

Щоб процес приготування їжі доставив Вам максимум задоволення,

уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Після цього Ви повною мірою зможете використовувати всі технічні можливості Вашої духової шафи.

Тут Ви ознайомитеся з важливими вказівками щодо безпеки та дізнаєтесь нюанси складових частин Вашої духової шафи. А ми крок за кроком покажемо Вам, як її налаштовувати. Це дуже просто.

У доданих таблицях Ви знайдете рекомендації з приготування страв і вибору рівня встановлення дека. Всі рецепти та налаштування були заздалегідь протестовані в нашій кухні-студії.

А якщо раптом виникнуть проблеми – на сторінках цієї інструкції Ви знайдете інформацію, за допомогою якої зможете самостійно усунути дрібні неполадки.

Докладний зміст допоможе Вам швидко та ефективно здійснювати пошук.

Смачного!

Інструкція з експлуатації

Духова шафа HBA 36B6.0

uk **9000 295 049**

890706

Зміст

Правила техніки безпеки	5
Перед монтажем	5
Вказівки щодо безпеки	5
Причини пошкоджень	6
Ваша нова духовна шафа	7
Панель управління	7
Клавіші	8
Поворотний перемикач	8
Дисплей	9
Контроль температури	9
Внутрішня камера	10
Приладдя	10
Перед першим використанням	13
Налаштування часу	13
Розігрівання внутрішньої камери	14
Попереднє очищення приладдя	14
Ввімкнення та вимкнення духової шафи	14
Налаштування духової шафи	15
Види нагрівання	15
Налаштування виду нагрівання та температури	16
Налаштування швидкого нагрівання	18
Параметри часу	18
Налаштування таймера	19
Налаштування часу приготування	20
Зміна часу закінчення	21
Налаштування часу	23
Пам'ять	23
Збереження налаштувань у пам'яті	23
Запуск програм із пам'яті	24
Блокування від дітей	24
Базові налаштування	24
Зміна базових налаштувань	25
Автоматичне вимкнення	26
Система очищення	27
Перед очищеннем	27
Налаштування режиму очищення	28
Після очищення	28
Догляд і очищення	28
Чистячі засоби	29
Нагрівальний елемент гриля	30
Зняття та налаштування навісних елементів	31
Зняття та встановлення дверцят духової шафи	31
Зняття та налаштування скла дверцят	32
Що робити при несправності?	34
Таблиця несправностей	34
Заміна лампочки для верхнього підсвічування духової шафи	35
Заміна лівої лампочки в духовій шафі	35
Скляний ковпак	36
Сервісний центр	37
Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля	37
Економія електроенергії	37

Правильна утилізація упаковки	37
Умови гарантійного обслуговування.....	37
Програми автоматичного приготування	38
Посуд	38
Приготування страви	38
Програми	39
Вибір програми	43
Рекомендації щодо програм автоматичного приготування	45
Протестовано для Вас у нашій кухні-студії.....	45
Пироги та випічка	46
Рекомендації з випікання	50
М'ясо, птиця, риба	51
Рекомендації щодо смаження на грилі	55
Делікатне приготування страв	56
Рекомендації щодо делікатного приготування	58
Запіканки, французькі запіканки, тости	58
Готові продукти	58
Деякі страви	59
Розморожування	61
Підсушування	61
Консервація	61
Акріламід у продуктах харчування	63
Контрольні страви	64



Правила техніки безпеки

Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації. Зберігайте цю інструкцію з експлуатації та монтажу в надійному місці. При передачі приладу новому власникові не забудьте передати також цю інструкцію.

Перед монтажем

Пошкодження при транспортуванні

Розпакуйте та огляньте прилад. У разі виявлення пошкоджень, пов'язаних із транспортуванням, не підключайте його.

Підключення до електромережі

Підключення приладу повинен проводити тільки кваліфікований фахівець. Пошкодження внаслідок неправильного підключення призводять до зняття гарантійних зобов'язань.

Вказівки щодо безпеки

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте прилад тільки для приготування їжі.

Забороняється використання приладу без нагляду дорослими та дітьми в наступних випадках:

- за наявності обмежень за фізичним або психічним станом;
- за відсутності необхідних знань і досвіду.

Ніколи не дозволяйте дітям грatisя з приладом.

Гаряча духована шафа

Небезпека опіку!

Торкатися внутрішніх поверхонь і нагрівальних елементів забороняється.

Відкривайте дверцята приладу дуже обережно. Можливе витікання гарячої пари.

Не дозволяйте дітям підходити близько.

Небезпека займання!

Не зберігайте в духовій шафі легкозаймисті предмети. Не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині утворився дим. Вимкніть прилад.

Від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть відповідний запобіжник у блоці запобіжників.

Небезпека короткого замикання!

Не допускайте затискання сполучних проводів електроприладів гарячими дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може розплавитися.

Небезпека ошпарення!

Ніколи не лийте воду в гарячу внутрішню камеру. Це може призвести до утворення гарячої пари.

Небезпека опіку!

Забороняється готувати страви з великою кількістю алкогольних напоїв. Пари алкоголю можуть спалахнути у внутрішній камері приладу. Додавайте до страви лише трохи напоїв із високим вмістом спирту та обережно відкривайте дверцята.

Гаряче приладдя та посуд

Небезпека опіку!

При вийманні з духової шафи гарячого приладдя або посуду використовуйте прихватки.

Некваліфікований ремонт

Небезпека враження струмом!

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи повинні виконуватися тільки фахівцями сервісного центру, що пройшли спеціальне навчання.

Якщо прилад несправний, вийміть вилку з розетки або вимкніть відповідний запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця сервісного центру.

Причини пошкодження

Приладдя, фольга, пергаментний папір або посуд на дні внутрішньої камери

Не ставте приладдя на дно внутрішньої камери. Не накривайте дно внутрішньої камери фольгою будь-якого вигляду або пергаментним папером. Не ставте посуд на дно внутрішньої камери, якщо налаштована температура, вища за 50°C. Це може призвести до зайвої акумуляції тепла. Час випікання або смаження буде порушений, що приведе до пошкодження емалі.

Вода в гарячій камері

Ніколи не лийте воду в гарячу внутрішню камеру. Це може призвести до утворення пари. В результаті зміни температури можливе пошкодження емалі.

Вологі продукти

Не тримайте вологі продукти в закритій духовій шафі протягом тривалого часу. Це може призвести до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

При випіканні соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко повністю. Фруктовий сік стікатиме з дека та залишатиме плями, які практично неможливо видалити. Використовуйте по можливості глибше універсальне деко.

Охолодження з відкритими дверцятами духової шафи

Не залишайте прилад холонути з відкритими дверцятами. Навіть якщо дверцята духової шафи будуть просто прочинені, з часом це може привести до пошкодження передньої частини сусідніх меблів.

Сильно забруднений ущільнювач дверцят духової шафи

При сильному забрудненні ущільнювача дверцят духової шафи дверцята перестають нормально закриватися. Це може привести до пошкодження передньої частини сусідніх меблів. Стежте за чистотою ущільнювача дверцят духової шафи.

Використання дверцят духової шафи як сидіння або полиці

Не сідайте та не ставайте на відкриті дверцята духової шафи. Не ставте посуд і приладдя на дверцята духової шафи.

Транспортування приладу

Не переносять прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу та може зламатися.

Ваша нова духовна шафа

В цьому розділі ми ознайомимо Вас із новою духовою шафою. Ви ознайомитеся з панеллю управління та окремими елементами управління й отримаєте інформацію про духову шафу та приладдя.

Панель управління

Тут наведено опис панелі управління вашої духової шафи. Залежно від типу приладу можливі деякі незначні зміни.



Клавіші

Під окремими клавішами розташовані сенсори. Не треба натискати на символ занадто сильно. Просто доторкніться до нього.

Символ	Функція клавіші
	Налаштування виду нагрівання та температури
	Вибір автоматичної програми
	Вибір системи очищення Клавіша не закріплена за функцією. Перед тим, як вибрати систему очищення, необхідно налаштувати самоочисні верхню та бокові панелі, а потім активувати систему очищення в базових установках.
	Рядок йде вниз
	Рядок йде вгору
	Тривале натискання = викликати з пам'яті Коротке натискання = запустити з пам'яті
	Налаштування швидкого нагрівання
	Відкриття та закриття меню параметрів часу
	Ввімкнення та вимкнення лампочки в духовій шафі
	Коротке натискання = запитати температуру Тривале натискання = відкрити/закрити меню базових налаштувань
	Ввімкнення/вимкнення блокування від дітей
	Ввімкнення та вимкнення духової шафи
	Коротке натискання = почати/зупинити режим Тривале натискання = відмінити режим

Поворотний перемикач

За допомогою поворотного перемикача Ви можете змінювати рекомендовані та настановні значення. Дужки на дисплеї показують, яке значення можна зараз змінити.

Поворотний перемикач може втоплюватися. Щоб зафіксувати або розфіксувати поворотний перемикач, натисніть на нього.

Дисплей

Дисплей поділено на різні зони:



Дисплей

- Ліва зона = параметри часу

Якщо ви відкриєте меню «Параметри часу», в цій зоні дисплея відображатимуться символи параметрів часу. Вгорі зліва стрілка вказує на вибраний режим роботи.

- Середня зона = зона налаштування

1. рядок = індикатор видів нагрівання

2. рядок = індикатор температури

3. рядок = індикатор часу

За допомогою навігаційних клавіш і можна переходити з одного рядка на інший. Рядок, на якому Ви в цей момент знаходитесь, позначений справа та зліва дужками. Значення в дужках можна змінити за допомогою поворотного перемикача.

- Права зона = зона індикації.

Тут відображаються символи різних функцій, наприклад, символ налаштованого блокування від дітей, швидкого нагрівання та ін.

Контроль температури

Індикаторні стовпчики температури показують фази нагрівання або залишкове тепло у внутрішній камері.

Фази нагрівання

Після старту індикаторні стовпчики показують фази нагрівання. Налаштовану температуру досягнуто, якщо заповнені всі індикаторні стовпчики.



При режимах гриля та самоочищення індикаторні стовпчики не спалахують.

Під час нагрівання Ви можете викликати поточне значення температури нагрівання за допомогою клавіші *i*.

Внаслідок термічної інерційності температура, що відображається, може відрізнятися від фактичної температури внутрішньої камери.

Залишкове тепло

Після вимкнення індикатори температури показують залишкове тепло у внутрішній камері. Коли всі індикаторні стовпчики заповнені, температура у внутрішній камері сягає близько 300°C. Коли температура знизиться приблизно до 60°C, індикація гасне.

Внутрішня камера

В духовій шафі є лампочка та охолоджуючий вентилятор, який оберігає духову шафу від перегрівання.

Лампочка в духовій шафі

Під час роботи в духовій шафі спалахує лампочка. При налаштованій температурі до 60°C лампочка вимикається. При цьому можливе оптимально точне регулювання.

При відкритті дверцят духової шафи лампочка спалахує.

Клавішею  можна ввімкнути та вимкнути лампочку.

Охолоджуючий вентилятор

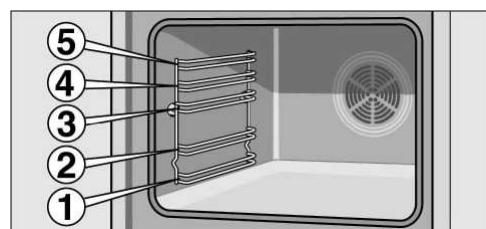
Він вмикається та вимикається при необхідності. Тепле повітря виходить із дверцят. Увага! Не закривайте вентиляційні прорізи, бо духова шафа перегріється.

Для швидшого охолодження внутрішньої камери вентилятор продовжує працювати певний час після вимкнення духової шафи.

Приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 5 різних рівнях.

Приладдя не перекинеться, навіть якщо його висунути з духової шафи на дві третини. Це дозволяє легко виймати готові страви.



При надмірному нагріванні приладдя можлива його деформація. Деформація зникає тільки після охолодження приладдя, що ніяк не впливає на його функціонування.

Приладдя Ви можете придбати через сервісний центр або у спеціалізованих магазинах. Вкажіть артикул приладдя.

	Універсальне деко Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна використовувати також при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього. Встановлюйте універсальне деко в духову шафу скосом до дверцят.
	Емальоване деко Для випікання пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.
	Решітка Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування. Встановлюйте решітка вигином  вниз.

Додаткове приладдя

Додаткове приладдя Ви можете придбати в сервісному центрі або спеціалізованому магазині. Повний перелік додаткового приладдя до духової шафи Ви знайдете в наших рекламних проспектах або в інтернеті. Асортимент і можливість замовлення додаткового приладдя може дещо різнятися залежно від країни. Див. відповідну документацію.

Решітка HEZ 334000	Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування.
Універсальне деко HEZ 332000	Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього.
Емальоване деко HEZ 331000	Для випікання пирогів і дрібного печива.
Деко-гриль HEZ 325000	Для смаження на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок для зменшення забруднення духової шафи. Завжди встановлюйте деко-гриль в універсальне деко. Для смаження на деці-гриль встановлюйте його тільки на рівнях 1, 2 або 3. При використанні дека-гриль в якості захисту від бризок встановлюйте універсальний деко з деком-гриль під решітку.
Решітка HEZ 324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко. Краплі жиру та м'ясний сік стікатимуть в нього.
Кришка для дека «Profi» HEZ 333001	Легко перетворює деко «Profi» на жаровню.
Деко «Profi» зі зйомною решіткою	Чудово підходить для приготування великих об'ємів їжі.

