



BOSCH
Invented for life



UK Інструкція з експлуатації

Зміст

Поради та правила техніки безпеки	5
Перед початком монтажу	5
Поради та правила техніки безпеки	6
Причини пошкоджень	7
Ваша нова духова шафа	9
Панель управління	9
Перемикач функцій	10
Кнопки управління та дисплей	11
Терморегулятор	11
Внутрішнє оздоблення духової шафи	12
Додаткове приладдя	13
Перед першим використанням	15
Налаштування годинника	15
Нагрівання духової шафи	16
Очищення додаткового приладдя	16
Програмування духової шафи	16
Режими нагрівання та температурні режими	17
Швидке розігрівання	18
Використання функцій таймера	18
Сигнальний таймер	19
Тривалість приготування	20
Час закінчення приготування	22
Налаштування годинника	24
Захист від увімкнення дітьми	25
Зміна базових налаштувань	25
Догляд та очищення	27
Миючі засоби	27
Функція освітлення	29

Зміст

Зняття та монтаж фіксованих направляючих	30
Відкріплення нагрівального елемента гриля	31
Зняття та монтаж дверцят духової шафи	31
Зняття та монтаж скла дверцят	33
Що робити у випадку несправностей	35
Таблиця несправностей	35
Заміна лампи у духовій шафі	36
Захисний ковпак	37
Сервісний центр	37
Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища	38
Заощадження електроенергії	38
Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища	38
Таблиці та поради	39
Пироги та випічка	39
Практичні поради та рекомендації щодо випікання	41
М'ясо, птиця, риба	43
Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі	47
Запіканки, суфле, тости	48
Розморожування	48
Сушіння	49
Заморожені напівфабрикати	49
Консервація	50
Контрольні страви	52

Поради та правила техніки безпеки

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

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

Перед початком монтажу

Пошкодження під час транспортування

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

Підключення до електромережі

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

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

Поради та правила техніки безпеки

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

Не дозволяйте користуватися даним пристроєм без нагляду дітям та дорослим

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

Не дозволяйте дітям гратися з електроприладами.

Дверцята духової шафи

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

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

Гаряча духовна шафа

Існує небезпека опіків!

Ніколи не торкайтеся до внутрішньої поверхні духової шафи та до нагрівальних елементів, поки вони гарячі.

Будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи. З неї може виходити гаряча пара. Стежте, щоб поруч з духовою шафою не знаходилися маленькі діти.

Існує небезпека пожежи!

Ніколи не кладіть до духової шафи займисті предмети.

Якщо з духової шафи іде дим, ніколи не відчиняйте дверцята. Вимкніть пристрій. Витягніть кабель з розетки або вимкніть запобігач на щитку.

Існує небезпека ураження електрострумом!

Ніколи не закріплюйте кабелі живлення електроприладів на гарячих дверцятах духової шафи. Ізоляція кабеля може розплавитися.

Існує небезпека опіків!

Не лейте воду в середину гарячої духової шафи. Може утворитися гаряча пара.

Існує небезпека пожежи!

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

Гаряче додаткове приладдя та начиння

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

Некваліфікований ремонт

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

У випадку пошкодження даного пристрою слід витягти кабель живлення з розетки або вимкнути запобігач на щитку. Після цього зв'яжіться з сервісним центром.

Додаткові застереження щодо безпеки дверцят

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

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

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

Причини пошкоджень

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

Не встановлюйте на дно духової шафи решітки, дека та інше додаткове приладдя. Не накривайте дно духової шафи плівкою чи папером. Якщо задана температура вище 50 °C, не ставте на дно духової шафи начиння.

Це призведе до його перегрівання.

Рекомендований час випікання чи приготування страви порушиться, емаль на дні шафи буде пошкоджено.

Присутність води у гарячій духовій шафі

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

Рідкі страви

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

Фруктовий сік

Не наповнюйте деко з пирогами з фруктововою чи ягідною начинкою по самі вінця. Якщо фруктовий сік буде витікати з дека, утворяться плями, які неможливо видалити.

Завжди, коли це можливо, використовуйте глибоке емальоване деко.

Охолодження з прочиненими дверцятами

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

Забруднення прокладки духової шафи

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

Спирання на дверцята духової шафи

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

Перенесення пристрою

Не можна переносити чи утримувати духову шафу за ручку дверцят:

