



Компактна духова шафа з
мікрохвильовим режимом
CMG636BB1



BOSCH
Винайдено для життя

ук Інструкція з експлуатації та монтажу

ук Зміст

Інструкція з експлуатації

 Вказівки щодо експлуатації	3
 Правила техніки безпеки	3
Загальні вказівки.....	5
 Можливі причини пошкодження приладу	5
Мікрохвильовий режим.....	6
 Захист навколишнього середовища	7
Поради для заощадження енергії.....	7
Вказівки щодо утилізації.....	7
 Знайомство з приладом	8
Панель управління.....	8
Елементи системи управління.....	8
Дисплей.....	9
Режими роботи приладу.....	10
Види нагрівання.....	11
Мікрохвильовий режим.....	13
Інформація на дисплеї приладу.....	13
Внутрішня камера приладу.....	13
 Приладдя	14
Приладдя, що входить до комплекту поставки.....	14
Встановлення приладдя.....	15
 Перед першим використанням	17
Після підключення приладу.....	17
Очищення внутрішньої камери та приладдя.....	17
 Експлуатація приладу	18
Увімкнення та вимкнення приладу.....	18
Початок роботи приладу.....	18
Вибір режиму роботи приладу.....	18
Налаштування виду нагрівання та рівня температури.....	19
Швидке розігрівання.....	19
 Функції годинника	20
Налаштування тривалості готування.....	20
Вибір часу завершення готування.....	21
Функція «Таймер».....	22
Посуд.....	23
Рівні потужності мікрохвильового режиму.....	23
 Мікрохвильовий режим	23
Налаштування мікрохвильового режиму.....	24
Налаштування комбінованого режиму MicroCombi.....	24
Сушіння.....	25
 Функція «Блокування від дітей»	26
 Базові функції	26
Активация і деактивация функції «Блокування від дітей».....	26
Налаштування базових функцій.....	26
Список базових функцій.....	27
Порушення електропостачання.....	27
Зміна поточного часу.....	27

 Функція «Шабат»	28
Запуск функції «Шабат».....	28
Засоби, придатні для чищення приладу.....	29
 Чищення та догляд	29
Стінки внутрішньої камери приладу.....	31
Вказівки щодо догляду за духовою шафою.....	31
Зняття та встановлення підвісних тримачів.....	32
 Підвісні тримачі	32
Зняття та встановлення дверцят приладу.....	33
Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят.....	33
 Дверцята приладу	33
 Що робити у випадку виявлення несправностей?	35
Усунення незначних несправностей власноруч.....	35
Максимальна тривалість роботи приладу.....	36
Заміна лампи освітлення внутрішньої камери.....	36
Продуктовий та виробничий номери приладу.....	37
Вказівки щодо використання автоматичних програм.....	37
 Сервісні центри	37
 Автоматичні програми	37
Вибір та запуск автоматичної програми.....	38
Силиконові форми для випікання.....	39
Пирог та випічка.....	39
 Рекомендації щодо приготування страв	39
Хліб та булочки.....	45
Піца, кіш та пироги з несолодкою начинкою.....	48
Запіканки та гратени.....	51
Птиця.....	53
М'ясо.....	56
Риба.....	62
Страви з овочів.....	65
Десерти.....	69
Види нагрівання, що дозволяють заощадити електроенергію.....	70
Томління.....	73
Сушіння.....	75
Консервування.....	76
Дріжджове тісто.....	77
Розморожування.....	78
Розігрівання страв у мікрохвильовому режимі.....	80
Підтримання страв у теплому стані.....	82
Контрольні страви.....	82
Готування на грилі.....	83
Розігрівання їжі за допомогою мікрохвильового режиму.....	84
Інструкція з монтажу	
Схеми вбудовування.....	85
Важлива інформація щодо встановлення.....	86
Підключення приладу.....	87



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 комплектуючі 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 проведення 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!

- Легкозаймісті предмети, які зберігаються у внутрішній камері приладу, можуть спалахнути. Не кладіть та не зберігайте у внутрішній камері приладу легкозаймісті предмети. Не відчиняйте дверцята приладу, якщо у внутрішній камері утворився дим. В такому випадку слід вимкнути прилад, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник.
- Унаслідок потрапляння потоку повітря у внутрішню камеру під час відчинення дверцят папір для випікання може зайнятися в результаті контакту з нагрівальними елементами. При попередньому розігріванні завжди надійно фіксуйте папір у приладді; ставте 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. Діставайте 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 паром!

- Під час роботи відкриті деталі приладу сильно нагріваються. Не торкайтеся гарячих деталей приладу. Не підпускайте дітей до приладу.

- Під час відчинення дверцят з приладу може виходити гаряча пара. В залежності від температури пара може бути непомітною. Під час відчинення дверцят приладу не слід нахилятися 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, ідкі 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 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.
- У випадку сильного нагрівання приладу ізоляція кабелю живлення може розплавитися. Уникайте контакту кабелю живлення з гарячими деталями приладу.
- Не використовуйте очищувачі високого тиску та парочисники 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 штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та звернутись до сервісного центру.

