

**Вбудовувана духовна шафа  
HBG635BS1**



**BOSCH**

ук Інструкція з експлуатації та монтажу

## Інструкція з експлуатації

|   |    |
|---|----|
| Вказівки щодо експлуатації.....                               | 3  |
| Правила техніки безпеки .....                                 | 3  |
| Можливі причини пошкодження приладу .....                     | 5  |
| Захист навколишнього середовища .....                         | 6  |
| Поради для заощадження енергії.....                           | 6  |
| Вказівки щодо утилізації.....                                 | 6  |
| Знайомство з приладом .....                                   | 7  |
| Елементи системи управління .....                             | 7  |
| Дисплей.....  | 8  |
| Режим роботи приладу.....                                     | 9  |
| Види нагрівання .....   | 10 |
| Інформація на дисплеї приладу.....                            | 12 |
| Внутрішня камера приладу .....                                | 12 |
| Приладдя.....   | 13 |
| Приладдя, що входить до комплекту поставки.....               | 13 |
| Встановлення приладдя .....                                   | 13 |
| Додаткове приладдя.....                                       | 14 |
| Перед першим використанням .....                              | 16 |
| Експлуатація приладу .....                                    | 17 |
| Увімкнення та вимкнення приладу.....                          | 17 |
| Початок роботи приладу .....                                  | 17 |
| Вибір режиму роботи приладу.....                              | 18 |
| Налаштування виду нагрівання та рівня температури.....        | 8  |
| Швидке розігрівання.....                                      | 19 |
| Функції годинника .....                                       | 20 |
| Налаштування тривалості готування.....                        | 20 |
| Вибір часу завершення готування.....                          | 21 |
| Функція «Таймер».....   | 22 |
| Функція «Блокування від дітей».....                           | 23 |
| Активіація і деактивіація функції «Блокування від дітей»..... | 23 |
| Базові функції.....   | 23 |
| Налаштування базових функцій.....                             | 23 |
| Список базових функцій .....                                  | 23 |
| Порушення електропостачання .....                             | 24 |
| Зміна поточного часу .....                                    | 24 |
| Функція «Шабат» .....   | 25 |
| Запуск функції «Шабат» .....                                  | 25 |
| Чищення та догляд .....                                       | 26 |
| Засоби, придатні для чищення приладу .....                    | 26 |
| Стінки внутрішньої камери приладу.....                        | 28 |
| Підвісні тримачі.....   | 29 |
| Зняття та встановлення підвісних тримачів .....               | 29 |
| Дверцята приладу .....  | 30 |
| Зняття вентиляційної панелі дверцят .....                     | 31 |
| Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят.....         | 31 |

|   |    |
|---|----|
| Що робити у випадку виявлення несправностей? .....            | 33 |
| Усунення незначних несправностей власноруч .....              | 33 |
| Максимальна тривалість роботи приладу.....                    | 34 |
| Заміна лампи освітлення внутрішньої камери.....               | 34 |
| Скляний плафон .....  | 35 |
| Сервісні центри .....   | 35 |
| Продуктовий та виробничий номери приладу.....                 | 35 |
| Автоматичні програми.....                                     | 35 |
| Вказівки щодо використання автоматичних програм .....         | 35 |
| Вибір та запуск автоматичної програми.....                    | 36 |
| Рекомендації щодо приготування страв.....                     | 37 |
| Силіконові форми для випікання .....                          | 37 |
| Пироги та випічка .....                                       | 37 |
| Хліб та булочки .....   | 43 |
| Піца, кіш та пироги з несолодкою начинкою .....               | 46 |
| Запіканки та гратени .....                                    | 48 |
| Птиця .....   | 50 |
| М'ясо .....   | 52 |
| Риба.....   | 57 |
| Страви з овочів .....   | 59 |
| Йогурт .....  | 60 |
| Види нагрівання, що дозволяють заощадити електроенергію ..... | 61 |
| Акриламід у продуктах харчування.....                         | 64 |
| Томління .....  | 64 |
| Сушіння .....   | 66 |
| Консервування .....   | 67 |
| Дріжджове тісто .....   | 69 |
| Розморожування .....  | 70 |
| Підтримання страв у теплому стані.....                        | 71 |
| Готування на грилі.....                                       | 72 |

## Інструкція з монтажу

|   |    |
|---|----|
| Схеми вбудовування .....                    | 73 |
| Важлива інформація щодо встановлення .....  | 74 |
| Встановлення приладу під стільницю.....     | 75 |
| Встановлення приладу у високу шафу .....    | 75 |
| Встановлення приладу у куті .....           | 75 |
| Підготовка меблевого корпусу .....          | 67 |
| Підключення приладу до мережі живлення..... | 75 |
| Фіксація приладу у ніші.....                | 76 |



## Вказівки щодо експлуатації

Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації. Вона містить важливу інформацію щодо належного та безпечного використання приладу та догляду за ним. Збережіть інструкції з експлуатації та монтажу для подальшого використання або для передачі у випадку продажу приладу.

Цей прилад призначений виключно для вбудовування. При вбудовуванні дотримуйтеся вказівок, наведених у інструкції з монтажу.

Після доставки приладу перевірте всі частини на наявність транспортних пошкоджень. У випадку виявлення пошкоджень не встановлюйте прилад.

Підключення приладу, що не має штепселя, може виконувати лише кваліфікований спеціаліст. Гарантія виробника не поширюється на випадки пошкодження приладу внаслідок виконаного неналежним чином монтажу.

Даний прилад розрахований на використання виключно в домашньому господарстві для приготування страв та напоїв. Не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Техніка безпеки передбачає використання приладу лише у закритому приміщенні.

Даний прилад розрахований на використання на висоті не більш ніж 2000 м над рівнем моря.

Діти у віці старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особи, які не володіють відповідними знаннями щодо експлуатації приладу, можуть користуватись приладом лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку або після проведеної інструктажу такою особою.

Діти віком від 8 років можуть виконувати чищення та догляд за приладом лише під наглядом дорослих.

Не підпускайте дітей віком молодше 8 років до приладу та кабелю живлення.

Завжди встановлюйте приладдя належним чином. → див. розділ «Приладдя»



## Правила техніки безпеки

## Загальні вказівки

## ⚠ Увага! Існує небезпека пожежі!

■ Легкозаймисті предмети, які зберігаються у внутрішній камері приладу, можуть спалахнути. Не кладіть та не зберігайте у внутрішній камері приладу легкозаймисті предмети. Не відчиняйте дверцята приладу, якщо у внутрішній камері утворився дим. В такому випадку слід вимкнути прилад, витягнути штепсель з розетки або вимкнути запобіжник.

■ Внаслідок потрапляння потоку повітря у внутрішню камеру приладу під час відчинення дверцят папір для випічки може зайнятися в результаті контакту з нагрівальними елементами. При попередньому розігріванні слід завжди надійно фіксувати папір у приладді, наприклад, ставлячи на нього посуд або форму для випікання. Папір не повинен виступати за межі приладдя.

## ⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

■ Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся гарячих стінок внутрішньої камери або нагрівальних елементів приладу, доки вони не охолонуть. Не підпускайте дітей до приладу.

■ Приладдя та посуд, встановлені у прилад, сильно нагріваються. Діставати приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

■ Пари спирту можуть спалахнути у гарячій внутрішній камері приладу. У страви, що готуються у приладі, слід додавати лише невелику кількість напоїв з високим вмістом спирту. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

### **⚠ Увага! Існує небезпека опіку парою!**

- Під час роботи відкриті деталі приладу сильно нагріваються. Не торкайтеся гарячих деталей приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відчинення дверцят з приладу порції виходить гаряча пара. В залежності від температури, пара може бути непомітною. Під час відчинення дверцят приладу не слід нахилитися до дверцят приладу. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води у внутрішній камері приладу може утворитися гаряча водяна пара. Не заливайте воду до гарячої внутрішньої камери.

### **⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

- Подряпана скляна панель дверцят може тріснути під час роботи приладу. Не використовуйте шкребки для чищення скла, їдкі та абразивні засоби для чищення.
- Завіси дверцят духової шафи рухаються під час відчинення чи зачинення приладу. Слідкуйте щоб Ваші руки не потрапили у конструкцію завіс.

### **⚠ Існує небезпека ураження електричним струмом!**

- Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача. Ремонт приладу, зокрема заміну пошкодженого кабелю живлення має виконувати лише кваліфікований співробітник сервісного центру. У випадку виявлення несправності приладу від'єднайте його від мережі живлення, витягнувши штекер з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.
- У випадку сильного нагрівання приладу ізоляція кабелю живлення може розплавитися. Уникайте контакту кабелю живлення з гарячими деталями приладу.
- Не використовуйте очищувачі високого тиску та пароочисники для чищення приладу.

- Несправний прилад може стати причиною ураження струмом. Не вмикайте несправний прилад. У випадку несправності приладу його слід від'єднати від мережі живлення, витягнувши штекер з розетки або вимкнувши запобіжник, та звернутись до сервісного центру.

### **⚠ До уваги осіб, що мають електронні імпланти!**

Панель управління духової шафи оснащено постійними магнітами, що можуть вплинути на роботу електронних імплантів, як-от електрокардіостимулятори або дозатори інсуліну. Особи, що мають електронні імпланти, не повинні наближатися до панелі управління більш ніж на 10 см.

### **Галогенна лампа**

#### **⚠ Існує небезпека ураження електричним струмом!**

Під час заміни лампочки освітлення внутрішньої камери пам'ятайте, що контакти патрону залишаються під напругою. Перед тим, як замінити лампочку, від'єднайте прилад від мережі живлення, вийнявши штекер з розетки або вимкнувши запобіжник

## **➔ Можливі причини пошкодження приладу**

### **Загальні вказівки**

#### **Увага!**

- Приладдя, фольга, пергаментний папір або посуд на дні внутрішньої камери: не ставте приладдя на дно внутрішньої камери. Не вистилайте дно внутрішньої камери фольгою або пергаментним папером. Не ставте посуд на дно внутрішньої камери, якщо температура готування перевищує 50 °C. Це може призвести до пошкодження емалі через акумулювання надмірного тепла.
- Алюмінієва фольга: уникайте контакту алюмінієвої фольги у внутрішній камері приладу з скляною панеллю дверцят. Це може призвести до знебарвлення скляної панелі дверцят.
- Вода в гарячій внутрішній камері: не заливайте воду у гарячу внутрішню камеру приладу. Це може призвести до утворення гарячої водяної пари та пошкодження емалі внаслідок зміни температури.
- Не використовуйте шафу для зберігання їжі та напоїв: волога, що знаходиться у продуктах харчування, може спричинити іржавіння приладу. Необхідно, щоб внутрішня камера приладу висохла після використання. Не тримайте вологі продукти тривалий час у закритій внутрішній камері приладу. Не зберігайте продукти у внутрішній камері приладу.
- Охолодження приладу з відчиненими дверцятами: прилад має охолоджуватись лише з зачиненими дверцятами. Впевніться що нічого не заважає належному зачиненню дверцят приладу. Навіть незначне відкриття дверцят під час охолодження приладу з часом може призвести до пошкодження фасадів меблів, що знаходяться поруч. Залишати прилад з відчиненими дверцятами дозволяється лише для висушування внутрішньої камери після приготування страви. Якщо під час

- роботи приладу у внутрішній камері приладу утворилася велика кількість вологи, на деякий час залиште прилад з відчиненими дверцятами.
- Сік з фруктів: при випіканні соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко інгредієнтами повністю. Сік, що крапатиме з дека, лишатиме плями, які майже неможливо видалити. За можливості використовуйте більш глибоке універсальне деко.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят надто забруднений, дверцята приладу не зачинятимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що знаходяться поруч. Регулярно виконуйте чищення ущільнювача дверцят.
- Використання дверцят приладу для сидіння чи у якості підпорки: не сідайте та не ставте предмети, зокрема приладдя та посуд, на відчинені дверцята приладу.
- Неналежне встановлення приладдя: у деяких моделях приладу встановлене неналежним чином приладдя може подряпати скляну панель дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя у внутрішню камеру приладу до упору.
- Неналежне транспортування приладу: не піднімайте та не пересувайте прилад, тримаючись за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу та може відламитися.

## **Захист навколишнього середовища**

Ваша духовна шафа вирізняється особливо низькими показниками споживання електроенергії. У даному розділі наведено поради для заощадження енергії під час приготування страв та вказівки щодо утилізації.

### **Поради для заощадження енергії**

- Попередньо розігрівати духову шафу слід, лише якщо це передбачено рецептом або наведеними у таблицях нижче вказівками.
- Темні, вкриті чорним лаком емальовані форми для випікання краще проводять тепло.
- Під час готування якомога рідше відчиняйте дверцята приладу.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх один за одним. Оскільки температура внутрішньої внутрішньої камери приладу не встигає знизитись до кімнатної

температури, час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми для випікання можуть розміщуватись поруч одна з одною.

- При значній тривалості готування Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого часу. Для доведення до до готовності використовуватиметься залишкове тепло.

### **Вказівки щодо утилізації**

Будь ласка, подбайте про довкілля: утилізуйте упаковку належним чином!



Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Дана директива окреслює вимоги щодо утилізації та переробки старих приладів на території ЄС.

## **Знайомство з приладом**

Даний розділ дозволить Вам ознайомитися з Вашою новою духовою шафою. Нижче наведено інформацію щодо функцій, які пропонує Ваша духовна шафа, а також опис панелі управління приладу та її елементів.

**Увага!** Панелі управління різних моделей приладу можуть відрізнятися кольором та окремими елементами.

### **Панель управління**

На панелі управління розташовані механічні кнопки, сенсорні кнопки та поворотний перемикач. За допомогою зазначених елементів управління Ви можете використовувати різноманітні функції приладу. Обрані налаштування відображаються на дисплеї.

На малюнку зображено панель управління духової шафи: прилад увімкнено, на дисплеї відображається обраний вид нагрівання.



#### **1 Механічні кнопки**

Ліворуч та праворуч від панелі управління знаходяться стандартні механічні кнопки. Натисніть на кнопку, щоб активувати необхідну функцію.

Такі кнопки застосовуються лише у моделях духових шаф, що мають фронтальну панель з нержавіючої сталі. У інших моделях такі кнопки сенсорні.

#### **2 Сенсорні кнопки**

Кнопки на панелі управління сенсорні, для активації функції вистачає легкого дотику.

#### **3 Поворотний перемикач**

Ви можете обертати перемикач у необхідному напрямку.

#### **4 Дисплей**









На дисплей виводяться значення обраних налаштувань, варіанти налаштування функцій приладу та інші вказівки.







### **Елементи системи управління**

Елементи системи управління використовуються для вибору функцій Вашої духової шафи.

#### **Кнопки**

У даній таблиці наведено інформацію щодо кнопок та їх функцій.

| Символ   | Значення                            |  |
|--|-------------------------------------|--|
| <b>Механічні кнопки</b>  |                                     |  |
|    | on/off                              | Увімкнення та вимкнення приладу  |
|    | Start/Stop                          | Натисніть дану кнопку для старту / призупинення роботи приладу. Натисніть та утримуйте дану кнопку для скасування роботи приладу.                            |
| <b>Зовнішні сенсорні кнопки</b>  |                                     |  |
|    | Таймер                              | Функція "Таймер"   |
|    | Функція «Блокування від дітей»      | Для активації функції «Блокування від дітей» натисніть та утримуйте дану кнопку протягом приблизно 4 секунд. Таким же способом Ви можете відключити функцію. |
|    | Інформація                          | Натисніть дану кнопку для запиту рекомендацій. Для вибору меню базових функцій натисніть та утримуйте дану кнопку протягом приблизно 3 сек.                  |
|  | Лампа освітлення внутрішньої камери | Для увімкнення лампи освітлення внутрішньої камери.  |
| <b>Внутрішні сенсорні кнопки</b>   |                                     |  |
|  | 4D гаряче повітря                   | Вибір виду нагрівання "4D гаряче повітря"  |
|  | Верхнє/нижнє нагрівання             | Вибір виду нагрівання "Верхнє/нижнє нагрівання"  |

| Символ  | Значення             |  |
|---|----------------------|--|
| <b>Внутрішні сенсорні кнопки</b>  |                      |  |
|  | Види нагрівання      | Вибір меню налаштування видів нагрівання                               |
|  | Температура          | Вибір меню налаштування рівня температури у внутрішній камері приладу. |
|  | Автоматичні програми | Вибір меню приготування страв за допомогою автоматичних програм.       |
|  | Вага                 | Вибір меню налаштування ваги страв.                                    |
|  | Функції годинника    | Вибір меню функцій годинника   |
|  | Швидке розігрівання  | Вибір функції швидкого розігрівання                                    |

Значення функції, яке Ви можете змінити, виводиться на дисплей. Символ такої функції підсвічується червоним кольором.

### Поворотний перемикач

Поворотний перемикач використовується для вибору значень налаштувань.

Якщо Ви досягли максимального чи мінімального значення (наприклад, рівня температури), обертайте перемикач у зворотньому напрямку. При навігації по списку видів нагрівання Ви можете продовжити обертати перемикач: після останнього виду нагрівання на дисплей виведеться перший вид нагрівання.

### Дисплей

Дисплей структуровано таким чином, що найбільш важлива інформація виводиться на передній план: значення функції, яке Ви можете змінити, виводиться на передній план. Значення

такої функції підсвічується білим кольором. Крім цього, це значення підкреслюється лінією білого кольору. Значення на фоні підсвічується сірим кольором.

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Передній план                        | Для зміни значення, виділеного білим кольором, Вам не потрібно спочатку обирати відповідну функцію. Після початку роботи приладу на передній план дисплея виводиться значення рівня температури у внутрішній камері приладу. Біла лінія, що підкреслює значення, поступово заповнюється червоним - це відображає процес підвищення рівня температури у внутрішній камері приладу. |
| Збільшення розміру обраного значення | Коли Ви змінюєте значення, що знаходиться на передньому плані дисплея, за допомогою поворотного перемикача, це значення збільшується у розмірі відносно інших символів на дисплеї.  |



### Кільцевий індикатор

Даний індикатор має форму кільця, що розташовано на периферійній частині дисплея.

Коли Ви змінюєте обране значення, даний індикатор відображає, у якій частині списку чи діапазону значень Ви зараз знаходитесь. В залежності від типу налаштувань, які Ви змінюєте у даний момент, кільцевий індикатор може мати форму лінії або може бути розбитим на сегменти. Кількість сегментів залежить від кількості позицій у списку.

Під час роботи приладу кільцевий індикатор поділяється на сегменти, кожен

з яких відповідає одній секунд. Під час зворотнього відліку згідно з обраною тривалістю готування, сегменти зникають з індикатору. Після завершення хвилини, індикатор знову заповнюється.

### Індикатор нагрівання та індикатор залишкового тепла

Після початку роботи приладу на дисплей виведеться поточний рівень температури у внутрішній камері.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Індикатор нагрівання        | Біла лінія, що знаходиться під значенням температури, відображає процес підвищення рівня температури у внутрішній камері приладу. Коли лінія стане повністю червоною, температура у внутрішній камері підвищилась до необхідного рівня. У випадку якщо Ви попередньо розігріваєте духову шафу, поставте страву у внутрішню камеру коли індикатор нагрівання стане повністю червоним. |
| Індикатор залишкового тепла | Коли духова шафа не працює, кільцевий індикатор відображує рівень залишкового тепла у внутрішній камері приладу. Коли рівень залишкового тепла знижується, кільцевий індикатор поступово темнішає. Коли внутрішня камера приладу повністю охолоне, індикатор залишкового тепла зникне з дисплея.   |

Через явище теплової інерції, рівень температури, що виводиться на дисплей, може дещо відрізнятись від температури у внутрішній камері приладу.

### Режими роботи приладу

Завдяки різноманіттю функцій, Ви можете легко обрати найбільш підходящий тип приготування для Вашої страви.

Більш детальна інформація наведена у відповідних розділах





| Режими роботи приладу   | Використання   |
|---|--|
| Види нагрівання<br>→ (див. розділ «Експлуатація приладу»).    | Ваша духовка шафа пропонує цілу низку видів нагрівання, що дозволить Вам обрати ідеальні налаштування для кожної страви. |
| Автоматичні програми<br>→ див. розділ «Автоматичні програми». | У пам'яті приладу збережено значення налаштувань, що підходять для приготування багатьох страв.                          |




## Види нагрівання

В таблиці нижче наведена інформація щодо видів нагрівання: їх принципові відмінності (робота нагрівальних елементів та діапазон температур) та вказівки щодо використання. Це дозволить Вам обрати найбільш підходящий вид нагрівання для Вашої страви.

Ліворуч від назви кожного виду нагрівання знаходиться відповідний символ.

