Щоб процес приготування їжі був настільки приємним як і сама їжа, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Після цього Ви в повній мірі зможете використовувати всі технічні можливості Вашої духовки.

Тут Ви ознайомитеся з важливими вказівками щодо безпеки та дізнаєтеся про особливості окремих вузлів Вашої духовки. А ми крок за кроком покажемо Вам, як її налаштовувати. Це дуже просто.

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

А якщо раптово виникнуть проблеми – на сторінках цієї інструкції наведено інформацію, за допомогою якої Ви зможете самостійно усунути незначні неполадки.

Докладний зміст допоможе Вам швидко та ефективно здійснювати пошук.

Смачного!

Інструкція з експлуатації

Духовка HBA63B250

укр.

Зміст

Правила техніки безпеки **3**
Перед монтажем 3
Вказівки щодо безпеки 3
Причини пошкоджень 4
Ваша нова духовка **6**
Панель управління 6
Клавіші та індикатори 6
Перемикач вибору функцій 7
Регулятор температури 8
Робоча камера 9
Приладдя 9
Перед першим використанням **11**
Налаштування часу 11
Нагрівання духовки 11
Очищення приладдя 12
Налаштування духовки **12**
Вид нагрівання та температура 12
Швидке нагрівання 13
Налаштування функцій часу **13**
Таймер 13
Термін приготування 14
Час закінчення 15
Час доби 17
Блокування для безпеки дітей **17**
Зміна базових налаштувань **18**
Автоматичне вимкнення **19**
Самоочищення **19**
Важливі вказівки 19
Перед самоочищенням 20
Налаштування 20
Після самоочищення 21
Догляд і очищення **21**
Миючі засоби 22
Зняття та встановлення навісних елементів 23
Зняття та встановлення дверцят духовки 23
Зняття та встановлення скла дверцят 25
Що робити при несправності? **26**
Таблиця несправностей 27
Скляний ковпак 28
Сервісна служба **28**
Рекомендації щодо економії електроенергії та охороні довкілля **29**
Економія електроенергії 29
Правильна утилізація упаковки 29
Умови гарантійного обслуговування **29**
Гарантія виробника **29**
Для Вас протестовано в нашій кухні-студії **30**
Пироги та випічка 30
Рекомендації щодо випікання 35
М’ясо, птиця, риба 37
Рекомендації щодо смаження на грилі 42
Запіканки, французькі запіканки, тости 43
Готові продукти 43
Особливі страви 45
Розморожування 45

Зміст

Сушіння	46
Консервація	46
Акриламід у продуктах харчування	**47**
Контрольні страви	**48**

⚠Правила техніки безпеки

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу в надійному місці. При передачі приладу новому власникові не забудьте передати також ці документи.

Перед монтажем

Пошкодження при транспортуванні

Розпакуйте та огляньте прилад. У разі виявлення пошкоджень, спричинених транспортуванням, не підключайте його.

Підключення до електромережі

Підключення приладу має проводити тільки кваліфікований спеціаліст. У разі виникнення пошкоджень внаслідок неправильного підключення будь-який запит на гарантійне обслуговування відхилятиметься.

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 з фізичного чи психічного стану;
- за відсутності необхідних знань і досвіду.

Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Гаряча піч

Небезпека опіку!
Торкатися внутрішніх поверхонь та нагрівальних елементів забороняється.
Обережно відчиняйте дверцята приладу, бо можливе витікання гарячої пари.
Не дозволяйте дітям наближатися до приладу.

Небезпека займання!
Не зберігайте в духовці легкозаймисті предмети.
Не відчиняйте дверцята приладу, якщо всередині приладу утворився дим. Вимкніть прилад.
Від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть відповідний запобіжник у коробці з запобіжниками.

Небезпека короткого замикання!
Не допускайте затискання сполучних проводів

електроприладів гарячими дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може розплавитися.

Небезпека опіку гарячою парою!
Ніколи не лийте воду в гарячу камеру. Це може призвести до утворення гарячої пари.

Небезпека опіку!
Забороняється готувати страви з великою кількістю алкогольних напоїв. Випари алкоголю можуть спалахнути у внутрішньому просторі приладу. Додавайте до страв лише трохи міцних алкогольних напоїв та обережно відчиняйте дверцята.

Гарячі приладдя та посуд

Небезпека опіку!
При вийманні з печі гарячого приладдя чи посуду користуйтеся прихватками.

Некваліфікований ремонт

Небезпека враження електрострумом!
При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи мають виконуватися тільки спеціалістами Сервісної служби, що пройшли спеціальне навчання.
Якщо прилад несправний, вийміть вилку з мережевої розетки або вимкніть відповідний запобіжник у коробці з запобіжниками. Викличте спеціаліста Сервісної служби.

Самоочищення

Небезпека займання!
Залишки їжі, жир або сік від смаження під час самоочищення можуть зайнятися.
Перед кожним процесом самоочищення видаляйте крупні залишки їжі з приладу.

Небезпека займання!
Ніколи не вішайте на ручку дверцят рушники для посуду та тому подібні предмети, які можуть зайнятися.
Під час самоочищення прилад стає дуже гарячим. Не допускайте дітей близько до приладу!

Існує небезпека серйозної шкоди для здоров'я!
Під час самоочищення не можна одночасно очищати дека та форми з антипригарним покриттям. З-за дуже сильного жару антипригарне покриття руйнується та виділяє отруйні гази.

Причини пошкоджень

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

Не ставте приладдя на дно робочої камери. Не накривайте дно робочої камери фольгою будь-якого типу або пергаментним папером. Не ставте посуд на дно робочої камери, якщо встановлена температура, що перевищує 50 °C. Це може призвести до зайвої акумуляції тепла. Час випікання або смаження буде порушений, що призведе до пошкодження емалі.

Вода в гарячій камері

Ніколи не вливайте воду в гарячу камеру. Це може призвести до утворення пари. В результаті зміни температури можливе

пошкодження емалі.

Вологі продукти

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

Фруктовий сік

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

Охолодження при відкритих дверцятах духовки

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

Сильно забруднений ущільнювач дверцят духовки

При сильному забрудненні ущільнювача дверцята духовки дверці перестають нормально закриватися. Це може призвести до пошкодження передньої частини сусідніх меблів. Стежте за чистотою ущільнювача дверцят духовки.

Використання дверцят духовки як сидіння або полицю

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

Транспортування приладу

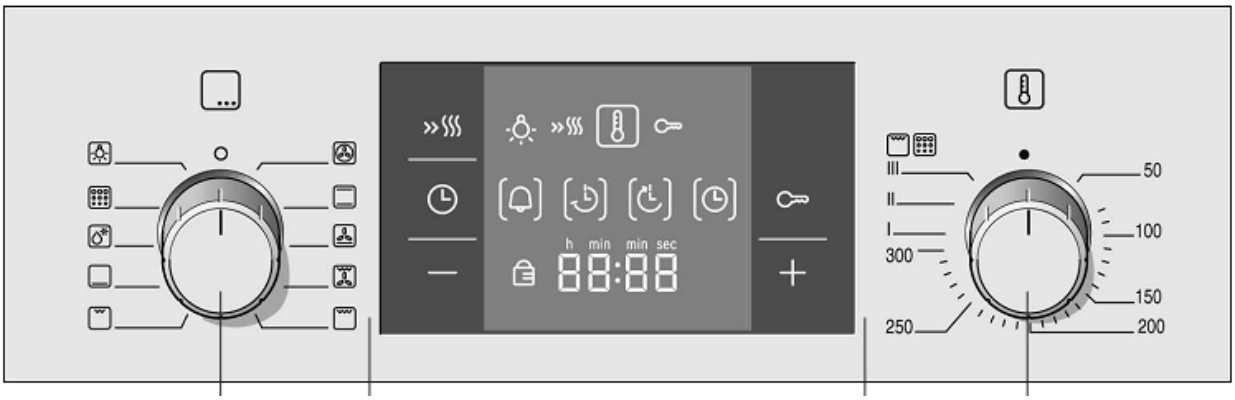
Не переносьте прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу, може зламатися.

Ваша нова духовка

В цьому розділі ми ознайомимо Вас з новою духовкою. Ви ознайомитеся з панеллю управління та окремими елементами управління й отримаєте інформацію про духовку та її приладдя.

Панель управління

Тут наведено опис панелі управління Вашої духовки. Всі символи на індикаторі ніколи не показуються одночасно. Залежно від типу приладу можливі деякі незначні зміни.



Перемикач вибору функцій | Клавіші та індикатори | Регулятор температури

Ручки перемикачів

Ручки перемикачів можуть бути втоплені. Щоб зафіксувати або розфіксувати перемикач, натисніть на ручку в нульовому положенні.

Клавіші

Під окремими клавішами розташовані сенсори. Натискати на символ сильно не треба. Просто доторкніться до нього.

Клавіші та індикатори

За допомогою клавіш можна встановити різні додаткові функції. Дисплей відображає налаштовані значення.

Клавіша		Використання
»	Швидке нагрівання	Для швидкого нагрівання духовки.
	Функції часу	Вибір таймера , терміну , часу закінчення та часу доби .
	Блокування для безпеки дітей	Блокування та розблокування панелі управління.
-	Мінус	Зменшення налаштованого значення.
+	Плюс	Збільшення налаштованого значення.

Символ, що в дужках [ ], зазначає, про яку саме інформацію функції часу йдеться.

Як виключення: для часу доби символ горить тільки під час зміни.

Перемикач вибору функцій

За допомогою перемикача вибору функцій можна встановити вид нагрівання.