Мікрохвильовий режим

⚠ Увага! Існує небезпека пожежі!

- Даний прилад розрахований лише для приготування страв та напоїв. Не використовуйте даний прилад для інших завдань, адже це може бути небезпечно. Не використовуйте прилад для сушіння їжі, одягу чи взуття, подушок, губок для посуду та інших предметів. Наприклад, сушіння домашнього взуття (тапочок) або подушок у приладу може стати причиною пожежі.
- Не розігрівайте продукти в тепло-акумуляуючих упаковках. Вони можуть спалахнути. Не лишайте прилад без нагляду під час розігрівання продуктів у контейнерах з пластику, паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Не обирайте надто високий рівень потужності або зavelику тривалість готування. Дотримуйтесь вказівок, наведених у даній інструкції. Не використовуйте мікрохвильовий режим для сушіння продуктів. Не розморожуйте продукти з низьким вмістом вологи (наприклад, хліб) занадто довго або з використанням високого рівня потужності.
- Олія може спалахнути! Не використовуйте мікрохвильовий режим для розігрівання олії.

⚠ Увага! Існує небезпека вибуху!

- Рідка їжа та напої у герметично закритих контейнерах можуть вибухнути під час розігрівання. Не розігрівайте рідку їжу та напої в герметично закритих контейнерах.

⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

- Продукти з шкіркою чи плівкою можуть луснути під час чи навіть після завершення приготування.
- Не розігрівайте яйця в шкарлупі чи яйця, зварені в круту. Не готуйте молюсків чи ракоподібних. Перед готуванням яєчні чи яєць пашот слід проколоти жовток. Продукти з шкіркою чи плівкою (наприклад, яблука, томати, картопля, сосиски) можуть

луснути під час приготування. Перед приготуванням таких продуктів плівку або шкірку потрібно проколоти.

- При готуванні продуктів дитячого харчування тепло розподіляється нерівномірно. Не розігрівайте продукти дитячого харчування у закритому посуді. Завжди знімайте кришку чи соску. Після розігрівання ретельно перемішайте або збовтайте їжу. Перевірте температуру продукту перед тим як давати його дитині.
- Після завершення приготування продукти та посуд можуть бути дуже гарячими. Діставати гаряче приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.
- Під час розігрівання герметичні упаковки можуть луснути. Під час готування дотримуйтеся вказівок виробника, наведених на упаковці продукту. Діставати гаряче приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

⚠ Увага! Існує небезпека опіку паром!

- Під час розігрівання рідини є вірогідність затримки закипання. Це означає, що коли рідина досягає температури кипіння, Ви не побачите характерні бульбашки повітря, що підіймаються до поверхні. У зв'язку з цим навіть при незначному коливанні посуду рідина може раптово закипіти та розбризкатися. Щоб запобігти цьому, перед початком розігрівання поставте у посуд з рідиною ложку.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Використовуйте лише такий посуд, що придатний до використання у мікрохвильовому режимі. Не використовуйте посуд з фарфору чи кераміки. Ручки та кришки такого посуду можуть мати непомітні отвори, за якими знаходяться порожнини. Якщо у таку порожнину потрапить волога, керамічний або фарфоровий посуд може тріснути.

⚠ Увага! Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Даний прилад працює під високою напругою. В жодному разі не знімайте корпус приладу.

⚠ Увага! Існує небезпека для здоров'я!

- Регулярно виконуйте очищення приладу та видаляйте залишки їжі. Мікрохвильове випромінювання може пошкодити поверхню приладу. Регулярно виконуйте очищення приладу та видаляйте залишки їжі. Уважно продивіться розділ «Чищення та догляд».
- У разі пошкодження дверцят приладу або ущільнювача дверцят мікрохвильове випромінювання може виходити з внутрішньої камери. Не використовуйте прилад у випадку виявлення пошкоджень дверцят або ущільнювача дверцят. Зверніться до сервісного центру.
- Корпус приладу запобігає виходу мікрохвильового випромінювання з приладу. В жодному разі не знімайте корпус приладу. Для виконання ремонтних робіт зверніться до сервісного центру.



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 пошко-

дження емалі через акумулювання надмірного тепла.

- Алюмінієва фольга: уникайте контакту алюмінієвої фольги у внутрішній камері приладу зі скляною панеллю дверцят. Це може призвести до знебарвлювання 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 розташовані 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.

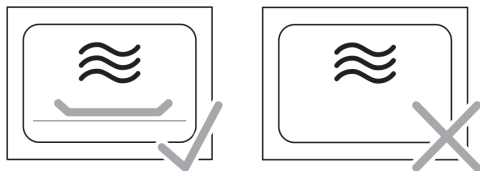
- Використання дверцят приладу для сидіння чи у якості підпорки: не сідайте та не ставте предмети, зокрема приладдя та посуд, на відчинені дверцята приладу.
- Неналежне встановлення приладдя: у деяких моделях приладу встановлене неналежним чином приладдя може подрятити скляну панель дверцят під час їх 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 відламатися.

Мікрохвильовий режим

Увага!