HEZ 333000		
Емальоване деко HEZ331010 антипригарним покриттям	з	Для зручної випічки пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.
Універсальне деко HEZ332010 антипригарним покриттям	з	Для зручної випічки пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.
Камінь для випічки хліба HEZ 327000		Камінь чудово підходить для випікання домашнього хліба, булочок і піци зі хрусткою скоринкою. Камінь для випічки має бути заздалегідь нагрітий до рекомендованої температури.
Універсальна жаровня HEZ 390800		Для дуже великих порцій або великої кількості порцій. Жаровня має зовнішнє покриття з емалі titanGlanz та жароміцну скляну кришку. Скляну кришку можна використовувати як форму для запіканки.
Металева жаровня HEZ 6000		Призначена для приготування страв на склокерамічній варильній поверхні. Підходить для використання як у сенсорному, так і в автоматичному режимі. Жаровня має зовнішнє емалеве та внутрішнє антипригарне покриття.
Скляна жаровня HEZ 915001		Для приготування тушкованих страв і запіканок у духовій шафі. Чудово підходить для використання в автоматичному режимі.
Скляне деко HEZ 336000		Глибоке деко зі скла. Чудово підходить для сервірування.
Деко приготування піци HEZ 317000	для піци	Ідеально підходить для приготування піци, продуктів глибокого заморожування та великих круглих пирогів. Можна використовувати деко для піци замість універсального дека. Встановлюйте деко на решітку та дотримуйтесь вказівок у таблицях.
Витяжний фільтр HEZ 329000		Вашу духову шафу можна додатково оснастити спеціальним каталітичним фільтром. Каталітичний фільтр фільтрує частинки жиру з повітря, чим сприяє зменшенню неприємних запахів.
2-рівневі телескопічні направляючі HEZ 338250		На 2 і 3 рівнях можна встановити телескопічні направляючі, за допомогою яких можна виймати пристрій, не побоюючись, що воно перекинеться.
3-рівневі телескопічні направляючі HEZ 338352		На 1, 2 і 3 рівнях можна встановити телескопічні направляючі, за допомогою яких можна виймати пристрій, не побоюючись, що воно перекинеться.
3-рівневі телескопічні направляючі HEZ 338356		На 1, 2 і 3 рівнях можна встановити телескопічні направляючі, за допомогою яких можна виймати пристрій, не побоюючись, що воно перекинеться.
Самоочисні верхня та бокові панелі HEZ 329022		Щоб внутрішня поверхня духової шафи очищалася в процесі приготування, її можна додатково оснастити самоочисними верхньою та боковими панелями.

Номери артикулів для замовлення через сервісний центр

Спеціалізовані засоби для догляду та очищення Вашого побутового приладу або приладдя можна придбати в спеціалізованому магазині, через сервісний центр, а в деяких країнах через інтернет-магазин. Для цього необхідно вказати артикул приладдя.

Серветки для зовнішніх поверхонь із неіржавіючої сталі Артикул № 311134	Не допускайте відкладення забруднень. Спеціальний просочуючий склад на масляній основі доглядає зовнішні поверхні приладів із неіржавіючої сталі.
Гель для очищенння духової шафи-гриля Артикул № 463582	Для очищенння внутрішньої камери. Без запаху.
Мікроловокниста серветка з комірчастою структурою Артикул № 460770	Спеціально розроблена для очищенння чутливих зовнішніх поверхонь, наприклад, зі скла, стеклокерамики, неіржавіючої сталі або алюмінію. Дуже добре видаляє рідини та масла.
Блокувач дверцят Артикул № 612594	Призначений для того, щоб діти не могли відкрити духову шафу. Налаштовується на різні типи дверцят. Дотримуйте вказівок, доданих до блокувача дверцят.

Перед першим використанням

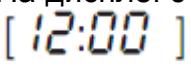
У цьому розділі Ви знайдете інформацію про те, що Ви маєте зробити, перш ніж вперше почати готовувати.

- Встановіть час доби.
- Розігрійте внутрішню камеру.
- Очистіть приладдя.
- Уважно прочитайте вказівки щодо техніки безпеки, що наведені в цій інструкції з експлуатації. Це дуже важливо.

Налаштування часу

Після підключення нового приладу на дисплеї з'являється 00:00. Після налаштування часу доби духовна шафа готова до роботи.

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється символ часу доби  та 

2. Поворотним перемикачем налаштуйте поточний час доби.

3. Натисніть клавішу  . Поточний час доби прийнято.

Вказівка

Інформацію про зміну часу доби Ви можете дізнатися з розділу *Параметри часу*.

Розігрівання внутрішньої камери

Щоб усунути запах нового приладу, нагрійте порожню закриту духову шафу. Налаштуйте вид нагрівання Верхнє/нижнє нагрівання і 240°C.

Перевірте, щоб у внутрішній камері не було залишків упаковки, наприклад, частинок стиропору.

1. Натисніть клавішу .

Рекомендований вид нагрівання 3D-гаряче повітря та 160°C. Дужки стоять зліва та праворуч від виду нагрівання.

2. Поворотним перемикачем змініть вид нагрівання на Верхнє/нижнє нагрівання.

3. За допомогою клавіші перейдіть до налаштування температури.

Дужки стоять ліворуч і праворуч від температури.

4. Поворотним перемикачем налаштуйте температуру на 240°C.

5. Натисніть клавішу .

Режим вмикається. На дисплеї спалахує символ .

6. Через 60 хвилин вимкніть духову шафу клавішею .

Індикаторні стовпчики температури показують залишкове тепло у внутрішній камері.

Попереднє очищення приладдя

Перед першим використанням ретельно очистіть приладдя за допомогою мильного розчину та м'якої ганчірки.

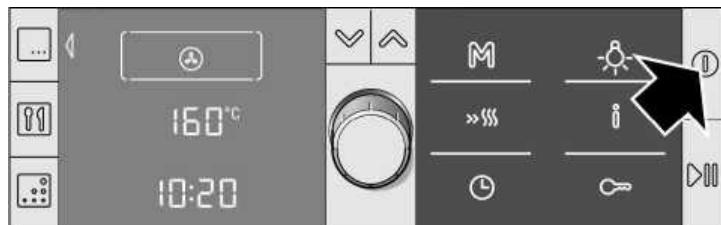
Ввімкнення та вимкнення духової шафи

Клавіша служить для ввімкнення та вимкнення духової шафи.

Ввімкнення

Натисніть клавішу .

Як рекомендація, на дисплеї з'являється символ виду нагрівання 3D-гаряче повітря та 160°C.



Ви можете відразу запустити це налаштування або

- налаштувати інший вид нагрівання та температуру
- вибрати програму клавішею ;
- вибрати систему очищення клавішею ;
- вибрати введену в пам'ять установку клавішею 

Докладніше про процедури налаштування читайте в окремих розділах.

Вимкнення

Натисніть клавішу . Духова шафа вимикається.

Налаштування духової шафи

В цьому розділі ви отримаєте інформацію про те,

- які види нагрівання має духовна шафа;
- як налаштувати вид нагрівання та температуру та
- як налаштувати швидке нагрівання.

Види нагрівання

Духова шафа має велику кількість видів нагрівання. Для кожної страви Ви можете вибрати оптимальний режим приготування.

Вид нагрівання та температурний діапазон	Використання
 3D-гаряче повітря 30-275°C	Для пирогів і випічки на трьох рівнях. Вентилятор, налаштований у задній стінці, розподіляє тепло від кільцевого нагрівального елементу рівномірно по всій внутрішній камері.
 Верхнє/нижнє нагрівання 30-300°C	Для пирогів, запіканок і нежирної печени, наприклад яловичини або дичини, на одному рівні. Тепло поступає рівномірно зверху та знизу.
 Режим нагрівання hydro* 30-300°C	Для виробів із дріжджового тіста, наприклад: хліба, булочок або плетінок, а також для випічки з заварного тіста, наприклад: заварних булочок. Тепло поступає рівномірно зверху та знизу. Волога, що міститься в продуктах, перетворюється у внутрішній камері на водяну пару.
 Режим випікання піци 30-275°C	Швидке приготування продуктів глибокого заморожування без попереднього нагрівання, наприклад піци, картоплі фрі або яблучного пирога. Тепло поступає знизу та від кільцевого нагрівального елементу в задній стінці.
 Нижнє нагрівання 30-300°C	Для допікання або підрум'янення страв, а також для консервації. Тепло поступає знизу.
 Гриль із конвекцією 30-300°C	Смаження м'яса, птиці та риби великим шматком. При цьому режимі поперемінно включаються нагрівальний елемент гриля та вентилятор. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям

Вид нагрівання та температурний діапазон	Використання
Гриль, велика площа режими гриля 1, 2 або 3	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. При цьому виді нагрівання вмикається вся поверхня елементу гриля.
Гриль, невелика площа режими гриля 1, 2 або 3	Для приготування на грилі кількох невеликих стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. Середня частина нагрівального елементу гриля нагрівається.
Розморожування 30-60°C	Розморожування, наприклад м'яса, птиці, хліба та пирогів. Вентилятор обдуває страву теплим повітрям.
Підтримання страви в гарячому стані 60-100°C	Підтримання готових страв у гарячому стані .

*Вид нагрівання, що визначає витрати енергії та ефективність за EN50304.

Налаштування виду нагрівання та температури

Приклад на малюнку: налаштування режиму Верхнє/нижнє нагрівання, 180°C.

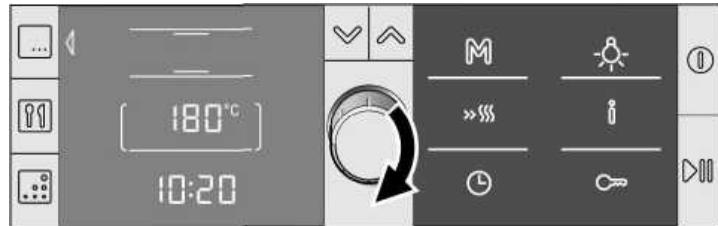
1. Ввімкніть духову шафу клавішею або натисніть клавішу .
- На дисплеї як пропозиція з'являється символ для режиму «3D-гаряче повітря» і температура 160°C. Можна відразу запустити цю функцію, натиснувши клавішу .

Якщо ви хочете налаштовувати інший вид нагрівання та температуру:

2. Поворотним перемикачем налаштуйте бажаний вид нагрівання.



3. Клавішею перейдіть до налаштування температури. Дужки стоять зліва та праворуч від температури або режиму гриля.
4. Поворотним перемикачем змініть рекомендовану температуру.



5. Натисніть клавішу



Режим активізується. На дисплеї спалахує символ

6. Якщо страва готова, вимкніть духову шафу клавішею або знову виберіть вид нагрівання та виконайте необхідні налаштування.

Рекомендації щодо налаштування:

Зміна температури або режиму гриля

Це можливо в будь-який момент. Поворотним перемикачем змініть температуру або режим гриля.

Виклик температури нагрівання

Коротко натисніть клавішу I. Поточна температура нагрівання у внутрішній камері з'явиться на дисплеї на декілька секунд.

Відкриття дверцят духової шафи

під час роботи

Робота переривається. Спалахує символ . Після закриття дверцят робота поновлюється.

Припинення режиму

Коротко натисніть клавішу . Духова шафа переходить в режим паузи. Спалахує символ . Знову натисніть клавішу , робота продовжиться.

Відміна режиму

Тримайте натиснуту клавішу , поки не з'являється символ для режиму «3D-гаряче повітря» і температура 160°C. Тепер можна робити нові налаштування.

Налаштування часу приготування

Див. розділ «Параметри часу», «Налаштування часу

приготування».

Зміна часу закінчення

Див. розділ «*Параметри часу*», «*Зміна часу закінчення*».

Налаштування швидкого нагрівання

Швидке нагрівання підходить не для всіх видів нагрівання.

Відповідні види нагрівання

 = 3D-гаряче повітря

 = Верхнє/нижнє нагрівання

 = Режим нагрівання HydroBaking

 = Режим випікання піци

Короткий звуковий сигнал попереджає про те, що вибраний вид нагрівання не підходить для швидкого нагрівання.

Відповідні температури

Швидке нагрівання працює тільки, якщо налаштовано температуру вище 100°C. Якщо температура у внутрішній камері лише трохи нижча за налаштовану, використання режиму швидкого нагрівання непотрібне. Він не вмикається.

Налаштування швидкого нагрівання

Натисніть клавішу  швидкого нагрівання. Поряд із налаштованою температурою з'являється символ .

Починають заповнюватися індикаторні стовпчики температури.

Заповнення всіх стовпчиків сигналізує про завершення швидкого нагрівання. Пролунає короткий сигнал. Символ  гасне.

Вимкнення режиму «Швидке нагрівання»

Натисніть клавішу  . Символ гасне.

Вказівки

При зміні виду нагрівання режим швидкого нагрівання переривається.

Відлік налаштованого часу приготування починається відразу після запуску незалежно від швидкого нагрівання.

Під час швидкого нагрівання можна викликати на дисплей температуру нагрівання, натиснувши клавішу *i*.

Для досягнення оптимального результату при приготуванні ставте страву в духову шафу тільки по завершенні швидкого нагрівання.

Параметри часу

Викличте меню параметрів часу клавішею .

Доступні такі функції:

Якщо духовна шафа вимкнена:

 = налаштування таймера

 = налаштування часу

Якщо духовна шафа ввімкнена:

 = налаштування таймера

 = налаштування часу приготування

 = зміна часу закінчення приготування

Дужка у символу сигналізує про те, що ця функція вибрана.

Після запуску дужка вказує на активну в цей момент функцію на дисплей.

Стисло про налаштування

параметрів часу

1. Відкрийте меню клавішею .

2. Виберіть потрібну функцію клавішею .

3. Налаштуйте потрібне значення за допомогою поворотного перемикача.

4. Закройте меню, натиснувши клавішу .

Докладний опис налаштування окремих функцій наведено в кінці інструкції.

Короткий звуковий сигнал

Якщо змінити або налаштувати потрібне Вам значення неможливо, то лунає короткий звуковий сигнал.

Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від духової шафи. Ви можете використовувати та настроювати побутовий таймер у будь-який час. При ввімкненій і вимкненій духовій шафі.

1. Натисніть клавішу . Відкривається меню параметрів часу. Символ  в дужках сигналізує про те, що ця функція таймера вибрана.

2. Налаштуйте час таймера за допомогою поворотного перемикача.