Положення		Використання
	Нульове положення	Вимкнення духовки.
	3D-гаряче повітря*	Для приготування пирогів і випічки на трьох рівнях. Вентилятор, встановлений на задній стінці, розподіляє жар від кільцевого нагрівача елементу рівномірно по всій робочій камері.
	Верхній і нижній жар	Для приготування пирогів, запіканок і нежирної печені, наприклад з яловичини або дичини, на одному рівні. Жар поступає рівномірно зверху та знизу.
	Приготування піци	Для швидкого приготування продуктів глибокого заморожування без попереднього нагрівання, наприклад піци, картоплі фрі або яблучного пирога. Нижній нагрівальний елемент і круговий нагрівальний елемент, встановлений в задній стінці, нагріваються.
	Гриль з конвекцією	Для смаження м'яса, птиці та риби одним шматком. При цьому режимі поперемінно вмикаються нагрівальний елемент гриля і вентилятор. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям, що утворюється при цьому.
	Гриль, велика площа	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. Під нагрівальним елементом гриля нагрівається вся поверхня.
	Гриль, мала площа	Для приготування на грилі кількох невеликих стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів Нагрівається середня частина нагрівального елементу гриля.
	Нижній жар	Для допікання або підрум'янення страв, а також для консервації. Жар поступає знизу.
	Розморожування	Для розморожування, наприклад м'яса, птиці, хліба та пирогів. Вентилятор обдуває страву теплим повітрям.
	Самоочищення	Автоматичне очищення робочої камери. Духовка нагрівається, поки бруд не розкладеться.
	Лампочка в духовці	Ввімкнення лампочки в духовці.

*Вид нагрівання, при якому енерговитрати та ефективність відповідають EN.
Після вибору налаштування в духовці вмикається лампочка.

Вказівка

Після вибору функції загоряється символ .
Лампочка в духовці вмикається.

Щоб тепло розподілялося рівномірно, для видів нагрівання з верхнім або нижнім жаром вентилятор короткотерміново вмикається під час пауз в роботі нагрівальних елементів.

Регулятор температури

Встановіть температуру або режим гриля за допомогою регулятора температури.

Положення		**Використання**
●	Нульове положення	Духовка не нагрівається.
50-300	Діапазон температур	Температура робочої камери в °C. Виключення: максимальна температура при 3D-гаряче повітря та при приготуванні піци 275°C, при розморожуванні 60°C.
I, II, III	Режими гриля	Режим гриля для приготування на грилі, маленька та велика площа I = Режим 1, слабкий II = Режим 2, середній III = Режим 3, сильний
	Режими самоочищення	Режими самоочищення I = Режим 1, слабкий II = Режим 2, середній III = Режим 3, інтенсивний

Поки духовка ще не досягла необхідної температури, на індикаторі світиться символ .
В режимах гриля та самоочищення символ не засвічується.

Робоча камера

В духовці є лампочка та охолоджуючий вентилятор, що оберігає духовку від перегріву.

Лампочка в духовці

Під час роботи в духовці спалахує лампочка. При налаштованій температурі до 60°C та при самоочищенні лампочка вимикається. При цьому можливе найоптимальніше регулювання.

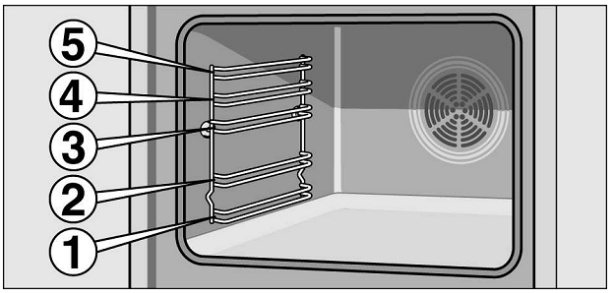
Встановивши перемикач вибору функцій в положення , можна ввімкнути дампочку тоді, коли духовка не нагрівається.

Охолоджуючий вентилятор

Він вмикається та вимикається при необхідності. Тепле повітря виходить з дверцят. Увага! Не закривайте вентиляційні прорізи. Інакше духовка перегріється.
Для швидшого охолоджування робочої камери вентилятор продовжує працювати певний час після її вимкнення.

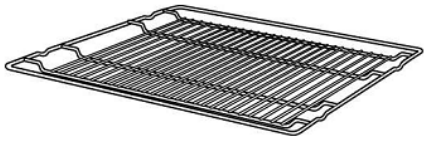
Приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовці на 5 різних рівнях. На 2 рівні є висувні направляючі, за допомогою яких можна виймати приладдя, не боячись, що воно перекинеться.

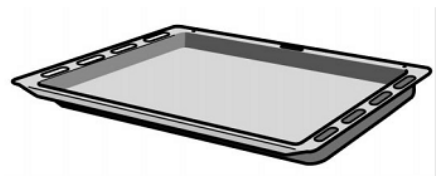


При надмірному нагріванні приладдя можлива його деформація. Деформація зникає тільки після охолодження приладдя, що жодним чином не впливає на його функціонування.

Приладдя ви можете придбати через Сервісну службу або через Інтернет-магазин. Зазначте номер HEZ.



Решітка
Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі і страв глибокого заморожування. Встановлюйте решітку вигином униз.



Універсальне деко
Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені і продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього. Ставте універсальне деко в духовку скосом до дверцят.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в Сервісній службі або в спеціалізованому магазині.
Повний перелік спеціального приладдя для духовки Ви знайдете в наших рекламних проспектах або в інтернеті. Асортимент і можливість замовлення спецприладдя може різнитися 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 3320070	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.
Решітка HEZ 324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко. Краплі жиру та м'ясний сік стікатимуть в нього.
Емальоване деко HEZ 331000	Для приготування пирогів і дрібного печива.
Деко-гриль HEZ 325070	Для смаження на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок для зменшення забруднення духовки. 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 універсальне деко з деком-гриль під решітку.
Скляне деко HEZ 336000	Глибоке деко зі скла. Чудово підходить для сервіровки.
Емальоване деко HEZ 331010 з антипригарним покриттям	Для зручної випічки пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духовку скосом до дверцят.
Деко для приготування піци HEZ 317000	Ідеально підходить для приготування піци, продуктів глибокого заморожування і великих круглих пирогів. Можна використовувати деко для піци замість універсального дека. Встановлюйте деко на решітку та керуйтеся вказівками з таблиць.
Камінь для випічки хліба HEZ 327000	Камінь якнайкраще підходить для випікання домашнього хліба, булочок і піци зі хрусткою скоринкою. Камінь для випічки має бути заздалегідь нагрітий до рекомендованої температури.
Деко «Профі» зі зйомною решіткою HEZ 333070	Чудово підходить для приготування великих об'ємів їжі.
Кришка для дека «Профі» HEZ 333001	Легко перетворює деко «Профі» на жаровню.
Скляний посуд HEZ 915001	Скляний посуд підходить для приготування тушкованих страв і запіканок в духовці. Чудово підходить для використання в автоматичному режимі.
Металевий посуд HEZ 6000	Призначений для приготування в зоні нагрівання для жаровні склокерамічної варильної панелі. Підходить також для використання як в сенсорному, так і в автоматичному режимі. Посуд має зовнішнє емалеве та внутрішнє антипригарне покриття.
Універсальний посуд HEZ 390800	Для дуже великих порцій або великої кількості порцій. Посуд має зовнішнє покриття з гранітної емалі та жаростійку скляну кришку. Скляну кришку можна використовувати як форму для запіканки.

Номери артикулів для замовлення через Сервісну службу

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

Серветки для зовнішніх поверхонь з Нержавіючої сталі Артикул № 311134	Не допускайте відкладення забруднень. Спеціальний просочуючий склад на масляній основі доглядає зовнішні поверхні приладів із нержавіючої сталі.
Гель для очищення духовки-гриль Артикул № 463582	Для очищення робочої камери. Без запаху.
Мікроволокниста серветка зі стільниковою структурою Артикул № 460770	Спеціально розроблена для очищення чутливих зовнішніх поверхонь, наприклад, скла, склокераміки, Нержавіючої сталі або алюмінію. Дуже добре видаляє рідини та жири.
Блок для дверцят Артикул № 612594	Призначений для того, щоб діти не могли відкрити духовку. Встановлюється на різні типи дверцят. Дотримуйтеся вказівок щодо блоку дверцят.

Перед першим використанням

В цьому розділі Ви дізнаєтеся, що необхідно зробити з духовкою перед першим приготуванням страв.
Спочатку прочитайте розділ *Правила техніки безпеки*.

Налаштування часу

Після підключення на індикаторі спалахують символ і чотири нулі. Налаштуйте час доби.

1. Натисніть клавішу . На дисплеї висвічується час 12:00 годин.
2. Налаштуйте час доби клавішами + і -. Через кілька секунд встановлений час доби приймається.

Нагрівання духовки

Щоб усунути запах нового приладу, нагрійте порожню закриту духовку. Оптимальним варіантом в цьому випадку буде нагрівання духовки в режимі «Верхній/ніжній жар» при температурі 240 °C.
Прослідкуйте, щоб усередині духовки не залишилися пакувальні матеріали.

1. За допомогою перемикача вибору функцій налаштуйте «Верхній/ніжній жар» -
2. За допомогою регулятора температури налаштуйте 240 °C.

За годину вимкніть духовку. Для цього встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення.