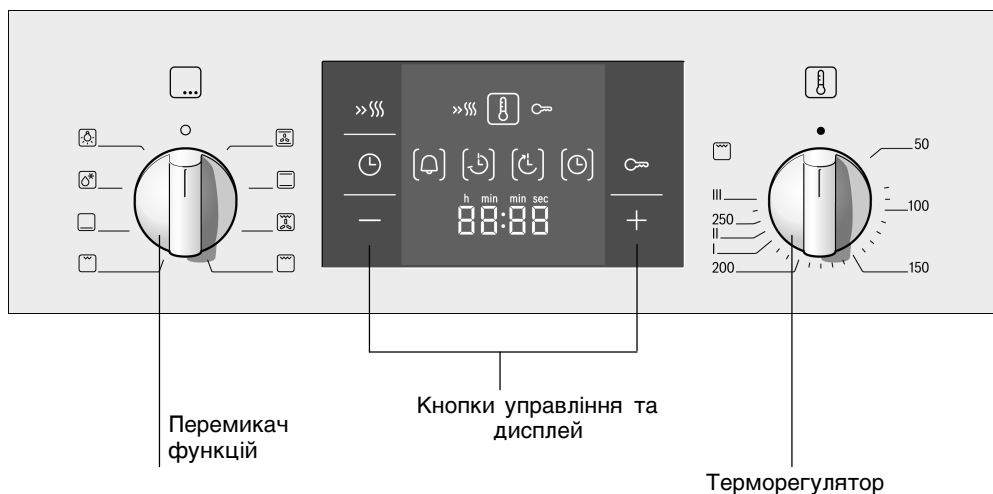
- ця ручка не витримує ваги пристрою та може зламатися;
- скло дверцят може зсунутися, що призведе до порушення положення скла дверцят щодо передньої частини духової шафи.

Ваша нова духовна шафа

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

Панель управління

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



Утоплювані поворотні перемикачі

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

Кнопки


Під кожною кнопкою знаходяться сенсори. Не натискайте на кнопки сильно. Просто торкніться до потрібного символу.

Перемикач функцій

За допомогою перемикача функцій можна обрати режим нагрівання.

Позначка

Використання


 Нульова позначка

Духову шафу вимкнено.

 Конвекція

Для пирогів та випічки. Можливе випікання на двох рівнях.

Розташована на задній стінці духової шафи турбіна рівномірно розподіляє тепло всередині шафи.

 Верхн*є та нижнє нагрівання*


Для пирогів, запіканок та тушкування нежирного м'яса, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні.

Тепло виділяють верхній та нижній нагрівальні елементи.

 Гриль з конвекцією


Для смаження великих шматків м'яса, птиці та риби.

Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Завдяки турбіні вироблене грилем тепло обертається навколо продуктів.

 Гриль з великою площею нагрівання


Для смаження на грилі біфштексів, ковбасок, тостів та риби.

Нагрівається уся поверхня, розташована під нагрівальним елементом гриля.

 Гриль з малою площею нагрівання

Для смаження на грилі невеликої кількості біфштексів, ковбасок, тостів та риби.

Нагрівається лише центральна частина нагрівального елемента гриля.


 Нижнє нагрівання

Для приготування консервів, випікання та підрум'янення.

Тепло іде від нижнього нагрівального елемента.

 Розмороження







Для розмороження м'яса, птиці, хліба та пирогів. Завдяки турбіні тепле повітря обертається навколо продуктів.

Позначка	Використання
 Освітлення	Для увімкнення лампи всередині духової шафи.


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

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

Кнопки управління та дисплей

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

На дисплеї квадратними дужками [] виділяється символ функції таймера, відкритої на даний момент.

Виключення: Символ  годинника світиться тільки під час внесення змін у поточний час.

Терморегулятор



За допомогою терморегулятора можна задати температурний режим та потужність гриля.

Позначка	Значення
● Нульова позначка	Духова шафа не нагрівається.
50–270 Температурні режими	Температура всередині духової шафи, °С.

Позначка

Значення




I, II, III Рівні потужності гриля

Рівні потужності гриля з малою площею нагрівання  та з великою площею нагрівання :

I = рівень 1, мала потужність,

II = рівень 2, середня потужність,

III = рівень 3, висока потужність.

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



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

Внутрішнє оздоблення духової шафи


Вентилятор

Всередині духової шафи знаходяться вентилятор та лампа.

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

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

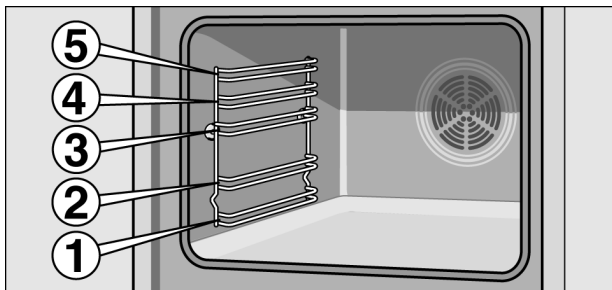
Освітлення

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

Додаткове приладдя

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

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



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


Ваша духова шафа може комплектуватися таким додатковим обладнанням:

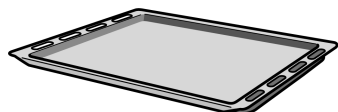
Додаткове приладдя можна придбати у сервісному центрі, у спеціалізованих магазинах та через інтернет. Під час покупки вкажіть номер артикулу HEZ.



Решітка

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

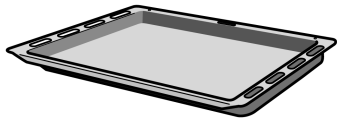
Ставте решітку до духової шафи вигнутим боком донизу .



Плоске емальоване деко

Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Ставте деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.



Глибоке емальоване деко

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

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

Особливе додаткове приладдя

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

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

Плоске емальоване деко
HEZ 361000

Призначене для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Глибоке емальоване деко
HEZ 362000

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

Решітка HEZ 364000

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

Скляне деко HEZ 366000

Глибоке деко зі скла. Підходить для подання страв на стіл.