- Щоб запобігти іскрінню, розташуйте металеві предмети (наприклад, чайну ложку у стакані з рідиною) на відстані щонайменше 2 см від стінок внутрішньої камери та дверцят. Іскри можуть пошкодити скляну панель дверцят.
- Використання декількох одиниць приладдя на одному рівні: щоб запобігти іскрінню, не встановлюйте решітку та універсальне деко на один рівень.
- Щоб запобігти іскрінню, не розігривайте продукти у пакетах з фольги. Іскри можуть пошкодити прилад.
- Робота приладу у мікрохвильовому режимі з порожньою внутрішньою камерою: робота приладу у мікрохвильовому режимі з внутрішньою камерою, у якій відсутні продукти, може призвести до перенавантаження. Не вмикайте прилад, не поклавши продукти до внутрішньої камери. Експлуатація приладу з пустою внутрішньою камерою

можлива лише під час виконання тесту посуду для виявлення його здатності витримувати високу температуру. (див. розділ «Експлуатація приладу»).



- Приготування попкорну у мікрохвильовому режимі: для приготування попкорну не слід використовувати занадто високу потужність. Не використовуйте рівні потужності вище 600 ват. Завжди кладіть пакет з попкорном на скляну тарілку. Через перенавантаження скляні панелі дверцят можуть вібрувати під час роботи приладу.



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 тоді, коли 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 камери приладу не встигає знизитись до кімнатної, час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми для випікання можуть розміщуватись одна поруч з одною.
- При значній тривалості готування Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого часу. Для доведення 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

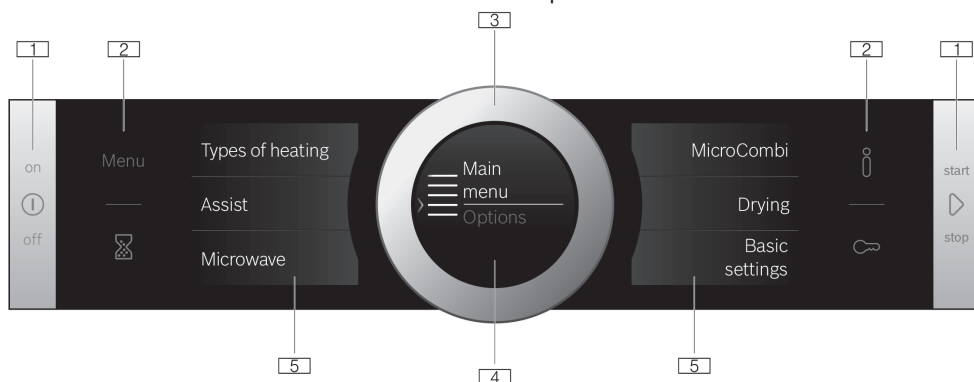
Даний розділ дозволить Вам ознайомитися з Вашою новою духовою шафою. Нижче наведено інформацію щодо функцій, які пропонує Ваша духовна шафа, а також опис панелі управління приладу та її елементів.

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.

5 Сенсорний дисплей

На сенсорному дисплеї відображаються обрані функції. Для вибору бажаної функції натисніть на відповідну секцію сенсорного дисплея.

Елементи системи управління

Елементи системи управління використовуються для вибору функцій Вашого приладу.

Кнопки

У даній таблиці наведено інформацію щодо кнопок та їх функцій.

Символ	Значення	
Механічні кнопки		
①	on/off	Увімкнення та вимкнення приладу
▷	Start/Stop	Натисніть дану кнопку для початку / призупинення роботи приладу. Натисніть та утримуйте дану кнопку протягом прибіл. 3 секунд для скасування роботи приладу.
Сенсорні кнопки		
Menu	Меню	Натисніть дану кнопку для вибору меню режимів роботи приладу.
⌚	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.
i	Інформація	Натисніть дану кнопку для запиту рекомендацій. Для вибору меню базових функцій натисніть та утримуйте дану кнопку протягом приблизно 3 сек.

Поворотний перемикач

Поворотний перемикач використовується для вибору значень налаштувань та навігації по спискам, що виводяться на сенсорний дисплей. Якщо Ви досягли останньої чи першої позиції у списку, обертайте перемикач у зворотньому напрямку.

Дисплей

Дисплей структуровано таким чином, що найбільш важлива інформація виводиться на передній план. Значення функції, яке Ви можете змінити, виводиться на передній план та підсвічується білим кольором. 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 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 секунді. 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 відображає 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.

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

Сенсорний дисплей

Сенсорний дисплей — засіб індикації та елемент управління. На ньому відображаються варіанти налаштування функцій та обрані налаштування. Для вибору функції натисніть відповідну секцію сенсорного дисплея. Обрана функція позначається червоною вертикальною рискою. Значення обраної функції підсвічується на дисплеї білим кольором.

Червона стрілка, що виводиться поруч з назвою функції, відображає напрямок, у якому необхідно обернути поворотний перемикач для вибору інших функцій.

Температура

Вид нагрівання
4D-гаряче повітря







Режими роботи приладу







Завдяки різноманіттю функцій Ви зможете легко обрати оптимальний тип приготування страви. Більш детальна інформація наведена у відповідних розділах.

