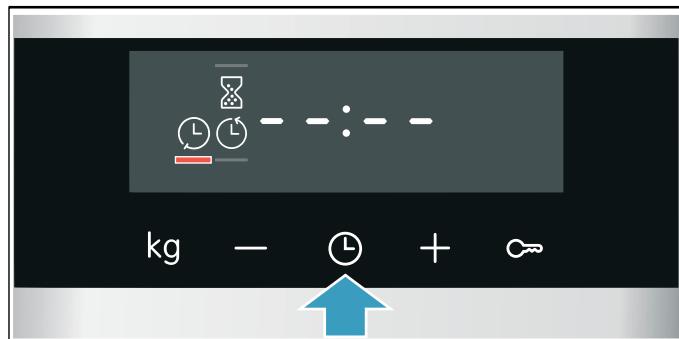
- Зверніть увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері занадто довго та не зіпсувались.
- Не налаштовуйте час завершення, якщо робота вже почалася. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.

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

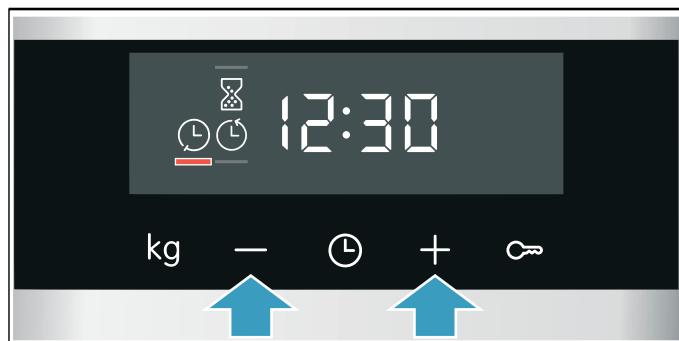
Приклад на малюнку: зараз 10:30, встановлена тривалість складає 45 хвилин, але страва має бути готова о 12:30.

1. Встановіть вид нагрівання та температуру або режим.

2. Двічі натисніть кнопку **⌚** та встановіть тривалість за допомогою кнопки **—** або **+**.
3. Знову натисніть один раз на кнопку **⌚**. На дисплеї виділяється час завершення **⌚**.



4. За допомогою кнопки **+** або **—** перенесіть час завершення на пізніший термін.



Через кілька секунд прилад приймає налаштування. На дисплеї з'являється час завершення. Як тільки відбувається запуск приладу, стартує відлік тривалості.

У деяких прилад тривалість відраховується у фоні. Кнопкою **⌚** можна запитати тривалість.

Час роботи завершився

Лунає сигнал. Прилад перестає нагріватися. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Щойно завершиться сигнал, ви можете знову встановити тривалість за допомогою кнопки **+**.

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

Зміна та переривання

Кнопкою **—** або **+** можна змінити час завершення. Через декілька секунд зміни заносяться в програму. Якщо вже йде відлік тривалості, більше не можна змінювати час завершення роботи. Потужність нагрівання більше не відповідатиме налаштуванням.

Для переривання налаштуйте кнопкою **—** час завершення назад на поточний час плюс тривалість. Прилад починає нагріватися і відраховується тривалість.

Запит установки таймера

Коли налаштовані установки таймера, на дисплеї світяться відповідні символи. Символ, час якого зараз відображається, позначено.

Щоб запитати значення різних установок таймера, торкайтеся кнопки **⌚**, поки не буде позначений відповідний символ.

Установка таймера

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

Максимально можна налаштовувати тривалість 23 години і 59 хвилин. Час таймера до 10 хвилин можна налаштовувати кроками по 30 секунд. Потім крок часу ставатиме більшим, чим більше значення.

Залежно від того, на яку кнопку ви спочатку натискаєте, час таймера починається з іншого запропонованого значення:

5 хвилин з кнопкою **-** та 10 хвилин з кнопкою **+**.

1. Торкайтесь кнопки **(L)**, поки не буде позначений символ таймера **🕒**.
2. За допомогою клавіші **-** або **+** встановіть таймер. Через декілька секунд починається час відліку таймера.

Порада: Якщо налаштований час таймера пов'язаний з режимом роботи приладу, використовуйте тривалість. Прилад таким чином вимикається автоматично.

Час таймера вичерпано

Лунає сигнал. На дисплеї відображається час таймера на нулі.

За допомогою будь-якої кнопки вимкніть таймер.

Зміна та переривання

Час таймера можна у будь-який час змінити за допомогою кнопки **-** або **+**. Через декілька секунд зміни заносяться до програми.

Для припинення встановіть час таймера назад у нульове значення за допомогою кнопки **-**. Таймер вимикається.

Запит установки таймера

Коли налаштовані установки таймера, на дисплеї світяться відповідні символи. Символ, час якого зараз відображається, позначено.

Щоб запитати значення різних установок таймера, торкайтесь кнопки **(L)**, поки не буде позначений відповідний символ.

Встановлення часу

Після підключення або після перебоїв живлення на дисплеї блимає поточний час. Встановіть поточний час.

Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль.

1. За допомогою кнопки **-** або **+** встановіть поточний час.
2. Поточний час припиняє блиммати.

2. Підтвердіть за допомогою кнопки **(L)**.

Прилад перемикається на встановлений час.

Вказівка: Чи відображатиметься на дисплеї поточний час, можна визначити в основних установках.

Зміна поточного часу

Ви можете знову змінити поточний час за потреби, наприклад, з зимового на літній час.

Для цього при увімкненні приладу торкайтесь кнопки **(L)**, доки не буде позначений символ для поточного часу, і змініть кнопкою **-** або **+** поточний час.

Термометр

Термометр забезпечує найточніше готування. Він вимірює внутрішню температуру продуктів. Щойно встановлена температура буде досягнута, прилад вимкнеться автоматично.

Види нагрівання

Для готування з термометром придатні не всі види нагрівання.

Придатні види нагрівання:

- 3D-гаряче повітря
- Помірне гаряче повітря
- Піца
- Гриль з конвекцією
- Верхнє/нижнє нагрівання

Вказівка: Якщо при встановленому термометрі обрати непридатний вид нагрівання, лунає сигнал.

Температура

Термометр вимірює температуру всередині продукту в діапазоні від 30 °C до 99 °C. Встановіть бажану внутрішню температуру за допомогою дисплея.

Температура робочої камери встановлюється як завжди за допомогою регулятора температури. Щоб не пошкодити термометр, не встановлюйте температуру вище 250 °C.

Встановлена температура робочої камери повинна бути щонайменше на 10 °C вища, ніж встановлена внутрішня температура.

Встановлення термометра у страву

Встановіть термометр у м'ясо перед тим, як поставити його в робочу камеру.

Користуйтесь лише термометром, який постачається в комплекті. Його також можна придбати в сервісній службі.

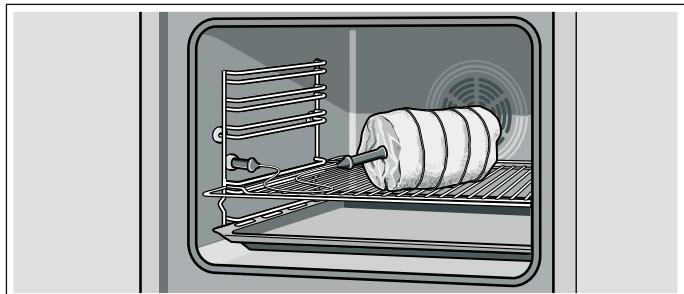
Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція. Використовуйте цей прилад лише з потрібним термометром.