3. Закройте меню, натиснувши клавішу . На індикаторі почнеться зворотний відлік часу.

По завершенні часу

лунає сигнал. Час закінчився. На індикаторі стоять 00:00. Натисніть клавішу . Дисплей гасне.

Рекомендації щодо налаштування:

Скидання часу таймера

Відкрийте меню параметрів часу клавішею . За допомогою поворотного перемикача налаштуйте знову на 00:00. Закрийте меню, натиснувши клавішу

Зміна часу таймера

Відкрийте меню параметрів часу клавішею . Поворотним перемикачем змініть час протягом декількох секунд. Закрийте меню, натиснувши клавішу

Налаштування часу приготування

Якщо Ви налаштовуєте час приготування для страви, режим автоматично припиниться по завершенні цього часу. Духова шафа припинить нагрівання.

Необхідна умова:

вид нагрівання та температура мають бути налаштовані.

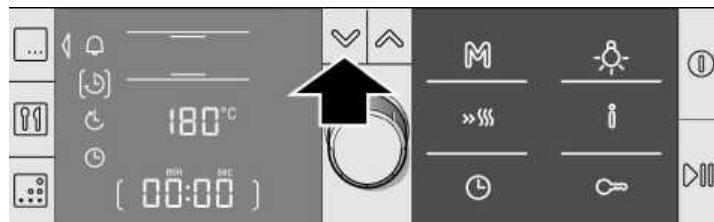
Приклад на малюнку: налаштування режиму «Верхнє/нижнє нагрівання» , 180°C, час приготування 45 хв.

1. Натисніть клавішу

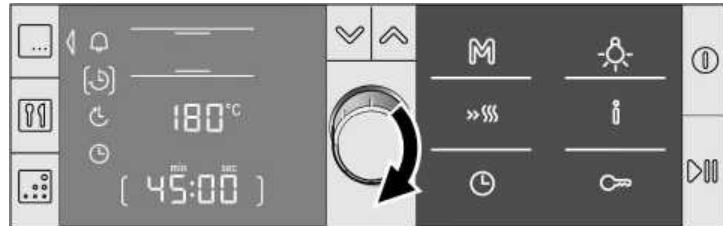
Відкривається меню параметрів часу. Зліва на дисплеї відображаються параметри часу. Вибрана функція таймера



2. Клавішею перейдіть до часу приготування



3. Налаштуйте час приготування поворотним перемикачем.



4. Натисніть клавішу

Меню параметрів часу закриється.

Якщо вибраний режим ще не запущений

5. Натисніть клавішу

На дисплеї починається зворотний відлік часу.

По завершенні часу

Лунає звуковий сигнал. Духова шафа більше не нагрівається. На індикаторі стоїть 00:00. Звуковий сигнал можна заздалегідь вимкнути клавішею

Рекомендації щодо налаштування:

Відміна

часу приготування

Відкрийте меню клавішею Клавішею перейдіть до часу приготування і поворотним перемикачем налаштуйте час приготування 00:00. Закрийте меню, натиснувши клавішу

Зміна часу приготування

Відкрийте меню клавішею Клавішею перейдіть до часу приготування і поворотним перемикачем змініть час приготування. Закрийте меню, натиснувши клавішу

Зміна часу закінчення приготування

Зміна часу закінчення приготування можлива для всіх видів нагрівання та різних програм, а також при режимі очищення.

Наприклад: Ви поставили страву в внутрішню камеру о 9.30. Час її приготування 45 хвилин, тобто вона буде готова о 10.15. Але Вам потрібно, щоб вона була готова о 12.45. Змініть час закінчення з 10.15 на 12.45. Режим автоматично ввімкнеться о 12.00 і вимкнеться о 12.45.

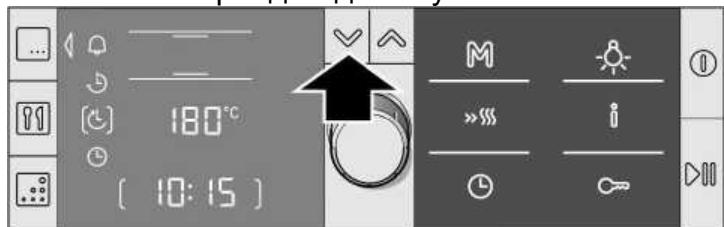
Стежте за тим, щоби швидкопсувні продукти не залишалися в шафі дуже довго.

Налаштування часу закінчення

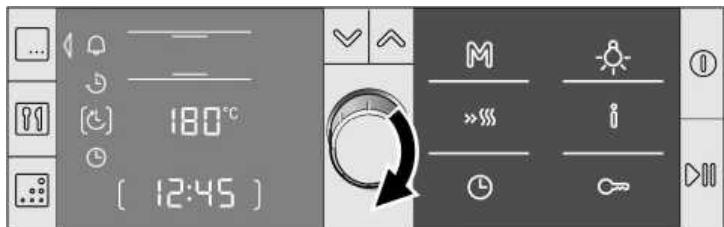
Необхідні умови: Час приготування налаштований. Вибраний режим ще не запущений. Меню параметрів

часу  відкрите.

1. Клавішею  перейдіть до часу закінчення .



2. Поворотним перемикачем змініть час закінчення на пізніший.



3. Закройте меню параметрів часу, натиснувши клавішу .

4. Підтвердіть клавішею .

Духова шафа знаходитьться в режимі очікування . На індикаторі часу з'являється час закінчення. Після ввімкнення духової шафи починається відлік часу приготування.

По завершенні часу

Лунає звуковий сигнал. Духова шафа більше не нагрівається. На індикаторі часу з'являється 00:00. Звуковий сигнал можна заздалегідь вимкнути клавішею .

Рекомендації щодо налаштування:

Корегування часу закінчення приготування

Корегування можна виконати, поки духовка знаходитьться в режимі очікування . Для цього відкрийте меню клавішею . Клавішею  перейдіть до часу закінчення. Поворотним перемикачем змініть час закінчення. Закройте меню, натиснувши клавішу .

Відміна часу закінчення приготування

Це можна виконати, поки духовка знаходитьться в режимі очікування. Для цього відкрийте меню параметрів часу клавішею , клавішею  перейдіть до часу закінчення. Поверніть поворотний перемикач вліво до потрібного часу закінчення. Почнеться відлік часу приготування.

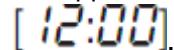
Налаштування поточного часу

Налаштовувати або змінювати поточний час можна тільки при вимкненій духовій шафі.

Після вимкнення електроенергії

Після вимкнення електроенергії на дисплеї спалахує 00-00. Налаштуйте поточний час доби.

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється вибрана функція  і .

2. Поворотним перемикачем налаштуйте поточний час доби.

3. Підтвердіть клавішею .

На дисплеї з'являється час доби.

Зміна часу доби

Якщо Ви хочете змінити час доби, наприклад при переході з літнього часу на зимовий:

1. Натисніть клавішу  . Відкривається меню параметрів часу.

2. За допомогою клавіші  перейдіть до часу доби .

3. Поворотним перемикачем налаштуйте поточний час доби.

4. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється час доби.

Вимкнення

індикації часу доби

Ви можете вимкнути індикацію часу доби. В цьому випадку вона з'являється тільки при ввімкненій духовій шафі. Про цьому див. розділ *Базові налаштування*.

Пам'ять

За допомогою функції пам'яті Ви можете зберегти та в будь-який момент знову викликати свою улюблену страву.

Це доцільно, якщо Ви готуєте яку-небудь страву дуже часто.

Збереження налаштувань у пам'яті

Налаштування системи очищення не можна зберегти в пам'яті.

1. Встановіть вид нагрівання, температуру та при необхідності час приготування для вибраної страви або виберіть програму. Не запускайте прилад.

2. Тримайте натиснутою клавішу  , поки на дисплей не зажевріє символ м. Це продовжується декілька секунд.

Налаштування зберігається в пам'яті та може бути застосоване негайно.

Збереження інших налаштувань

Задайте нові налаштування та збережіть їх у пам'яті. Старі налаштування при цьому не зберігаються.

Запуск програм із пам'яті

Збережені в пам'яті налаштування можна запустити в будь-який час.

1. Коротко натисніть клавішу  . Відображаються збережені налаштування.

2. Натисніть клавішу .

Запускається збережене в пам'яті налаштування.

Зміна налаштувань Це можливо в будь-який момент. Коли Ви наступного разу запустіть приготування з пам'яті, з'явиться збережене раніше налаштування.

Функція “Блокування від дітей”

Щоб діти не змогли випадково ввімкнути духову шафу або змінити її налаштування, вона обладнана спеціальною системою блокування.

Активізація функції “Блокування від дітей”

Тримайте клавішу  натиснутою, поки не з'явиться символ  . Це займає приблизно 4 секунди.

Панель управління заблокована.

Відміна блокування

Тримайте клавішу  натиснутою, поки не згасне символ. Після цього можна знову виконувати налаштування.

Вказівка

Навіть при активованому блокуванні від дітей можна вимкнути духову шафу клавішею  або довгим натисканням клавіші  налаштувати таймер і вимкнути звуковий сигнал.

Базові налаштування

Для вашої зручності, прилад має різні базові налаштування.

Вказівка

У таблиці представлені всі можливі базові налаштування та варіанти зміни їх значень. Залежно від комплектації приладу на дисплей приладу виводяться тільки ті базові налаштування, які

підходять для вашого приладу.

Функція		Базове налаштування	Можливі значення
c1	Сигнал по завершенні часу приготування	2 = 2 хв	1=10 сек. 2=2 хв. 3=5 хв.
c2	Сигнал підтвердження при натисканні клавіші	0=вимк.	0=вимк. 1=ввімк.
c3	Яскравість підсвічування дисплея	3 = день	1=ніч 2=середня 3=день
c4	Індикація часу, якщо духовна шафа вимкнена	1=вимк.	0=вимк. Час доби з'являється, поки горить індикатор залишкового тепла. 1=вмк.
c5	Лампочка в духовій шафі під час роботи	1=вмк.	0=вимк. 1=вмк.
c6	Продовження роботи духової шафи після закриття дверцят	1=робота приладу продовжується автоматично	0=за допомогою start stop продовжити роботу приладу 1=робота приладу продовжується автоматично
c7	Додаткове блокування дверцят від дітей	0=ні	0=ні 1=так
c8	Час інерційного ходу охолоджуючого вентилятора після вимкнення	2=середній	1=короткий 2=середній 3=довгий 4=уже довгий
c9	Самоочисні верхня панель і бокові панелі налаштовані	0=ні	0=ні 1=так
c10	Телескопічні направляючі налаштовані	0=ні	0=ні 1=так
c11	Скидання всіх змін до базових налаштувань	0=ні	0=ні 1=так

Зміна базових налаштувань

Необхідна умова: духовна шафа має бути вимкнена.

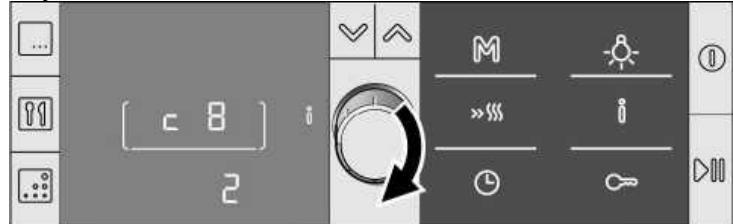
Ознайомтеся, будь ласка, з таблицею, де наведені базові налаштування, щоб знати, що ховається за цифрами.

Приклад на малюнку: зміна базового налаштування «Інерційний хід охолоджуючого вентилятора» з середньої тривалості на коротку.

1. Тримайте клавішу і натиснutoю протягом прибл. 4 секунд, поки на дисплей на з'явиться перше базове налаштування.

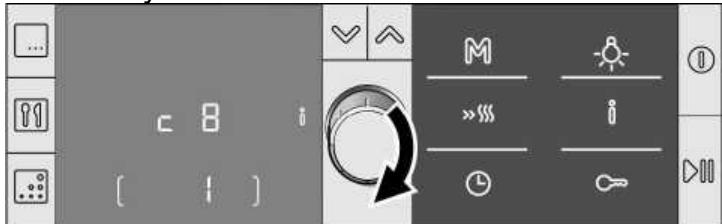


2. Поворотним перемикачем виберіть потрібне базове налаштування.



3. Натисніть клавішу .

4. За допомогою поворотного перемикача змініть базове налаштування.



Після цього ви можете змінити інші базові налаштування, як описано в пунктах 2-4.

5. Тримайте натиснуту клавішу , поки не відображатиметься поточний час доби. Це займе приблизно чотири секунди. Всі зміни базових налаштувань при цьому приймаються.

Відміна

Натисніть клавішу . Зміни не будуть прийняті.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Духова шафа має функцію автоматичного вимкнення. Вона активується, коли не налаштований час приготування та коли духовка працює без зміни налаштувань протягом привалого часу.

Вимкнення активовано

На дисплеї з'явиться F8. Роботу перервано. Через який час це відбудеться, залежить від налаштованої температури або режиму гриля.

Для видалення індикації натисніть будь-яку клавішу. Після цього можна наново виконати налаштування.

Вказівка

Якщо час приготування налаштований, то по його закінченні припиняється нагрівання духовкої шафи. В цьому випадку функція автоматичного вимкнення не

потрібна.

Система очищення

Система очищення відновлює самоочисні поверхні у внутрішній камері.

Самоочисні поверхні покриті пористою керамікою. Під час роботи духової шафи бризки від смаження та випікання поглинаються цим покриттям і видаляються. Якщо самоочисні поверхні очищаються недостатньо та на них виникають темні плями, виконайте відновлення поверхонь за допомогою системи очищення.

Встановлення самоочисних верхньої панелі та бокових панелей

Задня стінка внутрішньої камери покрита пористою самоочисні керамікою. Щоб скористатися системою очищення, потрібно встановити самоочисні верхню та бокові панелі.

Це спеціальне приладдя можна придбати через сервісний центр або спеціалізований магазин.

