

BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования 03
UK Інструкція з експлуатації 55

Содержание

Советы и правила техники безопасности 5

Перед установкой 5

Указания по безопасности 6

Причины повреждений 7

Ваш новый духовой шкаф 9

Панель управления 9

Переключатель выбора функций 10

Кнопки и индикаторы 11

Регулятор температуры 11

Рабочая камера 12

Дополнительное оборудование 12

Перед первым использованием 14

Установка времени 14

Нагревание духового шкафа 15

Очистка противней и решеток 15

Настройка духового шкафа 15

Режим нагрева и температура 16

Быстрый нагрев 17

Установка функций времени 18

Таймер 18

Время приготовления 19

Время окончания 21

Время суток 23

Блокировка для безопасности детей 24

Изменение базовых настроек 25

Уход и очистка 26

Моющие средства 27

Функция подсветки 29

Содержание

Снятие и установка навесных элементов 29

Снятие и установка дверцы духового шкафа 30

Установка и снятие стекол дверцы 32

Что делать при неисправности? 34

Таблица неисправностей 34

Замена лампы на верхней панели духового шкафа 35

Защитный колпак лампы 35

Сервисный центр 36

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 37

Экономия электроэнергии 37

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды 38

Таблицы и рекомендации 38

Пироги и выпечка 38

Практические советы по выпеканию 41

Мясо, птица, рыба 42

Практические советы по зажариванию и использованию гриля 46

Запеканки, суфле, тосты 47

Особенные блюда 48

Размораживание 49

Сушение 49

Замороженные полуфабрикаты 50

Приготовление варенья 51

Контрольные блюда 53

⚠ Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.
Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).
Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

Горячая печь

Опасность ожога!
Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.
Открывайте дверцу прибора с осторожностью.Из нее может вырваться горячий пар.
Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!
Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!
Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!
Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!
При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.
Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

Причины повреждений

Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

Вода в горячем духовом шкафу

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

Жидкие продукты

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.
По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

Охлаждение с открытой дверцей

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

Загрязнение прокладки духового шкафа

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

Перенос прибора

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы на индикаторе никогда не показываются одновременно.
В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Утапливаемые поворотные переключатели

В некоторых духовых шкафах поворотные переключатели могут утапливаться. Чтобы утопить переключатель или извлечь его на поверхность, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

Отметка	Использование
○ Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
Конвекция*	Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
Верхний и нижний жар*	Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
Гриль, большая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
Гриль, малая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
Подсветка	Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.

При выборе режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

Кнопки и индикаторы

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка		Использование
»⧙	Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
◷	Функции времени	Выбор таймера 🔔, продолжительности ⏲, времени окончания ⏲ и времени суток ◷.
⊶	Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
–	Минус	Уменьшение установленного значения.
+	Плюс	Увеличение установленного значения.

Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается.
Исключение: для времени суток символ ◷ горит только во время изменения.

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для выбора температуры или степени нагрева гриля.

Отметка		Значение
●	Нулевая отметка	Духовой шкаф не нагревается.
50–270	Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
I, II, III	Степени нагрева гриля	Степени нагрева гриля с малой поверхностью нагрева ▭ и большой поверхностью нагрева ▭ I = степень нагрева 1, легкий нагрев II = степень нагрева 2, средний нагрев III = степень нагрева 3, сильный нагрев

Во время нагрева духового шкафа на индикаторной панели загорается символ 🌡. Когда нагрев прекращается, он гаснет. При использовании функции подсветки 💡 и функции размораживания ❄ этот символ не загорается.

⚠ При использовании гриля на протяжении более 15 минут установите терморегулятор на режим легкого нагрева.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение, можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

Охлаждающий вентилятор

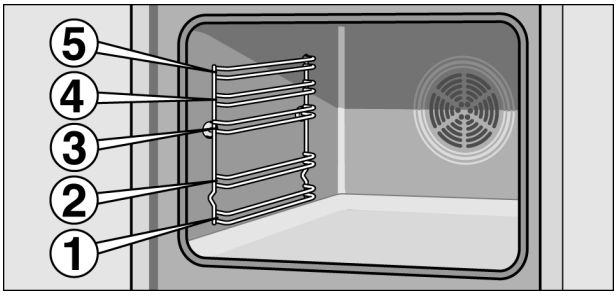
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

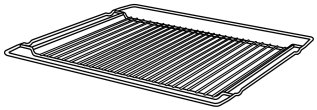
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

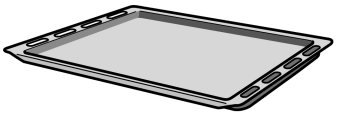
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

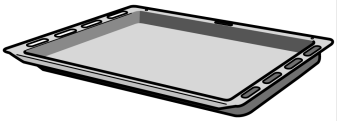
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз ⌣.



Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Глубокий эмалированный противень

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.
Перечень особого дополнительного оборудование в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень HEZ 361000	Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.
Универсальный противень HEZ 362000	Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.
Решетка HEZ 364000	Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Противень для пиццы HEZ 317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Металлическая кастрюля HEZ 6000	Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.
Стеклянная кастрюля HEZ 915001	Стеклянная кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.
Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения HEZ 368301	Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.
Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.

Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ◷.
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.

2. Установите время суток кнопками **+** и **–**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара ⊟ и установив температуру 240 °C.
Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара ⊟.
2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.
Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

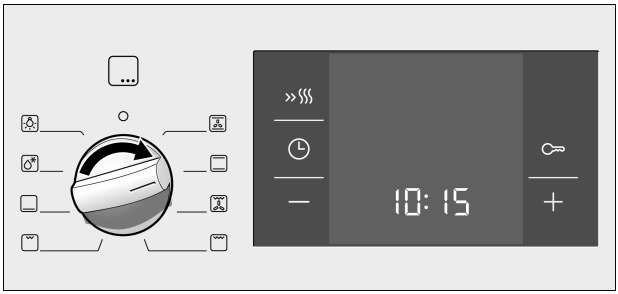
Примечание:

Во избежание чрезмерного образования конденсата на стекле рекомендуется всегда нагревать духовой шкаф перед помещением туда приготавливаемого блюда.

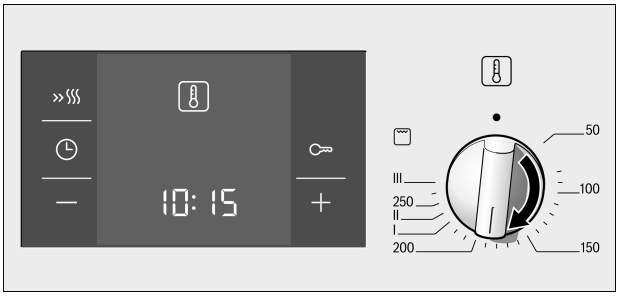
Режим нагрева и температура

Пример на рисунке: верхний и нижний жар с температурой 190 °C.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Изменение настроек

Вы можете в любой момент изменить режим нагрева и температуру или степень нагрева гриля с помощью соответствующего переключателя.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- 3d-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Нижний жар

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.

2. Нажмите кнопку »≋.

На индикаторе загорится символ »≋. Духовой шкаф начнет нагреваться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается сигнал. Символ »≋ на индикаторе гаснет. Теперь вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

Прекращение быстрого нагрева

Нажмите кнопку »≋. Символ »≋ на индикаторе гаснет.

Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой ◷ вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [ ] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.
Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок **+** или **–**, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекли.

1. Нажмите кнопку ◷ один раз.
На дисплее высвечиваются символы времени, символ 🔔 заключен в скобки.