Режим роботи	Використання
Види нагрівання (див. розділ "Експлуатація приладу")	Ваша духова шафа пропонує цілу низку видів нагрівання, що дозволить Вам обрати ідеальні налаштування для кожної страви.
Автоматичні програми (див. розділ "Автоматичні програми")	У пам'яті приладу збережено значення налаштувань, що підходять для приготування багатьох страв.
Мікрохвильовий режим (див. розділ «Мікрохвильовий режим»)	Мікрохвильовий режим використовується для швидкого приготування, розігрівання чи розморожування продуктів.
Комбінований режим MicroCombi (див. розділ «Мікрохвильовий режим»)	Дана функція дозволяє використовувати обраний вид нагрівання разом з мікрохвильовим режимом.
Сушіння (див. розділ «Мікрохвильовий режим»)	Дану функцію слід використовувати після кожного приготування за допомогою мікрохвильового режиму.
(див. розділ «Базові функції»)	Ви можете обрати найбільш зручний режим роботи базових функцій Вашого приладу.

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 оптимальний вид нагрівання для Вашої страви.

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.
 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: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = 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.

Вид нагрівання	Температура	Використання	
	Гриль маленької площі нагрівання	Режим роботи гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = нагрівання середнього ступеня 3 = сильне нагрівання	Для приготування на грилі невеликої кількості стейків або ковбасок, тостів та ґратенів. У цьому режимі нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
	Режим «Піца»	30-275 °C	Для піци та продуктів, приготування яких вимагає велику 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 допикання та підрум'янювання страв. У цьому режимі тепло подається знизу.
	Підтримання страв у теп- лому стані	60-100 °C	Для підтримання оптимального рівня температури приготовленої страви.
	Попереднє розігрівання посуду	30-70 °C	Для попереднього розігрівання посуду.

* Для даних видів нагрівання Ви можете використовувати пару (для цього необхідно заповнити резервуар водою)

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.

Мікрохвильовий режим

В таблиці нижче наведена інформація щодо рівнів потужності мікрохвильо-

вого режиму. Це дозволить Вам обрати найбільш оптимальний рівень потужності для Вашої страви.

Рівень потужності мікрохвильового режиму	Максимальна тривалість готування	Використання
90 Вт	1 година 30 хв	Розморожування делікатних страв.
180 Вт	1 година 30 хв	Розморожування та тривале готування.
360 Вт	1 година 30 хв	Приготування м'яса та розігрівання делікатних страв.
600 Вт	1 година 30 хв	Розігрівання та приготування продуктів.
1000 Вт	30 хвилин	Розігрівання рідин.

Комбінований режим MicroCombi

Ваша духовна шафа пропонує низку видів нагрівання, які дозволяють включити мікрохвилі в процес готування страви. Одночасне застосування стандартного нагрівання та мікрохвиль дозволяє значно скоротити тривалість приготування страв. Для приготування страв у комбінованому режимі підходять рівні потужності мікрохвильового режиму від 90 до 360 Вт.

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.

Натисніть кнопку **i**. Вказівка буде висвітлюватися на дисплеї впродовж декількох секунд. Для навігації по тексту вказівки (якщо на дисплеї недостатньо місця для відображення всього тексту) використовуйте поворотний перемикач.

Певна інформація виводиться 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.

Вказівка: якщо дверцята приладу було відчинено під час роботи мікрохвильового режиму, для продовження роботи приладу натисніть кнопку **Start/Stop** (див. розділ «Базові функції»).

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 змінити 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

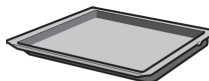
До комплекту поставки Вашого приладу входить наступне приладдя.



Решітка

Решітка використовується для встановлення посуду та форм для випікання до внутрішньої камери, а також для готування печені та для смаження страв на грилі.

Даний аксесуар підходить для використання у мікрохвильовому режимі.



Універсальне деко

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 страви безпосередньо на решітці.

Використовуйте лише оригінальне приладдя, розроблене спеціально для Вашого приладу.

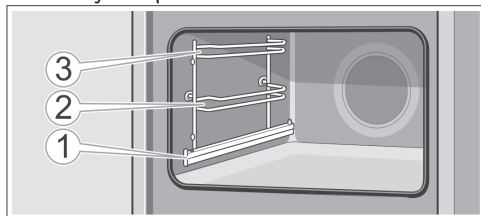
Ви можете придбати приладдя у наших сервісних центрах або фірмових магазинах.

Вказівка: через високий рівень температури у внутрішній камері приладдя

може деформуватися. Такі деформації не впливають на функціонування приладдя. Після охолодження приладдя деформація зникає.

Встановлення приладдя

У внутрішній камері приладу доступно три рівня, що використовуються для встановлення приладдя. Рівні рахуються знизу вгору.




У випадку використання рівнів 1, 2 або 3 завжди встановлюйте приладдя між двох напрямних.