Зміна базових налаштувань

Якщо самоочисні верхня панель і бокові панелі налаштовані, активуйте систему очищення в базових установках. Як це зробити, пояснюється в розділі «*Зміна базових налаштувань*».

Режими очищення

Ви можете вибрати один з трьох режимів очищення.

Режим	Ступінь очищення	Тривалість
1	легкий	прибл. 45 хвилин
2	середній	прибл. 1 година
3	інтенсивний	прибл. 1 година 15 хвилин

Перед очищенням

Вийміть приладдя та посуд з духової шафи.

Очищення дна духової шафи

Перед настройкою системи очищення почистіть поверхні внутрішньої камери, що не самоочищаються. Інакше утворюються плями, які потім не видалити.

Використовуйте теплий мильний або оцтовий розчин і м'яку ганчірку.

При сильному забрудненні використовуйте спіральну металеву мочалку або засіб для очищення духових шаф. Ними можна користуватися, тільки якщо духована шафа холодна.

Ніколи не очищайте самоочисні поверхні спіральною металевою мочалкою або засобом для очищення духових шаф.

Налаштування режиму очищення

1. Натисніть клавішу .

Пропонується режим очищення 3. Можна відразу запустити очищення клавішею .

Якщо Ви хочете змінити режим очищення:

2. Виберіть потрібний режим очищення поворотним перемикачем.

3. Запустіть очищення, натиснувши клавішу  - починається відлік часу.

По завершенні очищення

Духова шафа більше не нагрівається. На дисплеї з'являється 00-00.

Рекомендації щодо налаштування:

Відміна налаштування

Тримайте клавішу  натиснутою, поки на дисплеї не з'явиться напис  3D-гаряче повітря, 160°C. Після цього можна наново виконати налаштування.

Зміна режиму очищення

Після запуску змінити режим очищення неможливо.

Очищення має виконуватися вночі

Для того, щоб користуватися духовою шафою протягом дня, налаштуйте закінчення очищення на нічний час. Див. розділ *Параметри часу, Зміну часу закінчення*.

Після очищення

Коли внутрішня камера повністю охолоне, протріть самоочисні поверхні вологою ганчіркою.

Догляд і очищення

При ретельному догляді та очищенні Ваша духова шафа надовго збереже свою привабливість і функціональність. Про те, як правильно заливатися за духовою шафою, Ви дізнаєтесь з цього розділу.

Вказівки

З-за використання різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал, можливі невеликі розбіжності в кольоворовому оформленні передньої сторони духової шафи.

Тіні на склі дверцята, що виглядають як патьоки, насправді є світлом, відображенім від лампочки в духовій шафі.

При дуже високих температурах емаль може вигоряти. Це може привести до незначних змін кольору емалі. Це нормальну та не впливає на функціонування. Край тонкого дека не повністю покриті емаллю та можуть бути злегка шорсткими. Це не впливає негативно на захист від корозії.

Чистячі засоби

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь внаслідок застосування невідповідних чистячих засобів, дотримуйтесь вказівок, наведених у таблиці. Не використовуйте:

- їдкі або абразивні чистячі засоби,
- чистячі засоби, що містять великий відсоток алкоголю,
- жорсткі мочалки або губки,
- очищувачі високого тиску або пароструменеві очищувачі.

Перед вживанням ретельно мийте губки для миття посуду.

Зона очищення	Чистячі засоби
Передня сторона духової шафи	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо. Не використовуйте склоочисник або шкребок для скляних поверхонь.
Неіржавіюча сталь	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо. Негайно видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю та яєчного білка. Під такими плямами може виникати корозія. Спеціальні засоби для догляду за металевими виробами, використовувані для поверхонь, що нагріваються, можна придбати в сервісному центрі або спеціалізованому магазині. Засіб слід нанести тонким шаром за допомогою вологої ганчірки.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: протріть м'якою ганчіркою. Не використовуйте шкребок для скла.
Скляний ковпак лампочки в духовій шафі	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки
Ущільнення Не знімати!	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки. Не можна терти.
Навісні елементи	Гарячий мильний розчин: заздалегідь замочіть, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки.
Приладдя	Гарячий мильний розчин: заздалегідь замочіть, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки.

Очищення самоочисних поверхонь духової шафи

Задня стінка духової шафи покрита спеціальним пористим керамічним покриттям. Під час роботи духової шафи бризки від смаження та випікання поглинаються цим покриттям і видаляються. Чим вища температура в духовій шафі та довший час її

роботи, тим кращий результат очищення.

Якщо забруднення все ж таки залишилися на стінках після неодноразового використання духової шафи, зробіть наступне:

1. Ретельно очистіть дно, верхню та бокові панелі духової шафи.

2. Ввімкните режим 3D-гаряче повітря .

3. Нагрівайте порожню закриту духову шафу близько 2 годин при максимальній температурі.

За цей час керамічне покриття відновиться.

Після того, як духовна шафа охолоне, видаліть коричневі та білуваті залишки водою та м'якою губкою.

Деяка зміна кольору покриття не впливає на функцію самоочищення.

Якщо Ви додатково придбаєте самоочищувані верхню та бокові панелі як додаткове приладдя, то Ви зможете виконати їх відновлення за допомогою системи очищення. Про це див. в розділі *Система очищення*.

Важливі вказівки

Ніколи не використовуйте абразивні чистячі засоби. Вони дряпають і руйнують пористий шар покриття.

Ніколи не очищайте керамічне покриття засобом для очищення духових шаф. Якщо в результаті необережного поводження засіб для очищення духових шаф потрапив на задню стінку, негайно видаліть його губкою та великою кількістю води.

Очищення дна, верхньої та бокових панелей духової шафи

Використовуйте теплий мильний або оцтовий розчин і м'яку ганчірку.

При сильному забрудненні використовуйте спіральну металеву мочалку або засіб для очищення духових шаф. Ними можна користуватися, тільки якщо духовна шафа холодна.

Ніколи не очищайте самоочисні поверхні спіральною металевою мочалкою або засобом для очищення духових шаф.

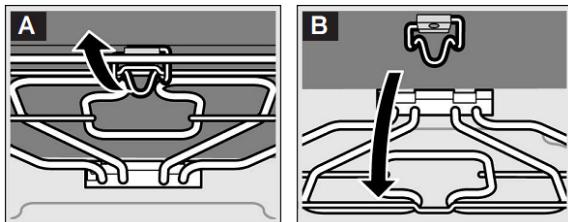
Нагрівальний елемент гриля

Ви можете опустити нагрівальний елемент гриля вниз для очищення.

 **Небезпека опіку!** Духова шафа має бути холодною.

1. Потягніть скобу, що утримує нагрівальний елемент гриля, на себе та вгору до клацання. (Мал. А)

2. При цьому притримуйте нагрівальний елемент гриля. Потім опустіть його вниз. (Мал. В)



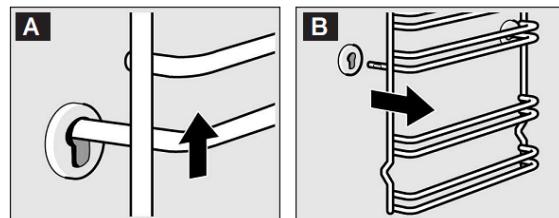
По завершенні очищення перемістіть нагрівальний елемент гриля назад у верхнє положення. Відкиньте скобу та зафіксуйте нагрівальний елемент гриля.

Зняття та налаштування навісних елементів

Ви можете зняти навісні елементи для очищення. Духова шафа має бути холодною.

Зняття навісних елементів

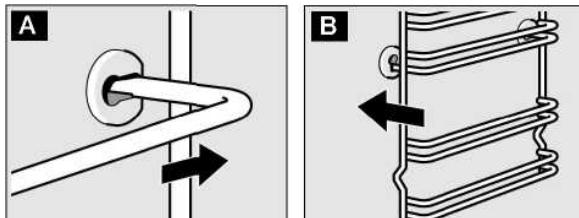
1. Підніміть фіксовані направляючі спереду вгору
2. і зніміть їх. (Мал. А)
3. Після цього відтягніть весь комплект навісних елементів вперед і вийміть. (Мал. В)



Очистіть направляючі за допомогою миючого засобу та м'якої губки. За наявності стійких забруднень можна використовувати щітку.

Встановлення фікованих направляючих

1. Спочатку вставте навісний елемент в заднє гніздо та відіжміть трохи назад (Мал. А)
2. а потім вставте в переднє гніздо. (Мал. В)



Фіксовані направляючі взаємозамінні. Виїмка завжди повинна бути знизу.

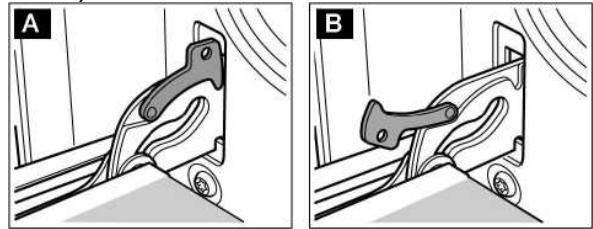
Зняття та встановлення дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу можна зняти дверцята духової шафи.

Кожен шарнір дверцят оснащений фіксатором. Коли фіксатор встановлений (Мал. А), дверцята духової шафи блоковані, і Ви не зможете їх зняти.

Якщо Ви відкинете фіксатори для зняття дверцят,

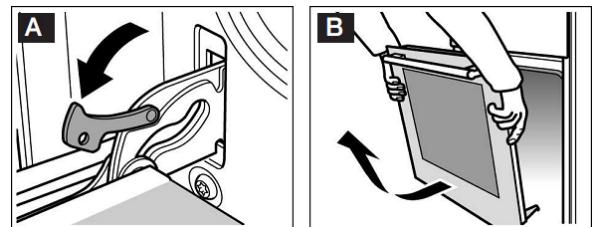
блокованими будуть шарніри. Закрити дверцята буде неможливо (Мал. В).



⚠ Небезпека травмування! Якщо шарніри не блоковані, дверцята можуть з силою закритися. Стежте за тим, щоб фіксатори були повністю відкинуті, або щоб дверцята духовової шафи були повністю відкриті.

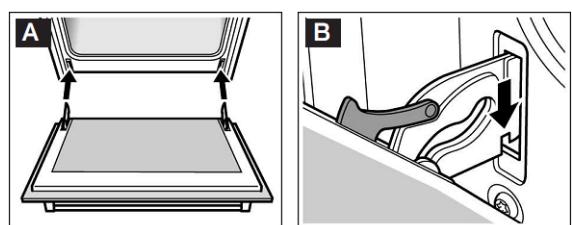
Зняття дверцят

1. Повністю відкрийте дверцята духовової шафи.
2. Відкиньте фіксатори справа та зліва (Мал. А).
3. До кінця відкрийте дверцята духовової шафи (Мал. В). Візьміться обома руками за дверцята справа та зліва. Ще трохи прикрийте дверцята та витягніть їх.

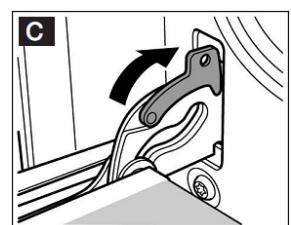


Встановлення дверцят

Налаштуйте дверцята в порядку, зворотному зняттю.
1. Налаштуйте дверцята духовової шафи так, щоб обидві петлі опинилися прямо навпроти отворів (Мал. А).
2. Виріз петлі повинен входити в отвори з обох боків (Мал. В).



3. Знову налаштуйте фіксатори (Мал. 3).
Закройте дверцята.



⚠ Небезпека травмування! У разі випадання дверцят духовової шафи або заклинення шарніра, не намагайтесь усунути несправність самостійно. Викличте фахівця сервісного центру.

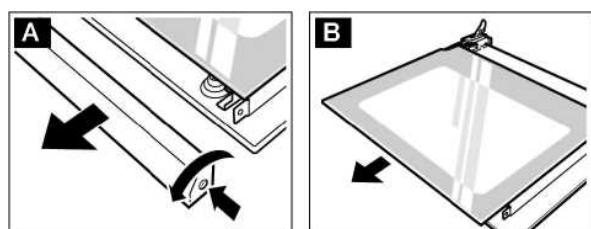
Зняття та налаштування скла дверцят

Для кращих результатів очищення Ви можете зняти скло дверцят духової шафи.

При знятті внутрішнього скла зверніть увагу на те, в якій послідовності Ви їх знімаєте. Надалі при встановленні скла на місце орієнтуйтесь на номери, вказані на склі.

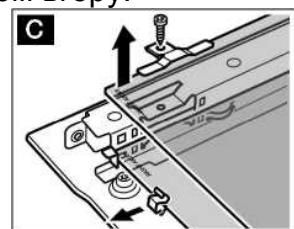
Зняття

1. Зніміть дверцята духової шафи та покладіть на рушник ручкою вниз.
2. Від'єднайте верхню захисну панель дверцят духової шафи. Для цього виверніть гвинти з лівого та правого боку. (Мал. А)
3. Підніміть і вийміть верхнє скло. (Мал. В)



4. Виверніть гвинти та зніміть великі скоби з лівого та правого боку. (Мал. 3). Вийміть середнє скло.

5. Зніміть маленькі скоби з нижнього скла. (Мал. 3) Нахиліть скло та вийміть його рухом вгору.



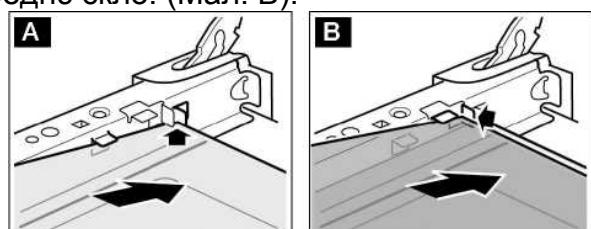
Протріть скло м'якою ганчіркою, змоченою засобом для очищення скла.

Не використовуйте юкі та абразивні чистячі засоби, а також шкребок для скла. Інакше скло можна пошкодити.