Деко для піци HEZ 317000

Ідеально підходить для приготування піци, заморожених продуктів, круглих чи великих пирогів. Деко для піци можна використовувати замість глибокого емальованого дека. Установіть деко на решітку та керуйтеся рекомендаціями, наведеними в таблицях.

Металева жаровня
HEZ 26000

Дану жаровню можна використовувати на зонах нагріву для гусятниці на склокерамічній варильній панелі. Вона підходить для використання інфрачервоних сенсорів контролю за температурою та автоматичних програм смаження.

Жаровня зовні емальована, а всередині вкрита протипригарним покриттям.

Скляна жаровня
HEZ 915001

Скляна жаровня добре підходить для приготування печені та запіканок у духовій шафі. Вона особливо зручна для приготування страв з використанням автоматичних програм.

Трирівневі телескопічні
направляючі з можливістю
повного висування
HEZ 338356

Трирівневі висувні направляючі дозволяють повністю витягти деко чи решітку, не турбуючись про можливе перевертання.

Перед першим використанням

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


Налаштування годинника


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

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

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Нагрівання духової шафи

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

1. За допомогою перемикача функцій оберіть режим верхнього та нижнього нагрівання .
2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим 240 °C.

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

Очищення додаткового приладдя

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

Програмування духової шафи

Існує кілька способів програмування духової шафи. Нижче описується, як задати режим нагрівання та температурний режим або рівень потужності грилю.

У духовій шафі можна запрограмувати час приготування страви (тривалість роботи пристрою) та час вимкнення шафи для кожної страви. Докладну інформацію про ці функції Ви знайдете у розділі "Програмування таймеру".

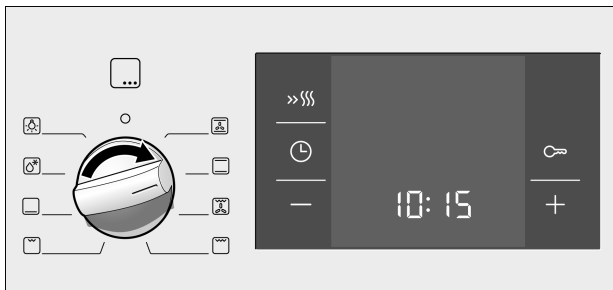
Примітка

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

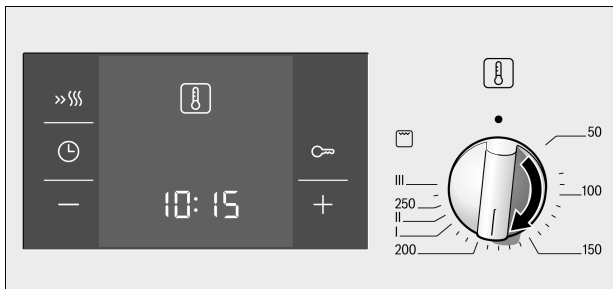
Режими нагрівання та температурні режими

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

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.



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



Духова шафа почне нагріватися.

Поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

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




Вимкнення духової шафи

Зміна заданих параметрів роботи

Швидке розігрівання

Завдяки функції швидкого розігрівання духову шафу дуже швидко нагрівається до заданої температури.

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

- Конвекція 
- Верхнє та нижнє нагрівання 
- Нижнє нагрівання 

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

1. Задайте режим нагрівання та температурний режим.
2. Коротко натисніть на кнопку »⏏️.

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


Закінчення швидкого розігрівання

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

Відміна швидкого розігрівання

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



Використання функцій таймера


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

Сигнальний таймер


Сигнальний таймер можна використовувати для будь-яких потреб.

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

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

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

Після закінчення часу

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


Зміна часу, заданого сигнальному таймеру






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

Припинення роботи сигнального таймера

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

Перевірка заданого часу


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


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

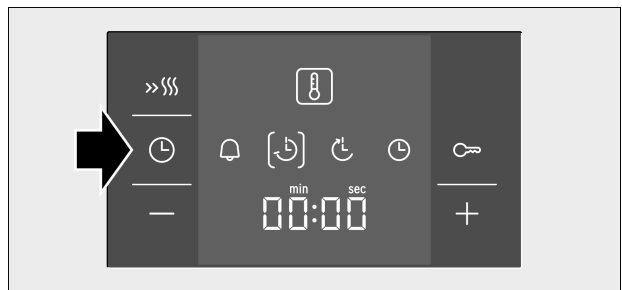
Тривалість приготування

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

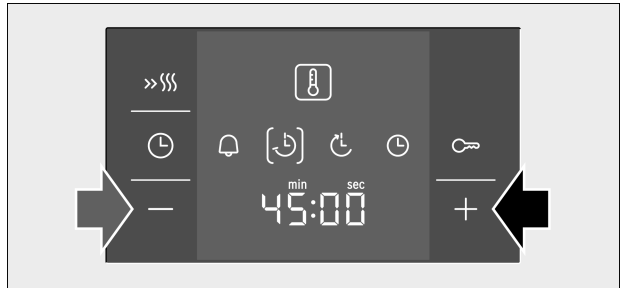
Програмування прикладу, показаного на малюнку: тривалість приготування страви 45 хвилин.

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим чи потужність гриля.
3. Двічі натисніть на кнопку .