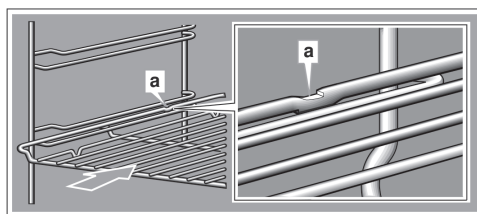
Вказівки

- 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»

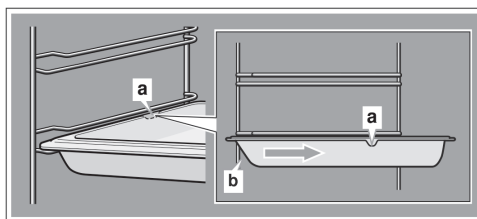
Дістаючи страви з внутрішньої камери, Ви можете витягнути приладдя лише наполовину, доки воно не зафіксується на напрямних. Напрявні фіксуються у висунутому положенні, що запобігає падінню посуду, дозволяючи легко та надійно висувати приладдя з внутрішньої камери приладу. Дана система працює належним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

Приклад на малюнках нижче: Універсальне деко



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.

Наявність додаткового приладдя, а також можливість замовлення даного приладдя через Інтернет залежить від країни Вашого перебування. Більш детальну інформацію шукайте у наших каталогах. При замовленні слід назвати артикул відповідного виробу.

Вказівка: 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 (див. розділ «Сервісні центри»).

Додаткове приладдя	Артикул
<p>Решітка 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.</p>	HEZ634080
<p>Універсальне деко 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 страви безпосередньо на решітці.</p>	HEZ632070
<p>Деко Дане деко призначене для приготування пирогів та дрібної випічки.</p>	HEZ631070
<p>Знімна решітка Даний аксесуар використовується для смаження страв. Решітку слід завжди встановлювати в універсальне деко, що збиратиме жир або м'ясний сік, запобігаючи забрудненню внутрішньої камери.</p>	HEZ324000
<p>Універсальне деко з протипригарним покриттям 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.</p>	HEZ632010
<p>Деко з протипригарним покриттям Дане деко призначене для приготування пирогів та дрібної випічки. Спеціальне покриття дозволяє більш легко видаляти залишки випічки та печені.</p>	HEZ631010
<p>Професійне деко Дане деко призначене для зручнішого готування великої кількості продуктів.</p>	HEZ633070
<p>Кришка для професійного дека Накрите цією кришкою професійне деко може використовуватись як жаровня.</p>	HEZ633001
<p>Форма для піци Даний аксесуар використовується для готування піци та великих круглих пирогів.</p>	HEZ617000
<p>Деко для готування страв на грилі 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.</p>	HEZ625071
<p>Камінь для випікання Даний аксесуар призначений для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Перед початком готування камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.</p>	HEZ327000
<p>Скляна жаровня (5,1 літрів) Даний аксесуар використовується для приготування рагу та запіканок. Виробник рекомендує даний аксесуар для приготування на автоматичних програмах.</p>	HEZ915001

Додаткове приладдя	Артикул
Скляний піддон Даний аксесуар використовується для приготування великої печені, соковитих пирогів та випічки.	HEZ864000
Скляний піддон Даний аксесуар використовується для приготування запіканок, страв з овочів та ніжної випічки.	HEZ636000



Перед першим використанням

Перед початком експлуатації приладу слід встановити поточний час та обрати мову повідомлень, що виводяться на дисплей. Також виконайте 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 натисніть на наступну секцію сенсорного дисплея. На дисплей виведеться наступний варіант налаштувань.

Налаштування годинника приладу

На дисплей виводиться час «12:00».

1. Натисніть на «Годинник приладу» на сенсорному дисплеї.
2. Встановіть значення поточного часу за допомогою поворотного перемикача.
3. Для підтвердження обраних налаштувань натисніть на «Завершити налаштування» на сенсорному дисплеї.

На дисплей виводиться повідомлення про успішне завершення первинного налаштування приладу.

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

Вид нагрівання	Верхнє/нижнє нагрівання <input type="checkbox"/>
Температура	240 °C
Тривалість готування	1 година

Через годину вимкніть прилад, натиснувши кнопку  On/Off.

Після того, як внутрішня камера охолола, виконайте очищення гладких поверхонь 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.



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.

Вказівка: 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.

На дисплей виведеться логотип Bosch. На дисплей виведеться меню вибору видів нагрівання.

18

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

Вказівка: 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 початку / призупинення роботи.

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


Вказівка: 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.


Перейдіть до меню для вибору іншого режиму роботи приладу. Детальний опис режимів роботи приладу наведено у відповідних розділах.

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

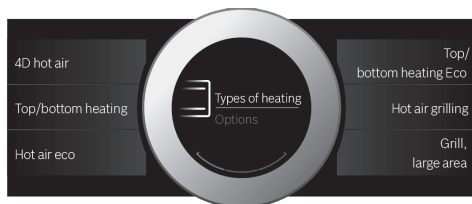
1. Оберіть бажаний режим роботи приладу, натиснувши відповідну кнопку. Символ обраної функції підсвічується червоним кольором.
2. Оберіть режим роботи обраної функції за допомогою поворотного перемикача.
3. За необхідності оберіть інші налаштування.
Для цього натисніть відповідну кнопку. Встановіть необхідне 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 на «Види нагрівання» на сенсорному дисплеї. На сенсорний дисплей виведеться список видів нагрівання.