Фіксація

Встановіть термометр у найтовстішу частину м'яса. Кінець головки повинен бути приблизно всередині шматка м'яса. Термометр не повинен знаходитись у жировому прошарку шматка та торкатися кістки.

Покладіть м'ясо, найкраще у посуді, посередині решітки.



Увага!

Не затискайте кабель термометра. Щоб не пошкодити термометр надто високою температурою, відстань між нагрівальними елементами гриля та термометром повинна становити кілька сантиметрів. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час готовання.

Перевертання продуктів

Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термометр. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термометра в страві.

Якщо ви виймете термометр під час готовання, всі налаштування буде скинуто і необхідно буде налаштовувати їх повторно.

Встановлення внутрішньої температури

Коли ви ставите страву з термометром до робочої камери, ви можете налаштувати температуру.

Індикацію внутрішньої температури на дисплеї поділено на дві частини. Ліворуч позначена поточна внутрішня температура м'яса, праворуч — налаштована, наприклад 15 °C | 75 °C. Поточна температура ліворуч вперше відображається починаючи з 10 °C.

1. Вставте термометр в гніздо робочої камери ліворуч і закрійте дверцята робочої камери.
Не затискайте кабель!
2. За допомогою регулятора функцій встановіть придатний вид нагрівання.
На дисплеї позначено символ та з'являється індикація внутрішньої температури.
3. За допомогою кнопки — або + встановіть внутрішню температуру. Запропоноване значення для обох кнопок становить 60 °C.
4. За допомогою регулятора температури встановіть температуру робочої камери.
Налаштуйте її не вище 250 °C.

Через кілька секунд прилад починає нагріватися.

При досягненні внутрішньої температури продукту лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається поточна внутрішня температура, що дорівнює встановленій, наприклад 75 | 75 °C.

Вимкніть прилад, повернувши регулятор функцій на нуль. Витягніть термометр з гнізда робочої камери.

 Попередження – Небезпека отримання опіків!!

Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються. Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.

Зміна та переривання

Внутрішню температуру можна у будь-який час змінити за допомогою кнопки — або +. Через декілька секунд зміни заносяться до програми.

Для переривання витягніть термометр із гнізда та страви. Прилад далі нагріватиметься без внутрішньої температури.

За допомогою відповідного регулятора ви можете змінити вид нагрівання та температуру робочої камери. Залишається отримати внутрішню температуру.

Внутрішня температура різних продуктів

Не використовуйте продукти глибокого замороження. Дані у таблиці є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів.

Детальні вказівки щодо видів нагрівання та температури наведені наприкінці інструкції з експлуатації.

→ "Перевіreno для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 25

| Продукт | Внутрішня температура, °C |
|--|---------------------------|
| Свинина | |
| Свинячий зашийок | 85-90 |
| Свиняче філе, середнього ступеня просмаження | 62-70 |
| Спинна свиняча вирізка, добре просмажена | 72-80 |
| Яловичина | |
| Яловиче філе або ростбіф, з кров'ю | 45-52 |
| Яловиче філе або ростбіф, середнього ступеня просмаження | 55-62 |
| Яловиче філе або ростбіф, добре просмажені | 65-75 |
| Телятина | |
| Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт | 75-80 |
| Телятина для запікання, лопатка | 75-80 |
| Теляча гомілка | 85-90 |
| Ягнітина | |
| Стегно ягніти, середнього ступеня просмаження | 60-65 |
| Стегно ягніти, добре просмажене | 70-80 |
| Спинна частина ягніти, середнього ступеня просмаження | 55-60 |

Функція "Захист від дітей"

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

Вказівки

- На додаткову варильну поверхню не впливає блокування від доступу дітей, встановлене для духової шафи.
- Після збою електропостачання блокування від доступу дітей більше не активне.

Активація та деактивація

Для активації блокування від доступу дітей регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль.

Утримуйте кнопку  натиснутою протягом прибл. 4 секунд.

На дисплеї з'являється **SAFE**. Блокування від доступу дітей увімкнено.

Вказівка: Якщо час таймера встановлено , відлік часу продовжиться. Якщо блокування від доступу дітей активоване, час таймера не можна змінити.

Для деактивації знову натискайте на кнопку  протягом 4 секунд, поки на дисплеї не з'явиться символ **SAFE**.

Очищення

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

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 теплого чищення.

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Порада: Особливо рекомендовані засоби для чищення та догляду можна придбати у сервісній службі. Врахуйте 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 спеціалізований мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю, які призначенні 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 | Гарячий лужний розчин або водний розчин оцу: Очистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Пригорілі залишки страв розм'якшіть вологим рушником і лужним розчином. Якщо забруднення сильне, скористайтеся шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. |
| | Увага! Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері. Можуть виникнути пошкодження емалі. Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери. Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висохла. |
| | Вказівка: Залишки продуктів можуть спричинити білі відкладення. Це є нормальним явищем і не впливає на функціонування. За потреби видаліть їх лимонною кислотою. |
| 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 користуйтесь шкребком. |
| Захисна панель дверцят | з високоякісної сталі: використовуйте очисник для високоякісної сталі. Дотримуйтесь вказівок виробника. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. з пластмаси: очищуйте гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. 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 шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині. |
|----------|--|

Вказівки

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

Підтримання приладу чистим

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

Попередження – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Поради

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

Навісні елементи

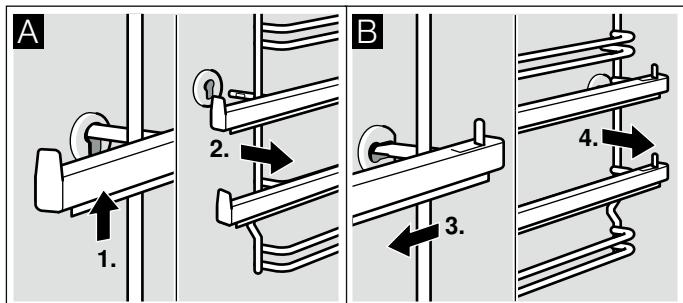
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Демонтаж підвісних каркасів

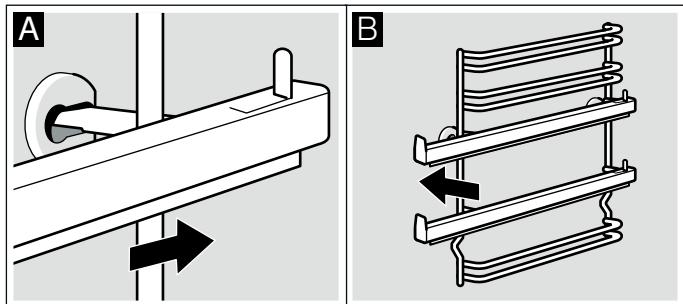
1. Підніміть спереду підвісні каркаси догори
2. та зніміть їх (мал. А).
3. Після цього потягніть уперед підвісні каркаси повністю
4. та вийміть їх (мал. В).



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

Установка підвісних каркасів

1. Спочатку встроміть підвісні каркаси у задню розетку, трохи натисніть назад (мал. А),
2. а потім підвісьте їх у передню розетку (мал. В).