При готуванні за дуже високих температур через деякий час прилад трохи знизить рівень температури у внутрішній камері.

| Вид нагрівання   | Температура | Використання   |
|--|-------------|--|
|  4D гаряче повітря             | 30-275 °C   | Для готування пирогів та випічки на одному чи декількох рівнях. Встановлений на задній стінці вентилятор рівномірно розподіляє тепло від кільцевого нагрівального елемента по всій внутрішній камері.  |
|  Верхнє/нижнє нагрівання       | 30-300 °C   | Стандартний вид нагрівання для готування пирогів та випічки на одному рівні. Даний вид нагрівання зокрема добре підходить для готування пирогів з соковитою начинкою. Тепло подається рівномірно зверху та знизу.  |
|  Гаряче повітря Eco           | 30-275 °C   | Для готування страв одному рівні без попереднього розігрівання. Даний вид нагрівання вирізняється низькими показниками споживання електроенергії. Список страв, що найбільше підходять для приготування з даним видом нагрівання, наведено у відповідному розділі. Встановлений на задній стінці вентилятор рівномірно розподіляє тепло від кільцевого нагрівального елемента по всій внутрішній камері. |
|  Верхнє/нижнє нагрівання Eco | 30-300 °C   | Даний вид нагрівання вирізняється низькими показниками споживання електроенергії. Список страв, що найбільше підходять для приготування з даним видом нагрівання, наведено у відповідному розділі. Тепло подається рівномірно зверху та знизу.   |


| Вид нагрівання  | Температура   | Використання   |
|---|---|--|
|  Гриль з конвекцією                  | 30-300 °C   | Для смаження птиці, цілих шматків м'яса та риби. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям.                                  |
|  Гриль великої площі нагрівання      | Режим роботи гриля:<br>= слабе нагрівання<br>= нагрівання середнього ступеня<br>= сильне нагрівання | Для приготування на грилі плоских шматків м'яса, наприклад, стейків та ковбасок, а також тостів чи гратенів. У цьому режимі нагрівається вся поверхня нагрівального елемента гриля.                          |
|  Гриль маленької площі нагрівання    | Режим роботи гриля:<br>= слабе нагрівання<br>= нагрівання середнього ступеня<br>= сильне нагрівання | Для приготування на грилі невеликої кількості стейків або ковбасок, тостів та гратенів. У цьому режимі нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.                                       |
|  Режим «Піца»                        | 30-275 °C   | Для піци та продуктів, приготування яких потребується велика кількість тепла знизу. У даному режимі для розігрівання застосовуються кільцевий та нижній нагрівальні елементи.                                |
|  Томління                            | 70-120 °C   | Для приготування ніжного м'яса у посуді без кришки. Даний вид нагрівання дозволяє зберегти сік у м'ясі. Тепло подається рівномірно зверху та знизу. У даному режимі страва готується за низької температури. |
|  Нижнє нагрівання                  | 30-250 °C   | Для приготування страв у пароварці (каструлі). Даний вид нагрівання також добре підходить для допікання та підрум'янювання страв. У цьому режимі тепло подається знизу.                                      |
|  Розморожування                    | 30-60 °C  | Для розморожування заморожених продуктів.  |
|  Підтримання страв у теплом стані. | 60-100 °C   | Для підтримання необхідного рівня температури у приготовлених стравах.   |
|  Попереднє розігрівання посуду     | 30-70 °C  | Для попереднього розігрівання посуду.  |

## Стандартні значення

Після вибору виду нагрівання, прилад запропонує стандартне значення температури або рівня встановлення (для гриля). Натиснувши на відповідний символ, Ви можете підтвердити запропоноване значення або змінити його.

## Інформація на дисплеї приладу

Для більшості дій, що виконуються користувачем в процесі експлуатації духової шафи, передбачена вказівка, яка виводиться на дисплей приладу після виконання певної дії.

Щоб відкрити вказівку, натисніть кнопку . Вказівка буде висвітлюватися на дисплеї впродовж декількох секунд. Для навігації по тексту вказівки (у випадку якщо на дисплеї не достатньо місця для відображення всього тексту) використовуйте поворотний перемикач.

Певна інформація виводяться на дисплей автоматично, наприклад повідомлення про підтвердження обраних налаштувань, або важливі інструкції чи попередження.

## Внутрішня камера приладу

Для зручнішої експлуатації, внутрішня камера Вашого приладу оснащена лампою освітлення, та вентилятором, що захищає духову шафу від перегрівання.

Відчинення дверцят приладу

При відчиненні дверцят робота приладу автоматично призупиняється. Після зачинення дверцят прилад продовжить свою роботу.

### Лампа освітлення внутрішньої камери

Коли Ви відчиняєте дверцята приладу, вмикається освітлення внутрішньої камери. Якщо дверцята приладу лишаються відчиненими впродовж більш ніж 15 хвилин, освітлення внутрішньої камери вимикається.

Для більшості режимів роботи Вашої духової шафи, після початку роботи вмикається освітлення внутрішньої камери.

Після завершення роботи приладу освітлення внутрішньої камери вимикається.

**Вказівка:** ви можете відключити увімкнення освітлення внутрішньої камери під час роботи приладу. Вказівки щодо налаштування роботи лампи освітлення наведено у розділі “Базові функції”.

### Вентилятор

Система автоматично вмикає та вимикає вентилятор для охолодження приладу. Тепле повітря відводиться з внутрішньої камери через вентиляційну панель.

### Увага!

Щоб запобігти перегріванню духової шафи, не закривайте та не блокуйте отвори вентиляційної панелі приладу.

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


**Вказівка:** Ви можете тривалість роботи вентилятора після завершення роботи приладу. Вказівки щодо налаштування режимів роботи вентилятора наведено у розділі “Базові функції”.

## Приладдя

У даному розділі наведено опис приладдя, що входить до комплекту поставки Вашого приладу, а також вказівки щодо його використання.

### Приладдя, що входить до комплекту поставки

До комплекту поставки Вашого приладу входить наступне приладдя.

|   |  |
|---|--|
|    | <b>Решітка</b><br>Даний аксесуар використовується для встановлення посуду та форм для випікання до внутрішньої камери, а також для готування печені та для смаження страв на грилі.  |
|    | <b>Універсальне деко</b><br>Універсальне деко використовується для приготування соковитих пирогів, випічки, страв з заморожених продуктів та великої печені.<br>Даний аксесуар також можна використовувати як піддон для збирання жиру, якщо Ви смажите страви безпосередньо на решітці. |
|  | <b>Деко</b><br>Дане деко призначене для приготування пирогів та дрібної випічки.   |

Використовуйте лише оригінальне приладдя, розроблене спеціально для Вашого приладу.

Ви можете придбати приладдя у наших сервісних центрах або фірмових магазинах.

**Вказівка:** через високий рівень температури у внутрішній камері приладу можливе деформування приладдя. Після охолодження приладдя деформація зникає. Такі деформації не впливають на функціонування приладдя.

### Встановлення приладдя

У внутрішній камері приладу доступно п'ять рівнів, що використовуються для встановлення приладдя. Рівні рахуються знизу вгору.



Завжди встановлюйте приладдя між двох напрямних.

Дістаючи страви з внутрішньої камери, Ви можете витягнути приладдя лише наполовину, доки воно не зафіксується на напрямних.

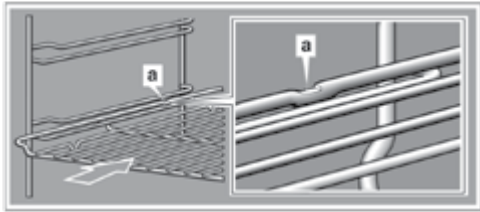
### Вказівки

- Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.
- Приладдя слід завжди встановлювати до упору таким чином, щоб воно не торкалося скляної панелі дверцят.

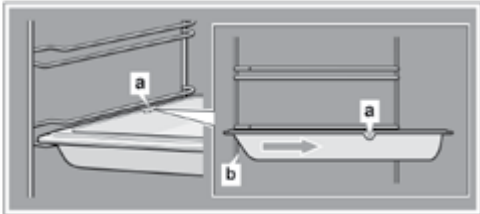
### Функція «Стоп»

Дістаючи страви з внутрішньої камери, Ви можете витягнути приладдя лише наполовину, доки воно не зафіксується на напрямних. Напрявні фіксуються у висунутому положенні, що запобігає падінню посуду, дозволяючи легко та надійно висувати приладдя з внутрішньої камери приладу. Дана система працює належним чином лише за умови правильного встановлення приладдя у внутрішню камеру приладу.

Решітку слід встановлювати стороною, що має виїмку **a**, ближче до задньої стінки внутрішньої камери. Вигин має вказувати вниз. Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру відкритою частиною до дверцят духової шафи.



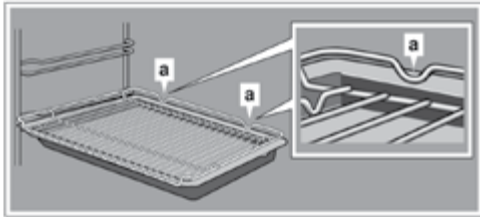
Приладдя слід встановлювати стороною, що має виїмку **a**, ближче до задньої стінки внутрішньої камери. Вигин має бути направленим вниз. Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою **b** до дверцят.



### Використання декількох одиниць приладдя на одному рівні

Для збору рідини Ви можете використувати універсальне деко на одному рівні з решіткою.

Під час встановлення решітки впевніться що вигини **a** знаходяться ближче до задньої стінки внутрішньої камери. Решітка встановлена на верхню напрямну того рівня, на який встановлено універсальне деко. Універсальне деко встановлюється звичайним способом.



### Додаткове приладдя

Щоб придбати додаткове приладдя, зверніться до наших сервісних центрів або фірмових магазинів. Більш детальну інформацію шукайте у наших каталогах. Повний перелік додаткового приладдя для духових шаф наведений у наших каталогах та на нашій веб-сторінці [www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua).

Наявність додаткового приладдя, а також можливість замовлення даного приладдя через Інтернет залежить від країни, де ви знаходитесь. Більш детальну інформацію шукайте у наших каталогах.

Не все додаткове приладдя з нашого асортименту може використовуватись у Вашій моделі приладу. При купівлі приладдя обов'язково назвіть продуктовий номер (E-Nr.) Вашої духової шафи.

| Додаткове приладдя  | Артикул   |
|---|-----------|
| <b>Решітка</b><br>Даний аксесуар використовується для встановлення посуду та форм для випікання до внутрішньої камери, а також для готування печені та для смаження у пароварці на грилі.   | HEZ634000 |
| <b>Універсальне деко</b><br>Універсальне деко використовується для приготування соковитих пирогів, випічки, страв з заморожених продуктів та великої печені. Даний аксесуар також можна використовувати як піддон для збирання жиру, якщо Ви смажите страву безпосередньо на решітці. | HEZ632070 |

| Додаткове приладдя   | Артикул   |
|--|-----------|
| <b>Деко</b><br>Дане деко призначене для приготування пирогів та дрібної випічки.   | HEZ631070 |
| <b>Знімна решітка</b><br>Даний аксесуар використовується для смаження страв. Решітку слід завжди встановлювати в універсальне деко, що збиратиме жир або м'ясний сік, запобігаючи забрудненню внутрішньої камери.  | HEZ324000 |
| <b>Універсальне деко з протипригарним покриттям</b><br>Універсальне деко використовується для приготування соковитих пирогів, випічки, страв з заморожених продуктів та великої печені. Спеціальне покриття дозволяє більш легко видаляти залишки випічки та печені.                   | HEZ632010 |
| <b>Деко з протипригарним покриттям</b><br>Дане деко призначене для приготування пирогів та дрібної випічки. Спеціальне покриття дозволяє більш легко видаляти залишки випічки та печені.   | HEZ631010 |
| <b>Професійне деко</b><br>Дане деко призначене для зручнішого готування великої кількості продуктів.   | HEZ633070 |
| <b>Кришка для професійного дека</b><br>Накрите цією кришкою професійне деко може використовуватись як жаровня.   | HEZ633001 |
| <b>Форма для піци</b><br>Даний аксесуар використовується для готування піци та великих круглих пирогів.  | HEZ617000 |
| <b>Деко для готування страв на грилі</b><br>Даний аксесуар використовується для готування страв на грилі замість решітки або як піддон для збирання жиру для запобігання забрудненню духової шафи під час готування на грилі. Дане деко слід завжди встановлювати в універсальне деко. | HEZ625071 |
| <b>Камінь для випікання</b><br>Даний аксесуар призначений для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Перед початком готування камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.   | HEZ327000 |
| <b>Скляна жаровня (5,1 літрів)</b><br>Даний аксесуар використовується для приготування рагу та запіканок. Виробник рекомендує даний аксесуар для приготування на автоматичних програмах.   | HEZ915001 |
| <b>Скляний піддон</b><br>Даний аксесуар використовується для приготування великої печені, соковитих пирогів, та випічки.   | HEZ864000 |
| <b>Скляний піддон</b><br>Даний аксесуар використовується для приготування запіканок, страв з овочів та ніжної випічки.   | HEZ636000 |
| <b>Телескопічні напрямні, однорівневі</b><br>Дана система запобігає падінню посуду, дозволяючи легко та надійно повністю висувати дека та решітки, встановлені на рівні 2.   | HEZ638100 |



| Додаткове приладдя   | Артикул   |
|--|-----------|
| <b>Телескопічні напрямні, дворівневі</b><br>Дана система запобігає падінню посуду, дозволяючи легко та надійно повністю висувати дека та решітки, встановлені на рівнях 2 та 3.    | HEZ638200 |
| <b>Телескопічні напрямні, трирівневі</b><br>Дана система запобігає падінню посуду, дозволяючи легко та надійно повністю висувати дека та решітки, встановлені на рівнях 1, 2 та 3. | HEZ638300 |
| <b>Декоративна панель</b><br>Даний аксесуар дозволяє сховати нижній рівень та дно внутрішньої камери приладу.  | HEZ660060 |

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації приладу Вам необхідно встановити поточний час та обрати мову повідомлень, що виводяться на дисплей. Також необхідно виконати очищення приладдя та внутрішньої камери приладу.


### Після підключення приладу

Через декілька секунд після підключення до мережі живлення або після відновлення електропостачання на дисплей виведуться значення поточного часу та меню вибору мови.

Вказівка: Ви можете змінити мову чи поточний час у будь-який момент. (див. розділ "Базові функції").

### Вибір мови


Спочатку на дисплей виводиться меню вибору мови. «Мова за замовчуванням» - німецька.

1. Оберіть бажану мову за допомогою поворотного перемикача.
2. Для підтвердження вибору натисніть кнопку .

На дисплей виведеться наступне повідомлення.

### Налаштування годинника приладу

На дисплей виводиться час «12:00».

1. Встановіть значення поточного часу за допомогою поворотного перемикача.
2. Для підтвердження вибору натисніть кнопку .

На дисплей виводиться повідомлення про успішне завершення первинного налаштування приладу. На дисплей виводиться поточний час.

### Очищення внутрішньої камери та приладдя

Перед першим використанням Вам необхідно виконати очищення внутрішньої камери та приладдя.


### Очищення внутрішньої камери приладу

Щоб позбутися запаху, типового для нового приладу, прогрійте зачинену духову шафу з порожньою внутрішньою камерою.

Перед увімкненням приладу перевірте, чи відсутні елементи упаковки (наприклад, гранули з полістиролу) у внутрішній камері.

Перед початком прогрівання виконайте очищення стінок внутрішньої камери за допомогою вологої ганчірки. Під час розігрівання приладу забезпечте у приміщенні належну вентиляцію.

Оберіть налаштування, що вказані нижче. Процес вибору типу нагрівання та рівня температури описано у розділі «Експлуатація приладу».

| Налаштування          |   |
|-----------------------|---|
| <b>Вид нагрівання</b> | Верхнє/нижнє нагрівання  |
| Температура           | 240 °C  |
| Тривалість            | 1 година  |

Через годину вимкніть прилад, натиснувши кнопку  On/Off.

Після того, як внутрішня камера охолоне, виконайте очищення гладких повер-

## Експлуатація приладу

Опис елементів системи управління та їх призначення наведено у попередніх розділах. Нижче наведено інформацію щодо увімкнення та вимкнення Вашої духової шафи, а також описано процес вибору режиму роботи приладу.


### Увімкнення та вимкнення приладу

Перед початком роботи необхідно увімкнути прилад.

Функції «Блокування від дітей» та таймер доступні навіть якщо прилад увімкнено. Певні повідомлення, наприклад, рівень залишкового тепла у внутрішній камері, залишаються на дисплеї після вимкнення приладу.

Завжди вимикайте прилад, якщо Ви його не використовуєте. Якщо налаштування приладу не було змінено протягом тривалого періоду часу, Ваша духовна шафа автоматично вимкнеться.

### Увімкнення приладу

Для увімкнення приладу натисніть кнопку  On/Off.

Всі сенсорні кнопки підсвічуються червоним кольором. На дисплей виведеться логотип Bosch. Прилад запропонує вид нагрівання, що має стоїть першим у списку.

**Вказівка:** налаштування базових функцій дозволяють Вам обрати, який режим


хонь за допомогою розчину миючого засобу та вологої ганчірки.

### Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя слід ретельно очистити ганчіркою для миття посуду або м'якою щіткою. Виконайте очищення з використанням розчину миючого засобу у гарячій воді.

роботи буде виводитись на дисплей після увімкнення приладу (див. розділ «Базові функції»).


### Вимкнення приладу

Для вимкнення приладу натисніть кнопку  On/Off. Робота всіх обраних функцій буде скасована.

На дисплей виведеться поточний час або показник рівня залишкового тепла.


В меню базових функцій Ви можете обрати, чи буде відображатися поточний час коли прилад увімкнено (див. розділ «Базові функції»).


### Початок роботи приладу

Для запуску функції приладу натисніть кнопку  Start/Stop.

Коли прилад розпочне свою роботу, на дисплей виведеться значення часу та обрані налаштування. На дисплей також виведеться кільцевий індикатор та індикатор нагрівання.


### Призупинення роботи приладу

Натисніть кнопку  Start/Stop для старту / призупинення роботи.

Для скасування роботи приладу натисніть та утримуйте кнопку  Start/Stop протягом приблизно 3 секунд. Всі обрані налаштування будуть скасовані.


У деяких випадках вентилятор продовжує працювати деякий час після призупинення роботи або вимкнення приладу.

## Вибір режиму роботи приладу

Після увімкнення приладу на дисплей виведеться режим роботи за замовчуванням. Для вибору запропонованого режиму роботи натисніть кнопку  Start/Stop.


Ви можете обрати інший режим роботи приладу. Детальний опис режимів роботи приладу наведено у відповідних розділах.


Нижче наведено порядок дій, що застосовується для будь-якої функції приладу:

1. Оберіть бажаний режим роботи приладу, натиснувши відповідну кнопку. Символ обраної функції підсвічується червоним кольором.
2. Оберіть режим роботи обраної функції за допомогою поворотного перемикача.
3. За необхідності, оберіть інші налаштування. Для цього натисніть відповідну кнопку. Встановіть необхідне значення за допомогою поворотного перемикача.
4. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.

Прилад розпочне свою роботу.


## Налаштування виду нагрівання та рівня температури

Перейдіть до меню вибору видів нагрівання, натиснувши кнопку . Символ обраної функції підсвічується червоним кольором. На дисплей виводиться перший вид нагрівання та стандартне значення рівня температури.


Приклад на малюнках нижче: гаряче повітря Eco  при 195 °C.

1. Оберіть бажаний вид нагрівання за допомогою поворотного перемикача.




2. Натисніть кнопку . На дисплей виведеться значення рівня температури. Значення підсвічується білим кольором.
3. Оберіть бажаний рівень температури за допомогою поворотного перемикача.



4. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop. Годинник на дисплеї відображує, скільки часу минуло з моменту початку готування.




Духова шафа почне нагріватися.

Коли страва буде готовою, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки  On/Off.

Для кожної функції Ви можете обрати тривалість готування та час завершення готування (див. розділ «Функції годинника»).

### Зміна обраних налаштувань

Після початку готування на дисплеї підсвічується значення рівня температури. За допомогою поворотного перемикача Ви можете змінити рівень температури у будь-який момент.



Щоб обрати інший вид нагрівання, спочатку необхідно припинити роботу приладу, натиснувши кнопку  Start/ Stop. На дисплей виведеться перший вид нагрівання та стандартне значення рівня температури. Оберіть бажаний вид нагрівання за допомогою перемикача функцій.

**Вказівка:** після зміни виду нагрівання інші налаштування будуть скасовані.


### Прямий вибір видів нагрівання

Для зручнішої експлуатації певні види нагрівання мають окремі кнопки. Таким чином, Ви можете обрати вид нагрівання, просто натиснувши відповідну кнопку.

Це стосується наступних видів нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання



### Налаштування роботи функції

1. Оберіть бажаний вид нагрівання, натиснувши відповідну кнопку. Значення рівня температури підсвічується білим кольором.
2. Оберіть бажаний рівень температури за допомогою поворотного перемикача.
3. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.

Духова шафа почне нагріватися.

## Швидке розігрівання


Функція швидкого розігрівання дозволяє швидко досягти необхідного рівня температури у внутрішній камері приладу. Швидке розігрівання підходить для наступних видів нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання

Для досягнення оптимальних результатів ставити страви у внутрішню камеру приладу слід лише після відключення режиму швидкого нагрівання.

### Налаштування функції швидкого розігрівання

Якщо було обрано рівень температури, нижчий за 100 °C, функція швидкого розігрівання не працює.

1. Оберіть бажаний вид нагрівання та рівень температури.
2. Натисніть кнопку .


Символ обраної функції підсвічується червоним кольором. На дисплей виведеться повідомлення про підтверджен-

ня активації функції.

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. На дисплей виведеться повідомлення про завершення роботи функції. Підсвічування символу функції вимикається. Покладіть страву у внутрішню камеру приладу.