2. Установите таймер кнопками **+** и **–**.
Предлагаемое значение **+** = 10 минут
Предлагаемое значение **–** = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ [🔔] и начнется обратный отсчет времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.

Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой ◷.

Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками **+** или **–**. Через несколько секунд установка будет принята.

Аннулирование таймера

Кнопками **–** установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ ⏰ заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.

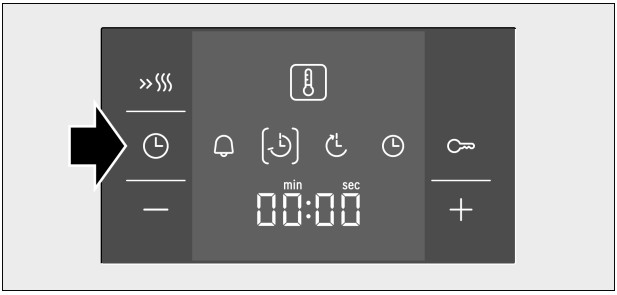
Чтобы запросить показания таймера ⏰, продолжительности ⏲, времени окончания ⏲ или времени суток 🕒, нажимайте кнопку 🕒 до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

Время приготовления

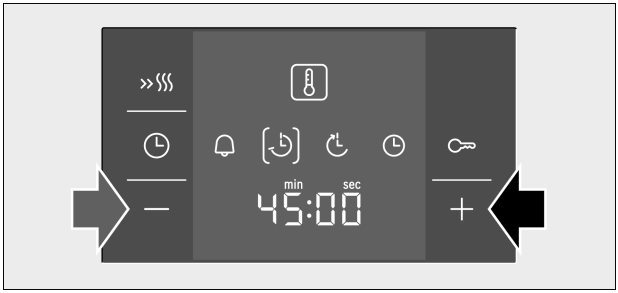
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку 🕒 два раза.
   На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ ⏲ заключен в скобки.



4. Установите время приготовления кнопками **+** или **–**.
Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка **–**, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ [◷] и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.

Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.
Нажмите кнопку ◷. Вы можете установить новое время приготовления кнопками **+** или **–**.
А можете два раза нажать на кнопку ◷ или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления кнопками **+** или **–**. Через несколько секунд установка будет принята.
Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ◷.

Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой **–**. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.
Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ◷.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера, время приготовления, время окончания или время суток, нажимайте кнопку до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.
Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

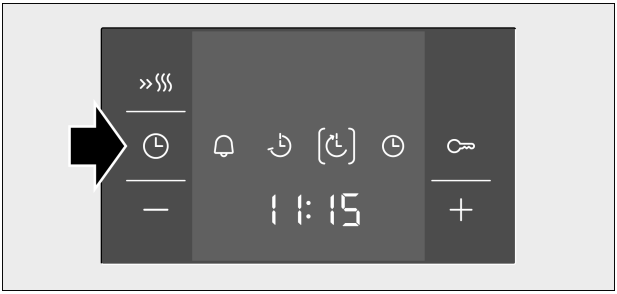
1. Установите переключатель выбора функций.

2. Установите регулятор температуры.

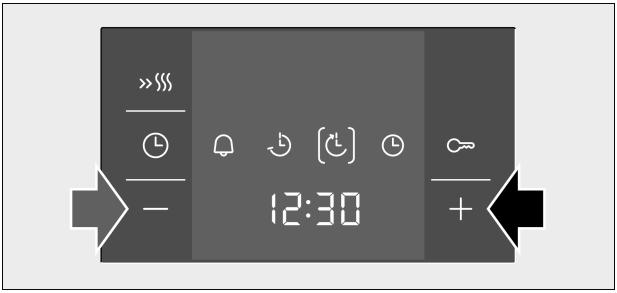
3. Нажмите кнопку два раза.

4. Установите время приготовления кнопками **+** или **–**.

5. Нажмите кнопку .
Символ заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.



6. Кнопками **+** и **–** установите время окончания на более позднее.



Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.
На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ ⏲ заключен в скобки. Символы 🔔 и 🕒 гаснут.
Когда духовой шкаф включится, символ ⏲ будут взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ ⏲ гаснет.

Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.
Нажмите кнопку 🕒. Вы можете установить новое время приготовления кнопками **+** или **–**.
А можете два раза нажать на кнопку 🕒 или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками **+** или **–**.
Через несколько секунд установка будет принята.
Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку 🕒 дважды.
Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Отмена времени окончания

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки **–**. Через несколько секунд установка будет принята.
Духовой шкаф начнет работать.
Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку 🕒 дважды.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера, время приготовления, время окончания или время суток, нажимайте кнопку до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .
   На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** и **–**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку четыре раза.
   На дисплее высвечиваются символы времени, символ заключен в скобки.
2. Измените время суток кнопками **+** и **–**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

Включение блокировки для безопасности детей

Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке ⊂⊃ прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ ⊂⊃. Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке ⊂⊃ прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ ⊂⊃. Блокировка для безопасности детей выключена.

Изменение базовых настроек

Данный духовой шкаф имеет ряд базовых настроек. Эти настройки можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовая настройка	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
c1 Показ времени	всегда показывать индикатор*	скрыть индикатор	-
c2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления и отключении духового шкафа или по окончании времени, заданного звуковому таймеру	прибл. 10 с.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
c3 Время ожидания до применения заданных настроек	прибл. 2 с.	прибл. 5 с.*	прибл. 10 с.

* Начальные настройки производителя

Для изменения настроек необходимо, чтобы таймер в данный момент не использовался.

1. Нажмите на кнопку ◷ в течение прибл. 4 секунд.
На индикаторной панели появится текущая базовая настройка показа времени, например, c1, если установлен Вариант 1.

2. Измените базовую настройку с помощью кнопок **+** и **–**.

3. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ◷. На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Вы можете пропустить ее, нажав на кнопку ◷, или изменить настройку с помощью
кнопок **+** и **–**.

4. Для выхода из режима изменения настроек нажмите на кнопку ◷ в течение прибл. 4 секунд.

Все базовые настройки при этом сохраняются.

Базовые настройки можно повторно изменить в любое время.

Примечание:

При отключении прибора от электросети или перебоях в подаче электроэнергии изменения, внесенные в базовые настройки, не сохраняются. В духовом шкафу восстанавливаются начальные настройки, заданные производителем.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Советы и предостережения

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа.
Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.
Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекла дверцы	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стеклянный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Советы и предостережения

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.

Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.
Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный.
Не чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

Функция подсветки

Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

Включение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку ⍰.

Лампа загорится. Регулятор температуры должен стоять на нулевой отметке.