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

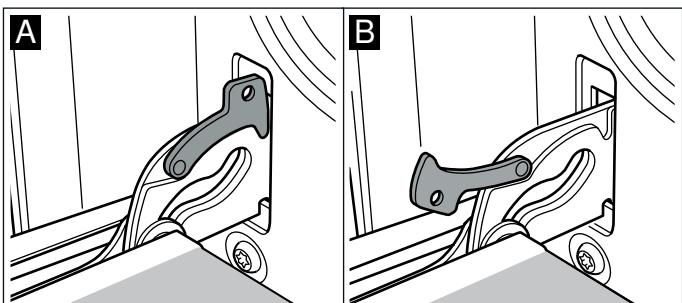
Дверцята приладу

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

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

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

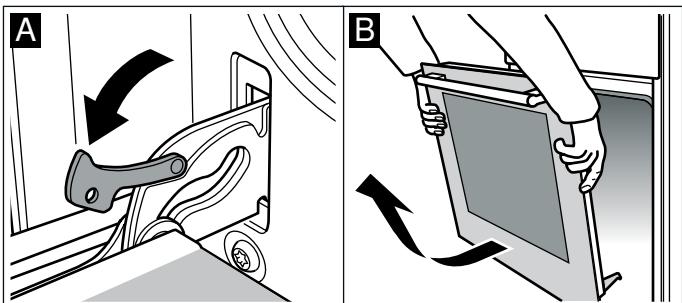


Попередження – Небезпека травмування!!

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

Демонтаж дверцят

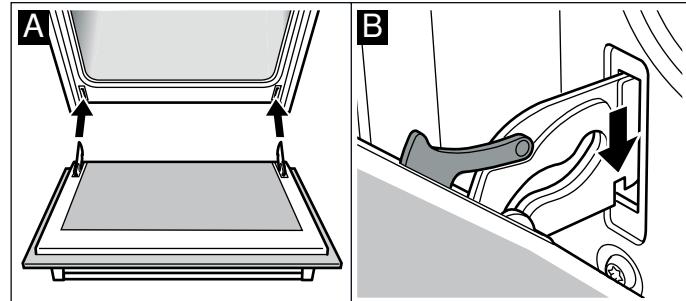
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрійте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



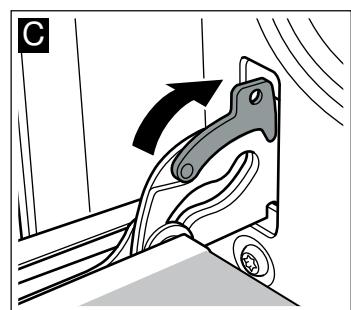
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

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



- Знову защепніть обидва фіксатори (мал. С). Закройте дверцята духової шафи.



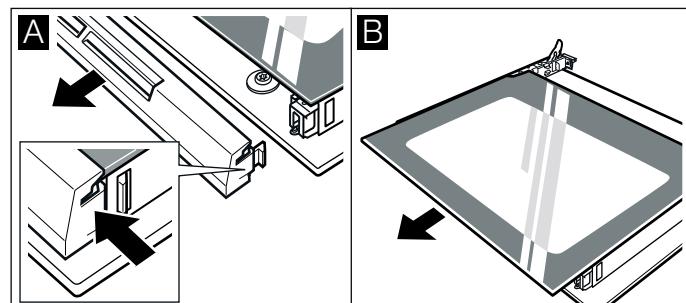
⚠ Попередження – Небезпека травмування!!
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петлю, не намагайтесь відкрити петлю самостійно.
Зателефонуйте до сервісної служби.

Будовування та демонтаж скла дверцят

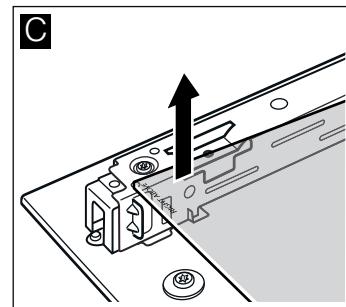
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

Демонтаж

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



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



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

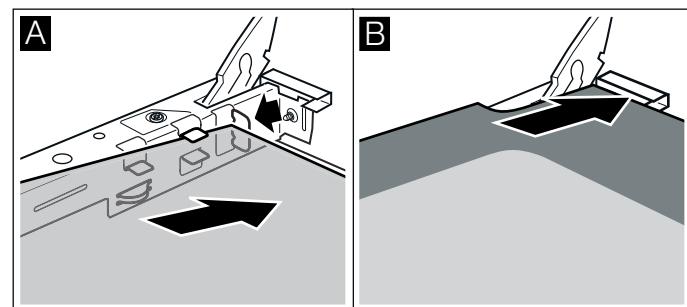
⚠ Попередження – Небезпека травмування!

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

Установлення

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

- Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
- Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Ззовні поверхня повинна бути гладкою. (мал. В).



- Установіть та притисніть захисну панель.
- Установіть дверцята.

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

Додатковий захист дверцят

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

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

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

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

Що робити у випадку несправності?

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

Усунення несправностей власноруч

Технічні несправності на приладі можна часто дуже усунути самостійно.

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

| Несправність | Можлива причина | Допомога/вказівка |
|---|--|--|
| Прилад не працює. | Несправний запобіжник. | Перевірте запобіжник у розподільному блоці. |
| | Збій електропостачання | Перевірте, чи є світло на кухні та чи працюють інші кухонні прилади. |
| На дисплеї відображається поточний час. | Збій електропостачання. | Заново встановіть поточний час. |
| Прилад не вмикається. На дисплеї з'являється символ ключа або SAFE . | Активована функція «Блокування від доступу дітей». | Деактивуйте блокування від доступу дітей, натискаючи протягом приблизно 4 секунд кнопку символу ключа. |

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача. Ніколи не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад. Ремонтні роботи може виконувати тільки кваліфікований технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ 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

Коли на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з «E», наприклад, **E05-32**, торкніться до кнопки **①**. Повідомлення про помилку буде скинуто. Заново встановіть поточний час за необхідності.

Якщо це був однократний збій, можна використовувати прилад знову як зазвичай. Якщо індикація про несправність відображається знову, зверніться в сервісну службу і вкажіть точне повідомлення про несправність та номер виробу (E-Nr.) вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 23

Заміна лампи робочої камери

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

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

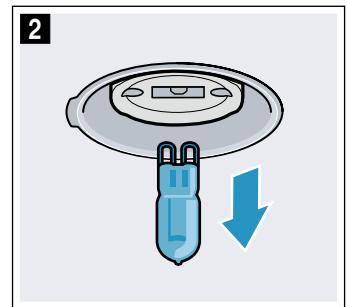
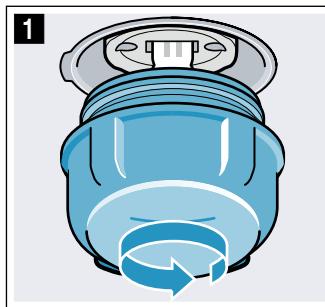
⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

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

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



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

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайніх візитів фахівців технічного обслуговування.

Е-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте її номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|---|--------|
| Сервісна служба  | |

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність стала внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

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

Програми

З програмами можна дуже просто готувати страви. Оберіть програму, і прилад прийме оптимальні налаштування для вас.