Функція тривалості готування розпочинає свою роботу автоматично після запуску функції швидкого розігрівання. Функцію тривалості готування слід застосовувати лише після завершення роботи функції швидкого розігрівання.



### Скасування змін


Для скасування роботи функції швидкого розігрівання, натисніть кнопку . Підсвічування символу функції вимикається.

## Функції годинника

Ваша духовна шафа пропонує низку функцій годинника.

| Функція   | Використання  |
|---|---|
|  Тривалість готування     | Після завершення встановленої тривалості готування прилад автоматично припинить роботу.   |
|  Час завершення готування | Встановіть тривалість готування та час завершення готування. Прилад автоматично розпочне роботу. Робота приладу завершиться у встановлений користувачем час.  |
|  Таймер                   | Ваша духовна шафа оснащена звичайним побутовим таймером, що працює незалежно від роботи функцій приладу. Завершення відліку таймера не призводить до автоматичного увімкнення чи вимкнення приладу. |

Ви можете дізнатися поточні значення тривалості готування або часу завершення готування, натиснувши кнопку . Ви можете обрати функцію таймера у будь-який момент, натиснувши кнопку .

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. Ви можете вимкнути акустичний сигнал, натиснувши кнопку .

Ви можете змінити тривалість акустичного сигналу в меню базових функцій приладу (див. розділ «Базові функції»).

## Налаштування тривалості готування

Дана функція дозволяє обрати бажану тривалість готування страви у духовій шафі. Після завершення відліку часу духовна шафа відключається автоматично.

### Налаштування роботи функції


В залежності від того, у якому напрямку Ви почнете обертати поворотний пе-

ремикач, прилад запропонує наступне стандартне значення: ліворуч = 10 хвилин, праворуч = 30 хвилин.


У межах години Ви можете збільшувати тривалість готування з кроком у одну хвилину, а після цього - з кроком у п'ять хвилин.


Максимальна тривалість готування, яку може обрати користувач, складає 23 години 59 хвилин.

Приклад на малюнках нижче: тривалість готування 45 хвилин

1. Оберіть бажаний режим роботи приладу, значення рівня температури або режим роботи гриля.
2. Перед запуском функції натисніть кнопку . На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.
3. Оберіть тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.





Зачекайте декілька секунд, доки обраний налаштування не будуть підтвержені, або двічі натисніть кнопку . Значення тривалості готування відображається під обраним видом нагрівання та рівнем температури.


4. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.





На дисплей виведеться відлік часу. Духова шафа почне нагріватися.


Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. Прилад зупиняє роботу. На дисплей виводиться значення часу 00 m 00 s.

Ви можете обрати нове значення тривалості готування, натиснувши кнопку , або продовжити готування без встановлення тривалості, натиснувши кнопку  Start/Stop.

Коли страва буде готовою, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки  On/Off.

### Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції

Щоб змінити тривалість готування, натисніть кнопку . Значення тривалості готування підсвічується білим кольором. Оберіть бажану тривалість готування за допомогою поворотного перемикача. Для підтвердження обраних налаштувань натисніть кнопку .

Для скасування роботи функції тривалості готування зменште значення до нуля. Робота функції скасована. Щоб продовжити роботу приладу, натисніть кнопку  Start/Stop.

## Вибір часу завершення готування

Дана функція дозволяє встановити бажаний час завершення готування. Дана функція дозволяє, наприклад, зранку поставити страву до внутрішньої камери та налаштувати прилад так, щоб страва була готова на обід.


### Вказівки

- Слідкуйте за тим, щоб продукти не стояли у внутрішній камері надто довго та не зіпсувалися.
- Для досягнення оптимальних результатів готування не змінюйте значення для даної функції після початку відліку часу.


### Налаштування роботи функції


Максимальне значення для даної функції, яке може обрати користувач, складає 23 години 59 хвилин.

Приклад на малюнках нижче: тривалість готування складає 45 хвилин, страва повинна бути готова о 12:00.

1. Оберіть бажаний режим роботи приладу, значення рівня температури або режим роботи гриля.
2. Оберіть тривалість готування.
3. Перед запуском функції натисніть кнопку . На дисплей виведеться час завершення готування. Значення підсвічується білим кольором.
4. Оберіть бажаний час завершення готування за допомогою поворотного перемикача.



Зачекайте декілька секунд, доки обраний налаштування не будуть підтвержені, або двічі натисніть . Значення тривалості готування відображається під обраним видом нагрівання та рівнем температури.



5. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.




На дисплей виведеться час, коли прилад розпочне роботу.




Прилад переходить у режим очікування. Після початку роботи приладу на дисплей виведеться відлік часу.


Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. Прилад зупиняє роботу. На дисплей виводиться значення часу 00 m 00 s.

Ви можете обрати нове значення тривалості готування , або продовжити роботу приладу натиснувши кнопку  Start/Stop.

Коли страва буде готовою, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки  On/Off.

### **Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції**

Щоб змінити час завершення готування, припинить роботу приладу натиснувши кнопку  Start/Stop. Двічі натисніть кнопку . Значення функції підсвічується білим кольором. Оберіть бажаний час завершення готування за допомогою поворотного перемикача. Продовжте роботу приладу, натиснувши кнопку  Start/Stop.

Для скасування роботи функції тривалості готування зменште значення до нуля. Після вибору бажаної тривалості готування Ви можете одразу розпочати роботу приладу, натиснувши на кнопку  Start/Stop.

**Вказівка:** час завершення готування неможливо змінити після завершення готування. Для досягнення оптимальних результатів готування не змінюйте значення для даної функції після початку відліку часу.

## **Функція «Таймер»**

Таймер працює незалежно від роботи функцій приладу. Ви можете обрати функцію таймера у будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено. Акустичний сигнал таймера відрізняється від інших сигналів. Таким чином Ви можете відразу легко визначити, яка функція щойно завершила свою роботу: час приготування або час відліку таймера.

### **Налаштування функції швидкого розігрівання**

Після вибору функції таймера, на дисплей виводиться нульове значення часу.


Разом з збільшенням значення, збільшується крок, з яким користувач змінює час відліку таймера.

Максимальне значення для даної функції, яке може обрати користувач, складає 24 години.


**1.** Натисніть кнопку .

Символ обраної функції підсвічується червоним кольором. Час відліку таймера виведеться на передній на план. Значення часу підсвічується білим кольором.

**2.** Оберіть час відліку таймера за допомогою поворотного перемикача.

**3.** Для початку роботи натисніть кнопку . **Вказівка:** через декілька секунд автоматично таймер розпочне роботу.


На дисплей виведеться відлік часу.

Відлік часу таймера відображається на дисплеї навіть коли прилад вимкнено. Під час роботи іншої функції приладу, її значення виводиться на передній план. При натисненні на кнопку  на дисплей на декілька секунд виведеться час відліку таймера.

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. На дисплей виведеться повідомлення про завершення роботи функції. Підсвічування символу функції вимикається.

Якщо час відліку таймера співпадає з тривалістю роботи іншої функції, використовуйте функцію тривалості готування. При використанні функції тривалості готування час відліку виводиться на передній план. Після завершення відліку духово шафа вимкнеться автоматично.


### **Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції**

Щоб змінити час відліку таймера, натисніть кнопку . Значення підсвічується білим кольором. Встановіть необхідне значення часу відліку таймера за допомогою поворотного перемикача.


Для скасування роботи таймера зменште значення до нуля. Після підтвердження обраних налаштувань підсвічування символу функції вимикається.

## **Функція «Блокування від дітей»**



Дана функція дозволяє запобігти випадковій зміні налаштувань або увімкненню приладу.

Після активації даної функції єдиною доступною дією є вимкнення приладу за допомогою кнопки  On/Off.

### **Активация і деактивация функції «Блокування від дітей»**

Ви можете увімкнути чи вимкнути функцію «Блокування від дітей» навіть якщо прилад вимкнено. Для увімкнення чи вимкнення даної функції натисніть та утримуйте кнопку  протягом приблизно 4 секунд.

На дисплей виведеться повідомлення про підтвердження активації функції..






Якщо прилад увімкнено, символ  підсвічується червоним кольором. Якщо прилад вимкнено, символ  не підсвічується.

## **Базові функції**

Ваша духово шафа має низку базових функцій, які Ви можете налаштувати. Ви можете обрати найбільш зручні для Вас значення у будь який момент.


### **Налаштування базових функцій**

Перед зміною поточного часу необхідно вимкнути прилад.

- 1.** Натисніть та утримуйте кнопку  протягом приблизно 3 секунд. На дисплей виведеться вказівка щодо налаштування базових функцій.
- 2.** Для підтвердження вибору натисніть кнопку . На дисплей виведеться перша базова функція, яку Ви можете налаштувати - «мова».
- 3.** Оберіть бажані налаштування за допомогою поворотного перемикача.
- 4.** Натисніть кнопку . На дисплей виведеться наступна базова функція, яку Ви можете налаштувати за допомогою поворотного перемикача.
- 5.** Для навігації по списку базових функцій використовуйте кнопку . Оберіть бажані налаштування за допомогою поворотного перемикача.
- 6.** Для підтвердження обраних налаштувань натисніть та утримуйте кнопку  протягом приблизно 3 секунд.

На дисплей виведеться повідомлення про підтвердження обраних налаштувань. Зміни збережено у пам'яті приладу.

### **Скасування змін**

Для скасування змін обраних налаштувань натисніть кнопку  On/ Off. На дисплей виведеться повідомлення про скасування змін обраних налаштувань. Зміни не було збережено у пам'яті приладу.

### **Список базових функцій**

В залежності від моделі приладу деякі базові функції змінити неможливо.

| Базова функція  | Можливі значення  |
|---|---|
| Мова  | Вибір мови  |
| Годинник приладу                                      | Відображення годинника приладу у 24-годинному форматі.                                      |
| Акустичний сигнал                                     | Мінімальна тривалість (30 сек.)<br>Середня тривалість (1 хв.)*<br>Велика тривалість (5 хв.) |
| Сигнал натиснення кнопки                              | Увімкнено<br>Вимкнено* (сигнал лунає при натисненні кнопки  On/ Off)                        |
| Яскравість дисплея                                    | Доступно 5 рівнів яскравості  |
| Відображення годинника                                | Вимкнено<br>Цифровий*   |
| Освітлення внутрішньої камери під час роботи приладу  | Вимкнено<br>Увімкнено*  |
| Функція «Блокування від дітей»                        | Блокування панелі управління*<br>Блокування панелі управління та дверцят приладу.           |
| Режим роботи, що пропонує прилад після увімкнення     | Види нагрівання*<br>Автоматичні програми  |
| Нічний режим яскравості дисплея                       | Вимкнено*<br>Увімкнено  |
| Відображення логотипу Bosch                           | Увімкнено*<br>Вимкнено  |
| Тривалість роботи вентилятора після завершення роботи | Рекомендована*<br>Мінімальна  |

| Базова функція                                 | Можливі значення   |
|--|--|
| Наявність встановлених телескопічних напрямних | Ні* (для підвісних тримачів та телескопічних напрямних для одного рівня)<br>Так (для дворівневих та трирівневих телескопічних напрямних) |
| Функція "Шабат"                                | Увімкнено<br>Вимкнено*   |
| Заводські значення                             | Відновити<br>Не відновляти*  |

\* Заводські значення базових функцій (можуть відрізнятися в залежності від моделі приладу)

Зміни мови, сигналу натиснення кнопок та яскравості дисплея відразу зберігаються у пам'яті приладу. Зміни налаштувань інших базових функцій зберігаються лише після підтвердження.

## Порушення електропостачання

Налаштування базових функцій зберігаються у пам'яті приладу навіть після порушення електропостачання.

Після порушення електропостачання Вам доведеться лише обрати мову та встановити поточний час. Прилад може витримати короткострокове порушення електропостачання.

## Зміна поточного часу

Для зміни поточного часу необхідно змінити налаштування відповідної базової функції.

Перед зміною поточного часу необхідно вимкнути прилад.

1. Натисніть та утримуйте кнопку протягом приблизно 3 секунд.  
На дисплей виведеться вказівка щодо налаштування базових функцій.
2. Для підтвердження вибору натисніть кнопку .

На дисплей виведеться перша базова функція, яку Ви можете налаштувати — «мова».

3. Натисніть кнопку .  
На дисплей виведеться налаштування годинника приладу.
4. Встановіть поточний час за допомогою поворотного перемикача.
5. Для підтвердження обраних налаштувань натисніть та утримуйте кнопку протягом приблизно 3 секунд.

На дисплей виведеться повідомлення про підтвердження обраних налаштувань. Зміни збережено у пам'яті приладу.

## Функція «Шабат»

Коли увімкнено функцію «Шабат», Ви можете встановити значення тривалості готування до 74 годин. Завдяки даному режиму Ваші страви залишаються розігрітими та готовими до вживання протягом усього зазначеного періоду часу.

## Запуск функції «Шабат»

Перед запуском даної функції необхідно увімкнути режим «Шабат» через налаштування базових функцій. (див. розділ «Базові функції»).

Після активації у базових функціях приладу, режим «Шабат» з'явиться на останній позиції списку видів нагрівання.


Підтримування необхідного рівня температури здійснюється за допомогою виду нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання». Ви можете обрати рівень температури у діапазоні 85 °C - 140 °C.

1. Оберіть вид нагрівання «Шабат» за допомогою поворотного перемикача.
2. Натисніть кнопку .  
На дисплей виведеться значення рівня температури. Значення підсвічується білим кольором.
3. Оберіть бажаний рівень температури за допомогою поворотного перемикача.
4. Перед запуском функції натисніть кнопку .  
На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.
5. Оберіть бажану тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.

**Вказівка:** даний режим не передбачає відстрочку часу завершення готування.

6. Для початку роботи натисніть кнопку Start/Stop.



На дисплей виведеться відлік часу. Духова шафа почне нагріватися.

Після завершення роботи режиму «Шабат» пролунає акустичний сигнал. Прилад зупиняє роботу. На дисплей виводиться значення часу 00 m 00 s. Для вимкнення приладу натисніть кнопку  On/Off.

У даному режимі прилад не припиняє роботу у випадку відчинення дверцят.

### Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції

Даний режим не передбачає зміну налаштувань після початку роботи приладу.

Для скасування роботи режиму «Шабат» натисніть кнопку  On/Off. Даний режим не передбачає призупинення / старт роботи приладу за допомогою кнопки  Start/Stop.

## Чищення та догляд

Регулярне чищення та догляд за Вашим приладом є гарантією його надійного функціонування. У даному розділі наведено вказівки щодо чищення та догляду за духовою шафою.

### Засоби, придатні для чищення приладу

Щоб запобігти пошкодженню поверхонь приладу внаслідок використання невідповідного засобу, під час чищення дотримуйтесь вказівок, наведених у таблиці нижче. В залежності від моделі приладу, деякі зони чищення, наведені у таблиці, можуть бути відсутні у Вашій духовій шафі.

#### Увага!

#### Існує небезпека пошкодження поверхні приладу

Для чищення приладу непридатні:

- їдкі та абразивні засоби;
- засоби з високим вмістом спирту,
- шорсткі металеві губки,
- очищувачі високого тиску або пароочисники,

- засоби, що дозволяють виконувати очищення духової шафи, що не встигла охолонути.

Перед кожним використанням ретельно промивайте губки, що використовувалися для миття посуду.

Ви можете придбати засоби для очищення та догляду за духовою шафою у наших сервісних центрах. При використанні таких засобів дотримуйтесь вказівок виробника.

#### Увага! Існує небезпека опіку!

Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся гарячих стінок внутрішньої камери або нагрівальних елементів приладу, доки вони не охолонуть. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

| Зона чищення | Засоби, придатні для чищення приладу |
|--------------|--------------------------------------|
|--------------|--------------------------------------|

#### Фронтальна поверхня шафи

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Поверхні з нержавіючої сталі | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Щоб запобігти іржавленню, якомога швидше видаляйте плями від накипу, жиру, крохмалю та яєчного білка. У наших сервісних центрах Ви також можете придбати спеціалізовані засоби для догляду за металевими поверхнями, що нагріваються. Засіб слід наносити на поверхню тонким шаром за допомогою м'якої ганчірки. |
| Пластик                      | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Не використовуйте щітки та шкрепки для чищення скла.   |
| Пофарбовані поверхні         | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо.  |

| Зона чищення          | Засоби, придатні для чищення приладу   |
|-----------------------|--|
| Панель управління     | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Не використовуйте щітки та шкрепки для чищення скла.              |
| Скляні панелі дверцят | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Не використовуйте шкрепки для чищення скла або металеві ганчірки. |

#### Фронтальна поверхня шафи

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Ручка дверцят                     | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Не використовуйте засоби для видалення накипу. Застосування таких засобів може призвести до утворення плям, які майже неможливо видалити. Якщо такий засіб потрапив на ручку дверцят негайно видаліть засіб за допомогою губки та великої кількості води. |
| Стінки внутрішньої камери приладу | Вказівки щодо очищення стінок внутрішньої камери наведені після таблиці.   |
| Скляний плафон                    | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Сильні забруднення можна видаляти за допомогою засобу для чищення духових шаф.  |
| Ущільнювач                        | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки. Не теріть ущільнювач під час чищення!  |

| Зона чищення                                    | Засоби, придатні для чищення приладу   |
|---|--|
| Вентиляційна панель дверцят з нержавіючої сталі | Спеціалізовані засоби для чищення поверхонь з нержавіючої сталі. При використанні таких засобів дотримуйтесь вказівок виробника. Для чищення зніміть вентиляційну панель.  |
| Підвісні тримачі                                | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки.  |
| Встановлені телескопічні напрямні               | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки. Щоб запобігти видаленню мастила з напрямних, не виконуйте їх висунутому положенні. Не замочуйте напрямні у розчині миючого мийте їх у посудомийній машині.           |
| Наявність встановлених телескопічних напрямних  | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки. Щоб запобігти видаленню мастила з напрямних, не виконуйте їх чищення у висунутому положенні. Не замочуйте напрямні у розчині миючого мийте їх у посудомийній машині. |
| Приладдя  | Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки. Сильні забруднення можна видалити металевою ганчіркою.   |

## Вказівки

- Можливі незначні відмінності у кольорі фронтальної частини духової шафи пояснюються використанням різноманітних матеріалів у її виготовленні, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на скляній панелі дверцят, що зовні можуть виглядати як розводи, насправді спричинені особливостями освітлення внутрішньої камери.
- Під впливом дуже високих температур емаль може вигоряти. Внаслідок цього процесу можливі зміни у кольорі емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціонування приладу.

Кромки тонких дек можуть бути шорсткими, оскільки не можуть бути вкриті емаллю з технічних причин. Це не впливає на стійкість дека до корозії.

## Стінки внутрішньої камери приладу

Задня стінка внутрішньої камери Вашої духової шафи вкрита шаром пористої кераміки, що має самоочисні властивості. Ця стінка має шорстку поверхню.

Бокові стінки, верхня панель та дно внутрішньої камери мають гладеньку поверхню - вони вкриті емаллю.

### Засоби, придатні для чищення приладу

Використовуйте розчин миючого засобу у гарячій воді або розчин оцту. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо.

Залишків страв, що припеклися до стінок внутрішньої камери приладу, слід розмочити за допомогою м'якої ганчірки та розчину миючого засобу. Сильні забруднення можна видалити за допомогою металевої ганчірки або засобу для чищення духових шаф.

Щоб висушити внутрішню камеру, після завершення чищення залиште прилад з відчиненими дверцятами.

### Самоочищувані панелі внутрішньої камери

Самоочищувані панелі вкриті шаром пористої кераміки. Цей шар поглинає

та видаляє часточки бруду та залишки їжі, що потрапляють на задню стінку внутрішньої камери під час випікання та смаження страв.

З часом панелі можуть втратити свої самоочисні властивості, про що свідчить поява темних плям на їх поверхні. Для відновлення їх властивостей дані панелі необхідно очистити.

### Налаштування процесу самоочищення

Перед очищенням вийміть посуд, приладдя та підвісні тримачі з внутрішньої камери приладу. Ретельно очистіть панелі внутрішньої камери, що не вкриті шаром кераміки, внутрішню сторону дверцят та скляний плафон лампи освітлення.

1. Оберіть вид нагрівання «4D гаряче повітря».
2. Оберіть максимальний рівень температури.
3. Прогрівайте духову шафу протягом щонайменше однієї години.

Властивості керамічного шару відновлено.

Коли внутрішня камера приладу охолола, видаліть залишкові продукти очищення коричневого або білого кольору за допомогою води та м'якої ганчірки.

В процесі роботи приладу на самоочищуваних поверхнях внутрішньої камери утворюються плями рудого кольору, що можуть бути схожими на іржу. Це залишки їжі. Ці плями не впливають на самоочисні властивості панелей з керамічним шаром.

### Увага!

Щоб запобігти пошкодженню самоочисних панелей, не використовуйте засіб для чищення духових шаф. Якщо такий засіб потрапив на самоочисну панель, негайно видаліть засіб за допомогою губки та великої кількості води. Не використовуйте абразивні засоби. Не теріть керамічний шар під час очищення.

### Вказівки щодо догляду за духовою шафою

Регулярно виконуйте очищення приладу. Щоб запобігти утворенню плям, що

буде трудно видалити, якомога швидше видаліть свіжі забруднення.