На дисплеї з'являться символи 00:00. Засвітяться символи таймера, у квадратних дужках буде виділено символ .



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



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

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється. На дисплеї з'являються символи 00:00.

Натисніть на кнопку 🕒. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок + та -.

Або двічі натисніть на кнопку 🕒 та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Змініть задану тривалість приготування страви за допомогою кнопок + та -. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час.

Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку 🕒.

За допомогою кнопки - виставте час приготування страви на 00:00. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться новий заданий час. Заданий час анульовано.

Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку натисніть на кнопку 🕒.

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

Після закінчення заданого часу

Зміна заданого часу приготування

Відміна заданого часу

Перевірка заданого часу

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

Час закінчення приготування

Можна задати духовій шафі час, коли Вам потрібно отримати готову страву. Тоді духовка шафа автоматично увімкнеться та вимкнеться у потрібний час.

Наприклад, зранку Ви можете покласти продукти всередину духової шафи та запрограмувати її так, щоб Ваша страва була готова на час обіду.

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

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

1. Задайте режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. Задайте температурний режим за допомогою терморегулятора.
3. Двічі натисніть на кнопку ⏱.
4. Задайте тривалість приготування страви за допомогою кнопок + та -.
5. Натисніть на кнопку ⏱.
Квадратними дужками виділено символ ⏲.
Показаний час, коли страва має бути готовою.



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



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

Після закінчення заданого часу

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духової шафи припиняється.

На дисплеї з'являються символи 00:00.

Натисніть на кнопку 🕒. Задайте тривалість приготування іншої страви за допомогою кнопок + та -.

Або двічі натисніть на кнопку 🕒 та поверніть перемикач функцій на нульову позначку. Духову шафу вимкнено.

Зміна часу закінчення приготування

Змініть час закінчення приготування страви за допомогою кнопок + та -. Через кілька секунд на дисплеї з'являється новий заданий час.

Якщо паралельно працює сигнальний таймер, спочатку двічі натисніть на кнопку 🕒.

Якщо духова шафа почала працювати, не слід змінювати час закінчення приготування страви. Це може призвести до погіршення результатів готування.

Відміна часу закінчення приготування

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

Перевірка заданого часу

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

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

Налаштування годинника

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

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

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Корекція поточного часу

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

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

Через кілька секунд введений час з'явиться на дисплеї.

Щоб дисплей не показував поточний час

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

Захист від увімкнення дітьми


Духова шафа має захисне блокування для запобігання випадковому увімкненню дітьми.


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

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


Активація захисту від увімкнення дітьми


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

Натисніть на кнопку  протягом приблизно чотирьох секунд.

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

Зняття захисту від увімкнення дітьми

Натисніть на кнопку  протягом приблизно чотирьох секунд.

Символ  на дисплеї зникне. Захист від увімкнення дітьми знято.

Зміна базових налаштувань

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

Базове налаштування

Варіант 1

Варіант 2

Варіант 3

c1 Індикатор поточного часу

Завжди показувати поточний час*





Вимкнути індикатор поточного часу

-

Базове налаштування	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
c2 Тривалість звукового сигналу на позначення закінчення заданого часу приготування страви або відліку часу таймером	прибл. 10 с.	прибл. 2 хв.*	прибл. 5 хв.
c3 Час очікування перед застосуванням заданих параметрів роботи	прибл. 2 с.	прибл. 5 с.*	прибл. 10 с.

* Початкове налаштування

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

- 1.** Натисніть на кнопку  протягом приблизно 4 секунд.
На дисплеї з'явиться задане на даний момент налаштування годинника, наприклад, c1 зі значенням 1.
- 2.** Змініть базове налаштування за допомогою кнопок **+** та **-**.
- 3.** Підтвердіть вибір натиском кнопки .
На дисплеї з'явиться наступне задане налаштування. Переходьте від одного налаштування до іншого за допомогою кнопки  та змінюйте налаштування за допомогою кнопок **+** та **-**.
- 4.** Для закінчення зміни налаштувань натисніть на кнопку  протягом приблизно 4 секунд.

Усі зміни налаштувань збережено.

Базові налаштування можна повторно змінити у будь-який момент.

Примітка

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

Догляд та очищення

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

Поради та застереження

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

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

Якщо духовна шафа розігрівається до дуже високої температури, емаль починає вигоряти. Це може призвести до часткової втрати її кольору. Це вважається нормальним і ніяк не впливає на роботу духової шафи.

Вінця дек не можна повністю вкрити емаллю. Через це вони можуть здаватися шорсткими на дотик, але це не впливає на антикорозійні якості матеріалу.

Миючі засоби

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

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

Добре промивайте нові ганчірки перед першим використанням.

Поверхня

Миючі засоби

Передня частина духової шафи

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.

Неіржавка сталь

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.
Відразу витирайте плями від накипу, жиру, каші та яєчного білка, оскільки під ними може початися процес корозії.
У сервісних центрах та спеціалізованих магазинах можна придбати спеціальні засоби для догляду за неіржавкою сталлю, які можна використовувати на гарячих поверхнях. Наносить миючий засіб дуже тонкою м'якою серветкою.

Скло

Засіб для миття вікон:
очистіть скло м'якою серветкою.
Не використовуйте шкребок для скла.