Щоб отримати гарні результати, робоча камера не повинна бути занадто гарячою. Дайте робочій камері охолонути і тільки тоді запускайте програму.

Посуд

Звертайте увагу на вказівки виробника посуду.

Придатний посуд:

Використовуйте термостійкий посуд до 300 °C.

Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Через скляну кришку може діяти гриль, і смаженя отримає гарну хрустку скоринку.

Жаровня з високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. Бліскучі поверхні дуже добре відбивають тепло. Страва буде не такою засмаженою і м'ясо менш готовим. Якщо ви використовуєте жаровню з високоякісної сталі, зніміть після завершення програми кришку. Залиште м'ясо готуватися в режимі гриля 3 ще 8-10 хвилин.

Якщо ви використовуєте жаровню з емальованої сталі, чавуну або алюмінію, литого під тиском, страва знизу буде темнішою. Добавайте трохи більше води.

Порада: Якщо соус для смаження занадто світлий або занадто темний, додавайте наступного разу менше або більше рідини.

Непридатний посуд:

Посуд зі світлого, бліскучого алюмінію, неглазуреної кераміки та посуд з пластиковими ручками непридатний.

Розмір посуду:

Печена повинна вкривати дві третини dna посуду. Таким чином ви отримаєте гарну підливу.

Відстань між м'ясом та кришкою повинна складати мінімум 3 см. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час запікання.

Підготовування страви

Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника.

Порада: Дуже пісне м'ясо залишиться більш соковитим, якщо обкладти його салом.

Зважте свою страву. Для встановлення параметрів потрібно знати вагу. Завжди налаштовуйте наступну більшу вагу.

Поставте посуд на решітку. Завжди ставте у холодну робочу камеру.

Програми

Коли м'ясо просмажене, його можна залишити ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій робочій камері. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Вагу можна налаштовувати у діапазоні від 0,5 до 2,5 кг.

Вказівка: Ми свідомо обмежили діапазон ваги. Для дуже великих страв часто немає відповідного посуду і результат приготування буде невідповідний.

| Програма | | Продукт | Посуд | Додати рідину | Рівень установлення | Вага при налаштуванні | Вказівки |
|----------|--|---|----------------------------|--|---------------------|------------------------------|--|
| 01 | Курча, нефаршироване | готове до кулінарної обробки, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Ні | 2 | Вага курчати | класти грудкою вгору у посуд |
| 02 | Філе індички | окремим шматком, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів | 2 | Вага філе індички | М'ясо попередньо не обсмажувати |
| 03 | Рагу, із овочами | вегетаріанське | висока жаровня з кришкою | за рецептром | 2 | Загальна вага | Овочі, які слід готовувати тривалий час, (наприклад, моркву) слід порізати дрібніше, ніж овочі з коротшим часом приготування (наприклад, помідори) |
| 04 | Гуляш | Яловичина або свинина кубиками з овочами | висока жаровня з кришкою | за рецептром | 2 | Загальна вага | М'ясо покласти знизу і вкрити овочами. М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| 05 | М'ясний рулет, свіжий | Фарш з яловичини, свинини або ягнятини | Жаровня з кришкою | Ні | 2 | Вага печени | - |
| 06 | Тушкована яловичина | Наприклад, спинна частина, лопатка, вирізка або м'ясо, вимочене у соусі | Жаровня з кришкою | Залийте м'ясо майже повністю рідиною | 2 | Вага м'яса | М'ясо попередньо не обсмажувати |
| 07 | Яловичі рулети | заповнені овочами або м'яском | Жаровня з кришкою | Рулети майже повністю залити, наприклад, бульйоном або водою | 2 | Вага всіх заповнених рулетів | М'ясо попередньо не обсмажувати |
| 08 | Стегно ягняти, добре просмажене | без кістки, зі спеціями | Жаровня з кришкою | Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів | 2 | Вага м'яса | М'ясо попередньо не обсмажувати |
| 09 | Теляча печена, пісна | наприклад, філе або поперек | Жаровня з кришкою | Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів | 2 | Вага м'яса | М'ясо попередньо не обсмажувати |
| 10 | Свинячий ошийок для смаження | без кістки, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів | 2 | Вага м'яса | М'ясо попередньо не обсмажувати |

Налаштування програми

Прилад самостійно обирає оптимальний вид нагрівання, час і температуру. Потрібно налаштовувати лише вагу.

Вагу можна налаштовувати лише у передбаченому діапазоні ваги.

1. Встановіть перемикач функцій та перемикач температури на програму .
2. Клавішею **+** або **-** встановіть потрібну програму.
3. Торкніться клавіші **kg**.
4. Клавішею **+** або **-** встановіть вагу страви. Після приймання ваги на дисплеї з'явиться розрахована тривалість. За потреби можна повернутися до програми за допомогою кнопки **kg**. Через декілька секунд розпочинається програма. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Коли програма завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Якщо ви задоволені результатом приготування, вимкніть прилад, встановивши для цього перемикач функцій у нульове положення.

Тривалість програми

Тривалість налаштованої програми буде розрахована приладом автоматично. Вона з'явиться після налаштування ваги для обраної програми.

Ви не можете змінити тривалість програми.

Доведення до готовності

Щойно програму та сигнал завершено, можна налаштовувати тривалість кнопкою **+**. Прилад продовжує нагріватися з налаштуваннями програми.

Вказівка: Доготовувати можна з будь-якою частотою.

Коли ви задоволені результатом приготування, вимкніть прилад, встановивши для цього перемикач функцій у нульове положення.

Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення приготування. Перед початком торкніться клавіші , поки на дисплеї не буде позначенено символ кінця. За допомогою кнопки **+** перенесіть час закінчення роботи програми.

Після запуску прилад переходить у режим очікування.

Зміна й переривання

Після початку роботи духової шафи неможливо змінити ані номер програми, ані вагу.

Ви можете змінити час закінчення в будь-який момент, поки прилад у режимі очікування.

Якщо потрібно перервати програму, вимкніть прилад, встановивши для цього перемикач функцій у нульове положення.



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 дверцях, панелі управління та сусідніх фронтальних поверхнях. Це нормальне фізичне явище. Утворенню конденсату можна запобігти, якщо попередньо розігріти прилад або обережно відкрити дверцята.

Загальні вказівки

Рекомендовані значення налаштування

У таблиці ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різних страв. Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. За нижчої температури випічка піддум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Вказівка: Час готування не можна скоротити завдяки вищій температурі. Страви виглядають зовні готовими, але не пропеченими всередині.

Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Так ви заощадите енергію. Якщо ви перед готуванням розігріваете духову шафу, то час готування можна скоротити на кілька хвилин.

Для обраних страв необхідне попереднє розігрівання, воно зазначене у таблиці. Ставте страву та приладдя у робочу камеру лише після її розігрівання.

Якщо ви бажаєте готувати за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну страву в таблиці. Додаткову інформацію ви знайдете у порадах в кінці таблиці налаштувань.

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

Вид нагрівання «Помірне гаряче повітря»

«Помірне гаряче повітря» — це вид інтелектуального нагрівання для заощадливого приготування м'яса, риби та випічки. Прилад регулює оптимальну подачу енергії в робочу камеру. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Так він залишається соковитішим і менше пригорає. Залежно від приготування та продуктів можна заощаджувати енергію. Якщо впродовж приготування завчасно відкрити двері приладу, цей ефект втрачається, як і через попереднє розігрівання.