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


1. Оберіть бажаний вид нагрівання, натиснувши на відповідну секцію сенсорного дисплея. Для навігації по списку обертайте поворотний перемикач.



Рівень температури підсвічується білим кольором.


2. Оберіть бажаний рівень температури за допомогою поворотного перемикача.



3. Для початку роботи натисніть кнопку  Start/Stop.
Годинник на дисплеї відображає кількість часу, що минув з моменту початку готування.




Духова шафа почне нагріватися.

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

Вказівка: 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. На дисплей виведеться стандартне значення рівня температури для обраного виду нагрівання.

Вказівка: після зміни виду нагрівання інші налаштування будуть скасовані.

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 роботи функції

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

1. Оберіть бажаний вид нагрівання та рівень температури.
2. Оберіть функцію «Швидке розігрівання», натиснувши на відповідну секцію сенсорного дисплея. На дисплей виведеться повідомлення «On». На дисплей виведеться повідомлення про підтвердження активації функції.

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. На дисплей виведеться повідомлення про завершення роботи функції: «Off». Покладіть страву у внутрішню камеру приладу.




Вказівка: 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 роботи функції


Для скасування роботи функції швидкого розігрівання натисніть секцію «Швидке розігрівання» на сенсорному дисплеї. На дисплей виведеться повідомлення «Off».

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 .

Вказівка: 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


Залежно від того, у якому напрямку Ви почнете обертати поворотний переми-

кач, 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.

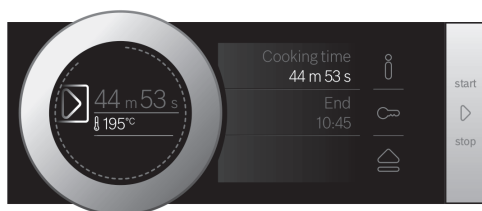
Максимальна тривалість готування, яку може обрати користувач, складає 23 години 59 хвилин.

Приклад на малюнках нижче: зараз 10:00, тривалість готування 45 хвилин.

1. Оберіть бажаний режиму роботи приладу, значення рівня температури або режим роботи гриля.
2. Перед початком роботи натисніть на «Тривалість готування» на сенсорному дисплеї. .
На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.
3. Оберіть тривалість готування за допомогою поворотного перемикача. Час завершення готування буде встановлено виходячи з обраних налаштувань.




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 три-

валості готування, натиснувши секцію «Тривалість готування», 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 секцію «Тривалість готування». Значення тривалості готування підсвічується білим кольором. Оберіть бажану тривалість готування за допомогою поворотного перемикача. Прилад одразу застосовує нове значення тривалості готування.

Для скасування роботи функції тривалості готування зменште значення до нуля. Робота функції скасована. Прилад продовжує свою роботу.

Вибір часу завершення готування

Дана функція дозволяє встановити бажаний час завершення готування. За допомогою цієї функції Ви можете, 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: зараз 10:00, тривалість готування складає 45 хвилин, страва повинна бути готова о 12:00.

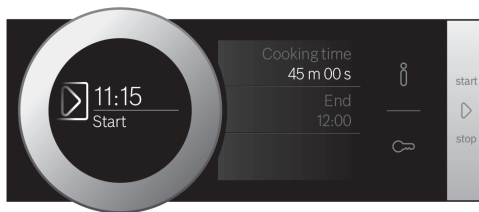
1. Оберіть бажаний режиму роботи при-

ладу, значення рівня температури або режим роботи гриля.

2. Оберіть тривалість готування.
3. Перед початком роботи натисніть на «Час завершення готування готування» на сенсорному дисплеї. На дисплей виведеться час завершення готування. Значення підсвічується білим кольором.
4. Оберіть бажаний час завершення готування за допомогою поворотного перемикача.



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, натиснувши секцію «Тривалість готування», або продовжити роботу приладу, натиснувши кнопку ▶ Start/Stop.

Коли страва буде готовою, вимкніть духову шафу за допомогою кнопки ⓪ On/Off.

Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції

Після початку приготування змінити час завершення неможливо.

Для скасування роботи функції натисніть кнопку ▶ Start/Stop. Тепер Ви можете продовжити приготування страви без функції тривалості готування або часу завершення готування.

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.

Вибір налаштувань

Після вибору функції таймера на дисплей виводиться нульове значення часу. Разом зі 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 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 таймер автоматично 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 виве-

деться повідомлення про завершення роботи функції. Підсвічування символу функції вимикається.

Вказівка: 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 духова 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.



Мікрохвильовий режим

Мікрохвильовий режим використовується для швидкого приготування, розігрівання чи розморожування продуктів. Мікрохвильовий режим можна використовувати окремо або разом з видом нагрівання. Для досягнення оптимальних результатів приготування страв дотримуйтесь вказівок щодо посуду та значень налаштувань у таблицях, наведених наприкінці даної інструкції.