Отключение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку ○.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

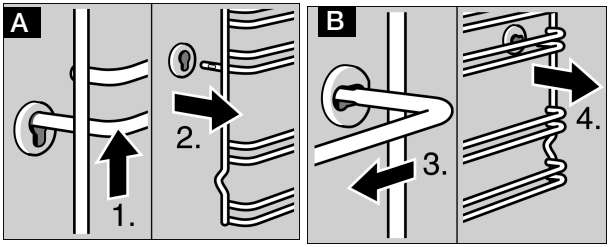
Снятие навесных элементов

1. Поднимите навесные элементы впереди вверх

2. и снимите их. (Рис. A)

3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед

4. и выньте. (Рис. B)

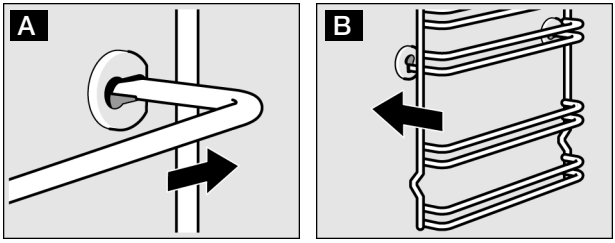


Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. A),

2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. B)

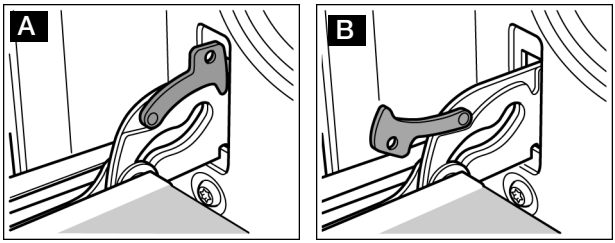


Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

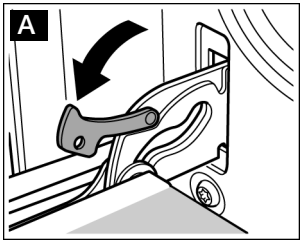
Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок A), дверцу снять нельзя.
Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок B), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

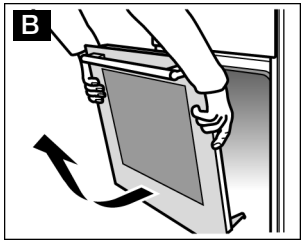


⚠ Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок B).
   Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.

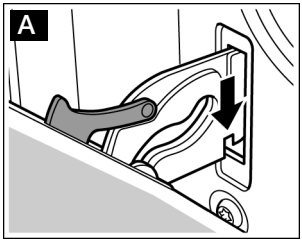


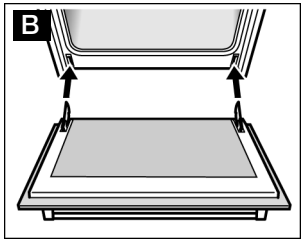


Установка дверцы

Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

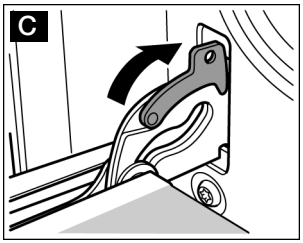
1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок A).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок B).





Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок C).
Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.
Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

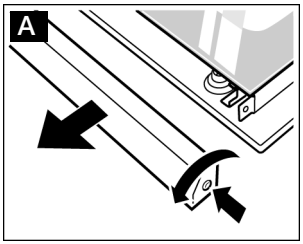
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

Снятие стекол

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.

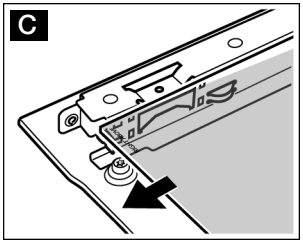
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок A).

3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок B).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок C).



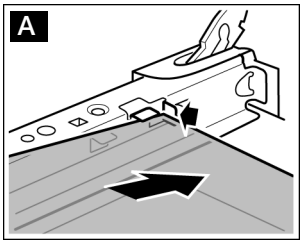
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок A).
Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверху.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.

3. Установите крышку и привинтите ее.

4. Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее горит ◷ и нули.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.

Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с $\mathcal{E}$, нажмите кнопку ◷. Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована.
Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Устранение/указания
E011	Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.	Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта.

⚠ Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

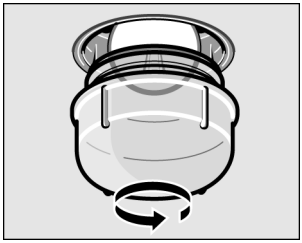
Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.
Используйте только такие лампы.

⚠ **1.** Существует опасность удара током!
Отключите электроприбор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.

2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.

3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.

5. Снова закрутите стеклянный колпак.

6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.
Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.
Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.
Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):

Сервисный центр☎

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета.

Всегда ставьте форму на решетку.

Таблицы

Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.
Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.

Дополнительную информацию Вы можете найти в разделе "Практические советы по выпеканию".

Пироги, выпекаемые в формах	**Форма на решетке**	**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время выпекания, мин.**
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1 2+3	 	220–240 190–210	40–50 45–55
Пикантный пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		210–230	40–50
Пироги*	Форма для пирогов из белой жести, 28 см	2		180–200	50–60

* Чтобы одновременно испечь несколько пирогов, установите на решетку несколько форм.

Пироги на противне		**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время выпекания, мин.**
Пиццы	Противень	2		210–230	25–35
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		180–200	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		180–200	35–45

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Слоеное тесто	Противень	3		170–190	20–30
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		170–190	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		170–190	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

Вы можете приобрести дополнительный противень в специализированных магазинах или в сервисном центре.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270 200	8 35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки*, (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270 200	8 40–50
Мелкие хлебобулочные изделия (например, ржаные хлебцы)	Эмалированный противень	3		200–220	20–30

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

Выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень	3		150–170	10–20
	2 противня*	2+3		140–160	25–35
Безе	Противень	3		80–100	120–150
Пончики	Противень	2		190–210	30–40
Миндальное печенье	Противень	3		100–120	30–40
	2 противня*	2+3		100–120	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте эмалированный противень сверху.

Дополнительные противни можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

Практические советы по выпеканию

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.	Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.
Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.	Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.
Пирог получился плоским.	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
Пирог слишком подрумянился сверху.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.

Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции. Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

Практические советы для зажаривания на гриле

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.
Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)	1 кг	закрытая	2		220–240	90
	1,5 кг		2		210–230	110
	2 кг		2		200–220	130

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Филейная часть говядины	1 кг		2		210–230	70
	1,5 кг	открытая	2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
Мало прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	15
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг		1		190–210	100
	1,5 кг	открытая	1		180–200	140
	2 кг		1		170–190	160
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг		1		180–200	120
	1,5 кг	открытая	1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190–210	100
	2 кг		2		170–190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	110

* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.

По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	**Вес**	**Посуда**	**Высота**	**Режим нагрева**	**Температура, °C**	**Время, мин.**
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180–200	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170–190	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180–200	80–100
2 индейки	800 г каждая	Решетка	2		190–210	90–110

Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.	Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.
Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?	Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на зажариваемый продукт ложкой. Если мясо не подается под нажимом ложки, оно готово; если подается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.
Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.	Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.
Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.
Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

При приготовлении подливки образуется водяной пар.	Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканок или эмалированный противень	3 3	 	210–230 210–230	30–40 20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для суфле или эмалированный противень	2 2	 	150–170 150–170	50–60 50–60
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	4–5
Подрумянивание корочки на тостах	Решетка**	4		3	5–8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °C. При 50 °C у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Приготовление йогурта

Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C. Соедините молоко со 150 г йогурта (из холодильника). Перелейте в чашки или в небольшие стеклянные банки, закрывающиеся навинчивающейся крышкой, и накройте пищевой пленкой. Разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями. Затем поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставить тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

Порядок приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки	Поставить на дно духового шкафа		Предварительный разогрев до 50 °C 50 °C	5 мин. 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа		Нагреть духовку до 50 °C, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, положите в соответствующую посуду и установите ее на решетку.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от того, какой продукт или какое количество продуктов Вы хотите разморозить.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C
Замороженные продукты* например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Терморегулятор стоит на нулевой отметке.

* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа

Примечание:

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210–230	25–30
Пицца*	Решетка	2		200–220	15–20
Пицца на багете*	Решетка	2		200–220	15–20

* Покройте противень или решетку бумагой для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

Примечание:

В процессе приготовления замороженных продуктов противень может покоробиться. Причиной этого является перепад в температурах, который испытывает противень. Во время выпекания деформация пропадает.