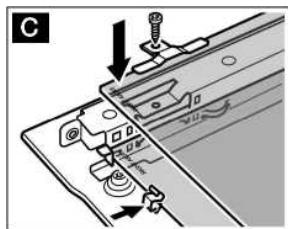
Встановлення

При встановленні стежте за тим, щоб напис «Right above» розташувався в лівому нижньому кутку вверх ногами.

1. Нахиліть нижнє скло та вставте його рухом назад. (Мал. А)
2. Налаштуйте маленькі скоби на нижнє скло з лівого та правого боку.
3. Вставте середнє скло. (Мал. В).



4. Встановіть маленькі скоби на нижнє скло. (Мал. 3)
5. Встановіть великі скоби з лівого та правого боку та вкрутіть гвинти. (Мал. 3).



6. Нахиліть верхнє скло та вставте його рухом назад. Гладка поверхня скла повинна знаходитися зовні.
7. Встановіть захисну панель і вкрутіть гвинти.
8. Навісьте дверцята духової шафи.

Духовою шафою можна знову користуватися тільки після правильного встановлення скла.

Що робити при несправності?

Часто трапляється, що причиною несправності стала якесь дрібниця. Перш ніж звертатися в сервісний центр, ознайомтеся з таблицею. Можливо, Ви самостійно зможете усунути несправність.

Якщо будь-яка страва у вас не вийде, зверніться до розділу *Протестовано для Вас у нашій кухні-студії*. Там Ви знайдете поради щодо приготування страв.

Таблиця несправностей

Несправність	Можлива причина	Вказівки/усунення
Прилад не працює.	Несправний запобіжник	Перевірте, чи в порядку запобіжник приладу в блоці запобіжників.
На дисплеї з'являється 00:00	Вимкнення електроенергії	Наново налаштуйте час доби.
Духова шафа не нагрівається або вибраний нагрівання налаштовується.	Не розпізнаний вид нагрівання	Налаштуйте ще раз.
Духова шафа нагрівається. індикатори температури з'являється квадратик.	На	Духова шафа перебуває в режимі демонстрації Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників і приблизно через 20 секунд ввімкніть його знову. Протягом 2 хвилин натисніть і тримайте натиснутою 4 секунди клавішу  , поки не зникне квадратик з індикатора
Після натискання клавіші  на дисплеї з'являється no.	Верхня панель і бокові панелі внутрішньої камери не є самочисними. Режим очищення неможливий.	Перед тим, як налаштувати систему очищення, необхідно встановити самоочисні верхню та бокові панелі, а потім активувати систему очищення в базових установках. Див. розділ <i>Система очищення</i> та гл. <i>Базові налаштування</i> .
На дисплеї з'явиться	Активувалося	Натисніть будь-яку клавішу.

F8.	автоматичне вимкнення. Духова шафа більше не нагрівається.	
-----	--	--

Повідомлення про помилки з Е		Якщо на дисплеї з'явилося повідомлення про помилку з Е, натисніть клавішу  . Повідомлення видаляється. Після цього може знадобитися повторне налаштування часу. Якщо повідомлення з'являється знов, зверніться до сервісного центру. Наступні несправності Ви можете усунути самостійно.
Несправність	Можлива причина	Вказівки/усунення
E011	Одна з клавіш була натиснута дуже довго.	Перевірте чистоту всіх клавіш. Натисніть всі клавіші окремо. Якщо повідомлення про помилку продовжує близити, зверніться до сервісного центру.

 **⚠️Небезпека враження струмом!**

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи повинні виконуватися тільки фахівцями сервісного центру, що пройшли спеціальне навчання.

Заміна лампочки для верхнього підсвічування духової шафи

Якщо лампочка в духовій шафі перегорить, її потрібно замінити. Стійкі до високих температур запасні лампочки потужністю 40 Вт Ви можете придбати в сервісному центрі або спеціалізованих магазинах. Використовуйте лише такі лампочки.

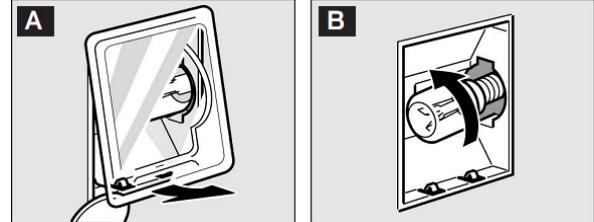
-  1. Небезпека враження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть у холодну духову шафу кухонний рушник.
 3. Відверніть скляний ковпак рухами вліво.
 4. Вставте нову лампочку аналогічного типу.
 5. Поставте скляний ковпак на місце.
 6. Вийміть кухонний рушник з духової шафи та включіть запобіжник.



Заміна лівої лампочки в духовій шафі

Якщо лампочка в духовій шафі перегорить, її потрібно замінити. Стійкі до високих температур запасні лампочки потужністю 25 Вт Ви можете придбати в сервісному центрі або спеціалізованих магазинах. Використовуйте лише такі лампочки.

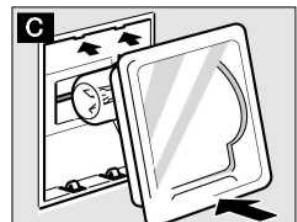
- ⚠** 1. Небезпека враження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть у холодну духову шафу кухонний рушник.
3. Зніміть скляний ковпак. Для цього підчепіть ковпак внизу рукою. (Мал. А) Якщо скляний ковпак насили знімається, використовуйте як допоміжний інструмент ложку.



4. Виверніть лампочку та замініть її лампочкою аналогічного типу. (Мал. В)

При вкручуванні стежте за тим, щоб лампочка була вставлена прямо.

5. Встановіть скляний ковпак на місце. Стежте за тим, щоб скло було повернуте опуклою стороною вправо. Спочатку вставте скляний ковпак вгорі, а потім щільно притисніть внизу. (Мал. З) Переконайтесь, що скло зафіковане.



6. Вийміть кухонний рушник з духової шафи та включіть запобіжник.

Скляний ковпак

Пошкоджений скляний ковпак підлягає заміні. Оригінальні ковпаки можна придбати через сервісний центр. При цьому потрібно вказати номер виробу (номер Е) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу.

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, наш сервісний центр завжди до Ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. У сервісних центрах, зазначених у цій інструкції, Вам також назовуть адресу найближчої майстерні.

Номер Е та номер FD

При виклику фахівця сервісного центру завжди вказуйте номер виробу (номер Е) і заводський номер

(номер FD) Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходитьсь справа збоку на дверцятах духової шафи. Щоб не витрачати час на пошук цих номерів, впишіть їх і телефонний номер сервісного центру тут.

Зверніть увагу на те, що візит фахівця сервісного центру для усунення пошкоджень, пов'язаних з правильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

Номер Е	Номер FD
Сервісний центр	

Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля

У цьому розділі ми порадимо Вам, як в процесі випікання та смаження можна заощадити електроенергію та як правильно утилізувати духову шафу.

Економія електроенергії

Заздалегідь нагрівайте духову шафу тільки в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблицях інструкції з експлуатації.

Використовуйте чорні, темно забарвлені або емальовані форми для випікання. Вони поглинають тепло особливо добре.

Якомога рідше відкривайте дверцята духової шафи під час тушкування, випікання або смаження продуктів.

Декілька пирогів краще всього пекти один за іншим. Духова шафа ще тепла, за рахунок чого час випікання другого пирога зменшується. Два пироги прямокутної форми можна поставити поряд.

При тривалому часі приготування духову шафу можна вимкнути за 10 хвилин до закінчення приготування та використовувати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

Правильна утилізація упаковки

Утилізуйте упаковку з дотриманням правил екологічної безпеки.



Цей прилад має відмітку про відповідність європейським нормам 2002/96/EG для електричних і електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ці норми визначають правила повернення та утилізації старої побутової техніки, що діють на території ЄС.

Умови гарантійного обслуговування

Отримати вичерпну інформацію про умови гарантійного обслуговування Ви можете в найближчому авторизованому сервісному центрі або в сервісному центрі від виробника ТОВ "БСХ Побутова Техніка", а також знайти у фіrmовому гарантійному талоні, що видається при продажу.

Право на внесення змін залишаємо за собою.

Програми автоматичного приготування

В режимі автоматичного приготування страв у Вас без жодного зусилля відмінно вийдуть вишукані тушковані страви, соковита печея та смачне рагу Вам нічого не потрібно буде перевертати та поливати, так що внутрішня камера залишиться чистою. Результат приготування залежить від якості м'яса, розміру та виду посуду. Дістаючи готову страву з внутрішньої камери, користуйтесь прихватками. Посуд дуже гарячий. Обережно відкривайте посуд, оскільки зсередини виходить гаряча пара.

Посуд

Програми автоматичного приготування призначені для приготування страв у закритому посуді. А ось окіст для смаження зі скоринкою закривати не треба. Використовуйте посуд тільки з щільно прилеглою кришкою. Слідуйте також вказівкам виробника посуду.

Рекомендований посуд

Використовуйте жароміцний посуд (до 300°C) зі скла або склокераміки. Посуд для смаження з неіржавіючої сталі не дуже підходить, оскільки близьку поверхні дуже сильно відображають теплове випромінювання. При використанні посуду з близькими поверхнями м'ясо може не просмажитися, а страва підрум'яниться слабо. Якщо Ви використовуєте посуд з неіржавіючої сталі, по завершенні програми зніміть кришку та готовьте м'ясо на 3-му режимі гриля додатково ще 8-10 хвилин. Якщо в емальованому, чавунному або алюмінієвому посуді страва дуже сильно підрум'янюється, додайте трохи більше рідини.

Невідповідний посуд

Не підходить посуд зі світлого блискучого алюмінію, неглазурованої глини та посуд з пластиковими ручками.

Розмір посуду

М'ясо повинне закривати дно посуду приблизно на дві третини. Так Ви збережете сік, що залишився після смаження.

Між кришкою та м'яском повинно залишатися мінімум 3 см. М'ясо під час смаження може піднятися.

Приготування страви

Використовуйте свіже або розморожене м'ясо. Ми рекомендуємо охолодити свіже м'ясо в холодильнику. Виберіть відповідний посуд.

Зважте свіже або заморожене м'ясо, рибу або птицю. Дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідних таблицях. Вага необхідна для налаштування параметрів програми.

М'ясо посоліть, поперчіть, додайте спецій. Приправляйте заморожене м'ясо точно так, як і свіже. В деякі страви все-таки необхідно додавати рідину. Наливайте в посуд стільки рідини, щоб дно було закрите приблизно на 1/2 см. Якщо в таблиці вказано «трохи» рідини, досить додати 2-3 столових ложки. Якщо вказано «багато» рідини, то рідині повинно бути достатньо. Дотримуйтесь вищезгаданих порад і вказівок, наведених у таблиці.

Завжди закривайте посуд кришкою. Встановлюйте її на решітку, на рівень 2.

При приготуванні деяких страв не можна змінювати час закінчення їх приготування. Ці страви помічені зірочкою *.

Завжди ставте страву в холодний прилад.

Програми

Птиця

Вкладайте в посуд тушку птиці грудкою вгору. Фарширована птиця не підходить для приготування в автоматичному режимі.

Якщо Ви готуєте кілька стегенець, налаштуйте вагу найважчого стегенця. Стегенця повинні бути приблизно однієї ваги.

Приклад:

3 курячих стегенця вагою 300 г, 320 г і 400 г.

Налаштуйте на вагу 400 г.

Якщо Ви одночасно готуєте в одному посуді двох курчат приблизно однієї ваги, то аналогічно стегенцям, виставляйте вагу більш важкого.

Програми Птиця	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
КУРЧА, свіже	P1*	0,7-2,0	Hi	Вага м'яса
ПУЛЯРКА, свіжа	P2*	1,4-2,3	Hi	Вага м'яса

КАЧКА, свіжа	P3*	1,6-2,7	Hi	Вага м'яса
ГУСАК, свіжий	P4*	2,5-3,5	Hi	Вага м'яса
МОЛОДА ГИНДИЧКА, свіжа	P5*	2,5-3,5	Hi	Вага м'яса
СТЕГЕНЦЯ, СВІЖІ, наприклад курячі, качині гусячі або гиндичі стегенця	P6*	0,3-1,5	M	Вага найбільшого стегенця

М'ясо

Налийте в посуд рідину згідно з даними в таблиці.

Яловичина

До печені потрібно додавати достатню кількість рідини. Для цього також можна використовувати маринад.

Ростбіф укладайте в посуд жировим шаром вгору.

Програми Яловичина	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
М'ЯСО ДЛЯ ТУШКУВАННЯ, СВІЖЕ напр, тонкий шматок, товстий шматок, лопатка, мариноване м'ясо	P7*	0,5-3,0	Так	Вага м'яса
М'ЯСО ДЛЯ ТУШКУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНЕ напр, тонкий шматок, товстий край, лопатка	P8*	0,5-2,0	Так	Вага м'яса
РОСТБІФ СВІЖИЙ З КРОВ'Ю напр, філе	P9	0,5-2,5	Hi	Вага м'яса
Програми Телятина				
М'ЯСО ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖЕ, НЕЖИРНЕ, напр, окіст, гуляш	P10	0,5-3,0	Так	Вага м'яса
М'ЯСО ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖЕ, З ПРОШАРКАМИ ЖИРУ, напр, шийка, зашийок	P11	0,5-3,0	Трохи	Вага м'яса
СВИНА НІЖКА З КІСТОЧКОЮ, СВІЖА	P12	0,5-2,5	Так	Вага м'яса
Програми Баранина				
НОГА, СВІЖА, БЕЗ КІСТКИ, ПРОСМАЖЕНА	P13	0,5-2,5	Трохи	Вага м'яса
НОГА, СВІЖА, БЕЗ КІСТКИ, СЕРЕДНЬОПРОСМАЖЕНА	P14	0,5-2,5	Hi	Вага м'яса
НОГА, СВІЖА, З КІСТКОЮ, ПРОСМАЖЕНА	P15	0,5-2,5	Трохи	Вага м'яса
НОГА, ЗАМОРОЖЕНА, БЕЗ КІСТКИ, ПРОСМАЖЕНА	P16*	0,5-2,0	Трохи	Вага м'яса
НОГА, ЗАМОРОЖЕНА, З КІСТКОЮ, ПРОСМАЖЕНА	P17*	0,5-2,0	Трохи	Вага м'яса

Дичина

Дичину при приготуванні можна обклести смужками сала; м'ясо залишиться соковитим і підрум'яниться, але не дуже сильно. Щоб додати дичині вишуканіший смак, замаринуйте її на ніч у сироватці, вині або оцті та поставте в холодильник.