Використовуйте лише оригінальне приладдя свого приладу. Воно оптимально узгоджене з робочою камерою та видами нагрівання. Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Оберіть температуру від 120 °C до 230 °C. Під час готовання завжди закривайте дверцята духової шафи. Готовте лише на одному рівні.

Вид нагрівання «Помірне гаряче повітря» використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.

Випікання на одному рівні

Застосовуйте для випікання на одному рівні наступний рівень встановлення:

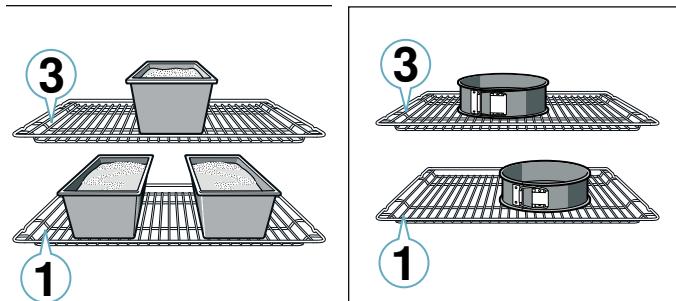
- Рівень 2, висока випічка або форма на решітці
- Рівень 3, пласка випічка або деко для випікання

Випікання на декількох рівнях відразу

Користуйтесь видом нагрівання «Гаряче повітря». Одночасно встановлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Випікання на двох рівнях:

- Універсальне деко, рівень 3
Деко, рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка, рівень 3
друга решітка, рівень 1



Випікання на трьох рівнях

- Деко, рівень 5
- Універсальне деко, рівень 3
- Деко, рівень 1

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити енергію. Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.

Приладдя

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

Завжди слідкуйте за тим, щоб використовувати лише придатне приладдя та правильно його встановлювати.
→ "Приладдя" на сторінці 11

Папір для випікання

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

Пиріг та випічка

Прилад пропонує кілька різних систем опалення для приготування тортів і дрібного печива. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Також дотримуйтесь вказівок у розділі щодо сходження тіста.

Форми для випікання

Для оптимального результату готовання рекомендуємо темні форми для випікання з металу.

Білі жерстяні форми, керамічні форми та скляні форми подовжують час випікання, і випічка підрум'яється нерівномірно.

Якщо ви бажаєте застосовувати силіконові форми, просимо уважно ознайомитися з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятися потрібна кількість інгредієнтів рецепту.

Заморожені продукти

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

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

Хліб та булочки

Увага!

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

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

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

Пиріг у формі

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---|--------------------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Пиріг із здобного тіста, простий | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Кекс, простий, 2 рівні | Прямокутна форма або форма для кексу | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Пиріг із здобного тіста, ніжний | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Основа для торту зі здобного тіста | Форма для основи для торту | 3 | | 160-180 | 30-40 |
| Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 160-180 | 70-90 |
| Пиріг | Форма для пирогів | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Пиріг з дріжджового тіста | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 150-160 | 25-35 |
| Ромова баба | Форма для ромової баби | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Бісквітний торт, 3 яйця | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 160-170 | 35-45 |

Пиріг на деку

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Здобний пиріг із начинкою | Універсальне деко | 3 | | 160-180 | 20-45 |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 140-160 | 30-55 |
| Пиріг з пісочного тіста з несоковитою начинкою | Універсальне деко | 2 | | 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 | 2 | | 160-180 | 60-90 |
| Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою | Універсальне деко | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| 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 | | 160-180 | 30-50 |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 150-170 | 40-65 |
| Плетеник, крученник із дріжджового тіста | Універсальне деко | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Бісквітний рулет | Універсальне деко | 2 | | 170-190* | 15-20 |
| Штрудель, солодкий | Універсальне деко | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Штрудель, заморожений | Універсальне деко | 3 | | 180-200 | 35-45 |

* Попередньо розігрівати 10 хвилин

Дрібне печиво

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---------------------------------------|--|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Кекси | Деко для кексів | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Кекси, 2 рівні | Деко для кексів | 3+1 | | 160-170 | 30-40 |
| Дрібна дріжджова випічка | Універсальне деко | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Дрібна дріжджова випічка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Листкове тісто | Універсальне деко | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Листкове тісто, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Листкове тісто, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 170-190 | 30-45 |
| Хлібобулочні вироби з заварного тіста | Універсальне деко | 3 | | 190-210 | 35-50 |
| Випічка з заварного тіста, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |

Домашнє печиво

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|-----------------------------|--|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Фігурне печиво | Універсальне деко | 3 | | 140-150* | 30-40 |
| Фігурне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 140-150* | 30-45 |
| Фігурне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 130-140* | 40-55 |
| Печиво домашнє | Універсальне деко | 3 | | 140-160 | 20-30 |
| Домашнє печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| Домашнє печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| Безе | Універсальне деко | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Безе, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 90-100* | 100-150 |
| Мигдальні тістечка | Універсальне деко | 2 | | 100-120 | 30-40 |
| Мигдальні тістечка, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| Мигдальні тістечка, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |

* Попередньо розігріти

Хліб і булочки

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--|--|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Хліб, 750 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 180-200 | 50-60 |
| Хліб, 1000 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 200-220 | 35-50 |
| Хліб, 1500 г (у прямокутній формі та встановлений без форми) | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Лаваш | Універсальне деко | 3 | | - | 240-250 | 25-30 |
| Булочки, солодкі, свіжі | Універсальне деко | 3 | | - | 170-180* | 20-30 |
| Булочки, солодкі, свіжі, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | - | 160-180* | 15-25 |
| Булочки, свіжі | Універсальне деко | 3 | | - | 200-220 | 20-30 |
| Тости, запечені, 4 шт. | Решітка | 3 | | - | 200-220 | 15-20 |
| Тости, запечені, 12 шт. | Решітка | 3 | | - | 220-240 | 15-25 |

* Попередньо розігріти

Піца, шик та пікантний пиріг

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---|--|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Піца, свіжа | Універсальне деко | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Піца, свіжа, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 160-180 | 35-45 |
| Піца, свіжа, тонкий корж | Універсальне деко | 2 | | 250-270* | 20-30 |
| Піца, охолоджена | Універсальне деко | 1 | | 180-200* | 10-15 |
| Піца, заморожена, на тонкому тісті, 1 шт. | Решітка | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Піца, заморожена, на тонкому тісті, 2 шт. | Універсальне деко + решітка | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |
| Піца, заморожена, на пухкому тісті, 1 шт. | Решітка | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Піца, заморожена, на пухкому тісті, 2 шт. | Універсальне деко + решітка | 3+1 | | 170-190 | 20-30 |
| Міні-піци | Універсальне деко | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Пікантні формові пироги | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 170-190 | 40-50 |
| Французький пиріг кіш | Форма для пирогів | 2 | | 190-210 | 35-45 |
| Пиріг | Форма для запіканок | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Пиріжки з тунцем | Універсальне деко | 3 | | 180-190 | 35-45 |
| Турецький пиріг (бъорек) | Універсальне деко | 2 | | 220-240 | 30-40 |