Приготовление варенья

Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.
Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовление, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

1. Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку ⊟.
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр	**С момента появления пузырей**	**Выстойка в теплом духовом шкафу**
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °C. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	**С момента появления пузырей 120–140 °C**	**Выстойка в теплом духовом шкафу**
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокачанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа

После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Плоский эмалированный противень	2		160–170	20–30
	Глубокий эмалированный противень	3		160–170	30–40
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		140–160	20–30
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Противень	3		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	25–35
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–190	40–50
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	30–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	30–45
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

** Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Зміст

Поради та правила техніки безпеки 57

Перед початком монтажу 57

Поради та правила техніки безпеки 58

Причини пошкоджень 59

Ваша нова духова шафа 61

Панель управління 61

Перемикач функцій 62

Кнопки управління та дисплей 63

Терморегулятор 63

Внутрішнє оздоблення духової шафи 64

Додаткове приладдя 64

Перед першим використанням 67

Налаштування годинника 67

Нагрівання духової шафи 67

Очищення додаткового приладдя 67

Програмування духової шафи 68

Режими нагрівання та температурні режими 68

Швидке розігрівання 69

Використання функцій таймера 70

Сигнальний таймер 70

Тривалість приготування 71

Час закінчення приготування 73

Налаштування годинника 76

Захист від увімкнення дітьми 76

Зміна базових налаштувань 77

Догляд та очищення 78

Миючі засоби 79

Функція освітлення 81

Зміст

Зняття та монтаж фіксованих направляючих 81

Зняття та монтаж дверцят духової шафи 82

Зняття та монтаж скла дверцят 84

Що робити у випадку несправностей 86

Таблиця несправностей 86

Заміна лампи у духовій шафі 87

Захисний ковпак 87

Сервісний центр 88

Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища 89

Заощадження електроенергії 89

Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища 89

Таблиці та поради 90

Пироги та випічка 90

Практичні поради та рекомендації щодо випікання 93

М'ясо, птиця, риба 94

Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі 98

Запіканки, суфлє, тости 99

Спеціальні страви 99

Розморожування 100

Сушіння 101

Заморожені напівфабрикати 101

Консервація 102

Контрольні страви 104

⚠ Поради та правила техніки безпеки

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

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

Перед початком монтажу

Пошкодження під час транспортування

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

Підключення до електромережі

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

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

Поради та правила техніки безпеки

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

Не дозволяйте користуватися даним пристроєм без нагляду дітям та дорослим

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

Не дозволяйте дітям гратися з електроприладами.

Дверцята духової шафи

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

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

Гаряча духова шафа

Існує небезпека опіків!
Ніколи не торкайтеся до внутрішньої поверхні духової шафи та до нагрівальних елементів, поки вони гарячі.
Будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи. З неї може виходити гаряча пара. Стежте, щоб поруч з духовою шафою не знаходилися маленькі діти.

Існує небезпека пожежи!
Ніколи не кладіть до духової шафи займисті предмети.
Якщо з духової шафи іде дим, ніколи не відчиняйте дверцята. Вимкніть пристрій. Витягніть кабель з розетки або вимкніть запобігач на щитку.

Існує небезпека ураження електрострумом!
Ніколи не закріплюйте кабелі живлення електроприладів на гарячих дверцятах духової шафи. Ізоляція кабеля може розплавитися.

Існує небезпека опіків!
Не лийте воду в середину гарячої духової шафи. Може утворитися гаряча пара.

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

Гаряче додаткове приладдя та начиння

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

Некваліфікований ремонт

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

Додаткові застереження щодо безпеки дверцят

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

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

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

Причини пошкоджень

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

Не встановлюйте на дно духової шафи решітки, дека та інше додаткове приладдя. Не накривайте дно духової шафи плівкою чи папером. Якщо задана температура вище 50 °C, не ставте на дно духової шафи начиння.
Це призведе до його перегрівання.
Рекомендований час випікання чи приготування страви порушиться, емаль на дні шафи буде пошкоджено.

Присутність води у гарячій духовій шафі

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

Рідкі страви

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

Фруктовий сік

Не наповнюйте деко з пирогами з фруктовою чи ягідною начинкою по самі вінця. Якщо фруктовий сік буде витікати з дека, утворяться плями, які неможливо видалити.
Завжди, коли це можливо, використовуйте глибоке емальоване деко.

Охолодження з прочиненими дверцятами

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

Забруднення прокладки духової шафи

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

Спирання на дверцята духової шафи

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

Перенесення пристрою

Не можна переносити чи утримувати духову шафу за ручку дверцят:

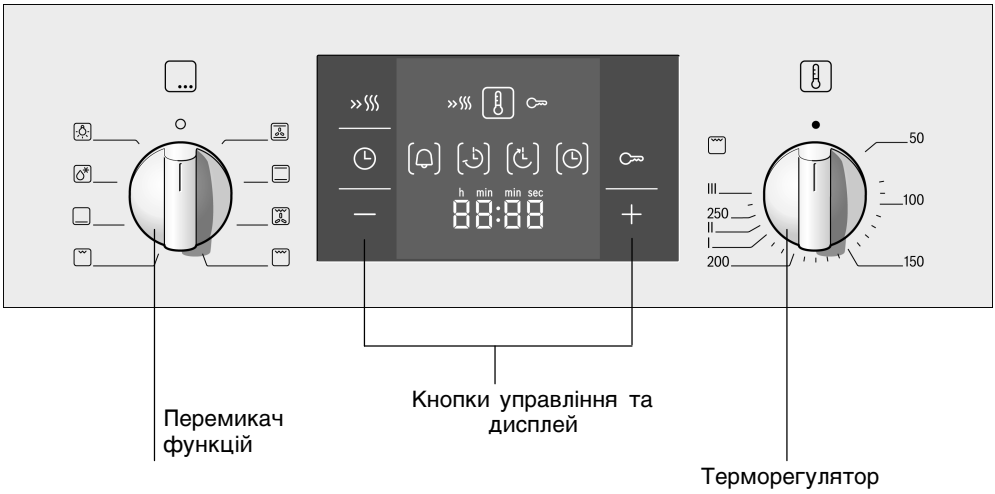
- ця ручка не витримує ваги пристрою та може зламатися;
- скло дверцят може зсунутися, що призведе до порушення положення скла дверцят щодо передньої частини духової шафи.

Ваша нова духова шафа

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

Панель управління

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



Утоплювані поворотні перемикачі

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

Кнопки

Під кожною кнопкою знаходяться сенсори. Не натискуйте на кнопки сильно. Просто торкніться до потрібного символа.

Перемикач функцій

За допомогою перемикача функцій можна обрати режим нагрівання.

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

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

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

Кнопки управління та дисплей

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

Кнопка		Призначення
»⧙	Швидке розігрівання	Надзвичайно швидке розігрівання духової шафи.
◷	Функції таймера	Програмування сигнального таймера 🔔, тривалості приготування страви, часу закінчення приготування та налаштування годинника ◷.
⊶	Захист від увімкнення дітьми	Активація та зняття блокування панелі управління.
–	Мінус	Зменшення заданих параметрів.
+	Плюс	Збільшення заданих параметрів.

На дисплеї квадратними дужками [ ] виділяється символ функції таймера, відкритої на даний момент.
Виключення: Символ ◷ годинника світиться тільки під час внесення змін у поточний час.

Терморегулятор

За допомогою терморегулятора можна задати температурний режим та потужність гриля.

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

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

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

Внутрішнє оздоблення духової шафи

Всередині духової шафи знаходяться вентилятор та лампа.