Очищення приладдя

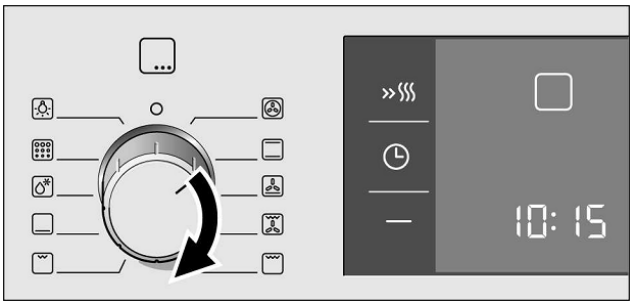
Перед першим використанням ретельно почистіть приладдя за допомогою гарячого мильного розчину та м’якої ганчірки.

Налаштування духовки

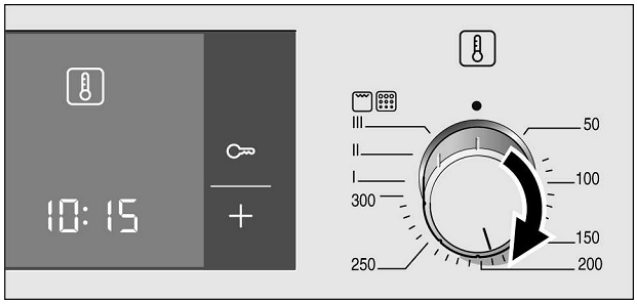
У Вас є різні можливості налаштування режимів духовки. В інструкції з експлуатації ми детально пояснимо Вам, як слід виконувати налаштування виду нагрівання, температури або режиму гриля. Крім того, Ви можете налаштувати термін приготування страви та час закінчення роботи духовки. Як це зробити, описано в розділі *Налаштування функцій часу*.

Вид нагрівання та температура

Приклад на малюнку: Верхній/ніжній жар, 190 °C.
1. Налаштуйте вид нагрівання за допомогою перемикача вибору функцій.



2. Регулятором температури виберіть потрібну температуру або режим гриля.



Духовка почне нагріватися

Вимкнення духовки Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення.

Зміна налаштувань Ви можете відповідним регулятором у будь-який момент змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.

Швидке нагрівання

У режимі швидкого нагрівання духовка нагрівається до потрібної температури особливо швидко.

Використовуйте режим швидкого нагрівання для роботи з температурами вище 100 °C. Найкраще підходить для видів нагрівання:

- 3D-гаряче повітря
- Верхній/нижній жар
- Режим випікання піци

Для досягнення оптимального результату при приготуванні ставте страву в духовку тільки після завершення швидкого нагрівання.
1. Налаштуйте вид нагрівання та температуру.
2. Натисніть клавішу .

На індикаторі зажевріє символ . Духовка почне нагріватися.

Швидке нагрівання завершено

Лунає сигнал. Символ на індикаторі гасне. Тепер Ви можете поставити страва в духовку.

Припинення швидкого нагрівання

Натисніть клавішу . Символ на індикаторі гасне.

Налаштування функцій часу

Ваша духовка має різні функції часу. Клавішею викличте меню та перемикайте на різні функції. При цьому на індикаторі висвічуватимуться відповідні символи. Дужки [ ] підкажуть Вам, яку саме функцію зараз Ви можете міняти. Вибрану функцію часу Ви можете змінювати за допомогою клавіш + або -, поки відповідний нею символ поміщено в дужки.

Таймер

Ви можете використовувати таймер як звичайний побутовий. Він працює незалежно від духовки. Таймер видає характерний звуковий сигнал. Ви можете почути, що встановлена тривалість або час на таймері закінчилися.

1. Натисніть клавішу один раз. На дисплеї висвічуються символи часу, символ , поміщений у дужки.
2. Налаштуйте таймер клавішами + і -.

Рекомендоване значення + = 10 хвилин
Рекомендоване значення - = 5 хвилин

Через кілька секунд встановлений час приймається. Таймер вмикається. На індикаторі зажевріє символ , почнеться

зворотний відлік часу. Решта символів часу згасне.

Час таймера закінчився

Лунає звуковий сигнал. На індикаторі з'являється 00:00. Таймер можна вимкнути клавішею .

Зміна часу таймера

Змініть час таймера клавішами + або —. Через кілька секунд налаштування буде прийнято.

Анулювання таймера

Клавішами - налаштуйте таймер на 00:00. Через кілька секунд зміна буде прийнята. Таймер при цьому вимкнеться.

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на індикаторі горітимуть відповідні символи. Показники таймера висвічуються на передньому плані. Символ поміщений у дужки, час таймера відлічується в зворотному порядку.

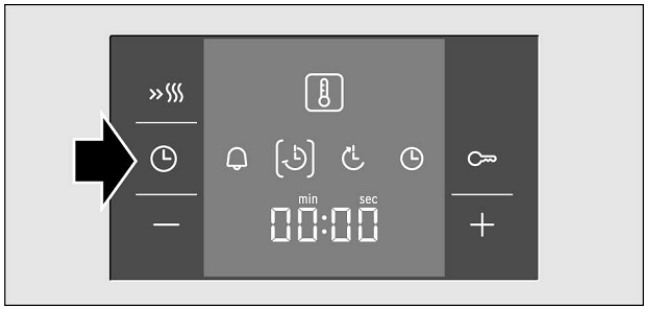
Щоб запросити дані таймера , термін приготування , час закінчення або час доби , натискайте клавішу , доки відповідний символ не буде поміщений у дужки. Значення, що викликається, на кілька секунд з'являється на індикаторі.

Термін приготування

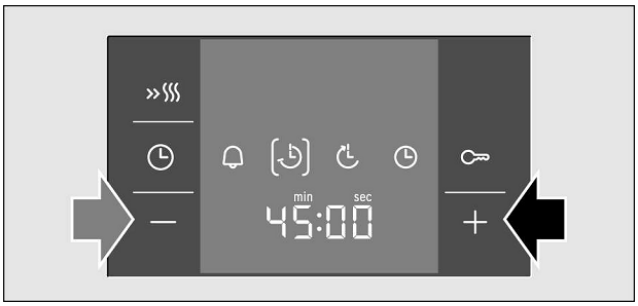
Ви можете встановити термін приготування страви в духовці. По закінченні налаштованого часу духовка автоматично вимикається. Для вимкнення духовки Вам не потрібно переривати іншу роботу. Небажаного перевищення часу приготування не відбувається.

Приклад на малюнку: Термін приготування 45 хвилин.

1. Налаштуйте вид нагрівання за допомогою перемикача вибору функцій.
2. Регулятором температури виберіть потрібну температуру або режим гриля.
3. Натисніть клавішу двічі. На дисплеї висвічується 00:00. Символи часу горять, символ поміщений у дужки.



4. Налаштуйте термін приготування клавішами + або —.
Клавіша +, рекомендоване значення = 30 хвилин
Клавіша -, рекомендоване значення = 10 хвилин



Через кілька секунд духовка починає працювати. На дисплеї зажевріє символ [ ] і почнеться зворотний відлік часу приготування. Решта символів часу згасне.

Термін приготування закінчився

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духовки припиняється. На дисплеї з'являється 00:00. Натисніть клавішу . Ви можете встановити новий термін приготування клавішами + або -, а можете двічі натиснути на клавішу або встановити перемикач вибору функцій на нуль. Духовка при цьому вимкнеться.

Зміна часу приготування

Змініть термін приготування клавішами + або -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Якщо встановлений таймер, то спочатку натисніть клавішу .

Скидання часу приготування

Скидання часу приготування на 00:00 можна виконати клавішею -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Термін приготування скинуто. Якщо встановлений таймер, то спочатку натисніть клавішу .

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на дисплеї горітимуть відповідні символи. Символ налаштування часу, значення якого висвічується на дисплеї, поміщений у дужки.

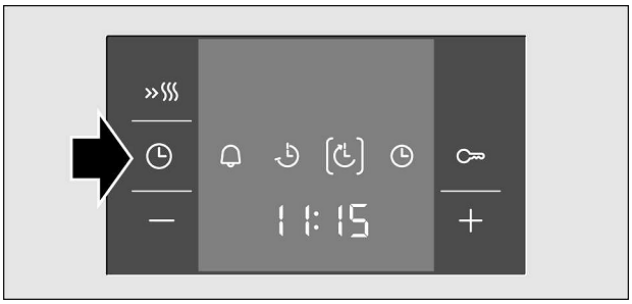
Щоб запросити дані таймера , термін приготування , час закінчення або час доби , натискайте клавішу , поки відповідний символ не буде поміщений у дужки. Значення, що викликається, на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час закінчення

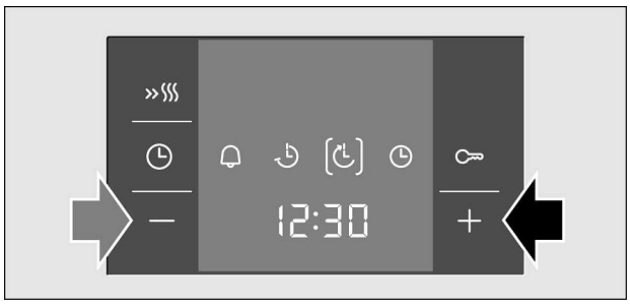
Ви можете відкласти початок приготування страви, вказавши час, коли страва має бути готова. Духовка автоматично ввімкнеться, страва буде готова на зазначений час. Продукти можна поставити в духовку, наприклад, вранці, щоби страва буда готова вдень.

Стежте за тим, щоби продукти не залишалися в духовці дуже довго та не псувалися.

Приклад на малюнку: зараз 10:30, термін приготування 45 хвилин, страва в духовці має бути готова на 12:30.
1. Встановіть перемикач вибору функцій.
2. Налаштуйте регулятор температури.
3. Натисніть клавішу двічі.
4. Налаштуйте термін приготування клавішами + або -.
5. Натисніть клавішу . Символ поміщений у дужки. На дисплеї з'являється час, коли страва буде готова.