### Вказівки

- Щоб запобігти припиканню залишків страв до поверхонь внутрішньої камери, виконуйте її очищення після кожного використання.
- Негайно видаліть плями від накипу, жиру, крохмалю та яєчного білка.
- Для приготування пирогів з дуже соковитою начинкою використовуйте універсальне деко.
- Для запікання м'яса слід використовувати відповідний посуд, наприклад, жаровню.

Регулярне чищення та догляд за Вашим приладом є гарантією його надійного функціонування. Для зручнішого чищення духової шафи Ви можете зняти підвісні тримачі для дек та решіток.

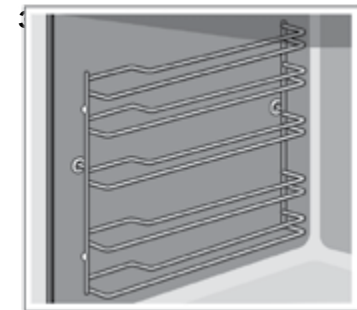
## Підвісні тримачі

Регулярне чищення та догляд за Вашим приладом є гарантією його надійного функціонування. Для зручнішого чищення духової шафи Ви можете зняти підвісні тримачі для дек та решіток.

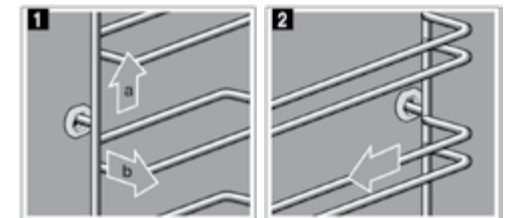
### Зняття та встановлення підвісних тримачів

#### ⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

Перед зняттям тримачів треба зачекати, доки внутрішня камера приладу не охолоне. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.



1. Підніміть підвісні тримачі спереду а та вийміть кріплення з пазу **b** (мал. 1).
2. Потягніть підвісні тримачі на себе та дістаньте їх з внутрішньої камери приладу (мал. 2).



Виконайте чищення підвісних тримачів за допомогою м'якої ганчірки з використанням миючого засобу. Для видалення сильного забруднення можете скористатися щіткою.

## Встановлення підвісних тримачів

Правосторонні тримачі слід встановлювати лише на праву стінку внутрішньої камери, лівосторонні – лише на ліву. Тримачі слід встановлювати таким чином, щоб напрямні знаходились ближче до дверцят приладу.

1. Вставте кріплення підвісних тримачів у задній паз **a** та натисніть, вставляючи їх у внутрішню камеру **b** (мал. 1).
2. Вставте кріплення тримачів у передній паз **c** та натисніть, вставляючи їх у внутрішню камеру **d** (мал. 2).

## Дверцята приладу

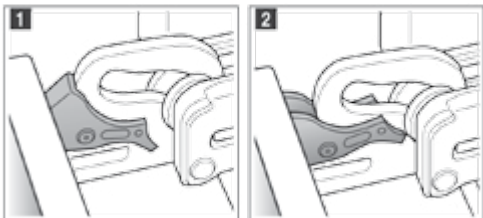
Регулярне чищення та догляд за Вашим приладом є гарантією його надійного функціонування. Нижче наведено інструкцію щодо зняття та встановлення дверцят духової шафи.

### Зняття та встановлення дверцят приладу

Для зручнішого чищення приладу та демонтажу скляних панелей дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

Кожна завіса дверцят духової шафи оснащена фіксатором. Якщо фіксатор знаходиться у закритому положенні (мал. 1), зняти дверцята духової шафи неможливо.

Щоб зняти дверцята духової шафи, встановіть фіксатори у відкрите положення (мал. 2). При такому положенні фіксаторів закрити дверцята неможливо.

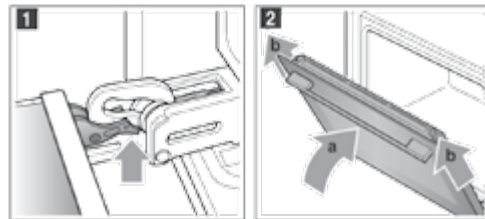


### ⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Незаблоковані відкритим фіксатором завіси можуть різко закритися. Завжди повністю відкривайте фіксатори перед зняттям дверцят та повністю закривайте їх після встановлення дверцят.
- Завіси дверцят духової шафи рухаються під час відчинення чи зачинення приладу. Слідкуйте, щоб Ваші руки не потрапили у конструкцію завіс.

### Зняття дверцят

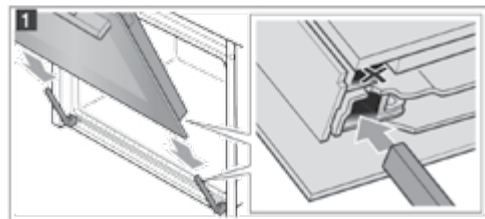
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи та штовхніть у напрямку приладу.
2. Встановіть обидва фіксатори праворуч та ліворуч у відкрите положення (мал. 1).
3. Прикрийте дверцята **a**. Візьміться за дверцята ліворуч та праворуч обома руками. Потягніть дверцята у напрямку, вказаному стрілками **b**.



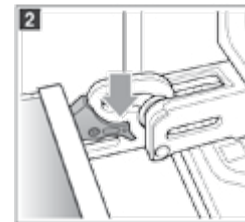
### Встановлення дверцят

Встановіть дверцята, виконавши описані вище дії у зворотному порядку.

1. Встановіть дверцята духової шафи, розташувачи обидві завіси навпроти відповідних пазів (мал. 1). Використовуйте завіси у якості орієнтиру. Якщо в процесі встановлення дверцят Ви відчуваєте опір, впевніться що Ви встановлюєте завіси у відповідні пази.



2. Повністю відчиніть дверцята духової шафи. Зафіксуйте завіси у пазах, як показано на мал. 2.

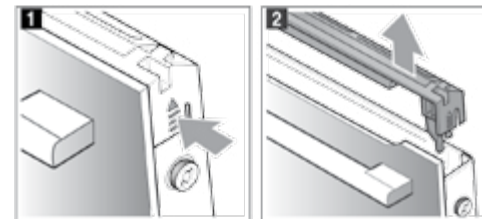


3. Зачиніть духову шафу.

### Зняття вентиляційної панелі дверцят

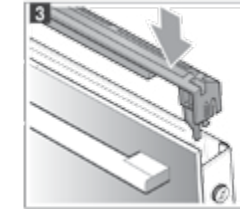
Внаслідок процесів, що відбуваються під час експлуатації приладу, вентиляційна панель дверцят духової шафи може змінити колір. Для зручнішого чищення духової шафи Ви можете зняти вентиляційну панель.

1. Обережно відчиніть дверцята приладу.
2. Натисніть на бокові частини панелі (мал. 1).
3. Зніміть вентиляційну панель (мал. 2). Зачиніть дверцята приладу.



Виконайте очищення сталеві частини вентиляційної панелі за допомогою засобу для чищення нержавіючої сталі. Для очищення вентиляційної панелі використовуйте м'яку ганчірку та розчин миючого засобу.

4. Відчиніть дверцята приладу. Встановіть вентиляційну панель та зафіксуйте, притиснувши її (мал. 3).



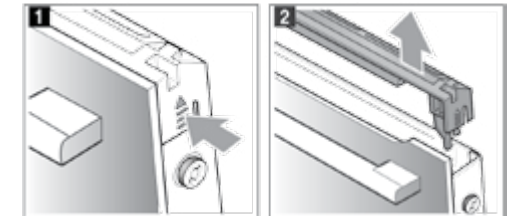
5. Зачиніть дверцята приладу.

### Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят

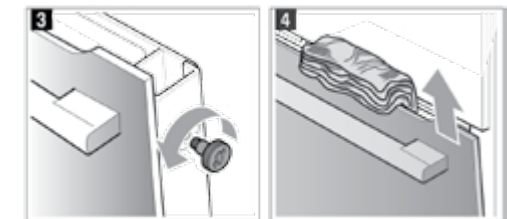
Для зручнішого чищення Ви можете зняти скляні панелі дверцят духової шафи.

#### Зняття дверцят приладу

1. Обережно відчиніть дверцята приладу.
2. Натисніть на бокові частини вентиляційної панелі (мал. 1).
3. Зніміть вентиляційну панель (мал. 2).



4. Відкрутіть гвинти ліворуч і праворуч (мал. 3).
5. Покладіть згорнутий декілька разів рушник між дверцятами ті внутрішньою камерою духової шафи. Зніміть скляну панель дверцят та покладіть її на рушник ручкою донизу.





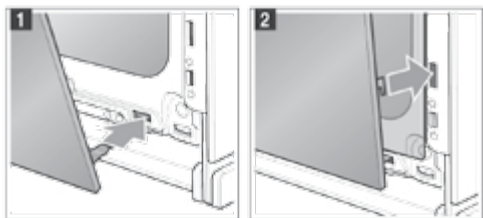
Протріть скляну панель м'якою ганчіркою, змоченою у засобі для чищення скла.

**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

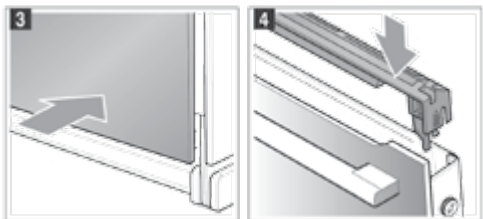
- Подряпана скляна панель дверцят може тріснути під час роботи приладу. Не використовуйте шкребки для чищення скла, їдкі та абразивні засоби для чищення.
- Завіси дверцят духової шафи рухаються під час відчинення чи зачинення приладу. Слідкуйте щоб Ваші руки не потрапили у конструкцію завіс.

**Встановлення скляної панелі дверцят**

1. Встановіть нижні фіксатори фронтальної панелі у відповідні пази (мал. 1).
2. Притуліть фронтальну поверхню до дверцят, розташувачи верхні фіксатори у відповідних пазах (мал. 2).



3. Притисніть нижню частину фронтальної панелі до дверцят, доки не почуєте характерний звук (кляцання) (мал. 3).
4. Відчиніть дверцята, заберіть рушник.
5. Прикрутіть гвинти ліворуч і праворуч.
6. Встановіть вентиляційну панель та зафіксуйте, притиснувши її (мал. 4).



7. Зачиніть дверцята приладу.

**Увага!**

Внутрішня камера приладу придатна до використання лише у випадку належного встановлення скляних панелей.

**? Що робити у випадку виявлення несправностей?**

Дуже часто несправність приладу користувач може усунути власноруч, не витрачаючи час та гроші на звернення до сервісного центру. У таблиці нижче описані несправності, що виникають найчастіше, можливі причини їх виникнення та способи усунення.

**Усунення незначних несправностей власноруч**

У таблиці нижче описані несправності, що Ви можете усунути власноруч. Якщо результати приготування страв не відповідають Вашим очікуванням, зверніться до розділу «Рекомендації щодо приготування страв».

| Несправність  | Можлива причина  | Усунення / Важлива інформація  |
|---|--|--|
| Прилад не функціонує.   | Запобіжник несправний.   | Перевірте запобіжник.  |
|   | Порушення електропостачання.   | Перевірте наявність електропостачання.   |
| На дисплей виводиться повідомлення "Sprache Deutsch".         | Порушення електропостачання.   | Встановіть поточний час та оберіть мову.   |
| Поточний час не виводиться на дисплей, коли прилад вимкнено.  | Режим роботи базової функції було змінено                                    | Налаштуйте відображення годинника у базових функціях приладу.  |
| Духова шафа не нагрівається; на дисплей виводиться символ     | Прилад знаходиться у демонстраційному режимі.                                | Вимкніть та увімкніть запобіжник. Протягом наступних 3 хвилин вимкніть демонстраційний режим у базових функціях приладу.   |
| Поворотний перемикач відкрився від панелі управління приладу. | Поворотний перемикач був випадково від'єданий від панелі управління приладу. | Поворотний перемикач можна зняти з панелі управління приладу. Щоб встановити поворотний перемикач у панель управління, вставте його у відповідне місце на панелі управління, доки не відчуєте що перемикач зафіксовано.  |
| Поворотний перемикач не обертається належним чином.           | Обертання заважає бруд під поворотним перемикачем.                           | Поворотний перемикач можна зняти з панелі управління приладу. Щоб зняти поворотний перемикач, зніміть його з тримача. Поворотний перемикач можна легко зняти, натиснувши на його зовнішній край. Виконайте очищення поворотного перемикача та тримача за допомогою вологої ганчірки та розчину миючого засобу. Витріть обидві деталі насухо. Не використовуйте їдкі та абразивні засоби для чищення. Не замочуйте напрямні у розчині миючого засобу та не мийте їх у посудомийній машині. Щоб запобігти пошкодженню тримача поворотного перемикача, не слід знімати перемикач надто часто. |

### **⚠ Існує небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача. Ремонт приладу, зокрема заміну пошкодженого кабелю живлення, має виконувати лише кваліфікований співробітник сервісного центру. У випадку виявлення несправності приладу від'єднайте його від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.

### **Повідомлення про несправність**

Якщо на дисплей виводиться повідомлення про несправність у форматі "D" or "E", напр. D0111 або E0111, вимкніть духову шафу, натиснувши кнопку **On/Off**.

Повідомлення зникне з дисплея приладу. Якщо повідомлення не зникло з дисплея, зверніться до сервісного центру та повідомте код несправності.

### **Максимальна тривалість роботи приладу**

Якщо налаштування приладу не було змінено протягом декількох годин, Ваша духовна шафа автоматично припиняє розігрівання.

Максимальна тривалість роботи приладу залежить від обраного режиму роботи.

### **Тривалість роботи досягла максимального значення**

На дисплей виведеться повідомлення про досягнення максимального значення тривалості готування.

Для продовження роботи натисніть будь-яку кнопку або оберніть поворотний перемикач.

Для вимкнення приладу натисніть кнопку **On/Off**.

Якщо Ви не хочете щоб прилад вимкнувся у непотрібний момент, оберіть велике значення тривалості готування. Прилад буде продовжувати розігрівання до завершення часу відліку.

### **Заміна лампи освітлення внутрішньої камери**

Якщо лампа освітлення внутрішньої камери перегоріла, замініть її. Сійкі до впливу високих температур галогенні лампи напругою 230 В, потужністю 40 Вт Ви можете придбати у нашому сервісному центрі.

Під час заміни лампи використовуйте суху м'яку тканину. Не торкайтеся руками скляної частини лампи. Таким чином Ви збільшите строк експлуатації галогенної лампи. Лише такі лампи придатні для використання у приладі.

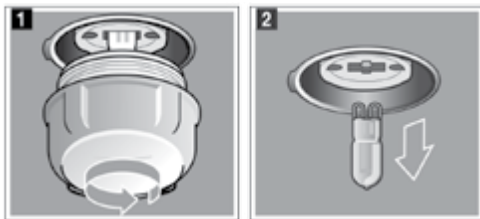
### **⚠ Існує небезпека ураження електричним струмом!**

Під час заміни лампочки освітлення внутрішньої камери пам'ятайте, що контакти патрону залишаються під напругою. Перед тим, як замінити лампочку, від'єднайте прилад від мережі живлення, вийнявши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник.

### **⚠ Увага! Існує небезпека опіку!**

Під час роботи прилад сильно нагрівається. Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся гарячих стінок внутрішньої камери або нагрівальних елементів приладу, доки вони не охолонуть. Не підпускайте дітей до приладу.

1. Щоб запобігти пошкодженню, покладіть у внутрішню камеру приладу рушник для посуду.
2. Відкрутіть скляний плафон, обертаючи його проти годинникової стрілки (мал. 1).
3. Вийміть (не викручуйте) лампу. Встановіть та зафіксуйте нову лампу (мал. 2).



4. Встановіть плафон.
5. Дістаньте рушник з внутрішньої камери приладу та увімкніть запобіжник.

### **Скляний плафон**

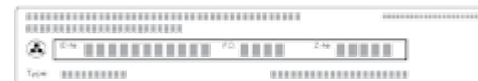
У випадку пошкодження скляного плафону його необхідно замінити. Оригінальні плафони Ви можете придбати у наших сервісних центрах. Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD) номери приладу.

### **Сервісні центри**

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, зверніться до наших сервісних центрів. Наші спеціалісти нададуть Вам кваліфіковану консультацію.

### **Продуктивний та виробничий номери приладу**

Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD) номери приладу. Назвавши ці дані працівникам сервісного центру, Ви зможете заощадити час та гроші, уникнувши виклику майстра додому. Ці номери вказані на паспортній табличці приладу, розташованій на внутрішній стороні дверцят приладу.



Для заощадження часу Ви можете внести номер телефону найближчого до Вас сервісного центру, а також продуктивний та виробничий номери приладу у відповідні поля нижче.

|                 |    |
|-----------------|----|
| E-Nr.           | FD |
| Сервісний центр |    |

Зверніть увагу: виклик спеціаліста сервісного центру для усунення несправності, що сталася внаслідок недбалого користування приладом та недотримання вказівок, наведених у даній інструкції, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Контактні дані найближчих до Вас сервісних центрів вказані на сайті виробника та на гарантійному талоні.

Довіртеся професіоналізму виробника. Ремонт приладів виконується кваліфікованими технічними спеціалістами з використанням оригінальних запасних частин.

### **Автоматичні програми**

За допомогою низки автоматичних програм, що доступні у пам'яті приладу, Ви можете легко та швидко готувати страви. Прилад автоматично обере оптимальні налаштування.

### **Вказівки щодо використання автоматичних програм**

- Результат готування залежить від властивостей продуктів та розміру/матеріалу посуду. Використовуйте лише свіжі продукти. Якщо Ви готуєте м'ясо, рекомендується використовувати лише охолоджені шматки.
- У кожній програмі збережено оптимальні значення для приготування страви: вид нагрівання, час та рівень температури. Вам залишається лише обрати вагу страви з запропонованого діапазону.
- Деякі програми застосовують для приготування страв високий рівень температури (до 300 °C). Рекомендується використовувати жаростійкий посуд.
- На дисплей буде виведено всю необхідну інформацію, зокрема вказівки стосовно посуду, рівня встановлення приладдя та необхідності додавання рідини. Якщо страву необхідно перегортати або перемішувати в процесі готування, після початку роботи приладу на дисплей виведеться вказівка з відповідним текстом. Виконайте вказані дії, коли пролунає акустичний сигнал.





- Вказівки щодо використання автоматичних програм та інформацію стосовно посуду наведено наприкінці даної інструкції.

## Вибір та запуск автоматичної програми

Ви можете переглянути усі доступні автоматичні програми за допомогою поворотного перемикача.

Зважте продукти, щоб дізнатись їх вагу та обрати коректні налаштування.


Тривалість готування розраховується виходячи з типу страви та ваги продуктів. Тривалість готування змінити неможливо.

1. Натисніть кнопку . На дисплей виведеться перша страва. Значення підсвічується білим кольором.
2. Оберіть бажану страву за допомогою поворотного перемикача.
3. Натисніть кнопку . На дисплей виведеться значення ваги страви. Значення підсвічується білим кольором.
4. Встановіть вагу страви за допомогою поворотного перемикача. Тривалість готування буде встановлено виходячи з обраних налаштувань.
5. Для підтвердження вибору натисніть кнопку . На дисплей виведеться вказівка щодо приладдя та рівня встановлення.
6. Для початку роботи натисніть кнопку .

На дисплей виведеться відлік часу. При готуванні за допомогою автоматичних програм індикатор нагрівання не виводиться на дисплей.

Духова шафа почне нагріватися.

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. Прилад зупиняє роботу.


Коли страва буде готовою, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки  On/Off.


### Продовження приготування

Після завершення відліку часу Ви можете продовжити приготування страви.


На дисплей виведеться повідомлення, що запропонує Вам продовжити приготування. Для продовження приготування натисніть кнопку  Start/Stop. Ви можете змінити тривалість готування. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.

Ви можете подовжувати тривалість готування стільки, скільки буде необхідно для доведення страви до готовності.

Коли страва буде готовою, натисніть кнопку .

Для вимкнення приладу натисніть кнопку  On/Off.



Вибір часу завершення роботи системи очищення

Для багатьох програм Ви можете встановити час завершення готування. Перед початком роботи духової шафи натисніть кнопку . Оберіть бажаний час завершення готування за допомогою поворотного перемикача.

Після початку роботи прилад переходить у режим очікування. Час завершення готування неможливо.

### Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції

Даний режим не передбачає зміну налаштувань після початку роботи приладу.

Для скасування роботи функції натисніть кнопку  On/Off. Даний режим не передбачає призупинення / старту роботи приладу за допомогою кнопки .

## Рекомендації щодо приготування страв

У таблицях нижче описана ціла низка страв з наведенням оптимальних налаштувань для їх приготування: виду нагрівання, рівня температури, необхідного приладдя та рівня, на якому повинна

готуватися страва, а також порад щодо вибору посуду та особливостей процесу готування.

В процесі готування у внутрішній камері приладу може утворюватися водяна пара.

Ваша духовна шафа вирізняється особливо низькими показниками споживання електроенергії. Під час роботи Ваш прилад майже не віддає тепло до навколишнього середовища. Через велику різницю температур у внутрішній камері та зовнішніми поверхнями приладу, на панелі управління, дверцятах або на сусідніх меблях може утворюватися конденсат. Це цілком нормально явище. Щоб зменшити утворення конденсату, слід попередньо розігріти духову шафу або обережно відчинити дверцята приладу.