Вентилятор

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

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

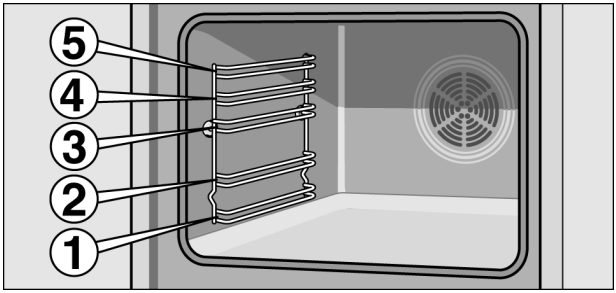
Освітлення

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

Додаткове приладдя

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

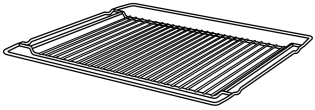
Конструкція шафи дозволяє витягти до 2/3 решітки чи дека, не турбуючись про можливе перевертання. Завдяки цьому можна легко витягти страви з духової шафи.



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

Ваша духова шафа може комплектуватися таким додатковим обладнанням:

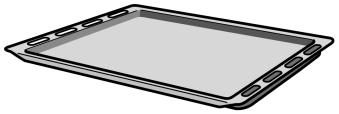
Додаткове приладдя можна придбати у сервісному центрі, у спеціалізованих магазинах та через інтернет. Під час покупки вкажіть номер артикулу HEZ.



Решітка

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

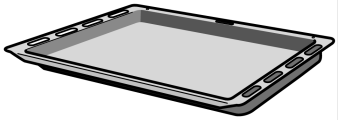
Ставте решітку до духової шафи вигнутим боком донизу ⌣.



Плоске емальоване деко

Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Ставте деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.



Глибоке емальоване деко

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

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

Особливе додаткове приладдя

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

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

Плоске емальоване деко HEZ 361000	Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Глибоке емальоване деко HEZ 362000	Призначене для приготування пирогів з соковитою начинкою, випічки, заморожених продуктів та смаження великих шматків продуктів. Його можна також використовувати для збору жира під час смаження продуктів на одній решітці.
Решітка HEZ 364000	Призначена для розміщення начиння, форм, м'яса для смаження, продуктів, призначених для приготування на грилі та заморожених продуктів.
Деко для піци HEZ 317000	Ідеально підходить для приготування піци, заморожених продуктів, круглих чи великих пирогів. Деко для піци можна використовувати замість глибокого емальованого дека. Установіть деко на решітку та керуйтеся рекомендаціями, наведеними в таблицях.
Металева жаровня HEZ 6000	Дану жаровню можна використовувати на зонах нагріву для гусятниці на склокерамічній варильній панелі. Вона підходить для використання інфрачервоних сенсорів контролю за температурою та автоматичних програм смаження. Жаровня зовні емальована, а всередині вкрита протипригарним покриттям.
Скляна жаровня HEZ 915001	Скляна жаровня добре підходить для приготування печені та запіканок у духовій шафі. Вона особливо зручна для приготування страв з використанням автоматичних програм.
Трирівневі телескопічні направляючі з можливістю повного висування HEZ 368301	Трирівневі висувні направляючі дозволяють повністю витягти деко чи решітку, не турбуючись про можливе перевертання.

Перед першим використанням

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

Налаштування годинника

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

1. Натисніть на кнопку ◷.
З'явиться час 12:00.

2. Введіть правильний час за допомогою кнопок **+** та **–**.

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Нагрівання духової шафи

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

1. За допомогою перемикача функцій оберіть режим верхнього та нижнього нагрівання ⌸.

2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим 240 °C.

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

Очищення додаткового приладдя

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

Програмування духової шафи

Існує кілька способів програмування духової шафи. Нижче описується, як задати режим нагрівання та температурний режим або рівень потужності грилю.
У духовій шафі можна запрограмувати час приготування страви (тривалість роботи пристрою) та час вимкнення шафи для кожної страви. Докладну інформацію про ці функції Ви знайдете у розділі *"Програмування таймеру"*.

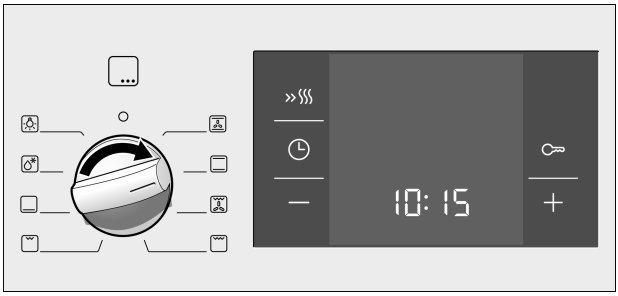
Примітка

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

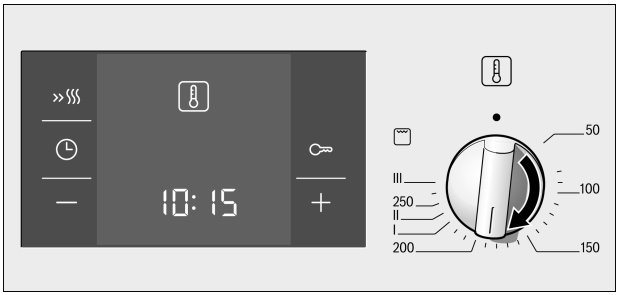
Режими нагрівання та температурні режими

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

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.



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



Духова шафа почне нагріватися.

Вимкнення духової шафи

Поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

Зміна заданих параметрів роботи

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

Швидке розігрівання

Завдяки функції швидкого розігрівання духова шафа дуже швидко нагрівається до заданої температури.

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

- Конвекція
- Верхнє та нижнє нагрівання
- Нижнє нагрівання

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

1. Задайте режим нагрівання та температурний режим.

2. Коротко натисніть на кнопку »≋.

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

Закінчення швидкого розігрівання

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

Відміна швидкого розігрівання

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

Використання функцій таймера

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

Сигнальний таймер

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

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

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

Після закінчення часу

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

Зміна часу, заданого сигнальному таймеру

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

Припинення роботи сигнального таймера

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

Перевірка заданого часу

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

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

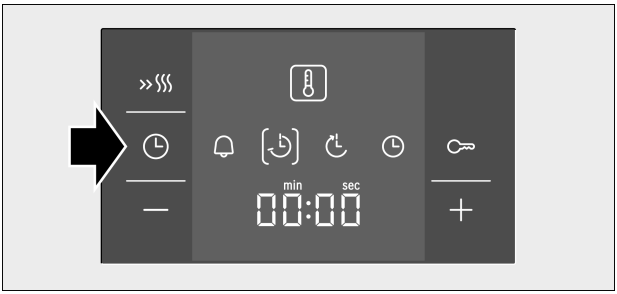
Тривалість приготування

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

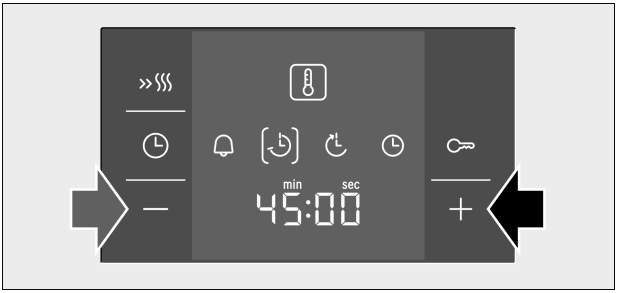
Програмування прикладу, показаного на малюнку: тривалість приготування страви 45 хвилин.

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим чи потужність гриля.

3. Двічі натисніть на кнопку ◷.
На дисплеї з'являться символи 00:00.
Засвітяться символи таймера, у квадратних дужках буде виділено символ ◷.