6. Клавішами + і — налаштуйте час закінчення на пізніше.



Через кілька секунд налаштування буде прийнято, духовка перейде в режим очікування. На дисплей виводиться час, коли страва має бути готова, символ поміщений у дужки. Символи і гаснуть. Коли духовка ввімкнеться, символ буде взятий в дужки, і почнеться зворотний відлік часу. Символ гасне.

Термін приготування закінчився

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духовки припиняється. На дисплеї з'являється 00:00. Натисніть клавішу . Ви можете встановити новий термін приготування клавішами + або —, а можете двічі натиснути на клавішу або встановити перемикач вибору функцій на нуль. Духовка при цьому вимкнеться.

Зміна часу закінчення

Змініть час закінчення клавішами + або -. Через кілька секунд налаштування буде прийняте. Якщо встановлений таймер, то спочатку натисніть клавішу двічі.
Не можна змінювати час закінчення, якщо термін приготування вже відлічується. Результат приготування може виявитися непередбачуваним.

Відміна часу закінчення

Виконайте скидання часу закінчення на поточний час доби за допомогою клавіші —. Через кілька секунд налаштування буде прийняте. Духовка почне працювати. Якщо встановлений таймер, спочатку двічі натисніть клавішу .

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на дисплеї горітимуть відповідні символи. Символ налаштування часу, значення якого висвічується на дисплеї, поміщений у дужки.

Щоб запитати показники таймера , термін приготування час закінчення або час доби , натискайте клавішу , поки відповідний символ не буде поміщений у дужки. Значення, що викликається, на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час доби

Після першого підключення приладу або після відновлення живлення на дисплеї спалахують символ і чотири нулі. Налаштуйте час доби.

1. Натисніть клавішу . На дисплеї висвічується час 12:00 годин.
2. Налаштуйте час доби клавішами + і -. Через кілька секунд встановлений час доби приймається.

Зміна часу доби

При цьому жодні інші функції часу не мають встановлюватися.

1. Натисніть клавішу чотири рази. На дисплеї висвічуються символи часу, символ поміщений у дужки.
2. Змініть час доби клавішами + і -. Через кілька секунд встановлений час доби приймається.

Вимкнення індикації часу доби

Ви можете вимкнути індикацію часу доби. Як це зробити, описано в розділі *Зміна базових налаштувань*.

Блокування для безпеки дітей

Щоб діти не змогли випадково ввімкнути духовку, вона оснащена блокуванням для безпеки дітей.

Духовка не реагуватиме на налаштування. Таймер і час доби можна встановлювати навіть і при ввімкненому блокуванні для безпеки дітей.

Ввімкнення блокування для безпеки дітей

Перемикач вибору функцій має бути в нульовому положенні.

Доторкніться до клавіші приблизно на 4 секунди.

На індикаторі з'являється символ . Блокування для безпеки дітей ввімкнено.

Вимкнення блокування для безпеки дітей

Доторкніться до клавіші приблизно на 4 секунди. Символ на індикаторі гасне. Блокування для безпеки дітей вимкнено.

Зміна базових налаштувань

Ваша духовка має різні базові налаштування. Ці налаштування можна замінити на зручніші для вас.

Базове налаштування		**Налаштування 0**	**Налаштування 1**	**Налаштування 2**	**Налаштування 3**
c1	Тривалість сигналу по закінченні часу приготування або часу таймера	-	близько 10 сек.	близько 2 хв.*	близько 5 хв.
c2	Індикація часу доби	Тільки при ввімкненій духовці	завжди*	-	-
c3	Час очікування прийому налаштування	-	близько 2 сек.	близько 5 сек*.	близько 10 сек.
c5	Висувні направляючі встановлені	Ні*	Так	-	-
c6	Повернення всіх налаштувань до заводських налаштувань	Ні*	Так	-	-

*Заводське налаштування

Духовка має бути вимкнена.

1. Тримайте клавішу натиснутою прибл. 4 секунди. На дисплеї з’являється поточне базове налаштування для індикації часу, напр. c1 2 для налаштування 2.
2. Змініть базове налаштування клавішею + або -.
3. Підтвердіть клавішею . На дисплеї з’являється наступне базове налаштування. За допомогою клавіші можна перейти на будь-який рівень і змінити значення клавішами + або —.
4. Для завершення тримайте клавішу натиснутою прибл. 4 секунди.

Всі зміни базових налаштувань при цьому приймаються. Ви можете у будь-який час змінити базові налаштування знову.

Автоматичне вимкнення

Автоматичне викнення активізується, якщо Ви протягом кількох годин не змінюєте налаштування приладу. Нагрівання духовки припиняється. Через який час це станеться, азлежить від налаштованої температури або режиму гриля.

Активізація автоматичного вимкнення

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї світиться символ F8. Нагрівання духовки припиняється.
Встановіть перемикач вибору функцій в нульове положення. Духовка вимкнеться.

Відміна автоматичного вимкнення

Для уникнення небажаної активізації автоматичного вимкнення слід налаштувати термін приготування.
Духовка працює, поки не мине термін приготування.

Самоочищення

При виконанні самоочищення духовка нагрівається до 500 °C. При цьому залишки від смаження, приготування на грилі або випікання повністю вигоряють. Вам залишається лише протерти духовку всередині вологою ганчіркою.

Режими самоочищення

Ви можете вибирати з трьох режимів самоочищення.

Режим	Ступінь очищення	Термін очищення
1	легке	прибл. 1 година 15 хвилин
2	середнє	прибл. 1,5 години
3	інтенсивне	прибл. 2 години

Чим застаріліше та більше забруднення, тим сильнішим має бути режим очищення. Достатньо очищати робочу камеру один раз на 2-3 місяці. Для одного очищення необхідно 2,5-4,7 кВт/год.

Важливі вказівки

Для Вашої ж безпеки, дверцята духовки автоматично блокуються. Ви зможете знову відчинити дверцята тільки після того, як робоча камера трохи охолоне, а символ блокування згасне.
Будь ласка, не намагайтеся перемістити гачок рукою.

Небезпека займання!

Духовка ззовні дуже гаряча. Стежте за тим, щоб передня частина духовки залишалася відкритою. Ніколи не вішайте на дверцята духовки кухонні рушники та інші подібні предмети, які можуть зайнятися. Не пускайте дітей близько до духовки!

Не намагайтеся відчинити дверцята під час самоочищення. Це призведе до еперривання процесу самоочищення.
Під час самоочищення лампочка всередині духовки не світиться.

Перед самоочищенням

Робоча камера має бути порожня. Вийміть з духовки приладдя, посуд та навісні елементи.
Інформацію про те, як зняти навісні елементи, Ви знайдете у розділі «*Догляд і очищення*».
Якщо навісні елементи не видалені з камери, лунає сигнал. Процес самоочищення не розпочинається.

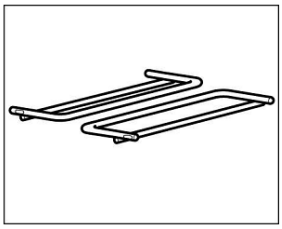
Небезпека займання!

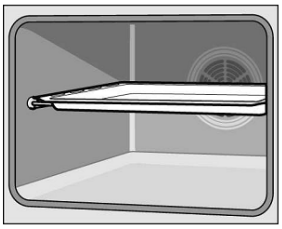
Залишки їжі, жир або сік від смаження під час самоочищення можуть зайнятися.
Перед кожним процесом самоочищення видаляйте крупні залишки їжі з приладу.
Очистіть дверцята й поверхню робочої камери навколо ущільнень. Ущільнення дверцят чистити не можна.

Одночасне очищення приладдя

Якщо Ви бажаєте одночасно почистити приладдя, зателефонуйте до Сервісної служби та придбайте тримачі для приладдя. Використовуючи тримачі для приладдя, одночасно з приладом можна очищати універсальне деко. Протріть приладдя вологою ганчіркою. Решітку не можна очищати в духовці. Тримачі для приладдя вставляються зліва та справа.

Ви можете замовити тримачі для приладдя через Сервісну службу або Інтернет-магазин, артикул приладдя 466546.





Існує серйозна небезпека для здоров'я!
При самоочищенні не можна очищати дека та ворми з антипригарним покриттям. З-за дуже сильного жару антипригарне покриття руйнується та виділяє отруйні гази.

Налаштування

Якщо режим очищення вибрано, налаштуйте духовку.
1. Встановіть перемикач вибору функцій на самоочищення
2. Регулятором температури налаштуйте режим самоочищення.

На дисплеї з'являється час закінчення самоочищення, символ

поміщається в дужки.
Через кілька секунд самоочищення активується. Розпочинається зворотній відлік часу, а символ поміщається в дужки. Символ згасає.

Дверцята духовки одразу ж блокуються. На дисплеї засвічується символ . Тільки після того, як цей символ згасне, можна буде знову відчинити дверцята духовки.

По завершенні самоочищення

На дисплеї знову з'являється 00:00. нагрівання духовки припиняється.
Встановіть перемикач вибору функцій в нульове положення. Духовка вимкнеться.
Відчинити дверцята духовки можна буде лише після того, як символ згасне.

Зміна режиму самоочищення

Після запуску самоочищення зміна його режиму неможлива.

Відміна самоочищення

Встановіть перемикач вибору функцій в нульове положення. Духовка вимкнеться.
Відчинити дверцята духовки можна буде лише після того, як символ згасне.