* Попередньо розігріти

Поради щодо випікання

| | |
|--|--|
| Визначити, чи випічка пропеклася. | Проколіть її дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо тісто не пристає до палички, це означає, що пиріг готовий. |
| Тісто збігається. | Наступного разу додавайте менше рідини. Або встановіть температуру на 10 °C нижче, а також подовжіть час випічки. Звертайте увагу на зазначені інгредієнти та вказівки з приготування в рецепті. |
| Випічка добре піднялася посередині, але недостатньо по краях. | Змащуйте лише дно рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа. |
| Фруктовий сік витікає з пирога. | Наступного разу використовуйте універсальне деко. |
| Дрібне печиво під час випікання пристає одне до одного. | Між окремим печивом повинна бути відстань приблизно 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків. |
| Випічка занадто суха. | Встановіть температуру на 10 °C вище, а також скоротіть час випічки. |
| Випічка в цілому занадто світла. | Якщо з рівнем встановлення та приладдям все гаразд, збільшіть температуру випікання або подовжіть час випікання. |
| Випічка зверху світла, а знизу темна. | Наступного разу поставте рівень вище. |
| Випічка зверху темна, а знизу світла. | Наступного разу поставте рівень глибше. Оберіть нижчу температуру та подовжіть час випікання. |
| Випічка у формі або коробці зверху буде темною. | Ставте форму для випікання не просто до задньої стінки приладу, а посередині приладдя. |
| Випічка в цілому занадто темна. | Наступного разу оберіть нижчу температуру і подовжіть за потреби час випікання. |
| Випічка потемнішала нерівномірно. | Встановіть трохи нижчу температуру. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтесь відрізати папір врівень. Слідкуйте за тим, щоб форма для випікання не знаходилася безпосередньо перед отворами задньої стінки робочої камери. Під час випікання дрібного печива робіть по можливості печиво однакового розміру та товщини. |
| Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому. | Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим гарячого повітря. Одночасно вставлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно. |
| Випічка виглядає готовою, але не пропеклася всередині. | Використовуйте нижчу температуру та за потреби додавайте менше рідини. Для випічки з соковитою начинкою слід спочатку спекти нижній корж. Потім посыпте його мигдалем або панірувальними сухарями та покладіть начинку. |
| Випічка не відстає від форми при вимінанні. | Залиште її 5-10 хвилин охолонути. Якщо випічку все ще не вдається вийняти з форми, обережно відокремте її ножем по краях. Знову переверніть випічку і декілька разів накрійте форму вологим холодним рушником. Наступного разу змастіть форму жиром та посыпте її панірувальними сухарями. |

Запіканки та гратіни

Прилад пропонує кілька різних видів нагрівання для приготування запіканок. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для багатьох страв.

Стан готовності запіканки залежить від розміру посуду та рівня встановлення запіканки.

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

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--|---------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Запіканка, піканна, з готових інгредієнтів | Форма для запіканок | 2 | | 200-220 | 30-60 |
| Запіканка, солодка | Форма для запіканок | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки | Форма для запіканок | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки, 2 рівні | Форма для запіканок | 3+1 | | 150-160 | 70-80 |

Птиця, м'ясо та риба

Прилад пропонує кілька різних систем опалення для приготування птиці, м'яса та риби. В таблицях налаштування див. оптимальні налаштування для деяких страв.

Смаження на решітці

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

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки.

Додатково на рівень 1 поставте універсальне деко. М'ясний сік буде зібраний, і духовна шафа залишатиметься чистою.

Залежно від розміру та виду печені додайте до ½ літрів води в універсальне деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме. З цієї підливки можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму, і робоча камера залишається чистою.

Смаження у посуді

⚠ Попередження – Небезпека травмування склом, що тріснуло!

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

⚠ Попередження – Небезпека отримання опіків!

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

Використовуйте лише посуд, придатний для духової шафи. Найкраще підходить посуд зі скла. Перевірте, чи підходить посуд для робочої камери.

Близькуча жаровня з високоякісної сталі або алюмінію віддзеркалює тепло, як дзеркало, і придатна лише умовно. Птиця, м'ясо та риба готовуються повільніше та менше підрум'янюються. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час приготування.

Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження.

Завжди використовуйте зазначені рівні встановлення.

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

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

Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити енергію. Поставте форми поруч одна з одною в робочу камеру.

Відкритий посуд

Для приготування птиці, м'яса та риби краще використовувати високу форму для запікання. Поставте форму на решітку. Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

Закритий посуд

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

Птицю, м'ясо та рибу можна також зробити хрусткими завдяки закритій жаровні. Для цього використовуйте жаровню зі скляною кришкою та встановіть високу температуру.

Готування на грилі

Під час готовання на грилі завжди закривайте дверцята духовової шафи. Забороняється готовувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

Продукти готовання на грилі кладіть безпосередньо на решітку. Додатково вставте універсальне деко склошеною крайкою до дверцят приладу на найнижчий рівень встановлення. Збирається жир, що скапує.

Для готовання на грилі використовуйте по можливості однакові шматки, однакової товщини та ваги. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

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

Соліть м'ясо тільки після готовування. Через сіль м'ясо втрачає воду.

Вказівки

- Нагрівальні елементи гриля постійно вмикаються і вимикаються, це нормальну. Частота увімкнення залежить від встановлених параметрів режиму гриля.
- При готованні на грилі може виникати дим.
- При готованні на грилі ставте деко для випікання або універсальне деко не вище, ніж на рівень 3. Через високу температуру вони можуть деформуватися та пошкодити робочу камеру при вийманні.

Термометр для печені

Залежно від приладу у вас може бути термометр для печені. Завдяки термометру можливе найточніше приготування. Ознайомтеся з важливими вказівками щодо застосування термометра у відповідному розділі. Там наведені настанови щодо встановлення термометра, можливих видів нагрівання тощо.

→ "Термометр" на сторінці 16

Рекомендовані значення налаштування

Значення налаштування стосуються страв з нефаршированого, готового для смаження м'яса, птиці або риби, щойно вийнятих з холодильника, що ставляться в холодну робочу камеру.

У таблиці містяться рекомендації для птиці, м'яса та риби із запропонованою вагою. Якщо ви бажаєте готовувати важке м'ясо, птицю або рибу, обираєте низькі температури. Для визначення тривалості приготування кількох шматків орієнуйтесь на вагу найважчого шматка. Okремі частини повинні бути приблизно одного розміру.

Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готовання.

Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно 1/2 до 2/3 вказаного часу.

Птиця

Качку або гуску проколіть під крильцями. Так буде стікати жир.

Надріжте шкірку качиного філе. Не перевертайте качине філе.

Додайте трохи рідини в посуд до птиці. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.

Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.

Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження змастити її вершковим маслом, водою з сіллю або апельсиновим соком.

М'ясо

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

Під час смаження нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно скляного посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

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

Коли печена буде готова, слід залишити її ще протягом 10 хвилин у вимкненій зачиненій робочій камері.

Завдяки цьому краще розподіляється м'ясній сік. За потреби оберніть печеною в алюмінієву фольгу.

Вказаний у таблиці час приготування не враховує час, коли страва достигає у вимкненій духовій шафі.

Смаження і тушкування у посуді зручніше. Печеною з посудом простіше вимати з робочої камери і готовувати соус безпосередньо у посуді.

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

Під час смаження рідина випаровується. За потреби обережно долийте рідину.