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



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

Після закінчення заданого часу

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється. На дисплеї з'являються символи 00:00.
Натисніть на кнопку ◷. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок **+** та **–**.
Або двічі натисніть на кнопку ◷ та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Зміна заданого часу приготування

Змініть задану тривалість приготування страви за допомогою кнопок **+** та **–**. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час.
Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку ◷.

Відміна заданого часу

За допомогою кнопки **–** виставте час приготування страви на 00:00. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться новий заданий час. Заданий час анульовано.
Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку ◷.

Перевірка заданого часу

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

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

Час закінчення приготування

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

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

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

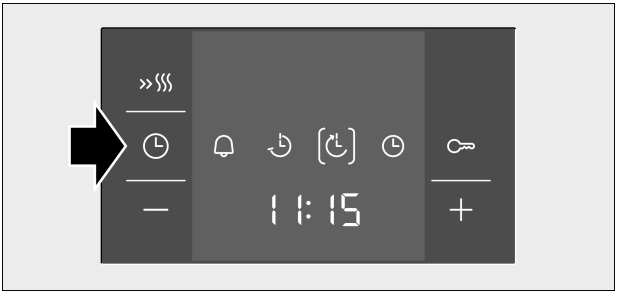
1. Задайте режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.

2. Задайте температурний режим за допомогою терморегулятора.

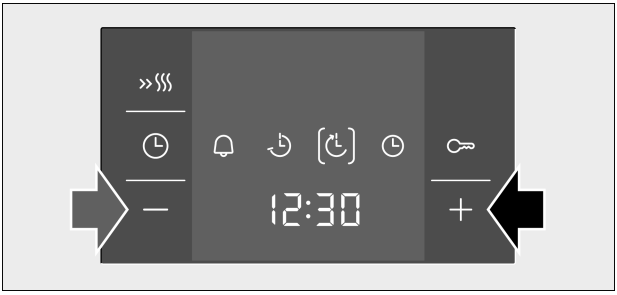
3. Двічі натисніть на кнопку ◷.

4. Задайте тривалість приготування страви за допомогою кнопок **+** та **–**.

5. Натисніть на кнопку ◷.
Квадратними дужками виділено символ ◷.
Показаний час, коли страва має бути готовою.



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



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

Після закінчення заданого часу

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється.
На дисплеї з'являються символи 00:00.
Натисніть на кнопку ◷. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок **+** та **–**.
Або двічі натисніть на кнопку ◷ та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Зміна часу закінчення приготування

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

Відміна часу закінчення приготування

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

Перевірка заданого часу

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

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

Налаштування годинника

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

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

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Корекція поточного часу

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

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

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Щоб дисплей не показував поточний час

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

Захист від увімкнення дітьми

Духова шафа має захисне блокування для запобігання випадковому увімкненню дітьми.

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

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

Активація захисту від увімкнення дітьми

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

Натисніть на кнопку ⊂⊃ протягом приблизно чотирьох секунд.

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

Зняття захисту від увімкнення дітьми

Натисніть на кнопку ⊂⊃ протягом приблизно чотирьох секунд.

Символ ⊂⊃ на дисплеї зникне. Захист від увімкнення дітьми знято.

Зміна базових налаштувань

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

Базове налаштування	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
c**1** Індикатор поточного часу	Завжди показувати поточний час*	Вимкнути індикатор поточного часу	-
c**2** Тривалість звукового сигналу на позначення закінчення заданого часу приготування страви або відліку часу таймером	прибл. 10 с.	прибл. 2 хв.*	прибл. 5 хв.
c**3** Час очікуванням перед застосуванням заданих параметрів роботи	прибл. 2 с.	прибл. 5 с.*	прибл. 10 с.

* Початкове налаштування

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

1. Натисніть на кнопку ◷ протягом приблизно 4 секунд.
На дисплеї з'явиться задане на даний момент налаштування годинника, наприклад, c1 зі значенням 1.

2. Змініть базове налаштування за допомогою кнопок **+** та **–**.

3. Підтвердіть вибір натиском кнопки ◷.
На дисплеї з'явиться наступне задане налаштування. Переходьте від одного налаштування до іншого за допомогою кнопки ◷ та змінюйте налаштування за допомогою кнопок **+** та **–**.

4. Для закінчення зміни налаштувань натисніть на кнопку ◷ протягом приблизно 4 секунд.

Усі зміни налаштувань збережено.

Базові налаштування можно повторно змінити у будь-який момент.

Примітка

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

Догляд та очищення

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

Поради та застереження

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

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

Якщо духова шафа розігрівається до дуже високої температури, емаль починає вигоряти. Це може призвести до часткової втрати її кольору. Це вважається нормальним і ніяк не впливає на роботу духової шафи.
Вінця дек не можна повністю вкрити емаллю. Через це вони можуть здаватися шорсткими на дотик, але це не впливає на антикорозійні якості матеріалу.

Миючі засоби

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

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

Добре промивайте нові ганчірки перед першим використанням.

Поверхня	**Миючі засоби**
Передня частина духової шафи	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.
Неіржавка сталь	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою. Відразу витирайте плями від накипу, жиру, каші та яєчного білка, оскільки під ними може початися процес корозії. У сервісних центрах та спеціалізованих магазинах можна придбати спеціальні засоби для догляду за неіржавкою сталлю, які можна використовувати на гарячих поверхнях. Наносіть миючий засіб дуже тонкою м'якою серветкою.
Скло	Засіб для миття вікон: очистіть скло м'якою серветкою. Не використовуйте шкребок для скла.

Поверхня	Миючі засоби
Скло у дверцятах	Засіб для миття вікон: очистіть скло м'якою серветкою. Не використовуйте шкребок для скла.
Захисний ковпак лампи всередині духової шафи	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: очистіть за допомогою ганчірки.
Прокладка (не знімати)	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: очистіть за допомогою ганчірки. Не можна сильно терти прокладку.
Фіксовані направляючі	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.
Додаткове приладдя	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

Очищення каталітичних поверхонь духової шафи

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

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

Поради та застереження

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

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

Очищення емальованого дна духової шафи та емальованих стінок

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

Якщо забруднення сильне, скористайтеся тонкою металевою мочалкою або спеціальним засобом для чищення духових шаф. Використовуйте його тільки у холодній духовій шафі.
Не обробляйте самоочисні поверхні металевою мочалкою чи засобами для чищення духових шаф.

Функція освітлення

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

Увімкнення лампи у духовій шафі

Поверніть перемикач функцій на позначку ☼.

Лампа увімкнеться. Терморегулятор має знаходитися на нульовій позначці.

Вимкнення лампи у духовій шафі

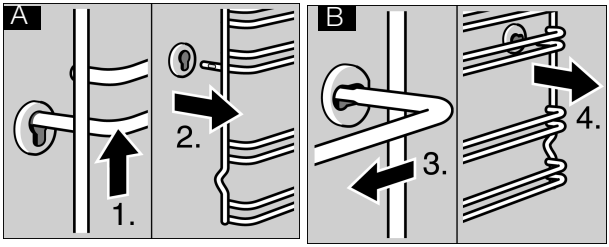
Поверніть перемикач функцій на позначку ○.

Зняття та монтаж фіксованих направляючих

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

Зняття фіксованих направляючих

1. Підніміть блок направляючих за передню частину
2. та вивільніть його з пазу (малюнок A).
3. Тепер повністю витягніть направляючі на себе
4. та вийміть їх з духової шафи (малюнок B).