Зміна терміну завершення

Ви можете змінити термін завершення самоочищення. Самоочищення можна провадити, наприклад, вночі, щоб протягом дня Ви могли користуватися духовкою.

Налаштуйте духовку, як зазначено в пунктах 1 і 2. Перш ніж розпочати самоочищення, клавішами + або – встановіть термін завершення на пізніший.

Духовка перейде в режим очікування. На дисплеї з'являється час закінчення самоочищення, символ поміщається в дужки.
Через кілька секунд самоочищення активується. Розпочинається зворотній відлік часу, а символ поміщається в дужки. Символ згасає.

Після самоочищення

Коли робоча камера охолоне, витірть вологою ганчіркою нагар, що залишився.

Догляд і очищення

При ретельному догляді та очищенні Ваша духовка надовго збереже свою привабливість і функціональність. Як правильно доглядати за духовкою, Ви дізнаєтеся з цього розділу.

Вказівки

Внаслідок використання різних матеріалів, таких як скло,

пластик і метал, можливі невеликі розбіжності в кольоровому оформленні передньої сторони духовки.

Тіні на склі дверцят, що виглядають як патьоки, насправді є світлом від лампочки в духовці.

При дуже високих температурах емаль може вигоряти. Це може призвести до незначних змін кольору емалі. Це нормально та не впливає на функціонування. Краї тонкого дека не повністю вкриті емаллю та можуть бути дещо шорсткими. Це не впливає негативно на захист від корозії.

Миючі засоби

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

- їдкі або абразивні миючі засоби;
- миючі засоби, що містять великий відсоток алкоголю;
- жорсткі мочалки або губки;
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

Перед використанням ретельно промивайте губки для миття посуду.

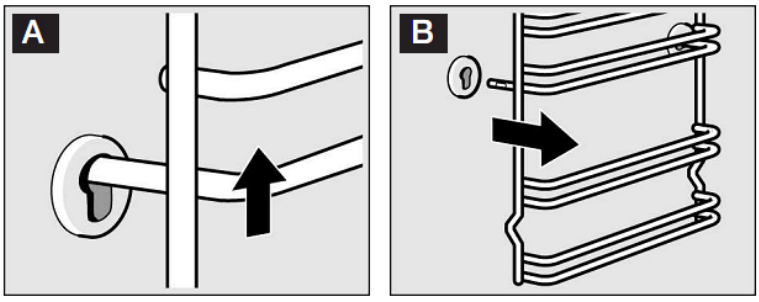
Зона очищення	**Миючі засоби**
Передня сторона духовки	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо. Не використовуйте склоочисник або скребок для скляних поверхонь.
Нержавіюча сталь	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо. Негайно видаляйте плями від 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 Сервісній службі або в спеціалізованому магазині. Засіб слід нанести тонким шаром за допомогою вологої ганчірки.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: протріть м'якою ганчіркою. Не використовуйте скребок для скла.
Ущільнення дверцят	Засіб для очищення нержавіючої сталі (можна придбати через Сервусну службу або спеціалізований магазин). Дотримуйтеся вказівок виробника.
Робоча камера	Гарячий мильний розчин або розчин оцту: очистіть за допомогою м'якої ганчірки. При сильному забрудненні використовуйте спіральну металічну мочалку або засіб для очищення духовок. Ними можна користуватися лише тоді, коли камера холодна. Найкраще ввімкнути режим самоочищення. Дотримуйтеся вказівок, наведених у розділі *Самоочищення*!
Скляний ковпак лампочки в духовці	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки.
Навісні елементи	Гарячий мильний розчин: попередньо замочіть, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки.
Висувні елементи	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки. Не можна замочувати або мити в посудомийній машині.
Приладдя	Гарячий мильний розчин: попередньо замочіть, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки.

Зняття та встановлення навісних елементів

Ви можете зняти навісні елементи для очищення. Духовка має бути холодною.

Зняття навісних елементів

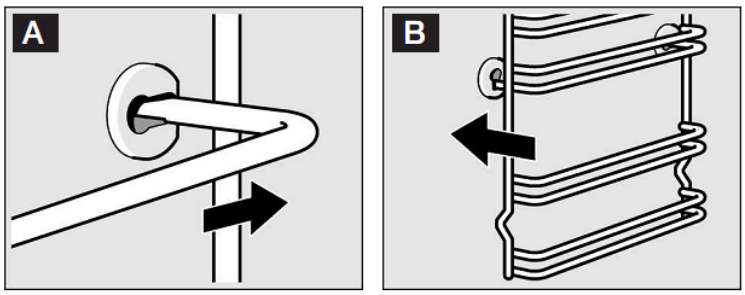
1. Підніміть навісні елементи попереду вгору
2. і зніміть їх. (Мал. A)
3. Після цього відтягніть весь комплект навісних елементів вперед і вийміть. (Мал. B)



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

Налаштування навісних елементів

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

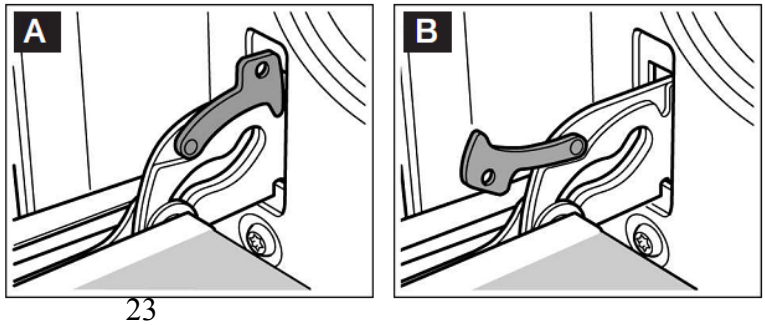


Навісні елементи взаємозамінні. Виїмка завжди має бути знизу.

Зняття та встановлення дверцят духовки

Для очищення та демонтажу можна зняти дверцята духовки.

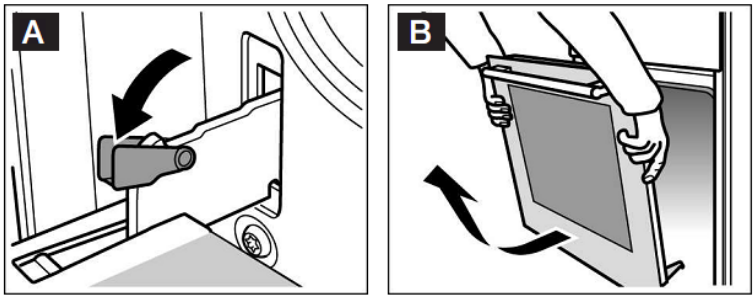
Кожен шарнір дверцят оснащений фіксатором. Коли фіксатор встановлений (Мал. A), дверцята духовки блоковані, і Ви не можете їх зняти.
Якщо Ви відкинете фіксатори для зняття дверцят, заблокуються шарніри. Закрити дверцята стане неможливо (Мал. B).



⚠ Небезпека травмування! Якщо шарніри не блоковані, дверці можуть з силою закритися.
Стежте, щоб фіксатори були повністю відкинуті, або щоб дверцята духовки були повністю відкриті.

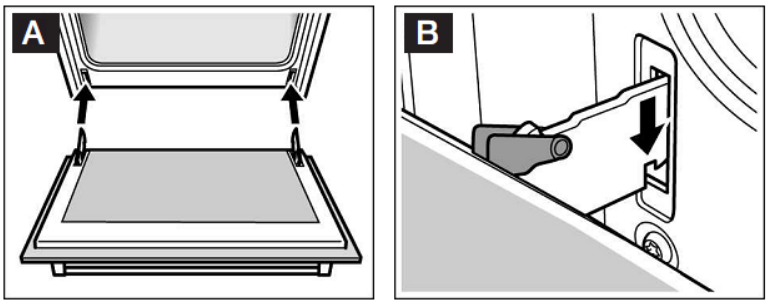
Зняття дверцят

1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
2. Відкиньте фіксатори справа та зліва (Мал. A).
3. Повністю відкрийте дверцята духовки (Мал. B).
Візьміться обома руками за дверцята справа та зліва. Ще трохи прикрийте дверцята й витягніть їх.

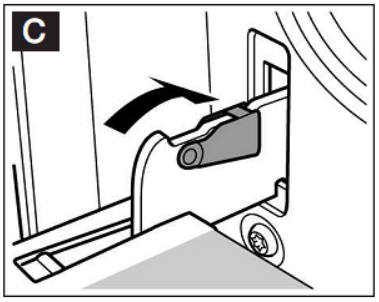


Встановлення дверцят

Налаштуйте дверцята в порядку, зворотному зняттю.
1. Налаштуйте дверцята духовки так, щоб обидві петлі опинилися прямо навпроти отворів (Мал. A).
2. Виріз петлі має входити в отвори з обох боків (Мал. B).



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



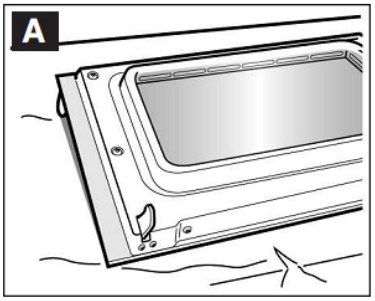
⚠ Небезпека травмування! У разі випадіння дверцят духовки або заклинювання шарніра, не намагайтеся усунути несправність самостійно. Викличте спеціаліста Сервісної служби.