Якщо ви готуєте кілька заячих ніжок, налаштуйте вагу найважчої.

Кролика можна готувати порційно. Налаштуйте на загальну вагу.

Програми Дичина	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
ОЛЕНИНА ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖА, напр. лопатка, грудинка	P18	0,5-3,0	Так	Вага м'яса
НІЖКА КОЗУЛІ БЕЗ КІСТКИ, СВІЖА.	P19	0,5-3,0	Так	Вага м'яса
ЗАЯЧА НІЖКА 3 КІСТКОЮ, СВІЖА	P20	0,3-0,6	Так	Вага м'яса
КРОЛИК, СВІЖИЙ	P21	0,5-3,0	Так	Вага м'яса

Риба

Рибу почистіть, за бажанням збризніть лимонним соком, посоліть.

Для тушкування риби: наливіте в посуд на 1/2 см рідини, наприклад, лимонний сік або вино.

Для запікання риби: обвалийте рибу в борошні та змастіть розтопленим вершковим маслом.

Ціла рибина приготується якнайкраще, якщо буде покладена в посуд черевцем вниз, тобто спинний плавник повинен бути направлений вгору. Щоб риба не перекинулася, можна покласти всередину черевця нарізану картоплю або невелику жароміцну ємкість.

При приготуванні кількох рибин встановлюйте загальну вагу. Рибини мають бути приблизно одного розміру або однієї ваги.

Наприклад: дві форелі вагою 0,6 і 0,5 кг

Налаштуйте вагу 1,1 кг

Програми Риба	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
ФОРЕЛЬ СВІЖА, ДЛЯ ТУШКУВАННЯ	P22*	0,3-1,5	Так	Загальна вага
ФОРЕЛЬ СВІЖА, ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	P23*	0,3-1,5	Hi	Загальна вага
ТРИСКА СВІЖА, ДЛЯ ТУШКУВАННЯ	P24*	0,5-2,0	Так	Загальна вага
ТРИСКА СВІЖА, ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	P25*	0,5-2,0	Hi	Загальна вага

Рагу

Ви можете комбінувати різні види м'яса та свіжих овочів.

Наріжте м'ясо невеликими шматочками. Курятину можна не різати.

Додайте до м'яса стільки овочів, щоб їх кількість варювалася від рівної по вазі м'яса до вдвічі більшої. Наприклад: для 0,5 кг м'яса можна взяти від 0,5 до 1 кг свіжих овочів.

Якщо Ви хотите, щоб м'ясо підрум'янилося, викладайте його останнім, на овочі. Щоб м'ясо підрум'янилося менше, перемішайте його з овочами.

При приготуванні рагу з м'ясом введіть вагу м'яса. Щоб овочі були м'якими, встановлюйте загальну вагу.

Для овочевого рагу підходять тільки тверді овочі, наприклад, морква, горошок, білокачанна капуста, селера та картопля. При цьому, чим дрібніше порізати овочі, тим м'якші вони будуть. Щоб овочі не підгоріли, вони повинні бути покриті рідиною повністю.

Програми Рагу	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
З М'ЯСОМ напр, м'ясне рагу	P26	0,3-3,0	Так	Вага м'яса
З ОВОЧАМИ напр, вегетаріанське рагу	P27	0,3-3,0	Так	Загальна вага
ГУЛЯШ	P28	0,3-3,0	Так	Вага м'яса
РУЛЕТИ	P29	0,3-3,0	Так	Вага м'яса

М'ясний рулет

Беріть тільки свіжий м'ясний фарш.

Встановлюйте загальну вагу готового м'ясного рулету. Ви можете покращити смак фаршу нарізаними овочами або сиром.

Програми М'ясний рулет	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
ЗІ СВІЖОЇ ЯЛОВИЧИНІ	P30*	0,3-3,0	Hi	Загальна вага
ЗІ СВІЖОЇ БАРАНИНИ	P31*	0,3-3,0	Hi	Загальна вага
ЗІ СВІЖКОГО М'ЯСА РІЗНИХ СОРТІВ	P32*	0,3-3,0	Hi	Загальна вага
ЗІ СВІЖОЇ СВИНИНИ	P33*	0,3-3,0	Hi	Загальна вага

Свинина

Печеною зі шкірою викладайте в посуд шкірою вгору. Надріжте перед приготуванням шкіру «решіткою», не надрізаючи м'яса.

Окіст для смаження викладайте в посуд жиром угору. Обсмажуйте окіст до утворення скоринки у відкритому посуду.

При приготуванні печеної встановлюйте вагу м'яса, при приготуванні м'ясного рулету та рульки - загальну вагу страви.

Програми Свинина	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додавання рідині	Налаштування ваги
ШИЙНА ЧАСТИНА ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖА, БЕЗ КІСТКИ	P34	0,5-3,0	Так	Вага м'яса
ШИЙНА ЧАСТИНА ДЛЯ СМАЖЕННЯ, ЗАМОРОЖЕНА, БЕЗ КІСТКИ	P35*	0,5-2,0	Так	Вага м'яса
ФІЛЕ ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖЕ	P36	0,5-2,5	Так	Вага м'яса
М'ЯСНИЙ РУЛЕТ, ЗІ СВІЖИНИ	P37	0,5-3,0	Так	Загальна вага
ПЕЧЕНЯ ЗІ СКОРИНКОЮ, СВІЖА ГРУДИНКА	P38	0,5-3,0	Hi	Вага м'яса
ОКІСТ ДЛЯ СМАЖЕННЯ СВІЖИЙ, МАРИНОВАНИЙ	P39	1,0-4,0	Небагато	Вага м'яса
ОКІСТ ДЛЯ СМАЖЕННЯ, СВІЖИЙ, МАРИНОВАНИЙ, ЗАПІКАННЯ СКОРИНКИ ДО	P40*	1,0-4,0	Hi	Вага м'яса

Вибір програми

Виберіть спочатку відповідну програму в таблиці програм.

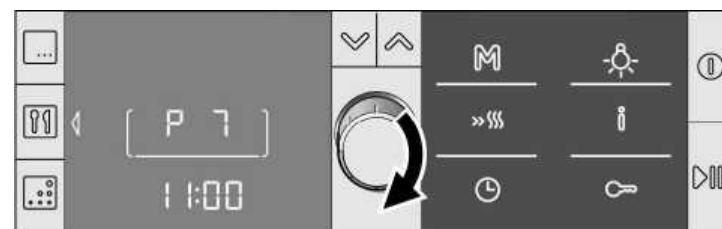
Приклад на малюнку: налаштування для свіжої яловичини, тушкування, програма 7, вага м'яса 1,3 кг

1. Натисніть клавішу .

На індикаторі температури з'являється перший номер програм.

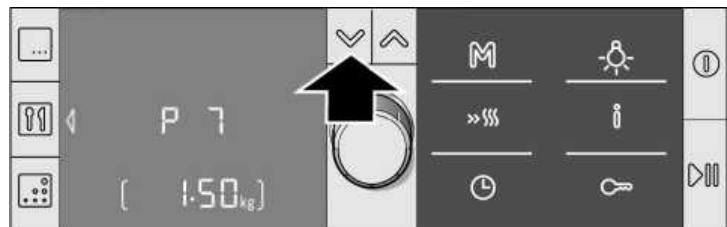


2. Поворотним перемикачем налаштуйте потрібний номер програми.

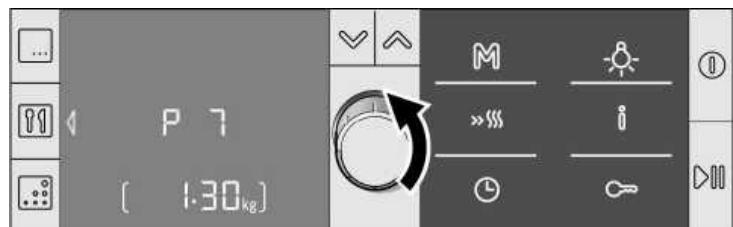


3. Натисніть клавішу .

На індикаторі часу з'явиться запропонована вага.



4. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте потрібну вагу страви.



5. Натисніть клавішу

На дисплеї з'явиться час виконання програми.



Програма активізується. На індикаторі часу почнеться відлік часу приготування

По завершенні виконання програми

Лунає звуковий сигнал. Духова шафа більше не нагрівається. Звуковий сигнал можна ззадалегідь вимкнути клавішою

Рекомендації щодо налаштування:

Зміна часу виконання програми

Час приготування змінити не можна.

Зміна програми

Після запуску змінити програму вже неможливо.

Відкриття дверцят духової шафи під час роботи

Робота припиняється. Після закриття дверцят робота поновлюється.

Переривання режиму

Коротко натисніть клавішу . Духова шафа переходить в режим паузи. Знову натисніть клавішу , робота продовжиться.

Відміна програми

Тримайте натиснутою клавішу  , поки не з'являється символ  для режиму «3D-гаряче повітря» і температура 160°C. Тепер можна робити нові налаштування.

Зміна часу закінчення

закінчення».

Див. розділ «Параметри часу», «Зміна часу

Рекомендації щодо програм автоматичного приготування

Вага печені або птиці перевищує вказану.	Діапазон ваги спеціально обмежений, оскільки для дуже великої печені часто не підібрати відповідний по ємкості посуд. Готовте великі страви в режимі  «Верхній і нижнє нагрівання» або  «Гриль із конвекцією».
Печена вийшла добре, а соус підгорів	Наступного разу візьміть більший посуд або додайте більше рідини
Печена вийшла добре, але соус дуже світлий і рідкий	Наступного разу візьміть менший посуд або додайте менше рідини
Печена зверху пересушена	Використовуйте посуд із щільно прилеглою кришкою. Дуже нежирне м'ясо залишиться соковитим, якщо покласти на нього смужки сала
Під час приготування пахло горілим, але печена вийшла добре	Кришка закрита неправильно, або м'ясо піднялося та підвелось кришку. Завжди використовуйте оригінальну кришку посуду. Стежте за тим, щоб між кришкою та м'ясом залишалося мінімум 3 см
Ви хочете приготувати страву із замороженого м'яса	Приправляйте заморожене м'ясо точно так, як і свіже. Увага: якщо ви готуєте заморожене м'ясо, не можна відкладати початок програми на пізніший час. Інакше м'ясо розморозиться під час очікування та стане несмачним

Протестовано для Вас у нашій кухні-студії

У доданих таблицях Ви знайдете великий вибір страв і оптимальні налаштування для їх приготування. Ми покажемо, який вид нагрівання та яка температура краще за все підходять для вибраної страви. У нашій таблиці можна знайти вказівки, яке пристрій слід використовувати та на який рівень його встановлювати. Крім того, Ви отримаєте поради щодо вибору посуду та приготування.

Вказівки

Значення в таблиці дійсні тільки для налаштування в холодну порожню духову шафу. Попереднє розігрівання використовуйте, якщо тільки про це зазначено в таблицях. Перед початком роботи вийміть із духової шафи все зайве пристрій.

Закривайте пристрій пергаментним папером тільки після попереднього розігрівання.

Значення часу, вказані в таблиці, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів харчування.

Використовуйте лише пристрій з комплектом поставки. Додаткове пристрій можна придбати через сервісний центр або в спеціалізованому магазині.

Завжди використовуйте прихватки, коли дістаєте гаряче пристрій або посуд.

Пироги та випічка

Випікання на одному рівні

Якщо Ви випікатимете пиріг на одному рівні в режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» , він вийде найбільш вдалим.

Якщо Ви випікатимете з функцією «Гаряче повітря» .

пиріг у формі, рівень налаштування 2
пиріг на деку, рівень налаштування 3.

Випікання на кількох рівнях

При використанні режиму «3D- гаряче повітря» .

Випікання на 2 рівнях:

універсальне деко на рівні 3

звичайне деко на рівні 1.

При приготуванні на трьох рівнях одночасно:
деко на рівні 5

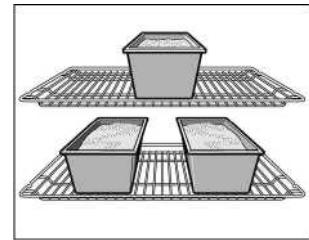
універсальне деко на рівні налаштування 3

деко на рівні 1.

Страви на одночасно установлених деках не обов'язково будуть готові в один і той же час.

У таблицях Ви знайдете безліч рекомендацій з приготування страв.

Якщо Ви випікаєте одночасно в трьох прямокутних формах, розміщуйте їх на решітці так, як показано на малюнку.



Форми для випікання

Краще за все підходять темні металеві форми для випікання. При використанні світлих форм із тонкого металу час випікання збільшується, а пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Якщо Ви хочете використовувати силіконові форми, орієнтуйтесь на характеристики та рецепти їх виробника. Силіконові форми часто менші за розміром за звичайні форми, тому кількість тіста та рецептура для них можуть бути дещо іншими.

Таблиці

Після попереднього розігрівання час випічки скорочується на 5-10 хвилин.

У таблиці Ви знайдете оптимальні види нагрівання для різних пирогів і випічки. Температура та тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому в таблиці наведено діапазон значень. Спочатку встановлюйте мінімальне значення. При нижчій температурі підрум'янення виходить рівномірнішим. Якщо необхідно, наступного разу налаштуйте вищу температуру.