Скло у дверцятках

Засіб для миття вікон:
очистіть скло м'якою серветкою.
Не використовуйте шкребок для скла.

Захисний ковпак лампи всередині духової шафи

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
очистіть за допомогою ганчірки.

Прокладка (не знімати)

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
очистіть за допомогою ганчірки. Не можна сильно терти прокладку.

Фіксовані направляючі

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

Додаткове приладдя

Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу:
залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

Очищення каталітичних поверхонь духової шафи

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

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

Поради та застереження

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

Не обробляйте керамічне покриття засобами для чищення духових шаф.

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

Очищення емальованого дна духової шафи та емальованих стінок

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

Якщо забруднення сильне, скористайтеся тонкою металевою мочалкою або спеціальним засобом для чищення духових шаф. Використовуйте його тільки у холодній духовій шафі.

Не обробляйте самоочисні поверхні металевою мочалкою чи засобами для чищення духових шаф.

Функція освітлення

Увімкнення лампи у духовій шафі

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

Поверніть перемикач функцій на позначку .

Лампа увімкнеться. Терморегулятор має знаходитися на нульовій позначці.

Вимкнення лампи у духовій шафі

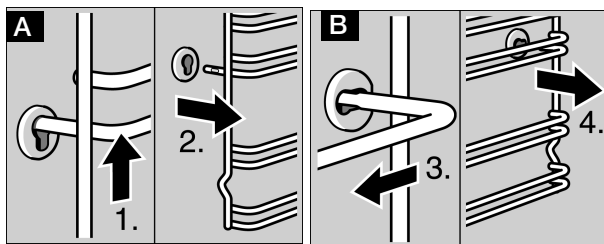
Поверніть перемикач функцій на позначку .

Зняття та монтаж фіксованих направляючих

Зняття фіксованих направляючих

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

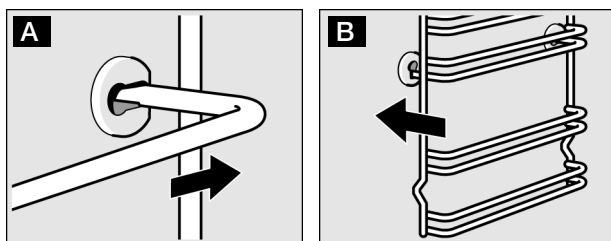
1. Підніміть блок направляючих за передню частину
2. та вивільніть його з пазу (малюнок А).
3. Тепер повністю витягніть направляючі на себе
4. та вийміть їх з духової шафи (малюнок В).



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

Монтаж фіксованих направляючих

1. Спочатку вставте блок направляючих у задній паз та трохи зсуньте його вглиб (малюнок А),
2. після цього вставте направляючі у передній паз (малюнок В).



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

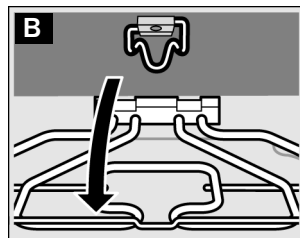
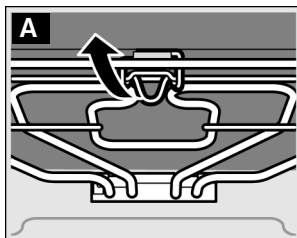
Відкріплення нагрівального елемента гриля



Для полегшення процесу очищення в деяких духових шафах нагрівальний елемент гриля можна від'єднати.

Існує небезпека опіків! Духова шафа має бути холодною.

1. Потягніть кріплення нагрівального елемента гриля вперед та штовхніть його догори, поки не пролунає клацання (малюнок А).
2. Водночас утримуйте нагрівальний елемент рукою та відгорніть його донизу (малюнок В).

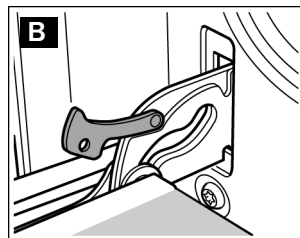
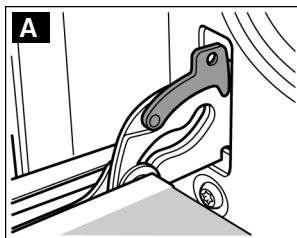


Після очищення духової шафи знов установіть нагрівальний елемент гриля на місце. Підштовхніть кріплення гриля донизу та зафіксуйте нагрівальний елемент.

Зняття та монтаж дверцят духової шафи

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

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

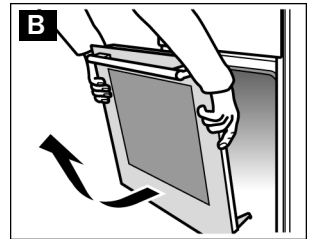
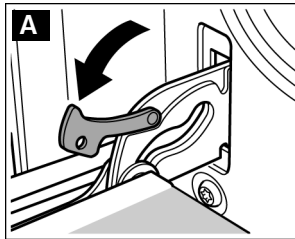




Існує небезпека травмування! Якщо завіси не заблоковані за допомогою відкритого кріплення, вони можуть раптово скластися. Слідкуйте, щоб блокуючі кріплення завжди були опущені, крім випадків, коли Ви хочете зняти дверцята та маєте підняти кріплення з цією метою.