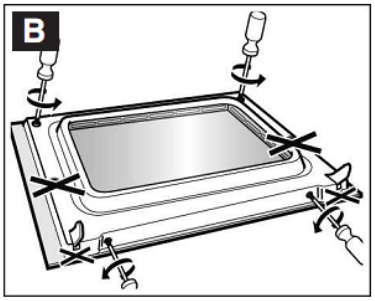
Зняття та встановлення скла дверцят

Для кращих результатів очищення можна зняти скло дверцят духовки.

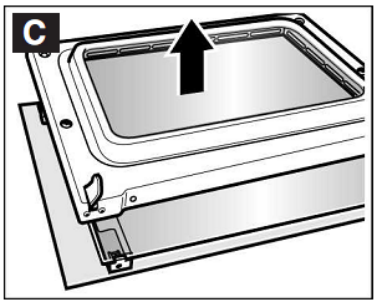
Зняття

1. Зніміть дверцята духовки та покладіть на рушник рукояткою вниз (мал. A).
2. Спершу відгвинтіть обидва нижні гвинти, а потім верхні (мал. B).

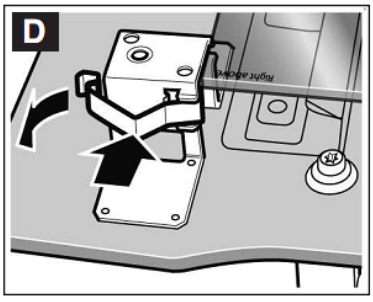


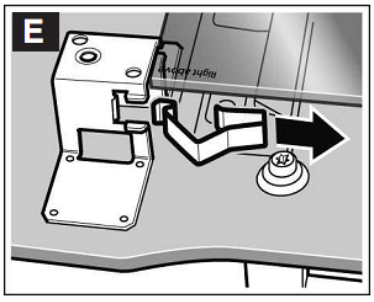


3. Зніміть повністю задню панель дверцят (мал. C).

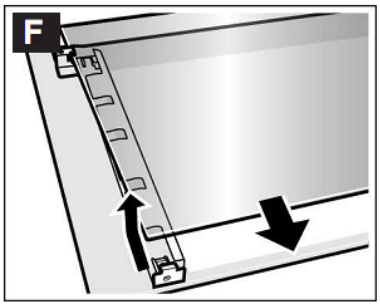


4. Зніміть зі скла обидві верхні скоби (мал. D). Для цього обережно натисність великим пальцем на скоби, а вказівним перемістіть язичок назовні (мал. E).





5. Припідніміть верхнє скло, перемістіть його трохи вверх і зніміть його, потягнувши вниз (мал. F).



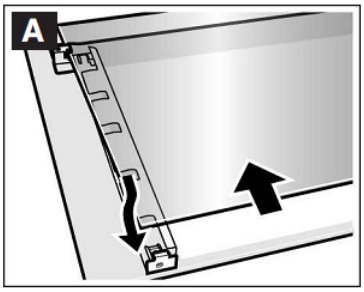
Протріть скло м’якою ганчіркою, змоченою засобом для очищення скла.

Не використовуйте їдкі та абразивні засоби для очищення, а також скребки для скла, бо можна пошкодити скло.

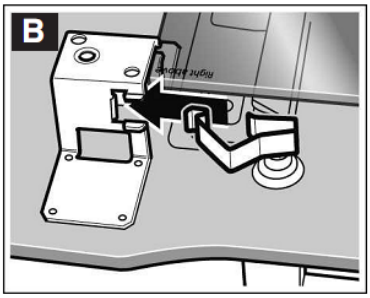
Встановлення

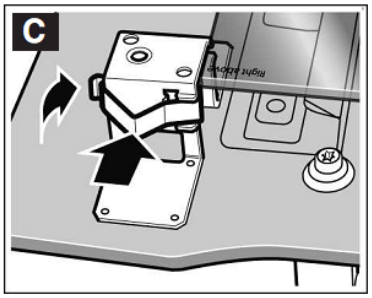
При встановленні стежте за тим, щоб напис «Right above» опинився в лівому нижньому кутку догори ногами.

1. Вставте внутрішнє скло під кутом під тримачі та опустіть його (мал. A).

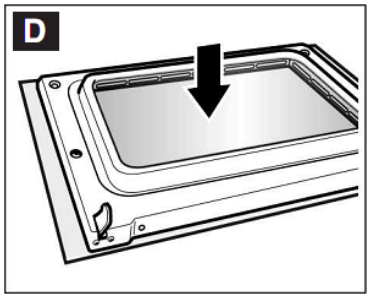


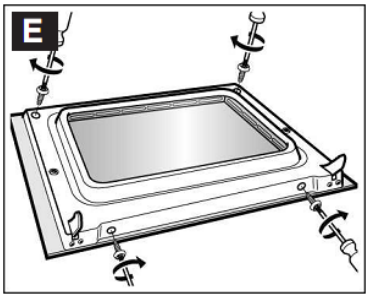
2. Знову встановіть скоби зправа та зверху (мал. B). Для цього вставте скоби та натисніть на них для фіксації (мал. C).





3. Встановіть знов узадею панель дверцят (мал. D).
4. Вкрутіть гвинти: спершу верхні, потім гнижні (мал. E).





5. Навісьте дверцята духовки.

Духовкою можна знову користуватися тільки після правильного встановлення скла.

Що робити при несправності?

Зазвичай причиною несправності є якась дрібниця. Перед тим, як звернутися до Сервісної служби, спробуйте усунути несправність самостійно, дотримуючись вказівок із таблиці.

Таблиця несправностей

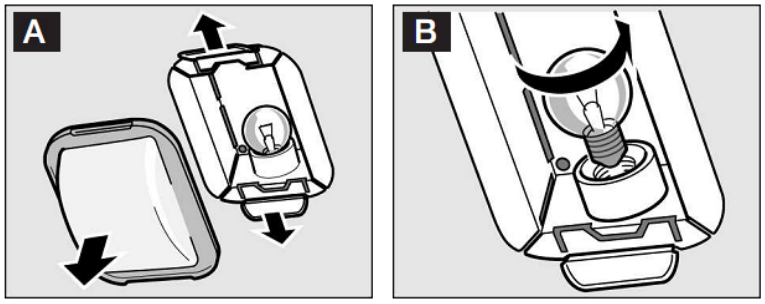
Якщо Вам не дуже вдалася страва, зверніться до розділу «*Протестовано для вас в нашій кухні-студії*». Там ви знайдете поради щодо приготування.

Несправність	**Можлива причина**	**Усунення/вказівки**
Духовка не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте, чи в порядку запобіжник приладу в коробці запобіжників.
	Вимкнення електроенергії.	Перевірте, чи вмикається на кухні світло та чи працює решта побутових приладів.
На дисплеї горить і нулі.	Вимкнення електроенергії.	Наново налаштуйте час доби.
Духовка не нагрівається.	Осідання пилу на контактах.	Поверніть ручки-перемикачі кілька разів туди-назад.
Дверцята духовки не відчиняються. На дисплеї світиться символ	Дверцята заблоковані під час самоочищення	Зачекайте, поки духовка охолоне, а символ згасне.
Духовка не нагрівається. На дисплеї миготить двокрапка :	Духовка в режимі демонстрації.	Вимкніть запобіжник у коробці запобіжників і прибл. через 20 секунд знову ввімкніть духовку. Протягом 2 хвилин натисніть клавішу та тримайте її натиснутою прибл. 4 сек., покидвокрапка не перестане блимати.
На дисплеї світиться символ F8	Активувалося автоматичне вимкнення.	Встановіть перемикач функцій у нульове положення.
Повідомлення про помилку	Якщо на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з E, натисніть клавішу . Повідомлення зникне. Встановлене налаштування часу буде анулюване. Якщо повідомлення про помилку після цього не зникне, викличте спеціаліста Сервісної служби. З наступними повідомленнями про помилку ви можете справитися самостійно.	
Повідомлення про несправність	**Можлива причина**	**Усунення/вказівки**
E011	Одна з клавіш натиснута дуже довго або чимось закрита.	Натисніть всі клавіші окремо. Переконайтеся, що жодна з клавіш не залипнула, не забруднилася та нічим не закрита.
E115	Занадто висока температура в робочій камері.	Дверцята заблоковані, нагрівання переpвване. Зачекайте, поки духовка охолоне. Натисніть клавішу та наново налаштуйте час доби.
Небезпека враження електрострумом! При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи мають виконуватися тільки спеціалістами Сервісної служби, що пройшли спеціальне навчання.		

Заміна лампочки верхнього підсвічування духовки

Якщо лампочка в духовці перегорить, її потрібно замінити. Стійкі до високих температур запасні лампочки потужністю 40 Вт Ви можете придбати в Сервісній службі або спеціалізованих магазинах. Використовуйте тільки такі лампочки.

⚠ 1. Небезпека враження електричним струмом! Відключіть запобіжник у коробці з запобіжниками.
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть в холодну духовку кухонний рушник.
3. Зніміть скляний ковпак, для цього великим пальцемвідіжміть металічні лапки назад (мал. A).
4. Викрутіть лампочку та замініть її на нову аналогічного типу (мал. B)



4. Встановіть скляний ковпак на місце. Вставте спочатку один бік ковпака, а потім щільно притисніть другий бік. Переконайтеся, що скло добре закріплене.
5. Вийміть кухонний рушник з духовки та ввімкніть запобіжник.

Скляний ковпак

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

Сервісна служба

Якщо ваш прилад потребує ремонту, наша Сервісна служба завжди до Ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. У сервісних центрах, зазначених в цій інструкції, Вам також назвуть адресу найближчої майстерні.