## Сіліконові форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу.

У випадку використання силіконових форм дотримуйтесь вказівок їх виробника. Зазвичай силіконові форми менші за розміром, ніж звичайні, тому для приготування страви може знадобитися інша кількість тіста та інгредієнтів.

## Пирог та випічка

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання що підходять для приготування пирогів та дрібної випічки. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

Додаткові вказівки наведено у розділі «Дріжджове тісто».

Використовуйте лише приладдя, що входить до комплекту поставки. Воно було розроблено спеціально для Вашої духової шафи та її режимів роботи.

### Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівні, рівнях, вказаних нижче.

### Випікання на одному рівні

При випіканні на одному рівні приладдя слід встановлювати на вказані рівні:

- Випічка, яка сходиться при готуванні: Рівень 2
- Випічка, яка не сходиться при готуванні: Рівень 3

У випадку використання виду нагрівання «4D гаряче повітря» Ви можете встановити приладдя на рівні 1, 2, 3 та 4.

### Випікання на декількох рівнях

Для готування страв на декількох рівнях ми рекомендуємо використовувати вид нагрівання «4D гаряче повітря». Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: Рівень 3
- Деко: Рівень 1

- Пирог у формах / на тарілках на решітці
- Перша решітка: Рівень 3
- Друга решітка: Рівень 1

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 3 рівнях:

- Деко: Рівень 5
- Універсальне деко: Рівень 3
- Деко: Рівень 1

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 4 рівнях:

- 4 решітки вкриті папером для випічки.
- Перша решітка: Рівень 5
- Друга решітка: Рівень 3
- Третя решітка: Рівень 2
- Четверта решітка: Рівень 1

При готуванні на декількох рівнях Ви можете заощадити до 45 % електроенергії. Розмістіть форми для випікання одну поруч з іншою або у шаховому порядку.

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

## Решітка

Решітку слід встановлювати у духову шафу відкритою частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу.

## Універсальне деко або деко

Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.

Для запобігання забрудненню внутрішньої камери при готуванні пирогів або випічки з соковитою начинкою слід використовувати універсальне деко.

## Форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу. У випадку використання світлих форм з тонкого металу, скла чи кераміки тривалість готування збільшується, а пиріг підрум'янюється не так рівномірно. В такому випадку встановлюйте приладдя на рівень 1 та готуйте страву за допомогою виду нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання».

## Папір для випічки

Використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

## Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних видів пирогів та випічки. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Якщо Ви хочете, щоб випічка приготувалася швидше, не слід обирати вищий рівень температури. За вищого рівня температури випічка підрум'яниться ззовні, але погано приготується всередині.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню




внутрішню камеру, що встигла охолонути. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.


















Для коректного приготування деяких страв необхідно попередньо розігріти духову шафу. У таблиці наведені вказівки щодо таких страв.

Якщо Ви хочете приготувати випічку за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу. Поради щодо випікання наведені у відповідній таблиці.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва  | Приладдя/Посуд                             | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|---|--|--------|---|-----------------|---------------------------|
| <b>Пирого у формах</b>                                |  |        |   |                 |                           |
| Здобний пиріг, звичайне тісто                         | Прямокутна форма або форма «Вінок»         | 2      |    | 150-170         | 50-70                     |
| Здобний пиріг, звичайне тісто, 2 рівні                | Прямокутна форма або форма «Вінок»         | 3+1    |    | 140-160         | 60-80                     |
| Здобний пиріг, тонке тісто                            | Прямокутна форма або форма «Вінок»         | 2      |    | 150-170         | 60-80                     |
| Фруктовий пиріг, тонкий, здобне тісто                 | Кругла форма                               | 2      |    | 160-180         | 40-60                     |
| Бісквіт   | Форма для фруктового пирога                | 3      |    | 160-180         | 20-30                     |
| Фруктовий або сирний торт з коржем з пісочного тіста* | Рознімна форма діаметром 26 см             | 2      |    | 170-190         | 60-80                     |
| Швейцарський торт                                     | Форма для піци                             | 3      |    | 170-190         | 45-55                     |
| Фруктовий пиріг                                       | Форма з темної сталі для фруктового пирога | 3      |    | 190-210         | 25-40                     |
| Круглий кекс  | Кругла форма                               | 2      |    | 150-170         | 50-70                     |
| Пиріг з дріжджового тіста                             | Рознімна форма діаметром 28 см             | 2      |    | 160-170         | 20-30                     |
| Бісквітний корж, 2 яйця                               | Форма для фруктового пирога                | 3      |    | 150-170*        | 20-30                     |
| Бісквітний торт, 3 яйця                               | Рознімна форма діаметром 26 см             | 2      |    | 160-170*        | 25-35                     |
| Бісквітний торт, 6 яйця                               | Рознімна форма діаметром 28 см             | 2      |    | 150-170*        | 30-50                     |
| <b>Пирого на деці</b>                                 |  |        |   |                 |                           |
| Здобний пиріг з начинкою                              | Деко                                       | 3      |  | 160-180         | 20-40                     |
| Здобний пиріг, 2 рівні                                | Універсальне деко + деко                   | 3+1    |  | 140-160         | 30-50                     |
| Пісочний фруктовий пиріг з сухою начинкою             | Деко                                       | 3      |  | 170-190         | 25-35                     |
| Пісочний фруктовий пиріг сухою начинкою, 2 рівні      | Універсальне деко + деко                   | 3+1    |  | 160-170         | 35-45                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання

| Страва   | Приладдя/Посуд             | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--|----------------------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|
| Пісочний фруктовий пиріг з соковитою начинкою  | Універсальне деко          | 3      |                | 160-180         | 55-65                     |
| Швейцарський торт                              | Універсальне деко          | 3      |                | 170-190         | 45-55                     |
| Дріжджовий пиріг з сухою начинкою              | Універсальне деко          | 3      |                | 160-180         | 15-20                     |
| Дріжджовий пиріг з сухою начинкою, 2 рівні     | Універсальне деко + деко   | 3+1    |                | 150-170         | 20-30                     |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою          | Універсальне деко          | 3      |                | 180-200         | 30-40                     |
| Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою, 2 рівні | Універсальне деко + деко   | 3+1    |                | 150-170         | 45-60                     |
| Саварен  | Деко                       | 2      |                | 160-170         | 25-35                     |
| Бісквітний рулет                               | Деко                       | 3      |                | 180-200*        | 8-15                      |
| Кекс з дріжджового тіста з 500 г борошна       | Деко                       | 2      |                | 150-170         | 45-60                     |
| Штрудель, солодкий                             | Універсальне деко          | 2      |                | 170-180         | 50-60                     |
| Штрудель заморожений                           | Універсальне деко          | 3      |                | 200-220         | 35-45                     |
| <b>Дрібна випічка</b>                          |                            |        |                |                 |                           |
| Дрібна випічка                                 | Деко                       | 3      |                | 160**           | 20-30                     |
| Дрібна випічка                                 | Деко                       | 3      |                | 150**           | 25-35                     |
| Дрібна випічка, 2 рівні                        | Універсальне деко + деко   | 3+1    |                | 150**           | 25-35                     |
| Дрібна випічка, 3 рівні                        | 2 дека + Універсальне деко | 5+3+1  |                | 140**           | 35-45                     |
| Мафіни   | Форма для кексів           | 3      |                | 170-190         | 15-20                     |
| Мафіни, 2 рівні                                | Форми для кексів           | 3+1    |                | 160-180*        | 15-30                     |
| Випічка з дріжджового тіста                    | Деко                       | 3      |                | 160-180         | 25-35                     |
| Випічка з дріжджового тіста, 2 рівні           | Універсальне деко + деко   | 3+1    |                | 150-170         | 25-40                     |
| Листкове тісто                                 | Деко                       | 3      |                | 170-190*        | 20-35                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання

| Страва                             | Приладдя/Посуд             | Рівень  | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|------------------------------------|----------------------------|---------|----------------|-----------------|---------------------------|
| Листкове тісто, 2 рівні            | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 170-190*        | 20-45                     |
| Листкове тісто, 3 рівні            | 2 дека + Універсальне деко | 5+3+1   |                | 170-190*        | 20-45                     |
| Листкове тісто, 4 рівні            | 4 решітки                  | 5+3+2+1 |                | 180-200*        | 20-35                     |
| Випічка з заварного тіста          | Деко                       | 3       |                | 200-220         | 30-40                     |
| Випічка з заварного тіста, 2 рівні | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 190-210         | 35-45                     |
| Плюшки                             | Деко                       | 3       |                | 160-180         | 20-30                     |
| <b>Домашнє печиво</b>              |                            |         |                |                 |                           |
| Фігурне печиво                     | Деко                       | 3       |                | 140-150**       | 25-40                     |
| Фігурне печиво                     | Деко                       | 3       |                | 140-150**       | 25-40                     |
| Фігурне печиво, 2 рівні            | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 140-150**       | 30-40                     |
| Фігурне печиво, 3 рівні            | 2 дека + Універсальне деко | 5+3+1   |                | 130-140**       | 35-55                     |
| Домашнє печиво                     | Деко                       | 3       |                | 140-160         | 15-30                     |
| Домашнє печиво, 2 рівні            | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 140-160         | 15-30                     |
| Домашнє печиво, 3 рівні            | 2 дека + Універсальне деко | 5+3+1   |                | 140-160         | 15-30                     |
| Безе                               | Деко                       | 3       |                | 80-90*          | 120-150                   |
| Безе, 2 рівні                      | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 80-90*          | 120-180                   |
| Мигдальне печиво                   | Деко                       | 3       |                | 90-110          | 20-40                     |
| Мигдальне печиво, 2 рівні          | Універсальне деко + деко   | 3+1     |                | 90-110          | 25-45                     |
| Мигдальне печиво, 3 рівні          | 2 дека + Універсальне деко | 5+3+1   |                | 90-110          | 30-45                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання.

## Поради щодо випікання

|  |  |
|--|--|
| Як визначити ступінь готовності пирога?                    | Проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий.  |
| Пиріг осідає.  | Під час наступного готування додавайте менше рідини або оберіть на 10 градусів нижчий рівень температури у внутрішній камері. Дотримуйтесь зазначеної у рецепті тривалості замішування тіста.  |
| Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях. | Не змащуйте країки рознімної форми жиром. Після завершення випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.  |
| Фруктовий сік витікає з пирога.                            | За наявності в подальшому користуйтеся більш глибоким універсальним деком.   |
| Дрібна випічка злипається під час випікання.               | Відстань між кожним печивом на приладді має складати близько 2 см, щоб воно могло добре піднятися та підрум'янитися з усіх боків.  |
| Пиріг надто сухий.   | При наступному випіканні оберіть на 10 градусів вищий рівень температури та меншу тривалість готування.  |
| Пиріг занадто світлий.                                     | Дотримуйтесь зазначеного у рецепті рівня встановлення приладдя та вказівок щодо посуду. Наступного разу збільште рівень температури або тривалість готування.  |
| Пиріг зверху занадто світлий, а знизу занадто темний.      | Під час наступного готування встановіть пиріг на один рівень вище.   |
| Пиріг зверху занадто темний, а знизу занадто світлий.      | Під час наступного готування встановіть пиріг на один рівень нижче. Оберіть нижчий рівень температури та збільште тривалість готування.  |
| Випічка сильно запеклася з однієї сторони.                 | Наступного разу не розміщуйте випічку надто близько до задньої стінки внутрішньої камери.  |
| Пиріг набув надто темного кольору.                         | Оберіть нижчий рівень температури та випікайте пиріг трохи довше.  |
| Випічка підрум'янилася нерівномірно.                       | Для досягнення рівномірного підрум'янювання слід обирати трохи нижчий рівень температури.<br>Папір не має виступати за межі приладдя. Форми для випікання не повинні бути розташовані прямо напроти отворів у задній стінці внутрішньої камери.<br>При готуванні дрібної випічки за можливості використовуйте вироби однакового розміру та товщини |

|   |   |
|---|---|
| При готуванні на декількох рівнях на верхньому деці випічка темніша, ніж на нижньому. | При готуванні на декількох рівнях завжди використовуйте вид нагрівання «4D гаряче повітря». Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.   |
| Хліб або випічка ззовні готові, але не пропеклися зсередини.                          | Під час наступного готування додавайте менше рідини, оберіть нижчий рівень температури у внутрішній камері та більшу тривалість готування. Для пирогів з соковитою начинкою: випічіть корж окремо, посипте мигдалем або панірувальними сухарями та лише після цього покладіть начинку.  |
| Пиріг припікся до форми.  | Після завершення випікання залиште пиріг охолонути на 5-10 хвилин. Якщо пиріг все ще пристає до форми, слід обережно відокремити його від форми за допомогою ножа. Перегорніть форму для випікання та накрийте її вологим рушником, згорнутим у декілька разів. Наступного разу змастіть форму та посипте її панірувальними сухарями. |

## Хліб та булочки

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання, що підходять для приготування хліба та булочок. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

Додаткові вказівки наведено у розділі «Дріжджове тісто».

Використовуйте лише приладдя, що входить до комплекту поставки. Воно було розроблено спеціально для Вашої духовної шафи та її режимів роботи.

### Встановлення приладдя на одному рівні

Приладдя слід встановлювати на рівні, вказані нижче.

### Випікання на одному рівні

При випіканні на одному рівні приладдя слід встановлювати на вказані рівні:

- Випічка, яка сходить при готуванні: Рівень 2
- Випічка, яка не сходить при готуванні: Рівень 3

У випадку використання виду нагрівання «4D гаряче повітря» Ви можете встановити приладдя на рівні 1, 2, 3 та 4.

### Встановлення приладдя на двох рівнях

Для готування страв на декількох рівнях ми рекомендуємо використовувати вид нагрівання «4D гаряче повітря». Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

- Універсальне деко: Рівень 3  
Деко: Рівень 1
- Пирогів у формах / на тарілках на решітці  
Перша решітка: Рівень 3  
Друга решітка: Рівень 1

При готуванні на декількох рівнях Ви можете заощадити до 45 % електроенергії. Розмістіть форми для випікання одну поруч з іншою або у шаховому порядку.

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

### Решітка

Решітку слід встановлювати у духову шафу частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу.

## Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.

## Форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу.

У випадку використання світлих форм з тонкого металу, скла чи кераміки тривалість готування збільшується, а піріг підрум'янюється не так рівномірно. В такому випадку встановлюйте приладдя на рівень 1 та готуйте страву за допомогою виду нагрівання "Верхнє/нижнє нагрівання".

## Папір для випічки

Папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

## Напівфабрикати

Не розморожуйте продукти, що не встигли розморозитися. На заморожених продуктах не повинно залишитися шматочків льоду.

Нерівномірність запікання може бути спричиненою особливостями процесу виробництва напівфабрикату.

## Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних видів хліба та булочок. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

**Вказівка:** якщо Ви хочете щоб випічка приготувалася швидше, не слід обирати вищий рівень температури. За вищого рівня температури випічка підрум'янюється ззовні, але погано приготується всередині.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню

внутрішню камеру, що встигла охолонути. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

Для коректного приготування деяких страв необхідно попередньо розігріти духову шафу. У таблиці наведені вказівки стосовно таких страв. Деякі виробники слід випікати у декілька етапів. У таблиці наведені вказівки стосовно таких страв. Значення налаштувань для тіста однакові для тіста у формі та тіста, що готується прямо на деці.






Якщо Ви хочете приготувати випічку за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу.
















Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

## Увага!

Не заливайте воду до гарячої внутрішньої камери. Це може призвести до утворення гарячої водяної пари та пошкодження емалі внаслідок зміни температури.

Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва  | Приладдя                           | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---|------------------------------------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Хліб</b>                                     |                                    |        |   |                 |                    |                           |
| Білий хліб, 750 г                               | Універсальне деко або кругла форма | 2      |    | 210-220*        | -                  | 10-15                     |
|   |                                    |        |   | 180-190         | -                  | 25-35                     |
| Хліб з різних злаків, 1,5 кг                    | Універсальне деко або кругла форма | 2      |    | 210-220*        | -                  | 10-15                     |
|   |                                    |        |   | 180-190         | -                  | 40-50                     |
| Хліб з непросіяного борошна, 1 кг               | Універсальне деко                  | 2      |    | 210-220*        | -                  | 10-15                     |
|   |                                    |        |   | 180-190         | -                  | 40-50                     |
| Коржі та перепічка                              | Універсальне деко                  | 3      |    | 250-270         | -                  | 20-25                     |
| <b>Булочки</b>                                  |                                    |        |   |                 |                    |                           |
| Булочки /багет, напівсірі, попередньо випечені  | Універсальне деко                  | 3      |    | 180-200         | -                  | 10-15                     |
| Солодкі булочки, свіжі                          | Деко                               | 3      |    | 170-190*        | -                  | 15-20                     |
| Солодкі булочки, свіжі, 2 рівні                 | Універсальне деко + деко           | 3+1    |    | 150-170*        | -                  | 20-30                     |
| Булочки, свіжі                                  | Деко                               | 3      |    | 180-200         | -                  | 20-30                     |
| Багет, попередньо випечений, охолоджений        | Універсальне деко                  | 3      |    | 180-200         | -                  | 20-30                     |
| <b>Булочки, заморожені</b>                      |                                    |        |   |                 |                    |                           |
| Булочки /багет, напівсірі, попередньо випечені  | Універсальне деко                  | 3      |    | 180-200         | -                  | 10-15                     |
| Хліб, приготований з використанням розчину соди | Універсальне деко                  | 3      |  | 180-200         | -                  | 20-25                     |
| Круасан   | Універсальне деко                  | 3      |  | 170-190         | -                  | 30-35                     |
| <b>Підсмажування тостів</b>                     |                                    |        |   |                 |                    |                           |
| Тости з топінгом 4 шт.                          | Решітка                            | 3      |  | 190-210         | -                  | 10-15                     |
| Тости з топінгом 12 шт.                         | Решітка                            | 3      |  | 230-250         | -                  | 10-15                     |
| Хліб для тостів (без попереднього розігрівання) | Решітка                            | 5      |  | -               | 3                  | 4-6                       |

\* попереднє розігрівання

## Піца, кіш та пироги з несолодкою начинкою

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання що підходять для приготування піци, кіша та пирогів з несолодкою начинкою. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

Додаткові вказівки наведено у розділі «Дріжджове тісто».

Використовуйте лише приладдя, що входить до комплекту поставки. Воно було розроблено спеціально для Вашої духовної шафи та її режимів роботи.

### Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівні, вказані нижче.

### Випікання на одному рівні

При випіканні на одному рівні приладдя слід встановлювати на такі позиції:

- Випічка, яка сходиться при готуванні: Рівень 2
- Випічка, яка не сходиться при готуванні: Рівень 3

У випадку використання виду нагрівання «4D гаряче повітря» Ви можете встановити приладдя на рівні 1, 2, 3 та 4.

### Випікання на декількох рівнях

Для готування страв на декількох рівнях ми рекомендуємо використовувати вид нагрівання «4D гаряче повітря». Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: Рівень 3  
Деко: Рівень 1
- Пироги у формах / на тарілках на решітці  
Перша решітка: Рівень 3  
Друга решітка: Рівень 1

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 4 рівнях:

- 4 решітки з папером для випічки.  
Перша решітка: Рівень 5

Друга решітка: Рівень 3  
Третя решітка: Рівень 2  
Четверта решітка: Рівень 1

При готуванні на декількох рівнях Ви можете заощадити до 45 % електроенергії. Розмістіть форми для випікання одну поруч з іншою, або розмістіть їх у шаховому порядку.

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

### Решітка

Решітку слід встановлювати у камеру відкритою частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу.

### Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у камеру скошеною крайкою до дверцят.

Для запобігання забруднення стінок духової шафи при готуванні піци з соковитою начинкою слід використовувати універсальне деко.

### Форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу. У випадку використання світлих форм з тонкого металу, скла чи кераміки тривалість готування збільшується, а пиріг підрум'янюється не так рівномірно. В такому випадку встановлюйте приладдя на рівень 1 та готуйте страву за допомогою виду нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання».

### Папір для випічки

Використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

### Напівфабрикати

Не розморожуйте продукти, що не встигли розморозитися. На заморожених продуктах не повинно залишитися шматочків льоду.

Нерівномірність запікання може бути спричиненою особливостями процесу виробництва напівфабрикату.

## Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних страв. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

**Вказівка:** якщо Ви хочете щоб випічка приготувалася швидше, не слід обирати вищий рівень температури. За вищого рівня температури випічка підрум'янюється ззовні, але погано приготується всередині.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути. Готування страв без попереднього




розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

Для коректного приготування деяких страв необхідно попередньо розігріти внутрішню духову шафу. У таблиці наведені вказівки стосовно таких страв.