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

Для тушкування попередньо підсмажте м'ясо. Додайте до нього воду, вино, оцет тощо. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.

Риба

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою вгору в робочу камеру так, щоб спинні плавники були зверху. Щоб риба добре лежала, покладіть її у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Риба готова, якщо спинні плавці можна легко відокремити.

Додайте до риби для пропарювання дві-три столові ложки води та трохи лимонного сочку або оцту.

Птиця

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Курча, 1,3 кг | Решітка | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г | Решітка | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Курячі палички або нагети, заморожені | Універсальне деко | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Качка, 2 кг | Решітка | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Качине філе, середнє, по 300 г | Решітка | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Гуска, 3 кг | Решітка | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Гусячі стегенця, по 350 г | Решітка | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Молода індичка, 2,5 кг | Решітка | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Філе індички, без кістки, 1 кг | Закритий посуд | 2 | | 240-260 | 80-100 |
| Стегенця індички, з кісткою, 1 кг | Решітка | 2 | | 180-200 | 90-100 |

М'ясо

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--|-----------------|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 1 | | - | 180-200 | 140-160 |
| Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг | Відкритий посуд | 1 | | - | 170-190 | 190-200 |
| Печена зі свинячого філе, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 190-210 | 130-140 |
| Стейки зі свинини, 2 см завтовшки | Решітка | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг | Відкритий посуд | 3 | | - | 210-220 | 45-55 |
| Яловичина для тушкування, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 200-220 | 100-120 |
| Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 200-220 | 60-70 |
| Бургер, 3-4 см заввишки | Решітка | 4 | | - | 3 | 25-30** |
| Телятина для запікання, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 180-200 | 120-140 |
| Теляча гомілка, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 210-230 | 130-150 |
| Стегно ягняти без кістки, середній ступінь просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 170-190 | 70-80* |
| Спинна частина ягняти з кісткою, середня, 1,5 кг | Решітка | 2 | | - | 180-190 | 45-55*/** |
| Ковбаски на грилі | Решітка | 3 | | - | 3 | 20-25** |
| М'ясний рулет, 1 кг | Відкритий посуд | 2 | | - | 170-180 | 70-80 |

* Без перевертання

** Універсальне деко на рівні встановлення 1 встановити знизу

Риба

| Риба | Вага | Приладдя та посуд | Висота | Вид нагрівання | Температура °C, режим гриля | Тривалість, хв. |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------|--------|----------------|-----------------------------|-----------------|
| Риба, ціла тушка | кожна по прибл. 300 г | Решітка | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решітка | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | Решітка | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Рибні котлети, 3 см завтовшки | | Решітка | 3 | | 2 | 20-25 |

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. |
| Печена сильно темна і шкірка місцями пригоріла та/або печена сильно суха. | Перевірте рівень установлення та температуру. Обираєте 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. |
| Печена має гарний вигляд, але соус підгорів. | Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру та при потребі додайте більше рідини. |
| Печена 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 закриваються. Зменшіть температуру і додайте при потребі під час тушкування ще рідину. |
| Продукти приготування на грилі сильно сухі. | Соліть м'ясо тільки після готовування. Сіль вилучає воду з м'яса. Не проколюйте продукти приготування на грилі під час перевертання. Використовуйте щипці для гриля. |

Овочі і гарнір

Завжди виконуйте вказівки, зазначені у таблиці.

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

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--|--|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Овочі, приготовані на грилі | Універсальне деко | 5 | | 3 | 10-20 |
| Запечена картопля, половинками | Універсальне деко | 3 | | 160-180 | 45-60 |
| Нанівфабрикати з картоплі, заморожені, наприклад, картопля фрі, крокети, картопляні кишені, смажена картопля | Універсальне деко | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Картопля фрі, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 190-210 | 30-40 |

Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

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

1. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C.

Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.

- 2.** Додайте 30 г (бл. 1 ст. л) йогурту (який щойно з холодильника).
- 3.** Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте кришкою.
- 4.** Поставте чашки або банки на дно робочої камери і налаштуйте за даними у таблиці.
- 5.** Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість |
|--------|----------------|---------------------|----------------|------------------|------------|
| Йогурт | Чашка/склянка | Дно робочої камери | | - | 4-5h |

Акриламід у харчових продуктах

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

у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі або ніжкій випічці (печиво, пряники, розсипчасте печиво).

| Поради щодо приготування з акриламідом | |
|--|---|
| Загальна інформація | <ul style="list-style-type: none"> ■ Готуйте якомога коротший час. ■ Готуйте страви до золотистого, а не темного кольору. ■ У великих, товстих шматках утворюється менше акриламіду. |
| Випікання | У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» з температурою макс. 200 °C. З гарячим повітрям макс. 180 °C. |
| Домашнє печиво | У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» з температурою макс. 190 °C. З гарячим повітрям макс. 170 °C. Яйце або жовток зменшує утворення акриламіду. |
| Картопля фрі у духовій шафі | Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте приблизно 400-600 г на деку, щоб картопля фрі не пересихала та залишалася хрусткою. |

Підсушування

Дуже зручно підсушувати в режимі «Гаряче повітря». З цим видом консервування ароматичні речовини концентруються завдяки видаленню води.

Беріть лише бездоганні фрукти, овочі та 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. Неочищені фрукти покладіть на чашу, обернувши розрізаною поверхнею вгору. Слідкуйте за тим, щоб фрукти, а також гриби не накладалися на решітці один на одного.

Почистіть овочі та збланшуйте їх. Дайте бланшованим овочам добре стекти та розподіліть їх рівномірно на решітці.

Сушіть трави зі стеблом. Кладіть трави рівномірно та невеликими купками на решітку.

Для підсушування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

Якщо ви взяли дуже соковиті фрукти та овочі, постійно їх перевертайте. Висушені фрукти зніміть з паперу відразу ж після сушіння.

У таблиці ви знайдете налаштування для підсушування різних страв. Температура та тривалість залежать від виду, вологи, готовності та товщини продуктів. Чим довше продукт буде сушитися, тим краще збережеться. Чим тонше порізати продукт, тим швидше він висохне та ароматнішим залишиться. Тому вказана зона регулювання параметрів.

Якщо ви бажаєте висушити іншу їжу, орієнтуйтесь на подібні продукти в таблиці.

| Овочі, фрукти та зелень | Приладдя | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість у годинах |
|---|-------------|----------------|------------------|----------------------|
| Фрукти з серцевиною (кільця яблук, 3 мм завтовшки, на решітку по 200 г) | 1-2 решітки | | 80 | 4-8 |
| Коренеплоди (морква), очищені, бланшовані | 1-2 решітки | | 80 | 4-7 |
| Гриби, нарізані скибочками | 1-2 решітки | | 80 | 5-8 |
| Трави, очищені | 1-2 решітки | | 60 | 2-5 |

Консервування

Скляні банки та гумові прокладки для консервування повинні бути цілими та чистими. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолітрових банок.

Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Беріть для консервування лише бездоганні овочі та фрукти. Ретельно їх промийте.

Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості та температуру продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтесь, що місткість у банках дійсно піниться.