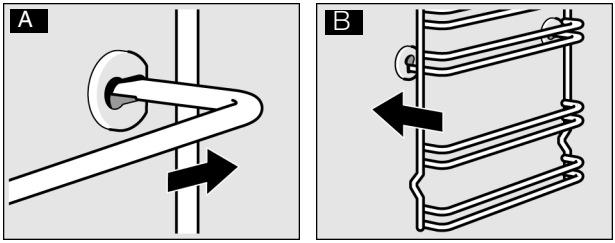


Промийте направляючі з використанням миючого засобу для посуду та губки. Для видалення стійких плям рекомендується використовувати щітку.

Монтаж фіксованих направляючих

1. Спочатку вставте блок направляючих у задній паз та трохи зсуньте його вглиб (малюнок **A),**

2. після цього вставте направляючі у передній паз (малюнок B).

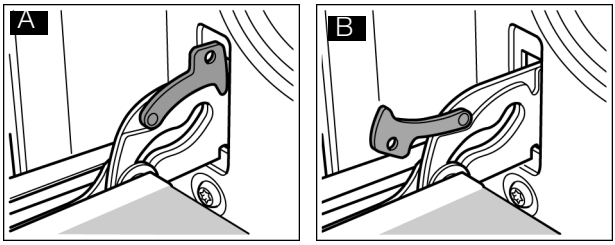


Направляючі фіксуються на правій та лівій стінках духової шафи. Вигнута частина вертикального прутка повинна завжди бути знизу.

Зняття та монтаж дверцят духової шафи

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

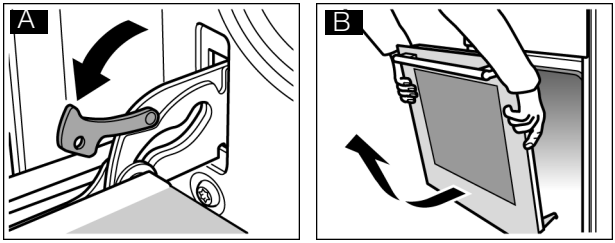
Завіси дверцят духової шафи оздоблені блокуючим кріпленням. Коли блокуюче кріплення опущене (малюнок A), дверцята зняти не можна. Якщо блокуюче кріплення підняте для зняття дверцят (малюнок B), завіси блокуються. Таким чином, можливість раптового зачинення виключена.



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

Зняття дверцят

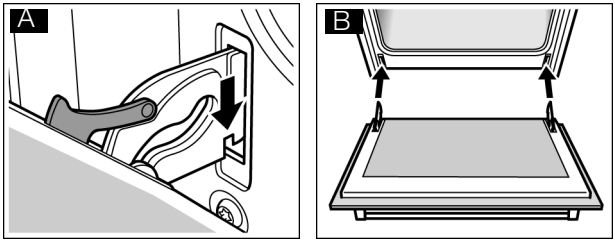
1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Підніміть обидва блокуючих кріплення, розташованих праворуч та ліворуч (малюнок A).
3. Закрийте дверцята духової шафи до упору (малюнок B).
   Візьміться за дверцята двома руками з правого і лівого боку. Закрийте їх трохи щільніше та вийміть дверцята.



Монтаж дверцят

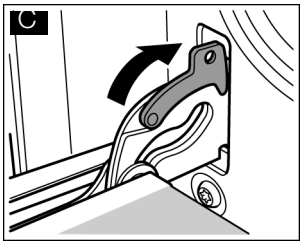
Знову встановіть дверцята, повторивши ті самі дії у зворотньому порядку.

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



Якщо завіси закріплені неправильно, дверцята будуть стояти навскоси.

3. Знову опустіть блокуючі кріплення (малюнок C).
Закрийте дверцята духової шафи.



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

Зняття та монтаж скла дверцят

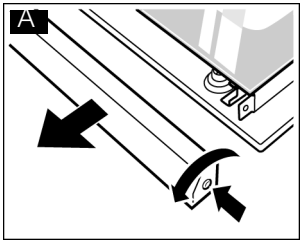
Для полегшення очищення духової шафи скло з дверцят можна витягти.

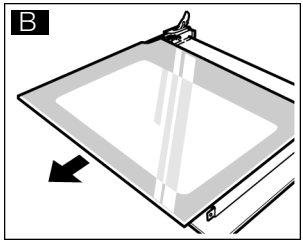
Зняття скла

1. Зніміть дверцята духової шафи та покладіть їх на рушник ручкою донизу.

2. Відкрутіть кришку у верхній частині дверцят духової шафи. Для цього послабте гвинти ліворуч та праворуч (малюнок A).

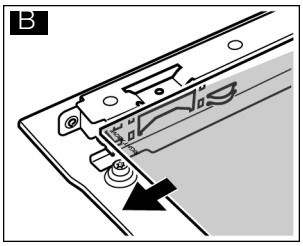
3. Підніміть та вийміть верхнє скло (малюнок B).





Якщо дверцята мають потрійне скло, додатково:

4. Витягніть скло (малюнок C).



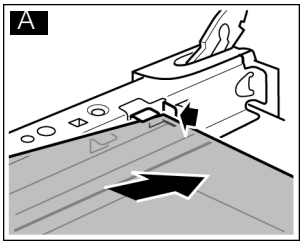
Очистіть скло за допомогою засобу для миття вікон та м'якої ганчірки.

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

Монтаж скла

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

1. Установіть скло під кутом до нижньої частини дверцят (малюнок A).
Слідкуйте, щоб напис "Right above" знаходився згори праворуч.



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

3. Установіть та закрутіть кришку.

4. Установіть дверцята духової шафи на місце.

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

Що робити у випадку несправностей

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

Таблиця несправностей

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

Повідомлення про помилку

Коли на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з кодом E, натисніть на кнопку ◷. Повідомлення зникне. При цьому задана функція таймера анулюється.
Якщо повідомлення про помилку не зникло, зв'яжіться з сервісним центром.

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

Повідомлення про помилку	Імовірна причина	Рішення/поради
E011	Якусь кнопку було натиснено надто довго чи вона заблокувалася.	Одну за одною натисніть на всі кнопки. Перевірте, щоб жодна з них не була заблокована, закрита якимось предметом або забруднена.

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

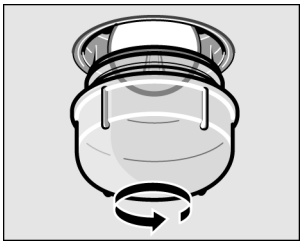
Заміна лампи у духовій шафі

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

⚠ **1.** Існує небезпека ураження електрострумом! Відключіть пристрій від електромережі. Перевірте, щоб кабель був остаточно відключений.

2. Покладіть на дно духової шафи рушник, щоб уникнути можливого пошкодження лампи.

3. Зніміть захисний ковпак лампи, відкрутивши його проти годинникової стрілки.



4. Замініть лампу на іншу подібного типу.

5. Знову закрутіть захисний ковпак.

6. Заберіть рушник та знову підключіть пристрій до електромережі.

Захисний ковпак

Якщо захисний ковпак лампи пошкоджено, його слід замінити.
Захисні ковпаки можна придбати у сервісному центрі. Не забудьте вказати серійний та заводський номер свого пристрою.

Сервісний центр

Наш сервісний центр до Ваших послуг. Тут Ви можете полагодити свій пристрій, придбати додаткове приладдя чи запасні частини та отримати будь-яку інформацію щодо нашої продукції та послуг.
Адресу та телефон нашого сервісного центру можна знайти у документації, що додається.

Серійний номер та заводський номер

У разі звернення до сервісного центру зазначте серійний (E) та заводський номер (FD) свого пристрою.
Етикетка з характеристиками, де вказані ці номери, знаходиться на правій боковій поверхні дверцят духової шафи.
Щоб полегшити дії у момент виникнення проблем, рекомендуємо записати номери Вашого пристрою, а також номер телефона сервісного центру у наступному розділі.