Додаткову інформацію Ви знайдете в розділі

«Рекомендації з випікання», доданому до таблиць.
Вказівка: із-за високої вологості при випіканні в режимі

 зсередини на скляних дверцятах духової шафи може утворюватися конденсат. Якщо відкрити дверцята, пара виходить.

Випічка у формі	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Здобний пиріг, звичайне тісто	Форма «вінок»/прямокутна	2		160-180	50-60
	3 прямокутні форми	3+1		140-160	60-80
Здобний пиріг, тонке тісто	Форма «вінок»/прямокутна	2		150-170	60-70
Корж із тіста для кекса	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг, тонкий, тісто для кекса	Розкладна/чашоподібна форма	2		160-180	50-60
Бісквітний корж, з 2 яєць, попереднє розігрівання	Форма для фруктового пирога	2		160-180	20-30
Бісквітний торт з 6 яєць, попереднє розігрівання	Темна розкладна форма	2		160-180	40-50
Корж з бортом, з пісочного тіста	Темна розкладна форма	1		180-200	25-35
Фруктовий або сирний торт, з пісочного тіста *	Темна розкладна форма	1		160-180	70-90
Швейцарський торт	Деко для піци	1		220-240	35-45
Круглий кекс	Кругла форма для кексу	2		150-170	60-70
Піца, тонке тісто, мало начинки, попереднє розігрівання	Деко для піци	1		280-300	10-15
Пікантний пиріг *	Темна розкладна форма	1		170-190	45-55

Залиште пиріг охолонути прибл. 20 хвилин у вимкненій закритій духовій шафі.

Пиріг на деці	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Здобне тісто, суха начинка	Деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	35-45
Здобне тісто, соковита начинка (фрукти)	Універсальне деко	2		170-190	25-35
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	40-50
Дріжджове тісто, суха начинка	Деко	3		170-190	25-35
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	35-45
Дріжджове тісто, соковита начинка (фрукти)	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	50-60
Пісочне тісто, суха начинка	Деко	1		180-200	20-30
Пісочне тісто, соковита начинка (фрукти)	Універсальне деко	2		160-180	60-70
Швейцарський торт	Універсальне деко	2		210-230	40-50
Бісквітний рулет, попереднє розігрівання	Деко	2		170-190	15-20
Плетінка, дріжджове тісто з 500 г борошна	Деко	2		180-200	25-35
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Деко	3		160-180	60-70
Різдвяний кекс, 1 кг борошна	Деко	3		140-160	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		190-210	55-65
Піца	Деко	2		220-240	25-35
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	40-50
Смажений пиріг, попереднє розігрівання	Універсальне деко	2		280-300	10-12

Дрібна випічка	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Дрібне печиво	Деко	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко	3+1		130-150	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-150	30-40
Мигдалеве печиво	Деко	2		100-120	30-40
	Універсальне деко + деко	3+1		100-120	35-45
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Деко	3		80-100	100-150
Кекси	Решітка з формою для кексів	3		180-200	20-25
	2 решітки з формою для кексів	3+1		160-180	25-30
Випічка з заварного тіста	Деко	2		210-230	30-40
Випічка з листкового тіста	Деко	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		170-190	35-45
Випічка дріжджового тіста	3	Деко		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		160-180	25-35

Хліб і булочки

За відсутності інших вказівок перед випіканням хліба обов'язково розігрійте духову шафу.

Ніколи не лийте воду в гарячу духову шафу.

При випіканні на 2 рівнях завжди ставте універсальне деко над деком.

Хліб і булочки	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Дріжджовий хліб, 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		300 200	5 30-40
Хліб з кислого тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		300 200	8 35-45
Коржі	Універсальне деко	2		300	10-15
Булочки, без попереднього розігрівання	Деко	3		200-220	20-30
Булочки, дріжджового тіста	3	Деко		180-200	15-20
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	20-30

Рекомендації з випікання

Ви хочете пекти за власним рецептом.	Орієнтуйтесь на схожу наявну в таблиці випічку.
Перевірка ступеню пропікання здобного пирога.	За 10 хв. до закінчення налаштованого по рецепту часу випікання проткніть пиріг у найвищому місці дерев'яною паличкою. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий.
Пиріг опадає.	Наступного разу додайте менше рідини або встановіть температуру духової шафи на 10 градусів нижче. Вимішуйте тісто вказаний у рецепті час.
Пиріг піднявся тільки в середині, а по краях низький.	Не змащуйте жиром борти розкладної форми. Після випікання обережно відокремте пиріг ножем від стінок форми.
Пиріг зверху дуже темний.	Поставте пиріг нижче, встановіть меншу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий	Проткніть зубочисткою в готовому пирогу маленькі дірочки та вливіте в них по краплі фруктовий сік або якийсь алкогольний напій. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів більше та зменшіть час випікання.
Хліб або випічка (напр., ватрушка) виглядають готовими, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком).	Наступного разу додайте менше рідини та випікайте при нижчій температурі трохи довше. Для пирогів з соковитою начинкою спочатку окремо випечіть корж. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтесь рецептури та часу випікання.
Випічка підрум'янюється нерівномірно.	Встановлюйте температуру трохи нижче, тоді випічка підрум'янюватиметься рівномірніше. Ніжну випічку випікайте в режимі «Верхній і нижнє нагрівання» на одному рівні. На циркуляцію повітря також можуть вплинути виступаючі краї пергаментного паперу. Завжди вирізуйте пергаментний папір точно за розміром дека.
Фруктовий пиріг внизу дуже світлий.	Наступного разу ставте випікати пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає.	Наступного разу використовуйте, якщо є, глибше універсальне деко.
Дрібні вироби з дріжджового тіста злипаються під час випічки.	Відстань між ними повинна бути прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб вироби, що випікаються, могли добре піднятися та зарум'янитися з усіх боків.
Якщо Ви печете відразу на кількох рівнях, на верхньому рівні випічка виходить темніша, ніж на нижньому.	Для випікання на декількох рівнях завжди вибирайте режим «Гаряче повітря» . Випічка на одночасно налаштованих деках не обов'язково буде готова в один і той же час.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.	При випіканні може утворитися водяна пара. Зазвичай вона виходить над дверцятами та може конденсуватися на панелі управління або на довколишніх меблях і стікати по них краплями. Це обумовлено фізикою процесу.

М'ясо, птиця, риба

Вказівки щодо вибору посуду

Можна використовувати будь-який жароміцний посуд. Для великої печені підійде також універсальне деко. Краще за все використовувати скляний посуд. Кришка повинна підходити до посуду та щільно закриватися. При використанні емальованого посуду обов'язково наливайте трохи рідини. При використанні посуду з неіржавіючої сталі м'ясо виходить не таким рум'яним і просмаженим. Збільшіть час приготування. Розміщуйте посуд завжди точно по центру решітки.

Посуд без кришки = відкритий
Посуд з кришкою = закритий

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка буде мокрою або холодною, скло може тріснути.

Рекомендації щодо смаження

Додайте до пісного м'яса трохи рідини.
Дно посуду повинне бути покрите приблизно на $\frac{1}{2}$ см. До печені потрібно додавати достатню кількість рідини.
Дно посуду повинне бути покрите приблизно на 1-2 см.
Кількість рідини залежить від сорту м'яса та від матеріалу посуду.
При приготуванні м'яса в емальованому посуді в нього слід додавати більше рідини, чим при приготуванні в скляному посуді.
Можна використовувати посуд з високоякісної сталі. М'ясо менше підрум'янюватиметься та повільніше готуватиметься. Готуйте його при вищій температурі та/або більш тривалий час.

Рекомендації

щодо приготування на грилі

Готувати на грилі можна тільки при закритих дверцях духової шафи.
Перед приготуванням на грилі розігрійте шафу протягом прибл. 3 хвилин.
Кладіть порційні шматки прямо на решітку.
Одиночні порційні шматки виходять краще, якщо їх покласти на середину решітки. Додатково поставте на рівень 1 універсальне деко. Сік від смаження стікатиме в нього, і духовна шафа залишиться майже чистою.
Не можна налаштовувати деко або універсальне деко на рівень 4 або 5. З-за сильного тепла воно може деформуватися та при вийманні з внутрішньої камери пошкодити її.
По можливості порційні шматки повинні бути

однакової товщини, в цьому випадку вони рівномірно підрум'янюються та залишаються соковитими.

Соліть страву вже після приготування на грилі.

Перевертайте порційні шматки по завершенні 2/3 заданого часу.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вимикається та знову вмикається. Це нормальну. Як часто це відбувається, залежить від налаштованого режиму гриля.

М'ясо

По завершенні половини часу переверніть шматки м'яса.

Коли печена буде готова, її слід залишити ще на 10 хвилин у вимкненій закритій духовій шафі, щоб м'ясо краще просочилося соком від смаження.

По завершенні приготування загорніть м'ясо у фольгу та залиште в духовій шафі на 10 хвилин.

При приготуванні свиної печені зі шкірою надріжте шкіру навхрест і покладіть м'ясо в посуд спочатку шкірою вниз.

М'ясо	Вага	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час приготування, хв.
Яловичина						
Яловичина для тушкування	1,0 кг	закритий	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Філе яловиче, середньоопроможене	1,0 кг	відкритий	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, середньо-просмажений	1,0 кг	відкритий	1		220-240	60
Стейки завтовшки 3 см, середньо-просмажені	---	Решітка + Універсальне деко	5+1		3	15
Телятина						
Телятина для смаження	1,0 кг	відкритий	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Теляча ніжка	1,5 кг	відкритий	2		210-230	140
Свинина						
Печена без шкіри (наприклад, шийка)	1,0 кг	відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Печена зі шкірою (наприклад,	1,0 кг	відкритий	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160

лопатка)	2,0 кг		1		170-190	190
Філе свиняче	500 г	Решітка + універсальне деко	3+1		230-240	30
Свинина для смаження, нежирна	1,0 кг	відкритий			200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг				180-200	160
Копчена грудинка кісткою	1,0 кг	закритий	2		210-230	70
Стейки завтовшки 2 см	---	Решітка + універсальне деко	5+1		3	15
Медальйони зі свинини завтовшки 3 см	---	Решітка + універсальне деко	5+1		3	10
Баранина						
Бараняча спинка 1,5 кг з кісткою	1,5 кг	відкритий	2		190-200	60
Бараняча нога 1,5 кг без кістки, середньо-просмажена	1,5 кг	відкритий	1		160-180	120
Дичина						
Спинка козулі з кісткою	1,5 кг	відкритий	2		200-220	50
Ніжка козулі без кістки	1,5 кг	закритий	2		210-230	100
Вепрятинна для смаження	1,5 кг	закритий	2		180-200	140
Оленина для смаження	1,5 кг	закритий	2		180-200	130
Кролик	2 кг	закритий	2		220-240	60
М'ясний рулет	500 г м'яса	відкритий	1		180-200	80
Ковбаски	---	Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

Птиця

Значення ваги, наведені в таблиці, дійсні для нефаршированої птиці для смаження.

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, поставте універсальне деко на рівень 1. Сік від смаження стікатиме в нього, і духовна шафа залишиться майже чистою.

При приготуванні качки або гуски проколіть шкіру птиці під крильцями, щоб жир міг витікати.

Покладіть тушку птицю на решітку спочатку грудкою вниз. Переверніть по завершенні 2/3 заданого часу приготування.

Рулетики з індички або гиндині грудки переверніть по завершенні половини заданого часу.

Шматочки птиці переверніть по завершенні 2/3 заданого часу приготування.

Птиця буде особливо добре підсмаженою, якщо за деякий час перед закінченням приготування змастити її вершковим маслом або змочити підсоленою водою або апельсиновим соком.

Птиця	Вага	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час приготування, хв.
Курча, ціле	1,2 кг	Решітка	2		220-240	60-70
Пулярка, ціла	1,6 кг	Решітка	2		210-230	80-90
Курча, половинки	по 500 г	Решітка	2		220-240	40-50
Курча, шматочки	по 150 г	Решітка	3		210-230	30-40
Курча, шматочки	по 300 г	Решітка	3		210-230	35-45
Курячі грудки	по 200 г	Решітка	3		3	30-40
Качка, цілка	2,0 кг	Решітка	2		190-210	100-110
Качині грудки	по 300 г	Решітка	3		240-260	30-40
Гусак, цілий	3,5-4,0 кг	Решітка	2		170-190	120-140
Гусячі стегенця	по 400 г	Решітка	3		220-240	40-50
Молода індичка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
Рулет з індички	1,5 кг	відкритий	1		200-220	110-130
Гиндині грудки	1,0 кг	закритий	2		180-200	80-90
Окорочок індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Рідина стікатиме в нього, і духовна шафа залишиться майже чистою.

По завершенні 2/3 заданого часу переверніть шматки риби.

Цілу рибу не потрібно перевертати. Покладіть рибу в посуд черевцем вниз, а спинним плавником догори та поставте посуд у духову шафу. Щоб риба не перекинулася, можна покласти всередину черевця нарізану картоплю або невелику жароміцну ємкість.

При приготуванні рибного філе додайте кілька столових ложок рідини.

Риба	Вага	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час Приготування, хв.
Риба, ціла	Приб л. по 300 г	Решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решітка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закритий	2		190-210	70-80
Рибні котлети, завтовшки 3 см	---	Решітка	3		2	20-25
Рибне філе	---	закритий	2		210-230	25-30

Рекомендації щодо смаження на грилі

Для такої ваги печені в таблиці немає значень.	Виберіть параметри для найближчої легшої ваги та збільшіть час приготування.
Як дізнатися, готова печења чи ні.	Використовуйте термометр для м'яса (Ви можете придбати його в спеціалізованому магазині) або зніміть «пробу ложкою». Для цього ложкою натисніть на печено. Якщо вона тверда, - вона готова. Якщо вона продавлюється ложкою, то її треба смажити ще.
Печења дуже темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень налаштування та температуру.
Печења вийшла добре, а соус підгорів.	Наступного разу візьміть трохи менший посуд або додайте більше рідини.
Печења вийшла добре, але соус дуже світлий і рідкий.	Наступного разу візьміть більший посуд або додайте менше рідини.
Під час приготування печені утворюється водяна пара.	Це нормально та обумовлено законами фізики. Більша частина водяної пари відводиться через виходи для пари. Вона може конденсуватися на холодній панелі вимикачів або на довколишній поверхні меблів і стікати краплями по ній.