Консервування

Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Фрукти в однолітрових банках

| | від закипання | залишкове тепло |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| Яблука, порічка, полуниця | вимкнути | прибл. 25 хвилин |
| Вишня, абрикоси, персики, агрус | вимкнути | прибл. 30 хвилин |
| Мус з яблук, груші, сливи | вимкнути | прибл. 35 хвилин |

Овочі

Щойно у банках починають підніматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °C. Це триватиме

Підготовка

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

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Установка

- Всуньте універсальне деко на рівень 2. Поставте скляні банки так, щоб вони не торкалися одна одної з будь-якого боку.
- Залийте в універсальне деко ½ літра води (прибл. 80 °C).
- Зачиніть дверцята духової шафи.
- Встановіть нижнє нагрівання
- Встановіть температуру на 170–180 °C.

Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричиняють прокисання фруктів.

Овочі у холодному бульйоні в однолітрових банках

| | від закипання | залишкове тепло |
|---|------------------|------------------|
| Огірки | - | прибл. 35 хвилин |
| Буряк | прибл. 35 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Брюссельська капуста | прибл. 45 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Бобові, колрабі, червонокачанна капуста | прибл. 60 хвилин | прибл. 30 хвилин |
| Горох | прибл. 70 хвилин | прибл. 30 хвилин |

Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

Увага!

Не ставте гарячі банки на холодну або мокру поверхню. Вони можуть луснути.

Сходження тіста

Дріжджове тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, та не висихає. Робота починається, лише коли робоча камера повністю охолоджена.

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

Бродіння тіста

Покладіть тісто у термостійку чашу та встановіть її на решітку. Відрегулюйте параметри згідно з таблицею.

Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога. Не накривайте тісто.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Етап | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--------------------------------|--|---------------------|----------------|------|------------------|-----------------|
| Дріжджове тісто, легке | Миска | 2 | | 1. | -* | 25-30 |
| | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | 2. | -* | 10-20 |
| Дріжджове тісто, важке і масне | Миска | 2 | | 1. | -* | 60-75 |
| | Універсальне деко або прямокутна форма | 2 | | 2. | -* | 45-60 |

* За допомогою розігрівати до 50 °C

Розморожування

Підходить для розморожування глибокозаморожених фруктів, овочів та випічки. Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати в холодильнику. Не підходить для сметаних та кремових тортів.

Для розморожування використовуйте наступні рівні встановлення:

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

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

| Заморожений продукт | Приладдя | Висота | Вид нагрівання | Температура |
|--|----------|--------|----------------|---|
| Наприклад, сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка | Решітка | 2 | | Регулятор температури залишається вимкненим |

Під час експлуатації утворюється конденсат та скло дверцят вкривається конденсатом. Після приготування протріть робочу камеру. Наліт можна видалити, покропивши трохи оцту та промивши чистою водою.

Розстоювання тіста

Поставте випічку на рівень встановлення відповідно до таблиці.

Якщо необхідне попереднє розігрівання, розстоювання тіста не в приладі повинне відбуватися в теплому місці.

Температура і тривалість готовання залежать від виду та кількості інгредієнтів. Через це дані у таблиці налаштувань є лише орієнтовними

Пробні страви

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

Згідно з EN 60350-1.

Випікання

Одночасно встановлена випічка на деку або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

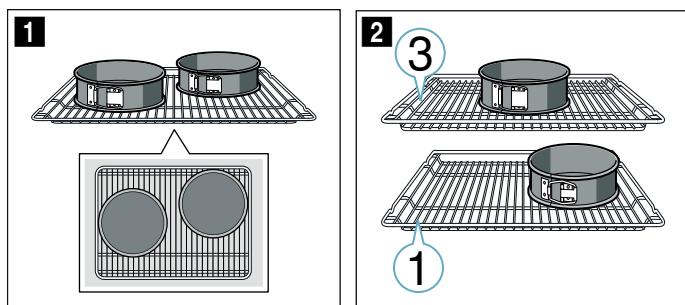
- Універсальне деко, рівень 3
Деко, рівень 1
- Форми на решітці
перша решітка, рівень 3
друга решітка, рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

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

Випікання у двох рознімних формах:

- На одному рівні (мал. 1)
- На двох рівнях (мал. 2)



Вказівки

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

Готування в режимі «Гриль»

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

Випікання

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|----------------------------------|--|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Фігурне печиво | Універсальне деко | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Фігурне печиво | Універсальне деко | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Фігурне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 140-150* | 20-35 |
| Фігурне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 130-140* | 25-40 |
| Дрібне печиво | Універсальне деко | 3 | | 150* | 25-35 |
| Дрібне печиво | Універсальне деко | 3 | | 150* | 25-35 |
| Дрібне печиво, 2 рівні | Універсальне деко + деко для випікання | 3+1 | | 150* | 25-35 |
| Дрібне печиво, 3 рівні | Деко для випікання + універсальне деко | 5+3+1 | | 140* | 35-45 |
| Бісквітний торт | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 160-170** | 30-40 |
| Бісквітний торт | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 170 | 30-40 |
| Бісквітний торт, 2 рівні | 2 шт. рознімні форми | 3+1 | | 150-160** | 30-45 |
| Закритий яблучний пиріг | 2 шт. темні форми Ø 20 см | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Закритий яблучний пиріг | 2 шт. темні форми Ø 20 см | 3 | | 160-180 | 75-85 |
| Закритий яблучний пиріг, 2 рівні | 2 шт. темні форми Ø 20 см | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

** Попередньо розігрівайте протягом 5 хвилин, не використовуйте функцію швидкого нагрівання

** Попередньо розігрівайте, не використовуйте функцію швидкого нагрівання

Готування на грилі

| Страва | Приладдя | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура в °C | Тривалість, хв. |
|--|----------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Підсмажені тости попередньо розігріти протягом 10 хв. | Решітка | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Біфбургер, 12 шт. | Решітка | 4 | | 3 | 25-30* |

* Без попереднього розігрівання

** Через 2/3 загального часу переверніти

Приготування кількох страв / Складання меню

За допомогою свого пристрою ви можете готувати кілька страв одночасно. Таким чином прилад споживатиме менше енергії і ви зможете максимально ефективно використовувати конфорки.

Стан готовності страв залежить від кількості продуктів та розміру посуду.

Для приготування макаронних запіканок використовуйте широкий і плоский посуд

Перед початком приготування встановіть страви на 1-й, 3-й та 5-й рівні приладу. Встановіть в приладі режим 3D-гаряче повітря та 160°C. Дотримуйтесь значень часу готування, зазначених в таблиці. Після закінчення часу готування, зазначеного в таблиці, вийміть з духової шафи приладдя та готові страви.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв. |
|---------------------|---|---------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Риба, ціла тушка | Деко для випікання | 5 | | 160 | 60 |
| Мафіни (12 шт.) | Універсальне деко | 3 | | | 30-40 |
| Макаронна запіканка | Решітка + скляна ємність для духової шафи | 1 | | | 50-60 |

*Використовуйте лише жаростійкий скляний посуд, призначений для духової шафи. Ніколи не ставте гарячий скляний посуд з духової шафи на холодну або мокру поверхню

Ви можете придбати додаткове деко для випікання або решітку у сервісній службі, спеціалізованих магазинах чи Інтернеті

Якщо ви готуєте за власним рецептром, орієнтуйтесь на подібну страву в таблиці. Додаткову інформацію ви знайдете у порадах в кінці таблиці налаштувань.





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001556405

000413(A)