Зняття дверцят

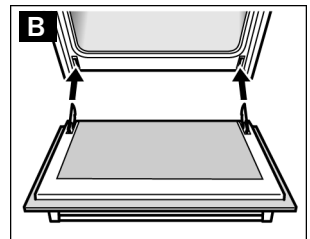
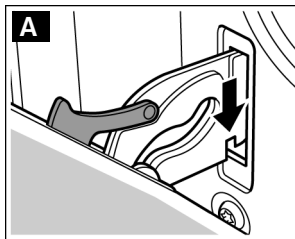
1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Підніміть обидва блокуючих кріплення, розташованих праворуч та ліворуч (малюнок А).
3. Закрийте дверцята духової шафи до упору (малюнок В). Візьміться за дверцята двома руками з правого і лівого боку. Закрийте їх трохи щільніше та вийміть дверцята.



Монтаж дверцят

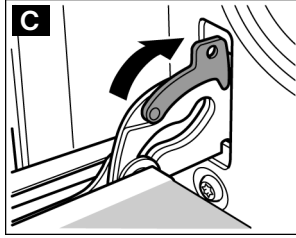
Знову встановіть дверцята, повторивши ті самі дії у зворотньому порядку.

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



Якщо завіси закріплені неправильно, дверцята будуть стояти навкоси.

- 3.** Знову опустіть блокуючі кріплення (малюнок С). Закрийте дверцята духової шафи.



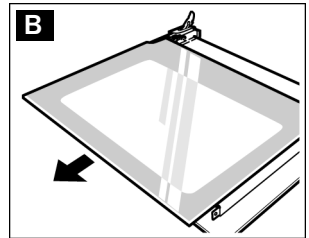
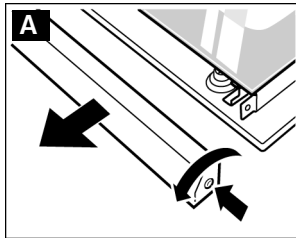
Існує небезпека травмування! Не торкайтеся завіси, якщо дверцята духової шафи відчинилися самовільно або завіса різко закрилася. Зв'яжіться з сервісним центром.

Зняття та монтаж скла дверцят

Зняття скла

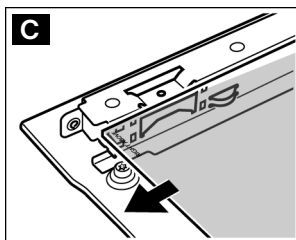
Для полегшення очищення духової шафи скло з дверцят можна витягти.

- 1.** Зніміть дверцята духової шафи та покладіть їх на рушник ручкою донизу.
- 2.** Відкрутіть кришку у верхній частині дверцят духової шафи. Для цього послабте гвинти ліворуч та праворуч (малюнок А).
- 3.** Підніміть та вийміть верхнє скло (малюнок В).



Якщо дверцята мають потрійне скло, додатково:

- 4.** Витягніть скло (малюнок С).



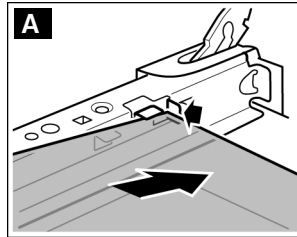
Монтаж скла

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

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

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

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



2. Установіть верхнє скло під кутом до нижньої частини дверцят. Гладка сторона скла повинна лишитися зовні.
3. Установіть та закрутіть кришку.
4. Установіть дверцята духової шафи на місце.

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

Що робити у випадку несправностей

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

Таблиця несправностей

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

Повідомлення про помилку

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

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

Повідомлення про помилку

Імовірна причина

Рішення/поради

E011

Якусь кнопку було натиснено надто довго чи вона заблокувалася.

Одну за одною натисніть на всі кнопки. Перевірте, щоб жодна з них не була заблокована, закрита якимось предметом або забруднена.



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

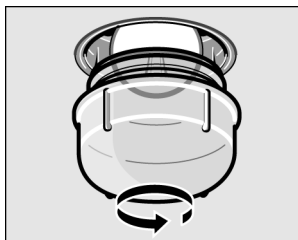
Заміна лампи у духовій шафі

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

Використовуйте тільки спеціальні лампи.



1. Існує небезпека ураження електрострумом! Відключіть пристрій від електромережі. Перевірте, щоб кабель був остаточно відключений.
2. Покладіть на дно духової шафи рушник, щоб уникнути можливого пошкодження лампи.
3. Зніміть захисний ковпак лампи, відкрутивши його проти годинникової стрілки.



4. Замініть лампу на іншу подібного типу.
5. Знову закрутіть захисний ковпак.
6. Заберіть рушник та знову підключіть пристрій до електромережі.

Захисний ковпак

Якщо захисний ковпак лампи пошкоджено, його слід замінити.

Захисні ковпаки можна придбати у сервісному центрі. Не забудьте вказати серійний та заводський номер свого пристрою.

Сервісний центр

Наш сервісний центр до Ваших послуг. Тут Ви можете полагодити свій пристрій, придбати додаткове приладдя чи запасні частини та отримати будь-яку інформацію щодо нашої продукції та послуг.