Посуд

Не всі матеріали підходять для мікрохвильового режиму. Щоб запобігти пошкодженню Вашого приладу, дотримуйтесь вказівок, наведених нижче.

Придатний посуд

До використання у мікрохвильовому режимі придатний посуд, виготовлений зі скла, склокераміки, фарфору, кераміки

чи термостійкого пластику, оскільки ці матеріали пропускають мікрохвилі.

Щоб не перекладати готові продукти, Ви можете одразу готувати їх у сервірувальному блюді. Посуд із золотим чи срібним оздобленням можна використовувати лише у випадку, якщо виробник гарантує, що такий посуд придатний до використання у мікрохвильовому режимі.

Непридатний посуд

Металевий посуд непридатний для використання у мікрохвильовому режимі, оскільки метал не пропускає мікрохвилі. Таким чином, Ви не зможете розігріти їжу у посуді з металевою кришкою.

Увага!

Щоб запобігти іскрінню, розташовуйте металеві предмети (наприклад, чайну ложку у стакані з рідиною) на відстані щонайменше 2 см від стінок внутрішньої камери та дверця. Іскри можуть пошкодити скляну панель дверця.

Тестування посуду

Не вмикайте прилад, не поклавши продукти до внутрішньої камери. Експлуатація приладу з порожньою внутрішньою камерою можлива лише під час виконання короткого тесту посуду, описаного нижче.

Якщо Ви не знаєте, чи придатний Ваш посуд для готування у мікрохвильовому режимі, виконайте наступний тест.

1. Увімкніть прилад з порожньою внутрішньою камерою на максимальний рівень потужності на ½ -1 хвилини.
2. Під час розігрівання перевіряйте температуру посуду.

Посуд повинен бути холодним або, принаймні, теплим на дотик. Якщо посуд сильно нагрівся або ви помітили іскріння, даний посуд не придатний для використання у мікрохвильовому режимі. Припиніть роботу приладу.

Рівні потужності мікрохвильового режиму

Ваша духовна шафа пропонує низку рівнів потужності мікрохвильового

режиму, що підходять для приготування різних страв. Для приготування страв у мікрохвильовому режимі необхідно обрати тривалість готування. Ви можете обрати запропоновану тривалість готування або встановити власне значення.

Рівень потужності	Використання	Максимальна тривалість готування
90 Вт	Розморожування делікатних страв	1 г 30 хв
180 Вт	Розморожування та тривале готування	1 г 30 хв
360 Вт	Приготування м'яса та розігрівання делікатних страв	1 г 30 хв
600 Вт	Розігрівання та приготування продуктів	1 г 30 хв
1000 Вт	Розігрівання рідин	30 хв

Налаштування мікрохвильового режиму

Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для використання у мікрохвильовому режимі.

1. Натисніть кнопку **Menu**.
На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.
2. Натисніть секцію «Мікрохвильовий режим».
3. Оберіть бажаний рівень потужності мікрохвильового режиму, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.
На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.
4. Оберіть тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.
5. Для початку роботи натисніть кнопку **Start/Stop**.

На дисплей виведеться відлік часу. При використанні мікрохвильового режиму індикатор нагрівання не виводиться на дисплей.

Прилад розпочинає роботу.

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

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

Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції






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

Щоб обрати інший рівень потужності мікрохвильового режиму, спочатку необхідно припинити роботу приладу, натиснувши кнопку **Start/Stop**. Оберіть бажаний рівень потужності мікрохвильового режиму та натисніть кнопку **Start/Stop**. Значення тривалості готування не змінюється.

Щоб скасувати роботу мікрохвильового режиму, натисніть кнопку **Start/Stop**. Оберіть бажаний режим роботи приладу.

Налаштування комбінованого режиму MicroCombi

Ви можете використовувати мікрохвильовий режим разом з наступними видами нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Гриль маленької площі нагрівання

Для приготування страв у комбінованому режимі підходять рівні потужності 90, 180 та 360 Вт.

Дотримуйтесь вказівок щодо посуду, придатного для використання у мікрохвильовому режимі.

1. Натисніть кнопку **Menu**.
На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.
2. Натисніть секцію «MicroCombi».
3. Оберіть бажаний вид нагрівання, натиснувши на відповідну секцію сенсорного дисплея.
4. Оберіть бажаний рівень потужності мікрохвильового режиму, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.
На дисплей виведеться рівень температури або потужність мікрохвильового режиму.
5. Оберіть бажаний рівень температури або потужності мікрохвильового режиму за допомогою поворотного перемикача.
6. Натисніть секцію «Тривалість готування».
На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.
7. Оберіть тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.
8. Для початку роботи натисніть кнопку **Start/Stop**.
На дисплей виведеться відлік часу.

Прилад розпочинає роботу.

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

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

Зміна обраних налаштувань та скасування роботи функції

Після початку готування на дисплеї підсвічується значення рівня температури. За допомогою поворотного перемикача Ви можете змінити рівень температури та/або потужності мікрохвильового режиму у будь-який момент.