Якщо Ви хочете приготувати випічку за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва                       | Приладдя                    | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|------------------------------|-----------------------------|--------|---|-----------------|---------------------------|
| <b>Піца</b>                  |                             |        |   |                 |                           |
| Піца, свіжа                  | Деко                        | 3      |    | 200-220         | 25-35                     |
| Піца, свіжа                  | Деко                        | 3      |    | 200-220         | 25-35                     |
| Піца, свіжа, 2 рівні         | Універсальне деко + деко    | 3+1    |   | 180-200         | 35-45                     |
| Піца на тонкому тісті, свіжа | Форма для піци              | 2      |  | 220-230         | 20-30                     |
| Піца охолоджена              | Решітка                     | 3      |  | 190-210         | 10-15                     |
| <b>Піца заморожена</b>       |                             |        |   |                 |                           |
| Піца на тонкому тісті x 1    | Решітка                     | 3      |  | 190-210         | 15-20                     |
| Піца на тонкому тісті x 2    | Універсальне деко + решітка | 3+1    |  | 190-210         | 20-25                     |
| Піца на пухкому тісті x 1    | Решітка                     | 3      |  | 180-200         | 20-25                     |
| Піца на пухкому тісті x 2    | Універсальне деко + решітка | 3+1    |  | 190-210         | 20-30                     |

\* попереднє розігрівання



| Страва                                     | Приладдя                                   | Рівень  | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--|--|---------|----------------|-----------------|---------------------------|
| Піца-багет                                 | Решітка                                    | 3       |                | 200-220         | 15-20                     |
| Міні-піца                                  | Універсальне деко                          | 3       |                | 180-200         | 15-20                     |
| Міні-піца, діаметр 7 см, 4 рівні           | 4 решітки                                  | 5+3+2+1 |                | 180-200*        | 20-30                     |
| <b>Кіш та пироги з несолодкою начинкою</b> |  |         |                |                 |                           |
| пироги з несолодкою начинкою у формі       | Рознімна форма діаметром 28 см             | 2       |                | 170-190         | 55-65                     |
| Кіш  | Форма з темної сталі для фруктового пирога | 3       |                | 190-210         | 30-40                     |
| Тарт фламбе                                | Універсальне деко                          | 3       |                | 260-280*        | 10-15                     |
| Вареники                                   | Форма для запіканок                        | 2       |                | 190-200         | 30-45                     |
| Емпанада                                   | Універсальне деко                          | 3       |                | 180-190         | 30-45                     |
| Турецький пиріг бьорек                     | Універсальне деко                          | 1       |                | 200-220*        | 20-30                     |

\* попереднє розігрівання

## Запіканки та ґратени

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання що підходять для приготування запіканок та ґратенів. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

Використовуйте лише приладдя, що входить до комплекту поставки. Воно було розроблено спеціально для Вашої духовної шафи та її режимів роботи.

### Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівні, вказані нижче.

Ви можете готувати страву на одному рівні за допомогою форм для випікання та універсального дека.

■ Форми / посуд на решітці: Рівень 2

■ Універсальне деко: Рівень 3

Для приготування запіканки на парі встановіть універсальне деко на рівень 2.

При готуванні на декількох рівнях Ви можете заощадити до 45 % електроенергії. Розмістіть форми для випікання або посуд один поруч з іншим.

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

### Решітка

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру відкритою частиною до дверця духової шафи та вигином донизу.

### Універсальне деко

Універсальне деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверця.

### Посуд

Використовуйте великі пласкі тарілки. Страви у вузькому глибокому посуді будуть готуватися довше, а верхня частина

страви буде надто сильно підрум'янитися.

### Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних запіканок та ґратенів. Рівень температури та тривалість випікання залежать від кількості продуктів та особливостей певної страви, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Тривалість готування запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Якщо Ви хочете щоб випічка приготувалася швидше, не слід обирати вищий рівень температури. За вищого рівня температури страва підрум'яниться ззовні, але погано приготується всередині.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонти. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

Якщо Ви хочете приготувати страву за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

Види нагрівання:

- 4D гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Режим «Піца»

| Страва   | Приладдя             | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--|----------------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|
| Запіканка з несолодкою начинкою, готові інгредієнти                | Форма для запіканок  | 2      |                | 200-220         | 30-50                     |
| Запіканка, солодка   | Форма для запіканок  | 2      |                | 170-190         | 40-60                     |
| Лазанья, свіжа, 1 кг   | Форма для запіканок  | 2      |                | 160-180         | 50-60                     |
| Лазанья, заморожена, 400 г   | Решітка              | 2      |                | 190-210         | 30-35                     |
| Картопляний ґратен, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки          | Форма для запіканок  | 2      |                | 160-190         | 50-70                     |
| Картопляний ґратен, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки, 2 рівні | Форма для запіканок  | 3+1    |                | 150-170         | 60-80                     |
| Суфле  | Форма для запіканок  | 2      |                | 160-180*        | 35-45                     |
| Суфле  | Окремі чашки / банки | 3      |                | 190-210         | 25-30                     |

## Птиця

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання що підходять для приготування птиці. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

### Приготування на решітці

Приготування безпосередньо на решітці ідеально підходить для великих шматків птиці або для запікання декількох шматків одночасно.

Встановіть універсальне деко на одному рівні з решіткою. Впевніться що решітка, під якою знаходиться універсальне деко, встановлена належним чином. (див. розділ «Приладдя»).

Щоб запобігти утворенню диму під час готування птиці та забрудненню внутрішньої камери, додайте у універсальне деко до ½ літра води. М'ясний сік, зібраний у деко, можна використовувати для приготування соусу.

### Приготування у посуді

Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Використовуйте лише посуд, що підходить за розміром до внутрішньої камери Вашої духовної шафи.

Для досягнення оптимальних результатів готування рекомендується використовувати скляний посуд. Гарячий скляний посуд слід встановлювати на суху підставку. При встановленні на вологу або холодну підставку скло може тріснути.

Посуд з нержавіючої сталі або алюмінію не дуже добре підходить для запікання. Через те, що блискуча поверхня такого посуду відбиває значну кількість теплого випромінювання, м'ясо у такому посуді готуватиметься повільніше та буде гірше підрум'янюватися. У випадку використання такого посуду обирайте вищий рівень температури та/або більшу тривалість готування.

При використанні такого посуду дотримуйтесь вказівок виробника.

### Готування у посуді без кришки

Для приготування птиці найкраще підходить глибока жаровня. Розмістіть посуд на решітці. За відсутності відповідного посуду використовуйте універсальне деко.

### Готування у закритому посуді

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, рекомендується використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та щільно закривалася. Розмістіть посуд на решітці. З під кришки закритого посуду може виходити гаряча пара. Обережно підніміть кришку посуду таким чином, щоб пара виходила з іншої сторони.

Для утворення скоринки готуйте птицю у закритій жаровні із скляною кришкою з використанням високого рівня температури.

### Готування на грилі

Готувати страви на грилі можна лише при закритих дверцятах духовної шафи.

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть універсальне деко на одному рівні з решіткою. Впевніться, що решітка, під якою знаходиться універсальне деко, встановлена належним чином (див. розділ «Приладдя»).

При запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 2.

Щоб Ваша страва підсмажилася рівномірно та залишилася соковитою, поріжте її на шматки однакової товщини. Шматки страви слід класти безпосередньо на решітку.

Для перегортання страви використовуйте щипці. Якщо Ви не хочете щоб м'ясо було занадто соковитим, проколите його декілька разів.

### Вказівки

■ Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається поперемінно; це не є несправністю. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного режиму роботи.

■ Під час готування на грилі може утворюватися дим.

### Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних видів птиці. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури м'яса, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути. Значення налаштувань наведені для охолодженої нефаршированої птиці. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

В таблиці наведені стандартні значення ваги птиці. Якщо Ви бажаєте приготувати важчий шматок птиці, оберіть нижчий рівень температури. При приготуванні декількох шматків птиці, орієнтуйтеся на вагу найбільшого шматку. Шматки повинні мати бути приблизно однакового розміру.

При готуванні великого шматку птиці збільште тривалість готування та оберіть нижчий рівень температури.

Птицю слід перегортати після завершення ½-2/3 тривалості готування.





Використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

### Вказівки

- Перед початком готування качки або гусака проколите шкірку під крильцями, щоб жир міг стікати.
- Для приготування качиної грудки розріжте шкірку навхрест. Качину грудку не потрібно перегортати під час приготування.
- На початку приготування покладіть птицю у посуд грудкою донизу.
- Для надання скоринки незадовго до завершення готування намастіть птицю вершковим маслом або змочіть апельсиновим соком чи водою з сіллю.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

Види нагрівання:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва  | Приладдя | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---|----------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Курча</b>  |          |        |   |                 |                    |                           |
| Ціле курча, 1 кг  | Решітка  | 2      |  | 200-220         | -                  | 60-70                     |
| Філе з курячої грудки, шматки по 150 г (готування на грилі) | Решітка  | 4      |  | -               | 3*                 | 15-20                     |
| Курча, порційні шматки по 250 г                             | Решітка  | 3      |  | 220-230         | -                  | 30-35                     |

| Страва                                       | Приладдя          | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|--|-------------------|--------|----------------|-----------------|--------------------|---------------------------|
| Палички або нагетти з курчатиною, заморожені | Універсальне деко | 3      |                | 190-210         | -                  | 20-25                     |
| Ціла пулярка, 1,5 кг                         | Решітка           | 2      |                | 200-220         | -                  | 70-90                     |
| <b>Качка та гусак</b>                        |                   |        |                |                 |                    |                           |
| Ціла качка, 2 кг                             | Решітка           | 1      |                | 180-200         | -                  | 90-110                    |
| Качине філе, шматки по 300 г                 | Решітка           | 3      |                | 230-250         | -                  | 17-20                     |
| Цілий гусак, 3 кг                            | Решітка           | 2      |                | 160-180         | -                  | 120-150                   |
| Гусячий окіст, шматки по 350 г               | Решітка           | 2      |                | 210-230         | -                  | 40-50                     |
| <b>Індичка</b>                               |                   |        |                |                 |                    |                           |
| Молода індичка, ціла тушка, 2,5 кг           | Решітка           | 2      |                | 180-200         | -                  | 70-90                     |
| Індиче філе, 1 кг                            | Посуд, закритий   | 2      |                | 240-260         | -                  | 80-100                    |
| Індичий окіст, з кісткою, 1 кг               | Решітка           | 2      |                | 180-200         | -                  | 80-100                    |

\* попереднє розігрівання

## М'ясо

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання що підходять для приготування м'яса. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

### Запікання та тушкування

Для смаження нежирного м'яса слід додавати невелику кількість рідини. Нежирне м'ясо можна обкласти беконом. Розріжте шкірку навхрест та покладіть м'ясо у посуд спочатку шкіркою донизу. Після завершення приготування печені залиште її на 10 хвилин у вимкненій та зачиненій духовій шафі, щоб м'ясо краще набралось соку. За необхідно-

сті загорніть м'ясо у фольгу. Значення тривалості готування, вказане у таблиці, не включає час необхідний для кращого розподілу м'ясного соку після завершення готування.

### Приготування на решітці

Приготування на решітці дозволяє отримати хрустку скоринку з усіх боків.

Щоб запобігти утворенню диму під час готування м'яса та забрудненню внутрішньої камери, додайте у універсальне деко до ½ літра води. М'ясний сік, зібраний у деко, можна використовувати для приготування соусу.

Встановіть універсальне деко на одному рівні з решіткою. Впевніться, що решіт-

ка, під якою знаходиться універсальне деко, встановлена належним чином (див. розділ «Приладдя»).

### Приготування у посуді

Для запікання та тушкування м'яса рекомендується застосовувати відповідний посуд. М'ясні соки, зібрані у посуді, Ви можете використати для приготування соусу.

Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Використовуйте лише посуд, що підходить за розміром до внутрішньої камери Вашої духової шафи.

Для досягнення оптимальних результатів готування рекомендується використовувати скляний посуд. Гарячий скляний посуд слід встановлювати на суху підставку. При встановленні на вологу або холодну підставку скло може тріснути.

Для смаження нежирного м'яса слід додавати невелику кількість рідини. Дно посуду повинно бути вкритим водою приблизно на ½ см.

Кількість води залежить від того, готується м'ясо у закритому чи відкритому посуді сорту м'яса та матеріалу посуду. Для готування м'яса у емальованій жаровні необхідно дещо більше рідини, ніж для готування у скляному посуді.

Під час тушкування м'яса у посуді утворюється водяна пара. За необхідності обережно додайте більше рідини.

Посуд з нержавіючої сталі або алюмінію не дуже добре підходить для запікання. Через те, що блискуча поверхня такого посуду відбиває значну кількість теплового випромінювання, м'ясо у такому посуді готуватиметься повільніше та буде гірше підрум'янюватися. У випадку використання такого посуду обирайте вищий рівень температури та/або більшу тривалість готування.

При використанні такого посуду дотримуйтесь вказівок виробника.

### Готування у посуді без кришки

Для приготування м'яса найкраще підходить глибока жаровня. Розмістіть

посуд на решітці. За відсутності відповідного посуду використовуйте універсальне деко.

### Готування у закритому посуді

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, рекомендується використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та щільно закривалася. Розмістіть посуд на решітці.

Під час запікання печеня збільшується в розмірі. Тому між м'ясом та кришкою посуду повинно залишатися щонайменше 3 см.

З під кришки закритого посуду може виходити гаряча пара. Обережно підніміть кришку посуду таким чином, щоб пара виходила з іншої сторони.

За необхідності перед початком готування обсмажте м'ясо на сковорідці. Для утворення скоринки додайте води, вина чи оцту. Дно посуду повинно бути вкритим водою приблизно на ½ см.

Під час тушкування м'яса у посуді утворюється водяна пара. За необхідності обережно додайте більше рідини.

Для утворення скоринки готуйте м'ясо у закритій жаровні із скляною кришкою з використанням високого рівня температури.

### Готування на грилі

Готувати страви на грилі можна лише при закритих дверцятах духової шафи.

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть універсальне деко на одному рівні з решіткою. Впевніться що решітка, під якою знаходиться універсальне деко, встановлена належним чином (див. розділ «Приладдя»).

**Вказівка:** при запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 2.

Щоб Ваша страва підсмажилася рівномірно та залишилася соковитою, поріжте її на шматки однакової товщини. Шматки страви слід класти безпосередньо на решітку.

Для перегортання страви використовуйте щипці. Якщо Ви не хочете, щоб м'ясо

було занадто соковитим, проколить його декілька разів.

Щоб м'ясо не вийшло надто сухим, не слід солити страву до завершення готування.

### Вказівки

■ Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається поперемінно; це не є несправністю. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного режиму роботи.

■ Під час готування на грилі може утворюватися дим.

### Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для багатьох страв. Температура та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури м'яса, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

| Страва                                  | Приладдя        | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---|-----------------|--------|----------------|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Свинина</b>                          |                 |        |                |                 |                    |                           |
| Печеня без шкірки, напр. ошейок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2      |                | 180-190         | -                  | 110-130                   |
| Свинина з шкіркою, напр. лопатка, 2 кг  | Решітка         | 2      |                | 190-200         | -                  | 130-140                   |
| Стейк з свинячого філе, 1,5 кг          | Відкритий посуд | 2      |                | 220-230         | -                  | 70-80                     |
| Філе свинини, 400 г                     | Решітка         | 3      |                | 220-230         | -                  | 20-25                     |

Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

В таблиці наведені стандартні значення ваги печені. Якщо Ви бажаєте приготувати важчий шматок м'яса, оберіть нижчий рівень температури. При приготуванні декількох шматків м'яса, орієнтуйтеся на вагу найбільшого шматку. Шматки повинні мати бути приблизно однакового розміру.

При готуванні великого шматку печені збільште тривалість готування та оберіть нижчий рівень температури.

Перевертайте страву після завершення 1/2-2/3 тривалості готування.

Якщо Ви хочете приготувати страву за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу. Поради щодо приготування м'яса наведені у відповідній таблиці.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

Види нагрівання:

- Верхнє/нижнє нагрівання
- Гриль з конвекцією
- Гриль великої площі нагрівання

| Страва   | Приладдя        | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|--|-----------------|--------|----------------|-----------------|--------------------|---------------------------|
| Копчена грудинка з кісткою, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води) | Посуд, закритий | 2      |                | 210-230         | -                  | 70-90                     |
| Стейки зі свинини завтовшки 2 см   | Решітка         | 5      |                | -               | 2                  | 16-20                     |
| Медальйони зі свинини завтовшки 3 см                                     | Решітка         | 5      |                | -               | 3*                 | 8-12                      |
| <b>Яловичина</b>   |                 |        |                |                 |                    |                           |
| Філе яловичини, середнього ступеня просмаження, 1 кг                     | Решітка         | 2      |                | 210-220         | -                  | 40-50                     |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг  | Посуд, закритий | 2      |                | 200-220         | -                  | 130-160                   |
| Стейк середнього ступеня просмаження, 1,5 кг                             | Решітка         | 2      |                | 220-230         | -                  | 60-70                     |
| Стейк середнього ступеня просмаження завтовшки 3 см                      | Решітка         | 5      |                | -               | 3                  | 15-20                     |
| Рублений біфштекс завтовшки 3-4 см                                       | Решітка         | 4      |                | -               | 3                  | 25-30                     |
| <b>Телятина</b>  |                 |        |                |                 |                    |                           |
| Телятина для смаження, 1,5 кг  | Відкритий посуд | 2      |                | 160-170         | -                  | 100-120                   |
| Теляча гомілка, 1,5 кг   | Відкритий посуд | 2      |                | 200-210         | -                  | 100-120                   |
| Баранина   |                 |        |                |                 |                    |                           |

\* попереднє розігрівання

\*\* Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 2 універсальне деко для збору м'ясного соку.

\*\*\* Не перегортайте

| Страва  | Приладдя        | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---|-----------------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| Бараняча нога, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2      |  | 170-190         | -                  | 50-80                     |
| Бараняча спинка з кісткою***                                      | Решітка         | 2      |  | 180-190         | -                  | 40-50                     |
| Товченик з баранини**   | Решітка         | 5      |  | -               | 3                  | 12-16                     |
| <b>Ковбаски</b>   |                 |        |   |                 |                    |                           |
| Ковбаски на грилі   | Решітка         | 4      |  | -               | 3                  | 10-15                     |
| <b>М'ясні страви</b>  |                 |        |   |                 |                    |                           |
| М'ясний рулет, 1 кг   | Відкритий посуд | 2      |  | 170-180         | -                  | 60-70                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 2 універсальне деко для збору м'ясного соку.

\*\*\* Не перегорайте

### Поради щодо приготування м'яса

|   |  |
|---|--|
| Під час приготування страви внутрішня камера сильно забруднюється.                    | Використовуйте жаровню з кришкою. Для досягнення оптимальних результатів готування рекомендується використовувати деко для готування страв на грилі. Деко для готування страв на грилі доступно у якості додаткового приладдя. |
| Печеня занадто темна, скоринка місцями підгоріла, та/або печеня вийшла занадто сухою. | Перевірте рівень встановлення положення обраний рівень температури. Наступного разу встановіть нижчий рівень температури та зменште тривалість готування.  |
| Скоринка надто тонка.   | Оберіть вищий рівень температури або ненадовго увімкніть режим грилю перед завершенням готування.  |
| Печеня приготувалась добре, але соус підгорів.  | При наступному готуванні використовуйте менший за розміром посуд або додавайте більше рідини.  |
| Печеня приготувалась добре, але соус надто світлий та рідкий.                         | При наступному готуванні використовуйте більший за розміром посуд або додавайте менше рідини.  |
| Печеня підгоріла.   | Використовуйте лише посуд із кришкою, що добре закривається. За необхідності зменште рівень температури та додайте більше рідини.  |

## Риба

Ваша духовна шафа пропонує цілу низку видів нагрівання, що підходять для приготування риби. У таблицях нижче наведено оптимальні налаштування для багатьох страв.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу рибу спинкою догори у посуд та встановіть його до внутрішньої камери приладдя. Для забезпечення надійного положення покладіть рибу у живіт картоплину або маленьку жаростійку ємність.

Якщо Ви можете легко зняти спинний плавник, це означає що риба готова.

### Приготування на решітці

Встановіть універсальне деко на одному рівні з решіткою. Впевніться що решітка, під якою знаходиться універсальне деко, встановлена належним чином (див. розділ «Приладдя»).

**Вказівка:** при запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 2.

Щоб запобігти утворенню пари під час готування риби та забрудненню внутрішньої камери, додайте в універсальне деко до ½ літра води.

Готувати страви на грилі можна лише при зачинених дверцятах духової шафи.

Щоб Ваша страва підсмажилася рівномірно та залишилася соковитою, поріжте її на шматки однакової товщини. Шматки страви слід класти безпосередньо на решітку.

Для перегортання страви використовуйте щипці. Якщо Ви не хочете щоб риба була занадто соковитою, проколить її декілька разів.

### Вказівки

- Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається поперемінно; це не є несправністю. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного режиму роботи.
- Під час готування на грилі може утворюватися дим.

## Приготування у посуді

Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Використовуйте лише посуд, що підходить за розміром до внутрішньої камери Вашої духової шафи.

Для досягнення оптимальних результатів готування рекомендується використовувати скляний посуд. Гарячий скляний посуд слід встановлювати на суху підставку. При встановленні на вологу або холодну підставку скло може тріснути.

Посуд з нержавіючої сталі або алюмінію не дуже добре підходить для запікання. Через те, що блискача поверхня такого посуду відбиває значну кількість теплового випромінювання, риба у такому посуді готуватиметься повільніше та буде гірше підрум'янюватися. У випадку використання такого посуду обирайте вищий рівень температури та/або більшу тривалість готування.

При використанні такого посуду дотримуйтесь вказівок виробника.

### Готування у посуді без кришки

Для приготування цілої риби найкраще підходить глибока жаровня. Розмістіть посуд на решітці. За відсутності відповідного посуду використовуйте універсальне деко.