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

Сервісний центр ☎

Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища

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

Заощадження електроенергії

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

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

Під час роботи духової шафи намагайтеся не відкривати її дверцята.

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

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

Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища



Утилізуйте пакувальні матеріали так, щоб не зашкодити навколишньому середовищу.

Даний пристрій маркований згідно з Директивою про відходи від електричних та електронних приладів RAEE 2002/96/CE.
Ця директива встановлює норми щодо утилізації та повторного використання старих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

Таблиці та поради

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

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

Пироги та випічка

Форми для випічки

Найкраще використовувати металеві форми темного кольору.

Завжди ставте форму на решітку.

Таблиці

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

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

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

Пироги у формах	Форма на решітці	Рівень	Режим нагрівання	Темпер-ат ура, °C	Тривал ість приготува ння, хв.
Торт	Жестяна форма для тортів, ∅ 31 см	1 2+3	 	220–240 190–210	40–50 45–55
Відкритий пікантний пиріг	Жестяна форма для тортів, ∅ 31 см	1		210–230	40–50
Пиріг*	Жестяна форма для пирогів, 28 см	2		180–200	50–60

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

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

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

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

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

* Ніколи не лийте воду прямо всередину гарячої духової шафи.

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

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

Додаткові дека можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.

Практичні поради та рекомендації щодо випікання

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

Випікання проводилося на двох рівнях. У верхньому деці печиво вийшло темнішим, ніж у нижньому.	Під час випікання на двох рівнях завжди використовуйте режим конвекції. Навіть якщо Ви ставите до духової шафи кілька дек для одночасного випікання, це не означає, що Ваше печиво буде готове одночасно.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється водяний конденсат.	Під час випікання пирогів може утворюватися водяна пара. Частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

М'ясо, птиця, риба

Начиння

Можна використовувати будь-яке термостійке начиння.

Завжди ставте начиння у центр решітки.

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

Практичні поради щодо смаження

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

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

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

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

Практичні поради щодо смаження на грилі

Готуйте страви на грилі у духовій шафі з зачиненими дверцятами.

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

Розкладіть шматки м'яса прямо на решітку. Якщо Ви хочете засмажити один шматок, покладіть його на центр решітки. Так він засмажиться краще.
Додатково встановіть емальоване деко на рівень 1. У нього стікатиме м'ясний сік, не забруднюючи духову шафу.

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

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

М'ясо

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

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

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

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

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

*** Поставте емальоване деко на рівень 1.

Птиця

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

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

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

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

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

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

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

Риба

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

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

* Поставте емальоване деко на рівень 1.

Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі

У таблиці даних щодо приготування страв не наведено інформації, відповідної до ваги продуктів, які Ви хочете приготувати.	Орієнтуйтеся на найближчу меншу вагу та збільшіть тривалість приготування.
Яким чином можна перевірити, чи готове м'ясо?	Слід скористатися термометром для м'яса (його можна придбати у спеціалізованих магазинах) або провести "перевірку ложкою". Натисніть на смажене м'ясо ложкою. Якщо м'ясо не піддається тиску, воно готове; якщо піддається, його слід ще трохи потримати у духовій шафі.
Смажене м'ясо вийшло надто темним, а скоринка у деяких місцях підгоріла.	Перевірте, чи правильно Ви задали температуру смаження та чи поставили деко на потрібний рівень.
Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка підгоріла.	Наступного разу скористайтеся начинням меншого розміру або додайте у нього більше води.
Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка лишилася світлою та здається водянистою.	Наступного разу скористайтеся начинням більшого розміру або додайте у нього менше води.
Під час приготування поливки до смаженого м'яса утворюється водяна пара.	Значна частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

Запіканки, суфлє, тости

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

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

* Висота запіканки не повинна перевищувати 2 см.

** Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.

Спеціальні страви

Діапазон температур Вашого приладу - від 50 до 270 °C. Тому кремовий йогурт вдасться Вам на температурі 50 °C так саме добре, як пишне дріжджове тісто.

Приготування йогурту

Скип'ятити 1 л молока (3,5 % жиру), охолодити до 40 °C. Додати 150 г йогурту (який щойно з холодильника). Перелити у чашки або у скляні банки з кришками, що пригвинчуються, та накрити плівкою. Попередньо розігріти духову шафу, як зазначено. Наприкінці поставити чашки або банки на нижню стінку робочої камери та готувати, як зазначено.

Підняття дріжджового тіста

Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно. Покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрийте. Нагрівайте робочу камеру протягом 5–10 хвилин. Виключіть прилад та поставте тісто підніматися у виключеній робочій камері.

Готування

Страва	Посуд		Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються	Поставте на нижню стінку робочої камери		50 °C попередньо розігрійте 50 °C	5 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери		розігрійте до 50 °C, виключіть прилад, поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5–10 хв. 20-30 хв.

Розморожування

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

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

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

Страва	Додаткове приладдя	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C
Заморожені продукти* напр., торти з вершками, з кремом, з шоколадною чи цукровою глазур'ю, фрукти, курка, ковбаси та м'ясо, хліб, дрібні хлібобулочні вироби, пироги та інша випічка	Решітка	2		Терморегулятор вмикати не потрібно.

* Закрийте заморожені продукти плівкою, придатною до використання у мікрохвильовій печі. Шматки птиці слід покласти грудкою донизу.

Сушіння

Використовуйте тільки якісні та добре промиті фрукти й овочі.

Дайте воді добре стекти та повністю обсушіть фрукти й овочі.

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

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

Примітка

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

Заморожені напівфабрикати

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

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

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

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

Примітка

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

Консервація

Підготовка:

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

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

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

Не ставте до духової шафи більше шести банок одночасно.

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

Програмування

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

Приготування варення

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

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

Фрукти у літрових банках	**починаючи з моменту появи бульбашок**	**Подальше нагрівання**
Яблука, порічка, суниці	Вимикання	прибл. 25 хв.
Черешні, абрикоси, персики, порічка	Вимикання	прибл. 30 хв.
Яблучне, грушове, сливове пюре	Вимикання	прибл. 35 хв.

Консервація овочів

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

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

Вийняття банок з духової шафи

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

Контрольні страви

Відповідно до норм DIN 44547 та EN 60350

Випікання

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

Страва	Додаткове приладдя, поради та застереження	Рівень	Режим нагрівання	Темпер-ат ура, °C	Тривал-ість приготування, хв.
Масляне печиво	Плоске емальоване деко	2		160–170	20–30
	Глибоке емальоване деко	3		160–170	30–40
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		140–160 140–160	20–30 20–30
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4			
Дрібна випічка, 20 штук	Деко	3		160–180	20–30
Дрібна випічка, 20 штук на деко (з попереднім розігріванням)	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		150–170	25–35
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		150–170	25–35
Бісквіт на воді	Рознімна форма	1		160–180	30–40
Пиріг з дріжджового тіста на деці	Емальоване деко	3		170–190	40–50
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		150–170	30–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		150–170	30–45

Страва	Додаткове приладдя, поради та застереження	Рівень	Режим нагрівання	Темпер-ат ура, ℃	Тривал-ість приготування, хв.
Закритий яблучний пиріг	2 решітки* + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Емальоване деко + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**	1		200–220	70–80

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

** Розміщуйте пироги на додатковому приладді по діагоналі.

Решітки та дека для духової шафи можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.

Смаження на грилі

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

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

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

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

9000536759 (1W0G32) 00 9003