Номер E та номер FD

При виклику спеціаліста Сервісної служби завжди нагадуйте номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD) Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться справа збоку на дверцятах духовки. Щоб не витрачати час на пошук цих номерів, впишіть їх у телефонний номер сервісної служби тут.

Номер E	Номер FD
Телефон Сервісної служби:	

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 духовку.

Економія електроенергії

Заздалегідь нагрівайте духовку тільки в тому випадку, якщо це зазначено в рецепті або в таблицях інструкції з експлуатації.
Використовуйте темні, чорні, забарвлені чи емальовані форми для випікання. Вони поглинають тепло особливо добре.
Якомога рідше відчиняйте дверцята духовки під час тушкування, випікання або смаження продуктів.
Кілька пирогів найкраще пекти один за другим. Духовка ще тепла, за рахунок чого час випікання другого пирога зменшується. Два пироги прямокутної форми можна поставити поряд.
При тривалому часі приготування духовку 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 чинні на території ЄС правила повернення та утилізації старої побутової техніки.

Умови гарантійного обслуговування

Отримати вичерпну інформацію про умови гарантійного обслуговування Ви можете у найближчому авторизованому сервісному центрі або в сервісному центрі від виробника ТОВ «БСХ Побутова Техніка», а також знайти у фірмовому гарантійному талоні, що видається при продажі.
Право на внесення змін залишаємо за собою.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH.

Для Вас протестовано в 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 найкраще підходять для вибраної страви. В нашій таблиці можна знайти вказівки, які слід використовувати приладдя та на який рівень його встановлювати. Крім того, Ви отримаєте поради щодо вибору посуду та приготування.

Вказівки

Значення в таблиці дійсні тільки для встановлення в холодну порожню духовку. Попереднє розігрівання використовуйте, якщо тільки про це сказано в таблицях. Перед початком роботи видаліть з духовки все зайве приладдя.

Закривайте приладдя пергаментним папером тільки після попереднього розігрівання.

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

Використовуйте приладдя, що входить в комплект поставки. Додаткове приладдя Ви можете придбати через Сервісну службу або в спеціалізованому магазині.

Завжди використовуйте прихватки, коли дістаєте гаряче приладдя або посуд.

Пироги та випічка

Випікання на одному рівні

Якщо Ви випікатимете пиріг на одному рівні з функцією «Верхній/ніжній жар» , він вийде якнайкраще.

Якщо Ви випікатимете з функцією «Гаряче повітря» :
пиріг у формі, рівень встановлення 2
пиріг на деці, рівень встановлення 3.

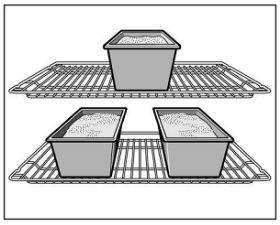
Випікання на кількох рівнях

При використання режиму 3d-Гаряче повітря **.**
Випікання на двох рівнях одночасно:
універсальне деко на рівні встановлення 3
звичайне деко на рівні встановлення 1.

При приготуванні на трьох рівнях одночасно:
деко на рівні встановлення 5
універсальне деко на рівні встановлення 3
деко на рівні встановлення 1.

Страви на одночасно встановлених деках необов’язково будуть готові одночасно.

У таблицях Ви знайдете багато рекомендацій щодо приготування страв.



Якщо Ви випікаєте одночасно в 3 прямокутних формах, розміщуйте їх на решітках так, як на малюнку.

Форми для випікання

Найкраще підходять темні металеві форми для випікання. При використанні світлих форм з тонкого металу час випікання збільшується, а пиріг підрум'янюється нерівномірно.
Якщо Ви хочете використовувати силіконові форми, орієнтуйтеся на характеристики та рецепти їх виробника. Силіконові форми зазвичай менші за розміром, аніж звичайні форми, тому кількість тіста й 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 вказано діапазон значень. Спочатку встановлюйте мінімальне значення. При нижчій температурі підрум'янення виходить більш рівномірним. Якщо необхідно, наступного разу налаштуйте вищу температуру.

Додаткову інформацію Ви знайдете в розділі «*Рекомендації щодо випікання*», доданому до таблиць.

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	65-75
Корж із тіста для кекса	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг, тонкий, тісто для кекса	Розкладна/чашкова форма	2		160-180	50-60
Бісквітний торт, з 2 яєць, попереднє розігрівання	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Бісквітний торт, з 6 яєць, попереднє розігрівання	Темна розкладна форма	2		150-170	40-50
Корж із бортиком, з пісочного тіста	Темна розкладна форма	1		180-200	25-35
Фруктовий або сирний торт, із пісочного теста*	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. на 20 хвилин у вимкненій закритій духовці.					

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

Дрібна випічка	**Приладдя**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, °C**	**Час випікання, хв.**
Дрібне печиво	Універсальне 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	Універсальне деко	2		110-130	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	25-30
	2 решітки з формою для кексів	3+1		160-180	25-30
Випічка з заварного тіста	Універсальне деко	2		210-230	30-40
Випічка з листкового тіста	Універсальне 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 з дріжджового тіста	Універсальне деко	2		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		160-180	25-35

Хліб і булочки

За відсутності інших вказівок, перед випіканням хліба обов'язково розігрійте духовку.
Ніколи не лийте воду в гарячу духовку.
При випіканні на 2 рівнях завжди ставте універсальне деко над деком.

Хліб і булочки	**Приладдя**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, °C**	**Час випікання, хв.**
Дріжджовий хліб, 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		300 200	5 30-40
Хліб із 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	Універсальне деко	3		200	20-30
Булочки з дріжджового тіста, солодкі	Деко	3		180-200	15-20
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	20-30

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти за власним рецептом.	Орієнтуйтеся на схожу випічку з таблиці.
Перевірка ступеню пропікання здобного пирога.	За 10 хв. до закінчення налаштованого по рецепту часу випікання проткніть пиріг в найвищому місці дерев'яною паличкою. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий.
Пиріг опадає.	Наступного разу додайте менше рідини або встановіть температуру духовки на 10 градусів нижче. Місіть тісто у вказаний в 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 дуже сухий.	Проткніть зубочисткою в готовому пирозі маленькі дірочки та влийте в них по краплі фруктовий сік або будь-який алкогольний напій. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів вищу 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 із соковитою начинкою спочатку окремо випечіть корж. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтеся рецептури та часу випікання.
Випічка підрум'янюється нерівномірно.	Встановлюйте температуру трохи нижче, тоді випічка підрум'янюватиметься рівномірніше. Ніжну випічку випікайте в режимі «Верхній і нижній жар» 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 має бути прим. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб вироби, що випікаються, могли добре піднятися та зарум'янитися з усіх боків.
Якщо Ви печете одразу на кількох рівнях. На верхньому рівні випічка виходить темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на кількох рівнях завжди вибирайте режим «Гаряче повітря» . Випічка на одночасно встановлених 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 меблях і стікати по ній краплями. Це обумовлено фізикою процесу.

М’ясо, птиця, риба

Вказівки по вибору посуду

Можна використовувати будь-який жаростійкий посуд. Для великої печені підійде також універсальне деко.

Найкраще використовувати скляний посуд. Кришка має підходити до посуду та щільно закриватися.

При використанні емальованого посуду обов’язково наливайте трохи рідини.

При використанні посуду з нержавіючої сталі м’ясо виходить не таким рум’яним і просмаженим. Збільшіть термін приготування.

Розміщуйте посуд 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

Додавайте до нежирного м’яса трохи рідини. Дно посуду має бути покрите приблизно на півсантиметра. До печені треба додавати достатню кількість рідини. Дно посуду має 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, до нього слід додавати більше рідини, ніж при приготуванні в скляному посуді.
Можна використовувати посуд із високоякісної сталі. М’ясо менше підрум’янюватиметься та повільніше готуватиметься. Готуйте його при вищій температурі та/або більш тривалий час.

Рекомендації щодо готування на грилі

Готувати на грилі можна тільки при закритих дверцях духовки.

Перед приготуванням на грилі розігрійте духовку протягом прибл. 3 хвилин.

Кладіть порційні шматки безпосередньо 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 духовка залишиться майже чистою.

По можливості, порційні шматки мають бути однакової товщини, в цьому випадку вони рівномірно підрум’янюються та залишаються соковитими. Соліть страву вже після приготування на грилі.

Перевертайте порційні шматки по закінченні 2/3 заданого часу.

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

М’ясо

По закінченні половини часу переверніть шматки м’яса.

Коли печеня буде готова, її слід залишити ще на 10 хвилин у вимкненій закритій духовці, щоб м’ясо краще просочилося соком від смаження.

По закінченні приготування загорніть м’ясо в фольгу та залиште в духовці на 10 хвилин.

При приготуванні печені зі свинини з шкірою надріжте шкіру навхрест і покладіть м’ясо в посуд спочатку шкірою вниз.

М’ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, 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 яловичини, середньо просмажене	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						
Печеня 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
Печеня зі шкірою (наприклад, лопатка)	1,0 кг	відкритий	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свиняче філе	500 г	Решітка + універсальне деко	3+1		230-240	30
Свинина для смаження, нежирна	1,0 кг	відкритий			190-210	120
	1,5 кг		2		180-200	140
	2,0 кг				170-190	160
Копчена грудинка на кістці	1,0 кг	закритий	2		210-230	70
Стейки завтовшки 2		Решітка + універсальне	5+1		3	15

см		деко				
Медальйони зі свинини завтовшки 3 см		Решітка + універсальне деко	5+1		3	10
Баранина						
Бараняча спинка на кістці	1,5 кг	відкритий	2		190-210	60
Бараняча нога без кістки, середньо просмажена	1,5 кг	відкритий	1		160-180	120
Дичина						
Спинка козулі на кістці	1,5 кг	відкритий	2		200-220	50
Ніжка козулі без кістки	1,5 кг	закритий	2		210-230	100
Вепрятина, 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	з 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 безпосередньо на решітці, поставте універсальне деко на рівень 1. Сік від смаження стікатиме в нього, і духовка залишиться майже чистою.