### Готування у закритому посуді

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери рекомендується використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та щільно закривалася. Розмістіть посуд на решітці.

Для тушкування рибного філе слід додати кілька столових ложок рідини.

З під кришки закритого посуду може виходити гаряча пара. Обережно підніміть кришку посуду таким чином, щоб пара виходила з іншої сторони.

Для утворення скоринки готуйте рибу у закритій жаровні із скляною кришкою з використанням високого рівня температури.

## Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних рибних страв. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури м'яса, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути. Значення налаштувань наведені для охолодженої риби. Готування страв без попереднього розігрівання внутрішньої камери дозволяє заощадити до 20 % електроенергії. Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

В таблиці наведені стандартні значення ваги. Якщо Ви бажаєте приготувати важчий шматок риби, оберіть нижчий рівень температури. При приготуванні

декількох шматків риби, орієнтуйтеся на вагу найбільшого шматку. Шматки повинні бути приблизно однакового розміру.




При готуванні великого шматку риби збільште тривалість готування та оберіть нижчий рівень температури.

Шматки риби слід перевертати після завершення  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  тривалості готування.


**Вказівка:** використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться. Це дозволяє заощадити до 20 % електроенергії.

### Види нагрівання:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання

| Страва  | Приладдя | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---|----------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Риба</b>                                   |          |        |   |                 |                    |                           |
| Ціла риба для запікання, 300 г, напр. форель  | Решітка  | 2      |    | 170-190         | -                  | 20-30                     |
| Ціла риба для запікання, 1,5 кг, напр. лосось | Решітка  | 2      |  | 170-190         | -                  | 30-40                     |
| <b>Рибне філе</b>                             |          |        |   |                 |                    |                           |
| Рибне філе для запікання, не-фаршироване      | Решітка  | 4      |  | -               | 1*                 | 15-25                     |
| <b>Рибні котлети</b>                          |          |        |   |                 |                    |                           |
| Рибні котлети завтовшки 3 см**                | Решітка  | 4      |  | -               | 3                  | 10-20                     |

| Страва   | Приладдя          | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|--|-------------------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Риба, заморожена</b>                                    |                   |        |   |                 |                    |                           |
| Рибне філе, не-фаршироване                                 | Посуд, закритий   | 2      |  | 210-230         | -                  | 20-30                     |
| Рибне філе, в паніровці                                    | Решітка           | 2      |  | 200-220         | -                  | 45-60                     |
| Рибні палички (необхідно перегортати під час приготування) | Універсальне деко | 3      |  | 200-220         | -                  | 20-30                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 2 універсальне деко для збору м'ясного соку.

## Страви з овочів

У даному розділі наведені вказівки щодо приготування запечених овочей, картоплі та напівфабрикатів з картоплі.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться.

### Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівні, вказані нижче.

### Приготування на одному рівні

Дотримуйтесь вказівок, наведених у таблиці.

### Приготування на двох рівнях

Для готування страв на декількох рівнях ми рекомендуємо використовувати вид нагрівання «4D гаряче повітря». Встановлені на різних рівнях страви не обов'язково готуватимуться однаково швидко.

■ Універсальне деко: Рівень 3

■ Деко: Рівень 1

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

### Решітка

Решітку слід встановлювати у камеру відкритою частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу.

### Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.

### Папір для випічки

Використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

### Оптимальні налаштування




У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних страв. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури продуктів, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути. Якщо перед готуванням духову шафу

було розігріто, час готування скорочується на декілька хвилин.

Якщо Ви хочете приготувати страву за власним рецептом, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу.

#### Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва                                       | Приладдя                 | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|--|--------------------------|--------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Страва з овочів</b>                       |                          |        |   |                 |                    |                           |
| Запечені овочі                               | Універсальне деко        | 5      |  | -               | 3                  | 10-15                     |
| <b>Картопля</b>                              |                          |        |   |                 |                    |                           |
| Запечена картопля, порізана на половинки     | Універсальне деко        | 3      |  | 160-180         | -                  | 45-60                     |
| <b>Напівфабрикати з картоплі, заморожені</b> |                          |        |   |                 |                    |                           |
| Картопля рьшті                               | Універсальне деко        | 3      |  | 200-220         | -                  | 25-35                     |
| Фарширована картопля                         | Універсальне деко        | 3      |  | 190-210         | -                  | 20-30                     |
| Крокети                                      | Універсальне деко        | 3      |  | 200-220         | -                  | 25-35                     |
| Картопля фрі                                 | Універсальне деко        | 3      |  | 190-210         | -                  | 25-35                     |
| Картопля фрі, 2 рівні                        | Універсальне деко + деко | 3+1    |  | 190-210         | -                  | 30-40                     |

## Йогурт

У даному розділі наведено вказівки щодо приготування йогурту.

### Приготування йогурту


Перед початком готування дістаньте з внутрішньої камери приладу усе приладдя, підвісні тримачі для дек та телескопічні напрямні.

1. Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жирності) та охолодіть його до 40 °C. Можна також просто підігріти ультрапастеризоване молоко до 40°C.
2. Додайте 150 г йогурту (з холодильника).

3. Перелийте отриману рідину у чашки або невеликі скляні банки з кришками, що закручуються, та накрийте харчовою плівкою.
4. Встановіть чашки / банки на дно внутрішньої камери та приготуйте йогурт, дотримуючись відповідних вказівок.
5. Після приготування охолодіть йогурт у холодильній камері.

#### Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря

| Страва | Приладдя             | Рівень                               | Вид нагрівання  | Температура, °C | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|--------|----------------------|--------------------------------------|---|-----------------|--------------------|---------------------------|
| Йогурт | Окремі чашки / банки | Встановіть на дно внутрішньої камери |  | 40-45           | 8-9                | 30-40                     |

## Види нагрівання, що дозволяють заощадити електроенергію

У даному розділі описано види нагрівання «Гаряче повітря Есо» та «Верхнє/нижнє нагрівання Есо», що вирізняються особливо низькими показниками споживання електроенергії.

Для забезпечення оптимальних показників споживання електроенергії при використанні виду нагрівання «Гаряче повітря Есо» готуйте страви без попереднього розігрівання внутрішньої камери приладу. Під час готування якомога рідше відчиняйте дверцята приладу.

Для досягнення оптимальних результатів готування перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться.

Використовуйте лише приладдя, що входить до комплекту поставки. Воно було розроблено спеціально для Вашої духової шафи та її режимів роботи.

### Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

### Решітка

Решітку слід встановлювати у камеру відкритою частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу.

### Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.

### Посуд та форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу.

Це дозволить Вам заощадити до 35 % електроенергії.

Через те, що блискучі поверхні з нержавіючої сталі або алюмінію відбивають значну кількість теплового випромінювання, посуд з таких матеріалів не дуже добре підходить для запікання. Рекомендується використовувати темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання.

У випадку використання світлих форм з тонкого металу, скла чи кераміки тривалість готування збільшується, а піриг підрум'янюється не так рівномірно.

### Папір для випічки



Використовуйте лише папір для випічки, що підходить для обраного рівня температури. Папір не має виступати за межі приладдя.

### Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних страв. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.







**Вказівка:** якщо Ви хочете щоб випічка приготувалася швидше, не слід обирати вищий рівень температури. За вищого рівня температури випічка підрум'янить ззовні, але погано приготується.

#### Види нагрівання:






-  «Гаряче повітря Есо»
-  «Гаряче повітря Есо»

| Страва | Приладдя/Посуд | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--------|----------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|
|--------|----------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|








#### Пирого у формах

|                          |                                    |   |   |         |       |
|--------------------------|------------------------------------|---|---|---------|-------|
| Дріжджовий пиріг у формі | Прямокутна форма або форма «Вінок» | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Бісквіт                  | Форма для фруктового пирога        | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бісквітний корж, 2 яйця  | Форма для фруктового пирога        | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бісквітний торт, 3 яєць  | Рознімна форма діаметром 26 см     | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Бісквітний торт, 6 яєць  | Рознімна форма діаметром 28 см     | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Круглий кекс             | Форма для ромової бабки            | 2 |  | 150-170 | 50-70 |

#### Пирого на деці





|   |      |   |   |         |       |
|---|------|---|---|---------|-------|
| Дріжджовий пиріг з сухою начинкою         | Деко | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Пісочний фруктовий пиріг з сухою начинкою | Деко | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Бісквітний рулет                          | Деко | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Саварен                                   | Деко | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Дріжджовий пиріг з сухою начинкою         | Деко | 3 |  | 160-180 | 15-20 |

#### Дрібна випічка




|                             |                   |   |   |         |       |
|-----------------------------|-------------------|---|---|---------|-------|
| Мафіни                      | Форма для мафінів | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Дрібна випічка              | Деко              | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Листкове тісто              | Деко              | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Випічка з заварного тіста   | Деко              | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Домашнє печиво              | Деко              | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Фігурне печиво              | Деко              | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Випічка з дріжджового тіста | Деко              | 3 |  | 160-180 | 25-35 |

| Страва | Приладдя/Посуд | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--------|----------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|
|--------|----------------|--------|----------------|-----------------|---------------------------|



#### Хліб та булочки

|                              |                   |   |   |         |       |
|------------------------------|-------------------|---|---|---------|-------|
| Хліб з різних злаків, 1,5 кг | Кругла форма      | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Коржі та перепічка           | Універсальне деко | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Солодкі булочки, свіжі       | Деко              | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Булочки, свіжі               | Деко              | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

#### М'ясо

|   |                 |   |   |         |         |
|---|-----------------|---|---|---------|---------|
| Печеня без шкірки, напр. ошийок, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг             | Посуд, закритий | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Телятина для смаження, 1,5 кг           | Відкритий посуд | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

#### Риба

|   |                 |   |   |         |       |
|---|-----------------|---|---|---------|-------|
| Ціла риба для запікання, 300 г, напр. форель  | Посуд, закритий | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Ціла риба для запікання, 1,5 кг, напр. лосось | Посуд, закритий | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Рибне філе для запікання, нефаршироване       | Посуд, закритий | 2 |  | 190-210 | 15-25 |



## Акриламід у продуктах харчування

Акриламід – хімічна сполука, що утворюється природним шляхом під час термічної обробки продуктів, що містять крохмаль, таких як кава, смажена картопля та картопля фрі, ніжна випічка (печиво, пряники, кекси), чіпси,

сухі сніданки та хліб. За даними низки досліджень акриламід є причиною раку. Наші інженери турбуються про Ваше здоров'я, тож ми розробили низку порад для зниження вмісту акриламіду у Ваших стравах.

### Поради для зниження вмісту акриламіду у стравах

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Загальні вказівки           | За можливості обирайте меншу тривалість готування. Скоринка страви повинна бути золотистого, а не темного кольору. Що більший розмір продукту, що готується, то нижчим буде вміст акриламіду у страві. |
| Випікання                   | «Верхнє/нижнє нагрівання»: температура до 200 °С.<br>«Гаряче повітря»: температура до 180 °С   |
| Домашнє печиво              | «Верхнє/нижнє нагрівання»: температура до 190 °С.<br>«Гаряче повітря»: температура до 170 °С<br>Яйце або яєчний жовток зменшує інтенсивність утворення акриламіду.                                     |
| Картопля фрі у духовій шафі | Викладайте картоплю на деко рівномірно в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г продукту на одному деку, щоб картопля не висихала.  |

## Томління

Томління, або низькотемпературне нагрівання ідеально підходить для готування м'яса з кров'ю. Повільне нагрівання дозволяє Вам готувати м'ясо точно до необхідного ступеню.

М'ясо залишається соковитим та ніжним.

М'ясо, приготоване таким способом, дуже довго зберігає тепло. Великі шматки м'яса не треба перегортати. Під час готування якомога рідше відчиняйте дверцята приладу.

Використовуйте лише свіже м'ясо високої якості без кісток. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління жир надасть страві виразного смаку. Для томління підходить маріноване м'ясо та м'ясо зі спеціями. Не використовуйте розморожене м'ясо.

М'ясо можна порізати на порції відразу після повільного нагрівання. Не потрібно залишати м'ясо у духовій шафі.

Завдяки такому способу приготування, м'ясо залишається рожевим всередині. Не зважаючи на колір, воно готове до споживання.

Даний вид нагрівання не передбачає вибір часу завершення готування.

### Посуд

Використовуйте плаский посуд, наприклад порцелянове сервірувальне блюдо або скляну жаровню. Поставте посуд у внутрішню камеру приладу для попереднього розігрівання.

Відкритий посуд слід встановлювати на решітку на рівень 2.

Поради щодо томління наведені у відповідній таблиці.

Використовуйте даний вид нагрівання лише після того, як внутрішня камера повністю охолоне. Попередньо розігрійте духову шафу разом із посудом протягом приблизно 15 хвилин.

Рівномірно обсмажте м'ясо з усіх боків і одразу ж покладіть його у підігрітий по-

суд. Поставте посуд з м'ясом у духову шафу та готуйте в режимі повільного нагрівання.











### Оптимальні налаштування

Рівень температури та тривалість томління залежать від розміру, товщини та

якості м'яса, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань.

### Види нагрівання:

■  Томління

| Страва   | Приладдя/Посуд  | Рівень | Вид нагрівання  | Тривалість обсмажування, хв. | Температура, °С | Тривалість готування, хв. |
|--|-----------------|--------|---|------------------------------|-----------------|---------------------------|
| <b>Птиця</b>   |                 |        |   |                              |                 |                           |
| Качине філе, 400 г   | Відкритий посуд | 2      |    | 6-8                          | 90*             | 45-60                     |
| Філе з курячої грудки, шматки по 200 г                     | Відкритий посуд | 2      |    | 5-7                          | 90*             | 30-60                     |
| Індиче філе, 1 кг  | Відкритий посуд | 2      |    | 8-10                         | 90*             | 150-210                   |
| <b>Свинина</b>   |                 |        |   |                              |                 |                           |
| Стейк з свинячого філе завтовшки 5-6 см, 1,5 кг            | Відкритий посуд | 2      |    | 8-10                         | 80*             | 210-240                   |
| Філе свинини, цілий шматок                                 | Відкритий посуд | 2      |    | 6-8                          | 80*             | 90-120                    |
| Медальйони зі свинини завтовшки 4 см                       | Відкритий посуд | 2      |    | 5-7                          | 80*             | 90-120                    |
| <b>Яловичина</b>   |                 |        |   |                              |                 |                           |
| Цілий шматок м'яса (напр. огузок) завтовшки 6-7 см, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2      |    | 8-10                         | 80*             | 210-270                   |
| Філе яловичини, ціле, 1 кг                                 | Відкритий посуд | 2      |  | 4-6                          | 80*             | 150-210                   |
| Стейк товщиною 5-6 см                                      | Відкритий посуд | 2      |  | 6-8                          | 80*             | 210-270                   |
| Медальйон з яловичини / стейк із стегна товщиною 4 см      | Відкритий посуд | 2      |  | 5-7                          | 80*             | 30-60                     |

\* попереднє розігрівання

| Страва | Приладдя/Посуд | Рівень | Вид нагрівання | Тривалість обсмажування, хв. | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|--------|----------------|--------|----------------|------------------------------|-----------------|---------------------------|
|--------|----------------|--------|----------------|------------------------------|-----------------|---------------------------|

#### Телятина

|  |                 |   |  |      |     |         |
|--|-----------------|---|--|------|-----|---------|
| Телятина для смаження завтовшки 4-5 см, 1,5 кг   | Відкритий посуд | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Телятина для смаження завтовшки 10-15 см, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Філе телятини, ціле, 800 г                       | Відкритий посуд | 2 |  | 5-7  | 80* | 120-150 |
| Медальйони зі телятини завтовшки 4 см            | Відкритий посуд | 2 |  | 5-7  | 80* | 45-90   |

#### Баранина

|   |                 |   |  |     |     |         |
|---|-----------------|---|--|-----|-----|---------|
| Філе з баранячої спинки, шматки по 200 г                        | Відкритий посуд | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Бараняча нога, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1 кг | Відкритий посуд | 2 |  | 6-8 | 80* | 180-240 |

\* попереднє розігрівання

#### Вказівки щодо приготування страв у повільному нагріванні

|  |  |
|--|--|
| Як приготувати качине філе.  | Покладіть охолоджене качине філе на сковорідку та обсмажте зі сторони шкірки. Після томління запикайте філе протягом 3-5 хвилин до утворення скоринки. |
| М'ясо, приготоване таким способом, не настільки гаряче як звичайна печеня. | Для того щоб м'ясо не охолоджувалось так швидко, його слід подавати у підігрітій тарілці з гарячим соусом.   |

## Сушіння

Для сушіння рекомендується використовувати вид нагрівання «4D гаряче повітря». В основі даного типу консервування лежить процес зневоднення.

Виберіть фрукти та овочі, що не почали псуватися, та ретельно вимийте їх. Витріть їх насухо. Викладіть решітку

та решітку папером для випікання або пергаментним папером.

За необхідності поріжте фрукти на ломтики однакового розміру. Покладіть фрукти очищеною від шкірки стороною догори. Фрукти чи гриби не повинні перекривати один одного на решітці.

Помийте овочі. Витріть їх насухо. Викладіть сухі овочі на решітку рівномірно в один шар.

Трави слід висушувати, поклавши їх на стебло. Викладіть трави на решітку рівномірно у декілька шарів.

Приладдя слід встановлювати на вказані рівні:

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

Дуже соковиті овочі та фрукти слід перевертати під час сушіння. Зніміть висушені фрукти або овочі з паперу одразу після завершення сушіння.

#### Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальні налаштування для різних продуктів. Рівень температури та тривалість сушіння

залежать від властивостей та кількості продуктів, а також від їх рівня вологості та спілості. Ефективність консервування залежить від тривалості готування. Тривалість сушіння залежить від товщини шару продуктів. Якщо Ви хочете зберегти аромат продуктів консервування, не висушуйте продукт надто довго. Через вищезазначені особливості процесу сушіння, у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань.

Якщо Ви хочете висушити продукт, не вказаний у таблиці, орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для продуктів схожого типу.

#### Види нагрівання:

- 4D гаряче повітря

| Фрукти, овочі та трави                                | Приладдя    | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість готування, годин |
|---|-------------|----------------|-----------------|-----------------------------|
| 200 г порізаних кільцями яблук, кільця 3 мм завтовшки | 1-2 решітки |                | 80              | 5-9                         |
| Сливи   | 1-2 решітки |                | 80              | 8-10                        |
| Коренеплоди (напр. морква), терті                     | 1-2 решітки |                | 80              | 5-8                         |
| Порізані гриби  | 1-2 решітки |                | 60              | 6-9                         |
| Трави, вимиті   | 1-2 решітки |                | 60              | 2-6                         |

## Консервування

У даному розділі наведено вказівки щодо консервування фруктів та овочів.

**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

Банки можуть луснути. Дотримуйтесь вказівок наведених у даному розділі.

#### Банки

Використовуйте для консервування лише непошкоджені та чисті скляні банки та гумові кільця. Заздалегідь перевіряйте затискачі.

За можливості використовуйте банки однакового розміру. Не слід консервувати банки з різним продуктом одно-

часно. Не ставте у внутрішню камеру приладу більше шести банок об'ємом ½, 1 або 1½ л. Не використовуйте надто великі або високі банки. На завеликих банках кришка може луснути.

В процесі консервування банки мають знаходитись на достатній відстані одна від одної.

#### Консервування фруктів та овочів

Для консервування слід використовувати лише овочі та фрукти, що не почали псуватись. Ретельно промийте їх перед консервуванням.

Заповніть банки очищеними та порізаними овочами або фруктами. Банки не мають бути повністю заповненими - до

кришки має залишатися приблизно 2 см вільного простору.

### Консервування фруктів

Наповніть банки фруктами та розчином цукру (прибл. 400 мл на літрову банку). На кожен літр води:

- Прибл. 250 г цукру для солодких фруктів
  - Прибл. 500 г цукру для кислих фруктів
  - Консервування овочів
- Заповніть банки овочами з гарячою кип'яченою водою.

Протріть різьбу банок – вона має бути чистою. Покладіть на кожную банку вологе гумове кільце та кришку. Закрийте банки. Розташуйте банки таким чином, щоб вони не торкалися одна одної. Залийте в універсальне деко ½ літра гарячої води (прибл. 80°C). Дотримуйтесь значень, наведених у таблиці.

### Завершення процесу консервування

#### Консервування фруктів

Через деякий час через короткі відрізки часу у продукті утворюється пінка. Вимкніть духову шафу та залиште банки готуватися на залишковому теплі. Вийміть банки з продуктом після завершення готування на залишковому теплі. Відповідні значення наведені у таблиці.

#### Консервування овочів

Через деякий час через короткі відрізки часу у продукті утворюється пінка. Коли

в усіх банках утвориться пінка, знизьте рівень температури до 120 °C. Залиште банки готуватися згідно з вказівками, наведеними у таблиці. Після завершення готування, вимкніть духову шафу та залиште банки готуватися на залишковому теплі згідно з вказівками, наведеними у таблиці.

Після завершення консервування вийміть банки з внутрішньої камери та покладіть на чистий рушник. Не ставте гарячі банки на холодну або вологу поверхню. Вони можуть луснути. Закрийте банки щоб запобігти витіканню продукту. Зніміть затискачі після того, як банки охолонуть.