Адресу та телефон нашого сервісного центру можна знайти у документації, що додається.

Серійний номер та заводський номер

У разі звернення до сервісного центру зазначте серійний (E) та заводський номер (FD) свого пристрою.

Етикетка з характеристиками, де вказані ці номери, знаходиться на правій боковій поверхні дверцят духової шафи.

Щоб полегшити дії у момент виникнення проблем, рекомендуємо записати номери Вашого пристрою, а також номер телефона сервісного центру у наступному розділі.

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

Сервісний центр ☎

Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища

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

Заощадження електроенергії

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

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

Під час роботи духової шафи намагайтеся не відкривати її дверцята.

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

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

Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища



Утилізуйте пакувальні матеріали так, щоб не зашкодити навколишньому середовищу.

Даний пристрій маркований згідно з Директивою про відходи від електричних та електронних приладів RAEE 2002/96/CE.

Ця директива встановлює норми щодо утилізації та повторного використання старих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

Таблиці та поради

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

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

Пирого та випічка

Форми для випічки

Найкраще використовувати металеві форми темного кольору.

Завжди ставте форму на решітку.





Таблиці

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

У таблиці вказаний режим нагрівання, який найкраще підходить для кожного виду пирогів чи випічки.

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

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

Пирого у формах	Форма на решітці	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Торт	Жестяна форма для тортів, Ø 31 см	1		220–240	40–50
		2+3		190–210	45–55
Відкритий пікантний пиріг	Жестяна форма для тортів, Ø 31 см	1		210–230	40–50
Пиріг*	Жестяна форма для пирогів, 28 см	2		180–200	50–60

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

Пирого на деці		Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Піца	Деко	2		210–230	25–35
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		180–200	35–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		180–200	35–45
Випічка з листового тіста	Деко	3		170–190	20–30
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		170–190	35–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		170–190	35–45

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

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

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

* Ніколи не лейте воду прямо всередину гарячої духової шафи.

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

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

Додаткові дека можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.



Практичні поради та рекомендації щодо випікання

Якщо Ви готуєте за власним рецептом.

Можна орієнтуватися на схожу страву з таблиці.

Як дізнатися, чи готовий пиріг з бездріжджового тіста.

Приблизно за 10 хвилин до закінчення випікання за рецептом проткніть пиріг тонкою дерев'яною паличкою у найвищій точці. Якщо паличка залишиться сухою та чистою, пиріг готовий.

Якщо корж торта сів.	Наступного разу додайте до тіста менше рідини або задайте температуру на 10 градусів нижче. Під час збивання тіста дотримуйтесь указаного в рецепті часу.
Корж добре піднявся у центрі, але края залишилися низькими.	Не змашуйте форму. Коли корж буде готовий, обережно вийміть його з форми за допомогою ножа.
Пиріг вийшов надто зарум'яненним згори.	Поставте пиріг у духову шафу на нижчий рівень, задайте нижчу температуру випікання та залиште його у духовій шафі протягом довшого часу.
Пиріг вийшов надто сухим.	Кілька разів проткніть готовий пиріг дерев'яною паличкою. Окропіть його фруктовим соком чи якимсь алкогольним напоєм. Наступного разу задайте температуру на 10 вище та скоротіть час випікання.
Хліб чи випічка (наприклад, сирний торт) вийшли красивими зовні, але не пропеклися всередині (лишилися вологі, з мокрими ділянками).	Наступного разу додайте в тісто менше води та залиште випічку в духовій шафі трохи довше на нижчій температурі. У разі приготування пирогів з соковитою начинкою спочатку випечіть корж. Потім посипте його різаним мигдалем чи панірувальними сухарями і тільки потім викладайте начинку. Дотримуйтесь вказівок, наведених у рецепті, та зазначеного там часу випікання.
Дрібна випічка підрум'янилась нерівномірно.	Задайте нижчу температуру; тоді дрібна випічка підрум'яниться більш рівномірно. Найбільш ніжне печиво слід випікати в режимі верхнього та нижнього нагрівання  в один рівень. Якщо з дека виступає папір для випікання, це теж може вплинути на циркуляцію гарячого повітря. Завжди обрізайте його за розміром дека.
Випікання проводилося на двох рівнях. У верхньому деці печиво вийшло темнішим, ніж у нижньому.	Під час випікання на двох рівнях завжди використовуйте режим конвекції  . Навіть якщо Ви ставите до духової шафи кілька дек для одночасного випікання, це не означає, що Ваше печиво буде готове одночасно.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється водяний конденсат.	Під час випікання пирогів може утворюватися водяна пара. Частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

М'ясо, птиця, риба

Начиння

Можна використовувати будь-яке термостійке начиння.

Завжди ставте начиння у центр решітки.

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

Практичні поради щодо смаження

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

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

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

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

Практичні поради щодо смаження на грилі

Готуйте страви на грилі у духовій шафі з зачиненими дверцятами.

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

Розкладіть шматки м'яса прямо на решітку. Якщо Ви хочете засмажити один шматок, покладіть його на центр решітки. Так він засмажиться краще.

Додатково встановіть емальоване деко на рівень 1. У нього стікатиме м'ясний сік, не забруднюючи духову шафу.