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

Покладіть птицю цілою на решітку спочатку грудкою вниз.

Переверніть по закінченні 2/3 заданого часу приготування.

Рулетики з індички або грудки індички переверніть по закінченні половини заданого часу.

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

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

Птиця	**Вага**	**Приладдя та посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, °C, режим гриля**	**Час приготування, хв.**
Півник, цілий	1,2 кг	Решітка	2		220-240	60-70
Курка, ціла	1,6 кг	Решітка	2		210-230	80-90
Курча, половинка	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		220-240	35-45
Курячі грудки	по 200 г	Решітка	3		3	30-40
Качка, ціла	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 кг	Решітка	2		170-190	120-140
Гусячі стегенця	по 400 г	Решітка	3		220-240	40-50
Молода індичка, ціла	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
Рулет з індички	1,5 кг	відкритий	1		200-220	110-130
Грудки індички	1,0 кг	закритий	2		180-200	90
Стегенце індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

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

По закінченні 2/3 заданого часу переверніть шматки риби.

Цілу рибу не потрібно перевертати. Покладіть рибу в посуд черевцем униз, а спинним плавником догори та поставте посуд у духовку. Щоб риба не перекинулася, можна покласти всередину черевця нарізану картоплю або невелику жаростійку ємність.

При приготуванні рибного філе додайте кілька столових ложок рідини.

Риба	**Вага**	**Приладдя та посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, °C, режим гриля**	**Час приготування, хв.**
Риба, ціла	Прибл. по 300 г	Решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		200-2230	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 вказаний термін приготування.
Як дізнатися, готова печеня чи ні.	Використовуйте термометр для м’яса (ви можете придбати його в спеціалізованому магазині) або зніміть «пробу ложкою». Для цього ложкою натисніть на печеню. Якщо вона тверда, значить вона готова. Якщо вона продавлюється ложкою, то її треба смажити ще.
Печеня дуже темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень встановлення посуду та температуру.
Печеня вийшла добра, а соус підгорів.	Наступного разу візьміть дещо менший посуд або додайте більше рідини.
Печеня вийшла добра, 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. Велика частина водяної пари відводиться через виходи пари. Вона може конденсуватися на холодній панелі перемикачів або на поверхні меблів і стікати краплями по ній.

Запіканки, французькі запіканки, тости

Якщо Ви смажите на грилі безпосередньо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Духовка залишиться майже чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

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

Запіканки	**Приладдя та посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, °C, режим гриля**	**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	25-30
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

Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Якщо Ви накриватимете приладдя папером для випічки, стежте за тим, щоб папір підходив для температури приготування. Розмір паперу має відповідати страві, що готується.
Результат приготування дуже залежить від якості продуктів. Темні плями та неоднорідності помітні вже на сирому продукті.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Час випікання, хв.
Піца, глибокого заморожування					
Піца на тонкому тесті	Універсальне деко	2		200-220	15-25
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Мініпіца	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Піца охолоджена, попереднє розігрівання	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Вироби з картоплі глибокого заморожування					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко	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 зачерствілих булочок або багетів	Універсальне деко	3		190-210	10-20
	Універсальне 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

Особливі страви

На Вашому приладі можна встановлювати температуру від 50 до 300 °C. При 50°C у вас чудово вийдуть як кремоподібний йогурт, так і пухке дріжджове тісто.

Йогурт

Закип'ятіть молоко (3,5% жирності) та охолодіть до 50 °C. Змішайте з 150 г йогурту. Перелийте в чашки або маленькі скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується, і поставте їх закритими на решітку. Протягом 5 хвилин розігрійте до 50 °C. Потім готуйте, як зазначено в рецепті.

Підйом дріжджового тіста

Приготуйте дріжджове тісто як звичайно. Покладіть його в термостійкий посуд і накрийте. Протягом 5 хвилин розігрівайте духовку. Потім вимкніть її та поставте тісто підніматися у вимкнену робочу камеру.

Порядок приготування

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C,	Час приготування, хв.
Йогурт	Чашки або скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується, поставити на решітку	1		50	6-8 год.
Підйом дріжджового тіста	Термостійкий посуд	Поставити на дно духовки		Нагріти духовку до 50 °C, вимкнути та поставити туди дріжджове тісто	20-30 хв.

Розморожування

Вийміть заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд і поставте на решітку. Дотримуйтеся інструкцій виробника на упаковці. Час розморожування залежить від вигляду і кількості продукту. Птицю кладіть на тарілку грудкою вниз.

Заморожені продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C,
напр., торти зі збитими вершками, торти з масляним кремом, тістечка з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курчата, ковбаски та м'ясо, хліб і булочки, пироги та інша випічка	Решітка	1		Регулятор температури залишається вимкненим
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 духовці не світиться. При цьому можливе найоптимальніше регулювання.

Сушіння

Виберіть незіпсовані фрукти або овочі та ретельно вимийте. Добре витріть або просушіть їх.
Універсальне деко налаштуйте на рівень 3, решітку - на рівень 1.
Викладіть універсальне деко і решітку папером для випічки або пергаментним папером.
Дуже соковиті фрукти або овочі потрібно кілька разів перевернути. Після сушіння готові фрукти або овочі негайно зніміть з паперу.

Страва	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C,	Термін приготування, год.
Яблука, кільцями, 600 г	1+3		80	бл. 5
Груші, часточками, 800 г	1+3		80	бл. 8
Сливи, 1,5 кг	1+3		80	бл. 8-10
Зелень промита, 200 г	1+3		80	бл. 1,5

Консервація

Підготовка

Банки та гумові кільця мають бути чисті та без пошкоджень. Банки мають 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.

Наповніть банки фруктами або овочами. Витріть після цього краї банок. Вони мають бути чисті. На кожну банку покладіть вологе гумове кільце та кришку. Закрийте банки за допомогою скобок.

Не ставте більше шести банок в робочу камеру.

Значення часу, зазначені 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, переконайтеся в тому, що у воді утворюються бульбашки.

Встановлення

1. Встановіть універсальне деко на рівень 2. Банки поставте так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте 0,5 літра гарячої води (прибл. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрийте дверцята духовки.
4. Встановіть перемикач вибору функцій на «Нижній жар»

5. Налаштуйте регулятор температури на 170-180 °C.

Консервація фруктів

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

Через 25-35 хвилин після вимкнення духовки, обов'язково вийміть з неї банки. При тривалішому охолодженні банок в духовці, в них можуть потрапити мікроби, що призведе до закислення законсервованих фруктів. Вимкніть духовку.

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

Консервація овочів

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

Овочі в холодній заливці в літрових банках	**Після появи бульбашок**	**Додаткове прогрівання**
Огірки	-	бл. 35 хв.
Буряк	бл. 35 хвилин	бл. 30 хвилин
Брюссельська капуста	бл. 45 хвилин	бл. 30 хвилин
Квасоля, кольрабі, червонокачанна капуста	бл. 60 хвилин	бл. 30 хвилин
Горошок	бл. 70 хвилин	бл. 30 хвилин

Виймання банок

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

Акриламід у продуктах харчування

У яких стравах міститься велика кількість акриламіду?

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

Рекомендації щодо приготування їжі з низьким вмістом акриламіду	
Загальні відомості	Термін приготування має бути по можливості коротким. Страви повинні мати золотистий колір, а не темний. Чим більший розмір страви, що готується, тим менше акриламіду утворюється під час приготування.
Випікання	В режимі «Верхній/ніжній жар» при макс. 200 °C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 180 °C.
Дрібне печиво	В режимі «Верхній/ніжній жар» при макс. 190 °C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 170 °C. Яйце або яєчний жовток зменшують утворення акриламіду.
Картопля фрі в духовці	Розподіліть картоплю на деці рівномірно, одним шаром. 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 духовок.
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 встановлених деках не обов’язково буде готов одночасно.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Темні розкладні форми ставте одну над другою.

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Ставте темні розкладні форми в шаховому порядку.

Розкладні форми з білої жерсті:

При випіканні в режимі верхнього і нижнього жару встановлюйте форми на рівень 1. Встановлюйте розкладні форми на універсальне деко замість решітки.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C,	Термін приготування, хв.
Фігурне печиво	Деко	3		170-190	20-30
	Деко	3		160-180	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	30-40
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-150	40-50
Маленькі кекси, попереднє розігрівання	Деко	3		160-180	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		140-160	30-40
Маленькі кекси	Деко	3		150-170	30-40
Бісквіт на воді, попереднє розігрівання	Розкладна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бісквіт на воді	Розкладна форма на решітці	2		150-170	40-50
Пиріг з дріжджового тіста	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	50-60
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 розкладних форми Ø 20 см	1		200-220	70-80
	2 решітки + 2 розкладних форми Ø 20 см	1+3		180-200	70-80

Приготування на грилі

При встановленні страви безпосередньо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Рідина стікатиме в нього, і духовка залишиться чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C,	Термін приготування, хв.
Рум'яні тости, попереднє розігрівання 10 хв.	Решітка	5		3	1,5-2
Біфбургер, 12 шт.*, без попереднього розігрівання	Решітка + Універсальне деко	4+1		3	25-30
* Через 2/3 часу перевернути.					