Делікатне приготування страв

Страви, приготовані таким чином, тобто доведені до готовності при низькій температурі, - ідеальний метод приготування будь-яких ніжних шматків м'яса, які повинні залишитися рожевими або які потрібно готувати до певного стану. М'ясо виходить дуже соковитим і ніжним. Перевага: у вас з'являється більше можливостей при складанні меню, оскільки м'ясо, приготоване в такий спосіб, можна довго тримати в духовій шафі теплим.

Рекомендований посуд

Використовуйте плаский посуд, напр., фарфоровий піднос або скляне деко для смаження без кришки. Ставте відкритий посуд завжди на рівень 2 на решітку.

Послідовність дій

1. Виберіть режим «Верхнє/нижнє нагрівання»  і налаштуйте температуру 80°C. Заздалегідь розігрійте духову шафу, а в ній посуд.
2. Сильно розігрійте жир у сковороді. М'ясо добре обсмажте з усіх боків і відразу покладіть на розігрітий посуд.
3. Посуд із м'ясом поставте в духову шафу та доведіть до готовності в режимі делікатного приготування. Майже для всіх шматків м'яса ідеально підходить температура 80°C.

Рекомендації по делікатному приготуванню

Використовуйте тільки свіже, бездоганно якісне м'ясо. Ретельно видаліть жилки та зайвий жир. Жир додає страві при делікатному приготуванні специфічний смак.

Підсмажуйте м'ясо при високій температурі та достатньо довго з усіх боків.

Великі шматки м'яса перевертати не треба.

Відразу ж після приготування м'ясо можна нарізати.

Час витримки для нього не потрібний.

Завдяки особливому способу приготування м'ясо має рожевий колір. Але це в жодному випадку не означає, що воно сире або недосмажене.

Якщо ви хочете додати до м'яса соус, доводьте його до готовності в закритому посуді. В цьому випадку час доведення до готовності слід скоротити.

Щоб перевірити, чи готове м'ясо, використовуйте термометр для печени. Температура 60°C у товщі продукту повинна зберігатися мінімум 30 хвилин.

Таблиця

Для режиму делікатного приготування підходять всі ніжні частини птиці, яловичини, телятини, свинини та баранини. Час делікатного приготування залежить від товщини та внутрішньої температури м'яса.

Страва	Вага	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час обсмаження, хв.	Час доведення до готовності в деликатному режимі, год.
Птиця						
Гиндині грудки	1000 г	2		80	6-7	4-5
Качині грудки*	300-400 г	2		80	3-5	2-2,5
Яловичина						
Яловичина для смаження (напр, огузок) 6-7 см завтовшки	Прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4,5-5,5
Філе яловиче, великим шматком	Прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбіф, 5-6 см завтовшки	Прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Стейки з яловичини, 3 см завтовшки	--	2		80	5-7	80-110 хв.
Телятина						
Телятина для смаження 6-7 см завтовшки (напр, окіст)	Прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Філе теляче	прибл. 800 г	2		80	6-7	3-3,5
Свинина						
Нежирна свинина для смаження прибл. (напр, філе) 5-6 см завтовшки	Прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Філе свинини, великим шматком	прибл. 500 г	2		80	6-7	2,5-3
Баранина						
Бараняче філе зі спинки, великим шматком	прибл. 200 г	2		80	5-6	1,5-2

* Щоб шкірка качиних грудок була хрусткою, трохи обсмажте їх після приготування на сковороді.

Рекомендації щодо делікатного приготування

М'ясо, приготоване делікатним способом, не таке гаряче, як м'ясо, приготоване як звичайно.	Щоб готове м'ясо не дуже швидко охололо, підігрійте тарілки, а соуси подавайте дуже гарячими.
Ви хочете, щоб м'ясо довго залишалося теплим.	Після приготування делікатним способом зменшите температуру до 70°C. Невеликі шматки м'яса можна зберігати теплими до 45 хв, а великі - до двох годин.

Запіканки, французькі запіканки, тости

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Духова шафа залишиться майже чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Час приготування запіканки залежить від розмірів посуду та висоти запіканки. Значення, вказані в таблиці, є орієнтовними.

Запіканки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Запіканка, солодка	Форма для запіканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запіканки	2		180-200	35-45
	Порційні форми	2		200-220	20-25
Запіканка з макаронів	Форма для запіканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запіканки	2		180-200	40-50
Картопляна запіканка, сирі продукти, висотою макс. 4 см	1 форма для запіканки	2		160-180	60-80
	2 форми для запіканки	1+3		150-170	60-80
Тости запечені, 4 шт.	Решітка	4		3	7-10
Тости запечені, 12 шт.	Решітка	4		3	5-8

Готові продукти

Дотримуйте вказівок виробника на упаковці.

Якщо Ви викладатимете приладдя папером для випічки, стежте за тим, щоб папір підходив для цієї температури. Розмір паперу має відповідати страві, що готується.

Результат приготування дуже залежить від якості продуктів. Темні плями та неоднорідності помітні вже на сирому продукті.

Запіканки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Піца, глибокого заморожування					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		200-220	15-25
	Універсальний деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальний деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Міні-піца	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Піца, охолоджена, попереднє розігрівання	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Вироби з картоплею глибокого заморожування					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальний деко + решітка	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		190-210	20-25
Смажена чи фарширована картопля	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Хлібобулочні вироби, глибокого заморожування					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Кренделі (дрібні вироби з тіста)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
Хлібобулочні вироби, готові					
Розігрівання черствих булочок або багетів	Універсальне деко	2		190-210	10-20
	Універсальний деко + решітка	3+1		160-180	20-25
Напівфабрикати глибокого заморожування					
Рибні палички	Універсальне деко	2		220-240	10-20
Палички та нагети з курчати	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Штрудель, глибокого заморожування	Універсальне деко	3		190-210	30-35

Деякі страви

У Вашій духовій шафі Ви можете налаштовувати температуру від 30 до 300°C. При 40°C у вас чудово вийде як кремоподібний йогурт, так і пухке дріжджове тісто.

Йогурт

Молоко (3,5% жирності) закип'ятити та охолодити до 45°C. Змішати з 150 г йогурту. Перелити в чашки або маленькі скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується та поставити закритими на решітку. Протягом 5 хвилин розігріти до 45°C. Потім приготувати, як вказано в рецепті.

Сходження дріжджового тіста

Приготувати дріжджове тісто як звичайно. Покласти

його в термостійкий посуд і накрити. Протягом 5-10 хвилин розігрівати духову шафу. Потім вимкнути її та поставити тісто підніматися у вимкнену духову шафу.

Порядок приготування

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час приготування
Йогурт	Чашки або скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується, поставити на решітку	1		40	6-8 год.
Сходження дріжджового тіста	Термостійкий посуд	Поставити на дно духової шафи		Нагріти духову шафу до 50°C, потім вимкнути та поставити туди дріжджове тісто	5-10 хв. 20-30 хв.

Розморожування

Вийміть заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд і поставте на решітку.

Дотримуйтесь інструкцій виробника на упаковці.

Час розморожування залежить від виду та кількості продукту.

Птицю кладіть на тарілку грудками вниз.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C
Делікатні заморожені продукти напр., торти зі збитими вершками, торти з масляним кремом, тістечка з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти та тому подібне	Решітка	1		30°C
Інші продукти глибокого заморожування Курчата, ковбаски та м'ясо, хліб і булочки, пиріжки та інша випічка	Решітка	1		50°C

Вказівка

До 60°C лампочка в духовій шафі не горить. При цьому можливе оптимально точне регулювання.

Підсушування

Виберіть незіпсовані фрукти або овочі та ретельно вимийте.

Добре витріть або обсушіть їх.

Універсальне деко встановіть на рівні 3, решітка - на рівні 1.

Викладіть універсальне деко та решітку папером для випічки або пергаментним папером.

Дуже соковиті фрукти або овочі потрібно кілька разів перевернути. Після підсушування готові фрукти або овочі негайно зніміть з паперу.

Страва	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час, у годинах
Яблука кружечками, 600 г	1+3		80	Пр.5
Груші ломтиками, 800 г	1+3		80	Пр.8
Сливи, 1,5 кг	1+3		80	Пр.8-10
Зелень, 200 г, мита	1+3		80	Пр.1,5

Консервація

Підготовка

Банки та гумові кільця повинні бути чистими та без пошкоджень. Банки повинні бути по можливості однакового об'єму. Значення, наведені в таблицях, дійсні для круглих літрових банок.

Увага! Не використовуйте дуже великі або високі банки. Інакше кришки можуть лопнути.

Використовуйте тільки незіпсовані фрукти та овочі.

Ретельно їх вимийте.

Уникайте переповнення банок фруктами або овочами. Витріть після цього краї банок. Вони повинні бути чистими. На кожну банку покладіть вологе гумове кільце та кришку. Закройте банки за допомогою скоб. Не ставте більше шести банок в внутрішню камеру. Значення часу, вказані в таблиці, є орієнтовними. На них може впливати температура в приміщенні, кількість банок, маса та тепло їх вмісту. Перш ніж зменшити температуру або вимкнути прилад, переконайтесь в тому, що у воді утворюються бульбашки.

Встановлення

1. Встановіть універсальне деко на рівень 2. Банки встановіть так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте в універсальне деко 1/2 літра гарячої води (прибл. 80°C).
3. Закройте дверцята духової шафи.
4. Налаштуйте режим «Нижнє нагрівання» .
5. Налаштуйте температуру від 170 до 180°C.
6. Ввімкніть духову шафу.

Консервація фруктів

Приблизно через 40-50 хвилин через короткі проміжки часу починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Через 25-35 хвилин після вимкнення духової шафи, обов'язково вийміть з неї банки. При тривалішому охолодженні банок в духовій шафі в них можуть потрапити мікроби, що призведе до закисляння законсервованих фруктів. Вимкніть духову шафу.

Фрукти в літрових банках	Після появи бульбашок	Додаткове прогрівання
Яблука, смородина, полуниці	Вимкнути	Прибл. 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	Вимкнути	Прибл. 30 хвилин
Яблучне пюре, груші, сливи	Вимкнути	Прибл. 35 хвилин

Консервація овочів

Коли в банках почнуть підніматися бульбашки, зменшите температуру до 120-140°C, залежно від сорту овочів прибл. через 35-70 хвилин. Потім вимкніть духову шафу та використовуйте залишкове тепло.

Овочі в холодній заливці в літрових банках	Після появи бульбашок	Додаткове прогрівання
Огірки	-	Прибл. 35 хвилин
Буряк	Прибл. 35 хвилин	Прибл. 30 хвилин
Брюсельська капуста	Прибл. 45 хвилин	Прибл. 30 хвилин
Квасоля, колърабі, червонокачанна капуста	Прибл. 60 хвилин	Прибл. 30 хвилин
Горошок	Прибл. 70 хвилин	Прибл. 30 хвилин

Виймання банок

Не ставте гарячі банки на холодну або вологу підставку. Інакше вони можуть лопнути.

Акріламід у продуктах харчування

У яких стравах
міститься
велика кількість
акриламіду?

Акріламід утворюється в першу чергу в продуктах із зернових і картоплі, наприклад у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, випічці (кекси, печиво).

Рекомендації з приготування їжі з низьким змістом акриламіду	
Загальні відомості	Час приготування повинен бути по можливості коротким. Страви повинні мати золотистий колір, а не темний. Чим більше розмір страви, що готується, тим менше акриламіду утворюється в процесі приготування.
Випікання	У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» при макс. 200°C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 180°C.
Дрібне печиво	У режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» при макс. 190°C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 170°C. Яйце або яєчний жовток зменшують вміст акриламіду.
Картопля фрі в духовій шафі	Розподіліть картоплю на деці рівномірно, в один шар. Випікайте на деці щонайменше 400 г, щоб картопля не висохла.

Контрольні страви

Ці таблиці були складені для різних контролюючих органів, щоб полегшити процедуру перевірки та тестування різних духових шаф.
Складено відповідно до EN/IEC 60350.

Випікання

При випіканні на 2 рівнях завжди ставте універсальне деко над звичайним деком.

При випіканні на 3 рівнях завжди ставте універсальне деко в центрі.

Фігурне печиво: на одночасно налаштованих деках не обов'язково буде готове в один і той же час.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:

Темні розкладні форми ставте одну над одною.

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:

Ставте темні розкладні форми в шаховому порядку.

Розкладні форми з білої жерсті: при випіканні в режимі

верхнього та нижнього нагрівання встановлюйте форми на рівень 1. Встановлюйте розкладні форми на універсальне деко замість решітки.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час приготування, хв.
Фігурне печиво	Деко	3		160-180	20-30
	Деко	3		160-180	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		140-150	30-40
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-150	40-50
Маленькі кекси, попереднє розігрівання	Деко	3		160-180	20-25
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	25-30
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		140-160	25-30
Маленькі кекси	Деко	3		160-180	20-25
Бісквіт на воді, попереднє розігрівання	Розкладна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бісквіт на воді	Розкладна форма на решітці	2		160-180	40-50
Пиріг з дріжджового тіста	Універсальне деко	3		160-180	160-180
	Універсальне деко	3		160-180	160-180
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	50-60
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 розкладних форми	1		200-220	70-80
	2 решітка + 2 розкладних форми Ø 20 см	1+3		190-210	70-80

Приготування на грилі

При встановленні страви прямо на решітку, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Рідина стікатиме в нього, і духовна шафа залишиться чистою.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Час приготування, хв.
Рум'яні тости, попереднє розігрівання 10 хв	Решітка	5		3	0,5-2
Біфбургер, 12 шт.*, без попереднього розігрівання	Решітка Універсальне деко	4+1		3	25-30

* Через 2/3 часу перевернути.