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

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

М'ясо

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

М'ясо	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C, гриль	Тривалість приготування, хв.							
Печеня з бичачого м'яса (напр., реберна частина)	1 кг	закрите	2		220–240	90							
	1,5 кг		2		210–230	110							
	2 кг		2		200–220	130							
Філейна частина яловичини	1 кг	відкрите	2		210–230	70							
	1,5 кг		2		200–220	80							
	2 кг		2		190–210	90							
Мало просмажений ростбїф*	1 кг	відкрите	1		210–230	40							
Добре просмажені бїфштекси		Решїтка***	5		3	20							
		Решїтка***	5		3	15							
Мало просмажені бїфштекси													
							Свинина без зовнїшнього шару сала (напр., шийна частина)	1 кг	відкрите	1		190–210	100
								1,5 кг		1		180–200	140
2 кг	1		170–190	160									
Свинина з зовнїшнім шаром сала** (напр., спинна частина, окїст)	1 кг	відкрите	1		180–200	120							
	1,5 кг		1		170–190	150							
	2 кг		1		160–180	180							
Копчена реброва частина свинини на кїстцї	1 кг	закрите	2		210–230	70							
Печеня з м'ясного фаршу	750 г	відкрите	1		170–190	70							

М'ясо	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C, гриль	Тривалість приготування, хв.
Ковбаски	прибл. 750 г	Решітка***	4		3	15
Печеня з яловичини	1 кг	відкрите	2		190–210	100
	2 кг		2		170–190	120
Бараняча ніжка без кістки	1,5 кг	відкрите	1		150–170	110

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

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

*** Поставте емальоване деко на рівень 1.

Птиця

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








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

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

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





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

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

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

Риба

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

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

* Поставте емальоване деко на рівень 1.

Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі

У таблиці даних щодо приготування страв не наведено інформації, відповідної до ваги продуктів, які Ви хочете приготувати.

Орієнтуйтеся на найближчу меншу вагу та збільшіть тривалість приготування.

Яким чином можна перевірити, чи готове м'ясо?

Слід скористатися термометром для м'яса (його можна придбати у спеціалізованих магазинах) або провести "перевірку ложкою". Натисніть на смажене м'ясо ложкою. Якщо м'ясо не піддається тиску, воно готове; якщо піддається, його слід ще трохи потримати у духовій шафі.

Смажене м'ясо вийшло надто темним, а скоринка у деяких місцях підгоріла.

Перевірте, чи правильно Ви задали температуру смаження та чи поставили деко на потрібний рівень.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка підгоріла.

Наступного разу скористайтеся начинням меншого розміру або додайте у нього більше води.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка лишилася світлою та здається водянистою.








Наступного разу скористайтеся начинням більшого розміру або додайте у нього менше води.

Під час приготування поливки до смаженого м'яса утворюється водяна пара.

Значна частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

Запіканки, суфле, тости

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

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

* Висота запіканки не повинна перевищувати 2 см.


** Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.

Розморожування

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

Дотримуйтеся рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

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

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





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

Сушіння

Використовуйте тільки якісні та добре промиті фрукти й овочі.

Дайте воді добре стекти та повністю обсушіть фрукти й овочі.

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

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




Примітка

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

Заморожені напівфабрикати

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

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

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

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

Примітка

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

Консервація

Підготовка:

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

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

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

Не ставте до духової шафи більше шести банок одночасно.

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

Програмування

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

Приготування варення

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

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

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

Консервація овочів

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

Овочі у власному соку в літрових банках	з моменту появи бульбашок 120–140 °C	Подальше нагрівання
Огірки	–	прибл. 35 хв.
Буряки	прибл. 35 хв.	прибл. 30 хв.
Брюсельська капуста	прибл. 45 хв.	прибл. 30 хв.

Овочі у власному соку в літрових банках	з моменту появи бульбашок 120–140 °С	Подальше нагрівання
Зелена квасоля, кольрабі, червоноголова капуста	прибл. 60 хв.	прибл. 30 хв.
Зелений горошок	прибл. 70 хв.	прибл. 30 хв.

Вийняття банок з духової шафи








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






Контрольні страви

Відповідно до норм DIN 44547 та EN 60350

Випікання

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

Страва	Додаткове приладдя, поради та застереження	Рівень	Режим нагрівання	Темпер-атура, °С	Тривалість приготування, хв.
Масляне печиво	Плоске емальоване деко	2		160–170	20–30
	Глибоке емальоване деко	3		160–170	30–40
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		140–160	20–30
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		140–160	20–30
Дрібна випічка, 20 штук	Деко	3		160–180	20–30
Дрібна випічка, 20 штук на деко (з попереднім розігріванням)	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		150–170	25–35
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		150–170	25–35
Бісквіт на воді	Рознімна форма	1		160–180	30–40

Страва	Додаткове приладдя, поради та застереження	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Пиріг з дріжджового тіста на деці	Емальоване деко	3		170–190	40–50
	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2+3		150–170	30–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4		150–170	30–45
Закритий яблучний пиріг	2 решітки* + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Емальоване деко + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**	1		200–220	70–80



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

** Розміщуйте пироги на додатковому приладді по діагоналі.

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

Смаження на грилі

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

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

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

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