### Оптимальні налаштування

Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Вони залежать від температури приміщення, кількості банок, маси та температури продукту у банках. У таблиці наведені значення для круглих однолітрових банок. Перед зменшенням рівня температури або відключенням приладу перевірте, чи утворюється всередині банок пінка. Пінка утворюється через приблизно 30-60 хвилин після початку процесу консервування.

### Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря

| Страва              | Приладдя/Посуд | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв.          |
|---------------------|----------------|--------|---|-----------------|------------------------------------|
| Овочі, напр. морква | Літрові банки  | 1      |  | 160-170         | До появи пінки: 30-40              |
|                     |                |        |   | 120             | Після появи пінки: 30-40           |
|                     |                |        |   | -               | Готування на залишковому теплі: 30 |
| Овочі, напр. огірки | Літрові банки  | 1      |  | 160-170         | До появи пінки: 30-40: 30-40       |
|                     |                |        |   | -               | Готування на залишковому теплі: 30 |

| Страва                              | Приладдя/Посуд | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв.          |
|-------------------------------------|----------------|--------|---|-----------------|------------------------------------|
| Кісточкові фрукти: вишня, тернослив | Літрові банки  | 1      |  | 160-170         | До появи пінки: 30-40              |
|                                     |                |        |   | -               | Готування на залишковому теплі     |
| Соковиті фрукти: яблука, полуниця   | Літрові банки  | 1      |  | 160-170         | До появи пінки: 30-40              |
|                                     |                |        |   | -               | Готування на залишковому теплі: 25 |

### Дріжджове тісто

Процес підняття дріжджового тіста проходить швидше за кімнатної температури. Для підняття дріжджового тіста слід використовувати вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання». Перед початком приготування внутрішня камера повинна повністю охолонути.

Підняття дріжджового тіста має проходити в два етапи. В таблиці наведено вказівки щодо кожного етапу.

#### Перший етап

Дотримуйтесь значень наведених у таблиці. Розігрійте духову шафу. Встановіть решітку з посудом, у якому знаходиться тісто, у внутрішню камеру приладу.

Не відчиняйте дверцята приладу в процесі приготування. Накрийте посуд з тістом чистою ганчіркою.

#### Другий етап


Встановіть тісто у внутрішню камеру приладу згідно з вказівками наведених у таблиці.

Фінальний етап підняття дріжджового тіста не обов'язково має проходити у внутрішній камері Вашої духової шафи. Для цього підійде будь-яке місце що відповідає вимогам до температури, зазначеним у таблиці.

#### Оптимальні налаштування

Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Вони залежать від типу та кількості інгредієнтів.

#### Види нагрівання:

-  Верхнє/нижнє нагрівання

| Страва                | Приладдя/Посуд  | Рівень | Вид нагрівання  | Етап        | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|-----------------------|-----------------|--------|---|-------------|-----------------|---------------------------|
| Легке дріжджове тісто | Глибока тарілка | 2      |  | Перший етап | 35-40           | 25-30                     |
|                       | Деко            | 2      |  | Другий етап | 35-40           | 10-20                     |
| Пишне дріжджове тісто | Глибока тарілка | 2      |  | Перший етап | 35-40           | 20-40                     |
|                       | Деко            | 2      |  | Другий етап | 35-40           | 15-25                     |

## Розморожування

Даний тип нагрівання підходить для розморожування фруктів, овочів та випічки. Птицю, м'ясо та рибу слід розморожувати в холодильній камері.

При розморожуванні приладдя слід встановлювати на вказані рівні:

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

### Оптимальні налаштування

Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Тривалість розмороження залежить від властивостей та якості продуктів, а також від температури заморожування (-18 °C), тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення часу з вказаного

діапазону. За необхідності збільште тривалість готування.

Продукти заморожені окремо розморожуються швидше, ніж продукти заморожені у єдиному шматку.

Дістаньте заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд та встановіть на решітку.

В процесі розмороження продукти слід перевертати. Великі шматки продуктів слід перевертати декілька разів. Забирайте з внутрішньої камери продукти що вже розморозилися.

Після завершення розмороження, залиште продукти у внутрішній камері на 10-30 хвилин.

### Види нагрівання:

-  Розморожування

| Страва                  | Приладдя | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|-------------------------|----------|--------|---|-----------------|---------------------------|
| <b>Хліб та булочки</b>  |          |        |   |                 |                           |
| Хліб та булочки         | Деко     | 2      |  | 50              | 40-70                     |
| Пироги                  |          |        |   |                 |                           |
| Пиріг з сочною начинкою | Деко     | 2      |  | 50              | 70-90                     |
| Пиріг з сухою начинкою  | Деко     | 2      |  | 60              | 60-75                     |

## Підтримання страв у теплого стані

Даний вид нагрівання використовується для підтримання необхідного рівня температури у приготовлених стравах. В процесі роботи даного виду нагрівання у внутрішній камері приладу майже не утворюється конденсат.

Не слід підтримувати готові страви у теплого стані більш двох годин. В процесі роботи даного виду нагрівання деякі страви продовжують готуватися. За необхідності накривайте посуд кришкою.

### Контрольні страви

Таблиці нижче були розроблені для тестувальних організацій з метою полег-

шення контролю та тестування різноманітних приладів.

Дані відповідають стандартам EN 60350-1:2013 та IEC 60350-1:2011.

### Випікання

Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

Рівні встановлення приладдя при випіканні на рівнях:

- Універсальне деко: Рівень 3  
Деко: Рівень 1
- Пироги у формах / на тарілках на решітці  
Перша решітка: Рівень 3  
Друга решітка: Рівень 1


Рівні встановлення приладдя при випіканні на 3 рівнях:

- Деко: Рівень 5
- Універсальне деко: Рівень 3
- Деко: Рівень 1

### Закритий яблучний пиріг

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні: Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна біля одної.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях: Темні рознімні форми слід встановлювати одна над одною у шаховому порядку.

Пиріг у рознімній формі з білої жерсті: При випіканні на 1 рівні використовуйте вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» . Рознімні форми слід встановлювати на універсальне деко замість решітки.




### Бісквіт на воді

Бісквіт на воді на 2 рівнях: Рознімні форми слід встановлювати на решітки одна над одною у шаховому порядку.

### Вказівки

- Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути.
- Деякі страви, наведені у таблиці, передбачають попереднє розігрівання духової шафи. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання.
- Під час випікання страви обирайте найнижчий рівень температури з наведеного діапазону.

### Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим «Піца»

| Страва                     | Приладдя                       | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|----------------------------|--------------------------------|--------|---|-----------------|---------------------------|
| <b>Хліб та булочки</b>     |                                |        |   |                 |                           |
| Фігурне печиво***          | Деко                           | 3      |    | 140-150*        | 25-40                     |
| Фігурне печиво***          | Деко                           | 3      |    | 140-150*        | 25-40                     |
| Фігурне печиво, 2 рівні*** | Універсальне деко + деко       | 3+1    |    | 140-150*        | 30-40                     |
| Фігурне печиво, 3 рівні*** | 2 дека + Універсальне деко     | 5+3+1  |    | 130-140*        | 35-55                     |
| Дрібна випічка***          | Деко                           | 3      |  | 160*            | 20-30                     |
| Дрібна випічка***          | Деко                           | 3      |  | 150*            | 25-35                     |
| Дрібна випічка, 2 рівні*** | Універсальне деко + деко       | 3+1    |  | 150*            | 25-35                     |
| Дрібна випічка, 3 рівні*** | 2 дека + Універсальне деко     | 5+3+1  |  | 140*            | 35-45                     |
| Бісквіт на воді**          | Рознімна форма діаметром 26 см | 2      |  | 160-170*        | 25-35                     |
| Бісквіт на воді**          | Рознімна форма діаметром 26 см | 2      |  | 160-170*        | 25-35                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* попереднє розігрівання, не використовуйте функцію швидкого розігрівання

\*\*\* попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання.

| Страва                           | Приладдя                          | Рівень | Вид нагрівання  | Температура, °C | Тривалість готування, хв. |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------|---|-----------------|---------------------------|
| Бісквіт на воді, 2 рівні         | Рознімна форма діаметром 26 см    | 3+1    |  | 150-170*        | 30-50                     |
| Закритий яблучний пиріг          | 2 рознімні форми діаметром 20 см. | 2      |  | 170-180         | 60-80                     |
| Закритий яблучний пиріг          | 2 рознімні форми діаметром 20 см. | 2      |  | 180-200         | 60-80                     |
| Закритий яблучний пиріг, 2 рівні | 2 рознімні форми діаметром 20 см. | 3+1    |  | 170-190         | 70-90                     |

\* попереднє розігрівання

\*\* попереднє розігрівання, не використовуйте функцію швидкого розігрівання

\*\*\* попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання.

## Готування на грилі

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери встановіть універсальне деко.

### Види нагрівання:

- Гриль великої площі нагрівання

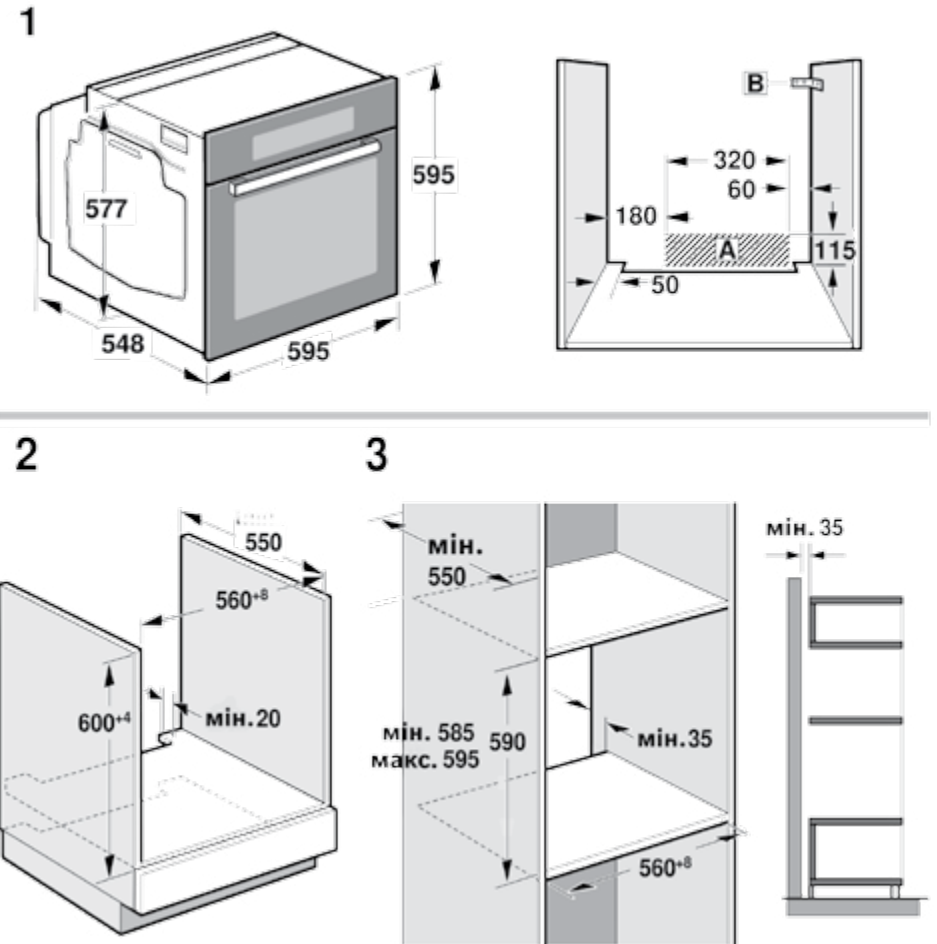
| Страва                    | Приладдя | Рівень | Вид нагрівання | Режим роботи гриля | Тривалість готування, хв. |
|---------------------------|----------|--------|----------------|--------------------|---------------------------|
| <b>Готування на грилі</b> |          |        |                |                    |                           |
| Тости                     | Решітка  | 5      | —              | 1 3                | 4-6                       |
| Гамбургери, х 12**        | Решітка  | 4      | —              | 3                  | 25-30                     |

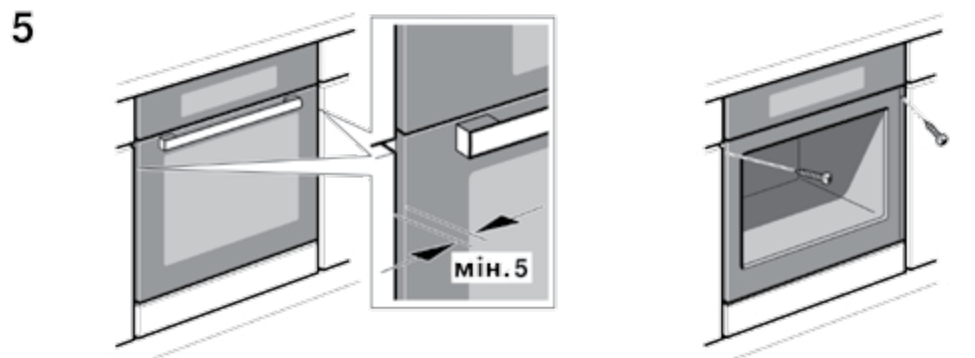
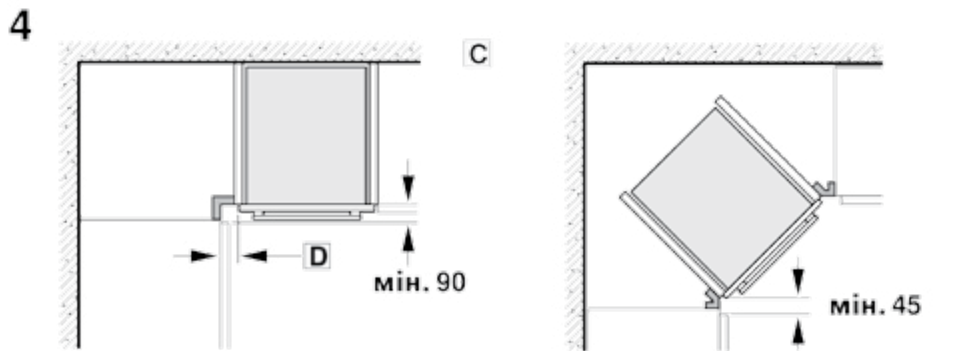
\* без попереднього розігрівання

\*\* Переверніть страву після завершення ½ часу готування.

# Інструкція з монтажу

## Схеми вбудовування





## Важлива інформація

мал. 1

- Надійне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до належних стандартів та вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, що виконувала монтаж приладу.
- Після доставки приладу перевірте всі частини на наявність транспортних пошкоджень. У випадку виявлення пошкоджень не встановлюйте прилад.
- Меблевий корпус, у який встановлюватиметься прилад, має бути розрахованим на температури до 90 °С. Меблевий фронт сусідніх меблів має бути розрахованим на температури до 70 °С.
- Усі роботи з вирізання ніш у меблевому корпусі та стільниці корпусу необ-

хідно завершити до початку виконання монтажу приладу. Перед початком монтажу видаліть стружки з ніші.

- Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях. Деталі приладу, доступні під час монтажу, можуть мати гострі кути.
- У випадку встановлення приладів, що мають висувні панелі на шарнірному з'єднанні, впевніться, що такі висувні елементи приладу не торкаються сусідніх меблів.
- Розетка для підключення приладу повинна бути розташована у заштрихованій на малюнку зоні **A** або знаходитись поза областю, у який виконується монтаж.
- Незакріплені меблі слід прикріпити до стіни за допомогою стандартного кронштейна **B**.
- Розміри на кресленнях вказані в мм.

## ⚠ До уваги осіб, що мають електронні імплантати!

Даний прилад може бути оснащеним постійними магнітами, що можуть вплинути на роботу електронних імплантатів, як-от електрокардіостимулятори або дозатори інсуліну. Особи, що мають електронні імплантати, не повинні наближуватись до приладу на відстань ближче 10 см.

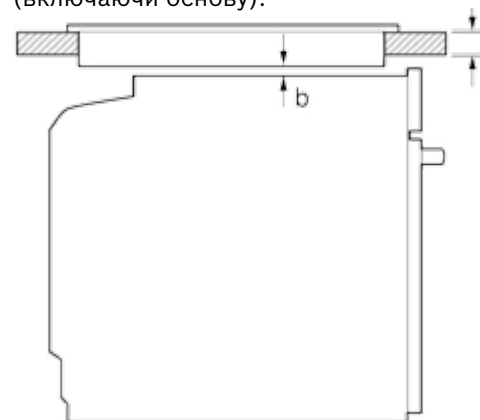
## Встановлення приладу під стільницю

мал. 2

У випадку встановлення приладу під стільницю у проміжній перегородці меблевого корпусу слід передбачити вентиляційний отвір.

Стільницю слід прикріпити до меблевого корпусу.

У випадку встановлення приладу під варильною поверхнею необхідно передбачити наступні значення відстаней (включаючи основу):



| Тип варильної поверхні                                    | a         | a                                       | b    |
|---|-----------|---|------|
|   | Фіксована | На одному рівні з прилеглими поверхнями |      |
| Індукційна варильна поверхня                              | 37 мм     | 38 мм                                   | 5 мм |
| Індукційна варильна поверхня з великою зоною приготування | 43 мм     | 48 мм                                   | 5 мм |
| Газова варильна поверхня                                  | 32 мм     | 42 мм                                   | 5 мм |
| Електрична варильна поверхня                              | 22 мм     | 24 мм                                   | 2 мм |

Мінімальна товщина стільниці *a* залежить від мінімальної відстані *b*.

Дотримуйтесь вказівок, наведених у інструкції з монтажу варильної поверхні.

## Встановлення приладу у високу шафу

мал. 3

У випадку встановлення приладу під стільницю у проміжній перегородці меблевого корпусу слід передбачити вентиляційний отвір.

Якщо у меблевому корпусі, в який встановлюється духовка шафа, є додаткова задня стінка, її необхідно видалити.

Під час визначення висоти встановлення приладу впевніться у тому, що у визначеному положенні Ви зможете легко діставати приладдя з внутрішньої камери.

## Встановлення приладу у кути

(мал. 4)

Для забезпечення достатнього простору для відчинення дверцят у випадку кутового монтажу приладу зверніть увагу на відповідні габарити на кресленні **C**. Значення відстані **D** залежить від товщини меблевого фронту приладу під ручкою.

Підключення приладу

Даний прилад відповідає нормам класу захисту I. Експлуатація приладу можлива лише у випадку наявності відповідного заземлення.

Під час монтажу прилад слід від'єднати від мережі живлення.

Для підключення використовуйте кабель

живлення з комплекту поставки Вашого приладу. Підключить кабель живлення до задньої стінки приладу. Ви маєте почувати характерний звук (клацання).

За необхідності Ви можете придбати кабель живлення довжиною 3 м у наших сервісних центрах. Кабель живлення, що входить до комплекту поставки приладу, мають бути замінені лише оригінальним кабелем, придбаним у нашому сервісному центрі.

Під час монтажу необхідно забезпечити захист від дотику до елементів, що проводять струм.

Кабель живлення зі штепселем, оснащеним контактом заземлення


Прилад слід підключати лише до встановленої належним чином розетки, оснащеної контактом заземлення.

У випадку відсутності доступу до розетки після завершення монтажу для дотримання норм безпеки слід встановити розмикач для всіх полюсів з зазором між контактами щонайменше 3 мм.

Кабель живлення без штепселя, оснащеного контактом заземлення

Монтаж приладу, не оснащеного штепселем з контактом заземлення, має виконувати лише кваліфікований спеціаліст. Під час виконання монтажу така особа повинна дотримуватись місцевих норм та вимог щодо електромонтажних робіт.

Монтаж приладу передбачає встановлення розмикача для всіх полюсів з зазором між контактами щонайменше 3 мм. Зверніть увагу на правильність підключення фазового та нейтрального («нуль») провідників. Внаслідок неправильного підключення провідників можливе пошкодження приладу.

Виконувати підключення приладу, не оснащеного кабелем живлення, слід лише відповідно до креслення. Необхідне значення напруги вказане на паспортній таблиці приладу. Під час під'єднання жил кабелю живлення зверніть увагу на відповідне кольорове маркування: зелений / жовтий - контакт заземлення , синій - нейтральний провідник («нуль»), коричневий - фазовий (зовнішній) провідник.

## Фіксація приладу у ніші

мал. 5

1. Повністю встановіть прилад у нішу та вирівняйте його.
2. Зафіксуйте прилад у ніші за допомогою шурупів.

Запобігайте перекриванню проміжку між стільницею та приладом планками.

Не прикріплюйте теплоізоляційні матеріали на бокові стінки сусідніх приладів або меблів.

## Демонтаж приладу

1. Від'єднайте прилад від мережі живлення.
2. Відкрутіть фіксувальні шурупи.
3. Злегка підніміть прилад та дістаньте його з ніші.

Для нотаток



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





**БСХ Хаусгерете ГмБХ**

вул. Карл-Вері-Штрассе 34  
м. Мюнхен, 81739  
Німеччина

**[www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua)**

**ТОВ «БСХ Побутова техніка»**

вул. Радіщева, 10/14, корпус Б  
м. Київ, 03680,  
Україна

**тел.: +38 044 490 20 95**



9001060644, 9000942192

Виробник залишає за собою право  
на внесення змін.