Щоб змінити тривалість готування, натисніть секцію «Тривалість готування». Оберіть бажану тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.

Щоб обрати інший вид нагрівання або рівень потужності мікрохвильового

режиму, спочатку необхідно припинити роботу приладу, натиснувши кнопку **Start/ Stop**. Оберіть бажаний вид нагрівання / рівень потужності мікрохвильового режиму, натиснувши на відповідну секцію сенсорного дисплея.

Вказівка: після зміни виду нагрівання інші налаштування будуть скасовані.

Щоб скасувати роботу мікрохвильового режиму, натисніть кнопку **Start/ Stop**. Оберіть бажаний режим роботи приладу.

Сушіння

Дану функцію рекомендується використовувати для видалення вологи з внутрішньої камери приладу.

Висушування внутрішньої камери

В процесі висушування під впливом високої температури з внутрішньої камери випаровується волога. Щоб пара вийшла з внутрішньої камери, відчиніть дверцята приладу після завершення висушування.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Видаліть найбільші залишки бруду та витріть насухо дно внутрішньої камери.
3. Якщо прилад вимкнено, натисніть кнопку **On/Off**.
4. Натисніть кнопку **Menu**.
На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.
5. Натисніть на «Сушіння» на сенсорному дисплеї.
На дисплей виводиться тривалість роботи функції. Це значення змінити неможливо.
6. Для початку роботи натисніть кнопку **Start/Stop**.
Функція сушіння автоматично завершить свою роботу через 10 хвилин.
7. Для виходу вологи з внутрішньої камери залишіть духову шафу з відчиненими дверцятами на 1-2 хвилини.


Висушування внутрішньої камери вручну

1. Дайте приладу охолонути.
2. Ретельно очистіть внутрішню камеру від залишків бруду.

3. Витріть внутрішню камеру за допомогою м'якої ганчірки.
4. Залиште духову шафу висушуватися з відчиненими дверцятами протягом приблизно однієї години.


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.

Активація і деактивація 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.

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

Базові функції


Ваша духовна 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 кнопку **Menu**.
На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.
2. Натисніть секцію «Базові функції» на сенсорному дисплеї.
На сенсорний дисплей виведеться список базових функцій приладу.
3. Оберіть бажану базову функцію, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.
Обрана функція позначається червоною вертикальною рисою.
Значення обраної функції підсвічується на дисплеї білим кольором.
4. Оберіть бажану налаштування за допомогою поворотного перемикача.
5. Оберіть бажану базову функцію, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.
На дисплей виведеться значення базової функції, яке Ви можете змінити за допомогою поворотного перемикача.
6. Налаштуйте режим роботи базових функцій за допомогою поворотного перемикача.
Для навігації по списку базових функцій натисніть секцію «Наступні функції».
7. Для підтвердження обраних налаштувань натисніть кнопку **Menu**. На дисплей виведеться повідомлення про збереження обраних налаштувань.
8. Натисніть секцію «Зберегти»
На дисплей виведеться повідомлення про підтвердження обраних налаштувань. Зміни збережено у пам'яті приладу.

Скасування змін

Якщо Ви не хочете зберегти обрані налаштування, натисніть кнопку **Menu**. Натисніть секцію «Не зберігати». На дисплей виведеться повідомлення про скасування змін обраних налаштувань. Зміни не було збережено у пам'яті приладу. Для вимкнення приладу натисніть кнопку  «on/off».

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.
Заводські налаштування	Відновити Не відновляти*
Акустичний сигнал	Мінімальна тривалість (30 с.) Середня тривалість (1 хв.)* Велика тривалість (5 хв.)
Гучність	Доступно 5 рівнів гучності
Сигнал натиснення кнопки	Увімкнено Вимкнено* (сигнал лунає при натисненні кнопки ) On/ Off)
Яскравість дисплея	Доступно 5 рівнів яскравості
Відображення годинника	Вимкнено Цифровий* Аналоговий
Освітлення внутрішньої камери під час роботи приладу	Вимкнено Увімкнено*
Автоматичне продовження роботи	Вимкнено*
Функція «Блокування від дітей»	Блокування панелі управління*
Режим роботи, що пропонує прилад після увімкнення	Головне меню Види нагрівання* Мікрохвильовий режим Комбінований режим MicroCombi Assist
Нічний режим яскравості дисплея	Вимкнено* Увімкнено
Відображення логотипу Bosch	Увімкнено* Вимкнено

Базова функція	Можливі значення
Тривалість роботи вентилятора після завершення роботи приладу	Рекомендована* Мінімальна
Функція "Шабат"	Увімкнено Вимкнено*
* Заводські значення базових функцій (можуть відрізнятися в залежності від моделі приладу)	

Вказівка: 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 кнопку **Menu**.
На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.
2. Натисніть секцію «Базові функції» на сенсорному дисплеї.
На сенсорний дисплей виведеться список базових функцій приладу.
3. Натисніть на «Годинник приладу» на сенсорному дисплеї.
На дисплей виведеться поточний час.

4. Встановіть значення поточного часу за допомогою поворотного перемикача.
 5. Для підтвердження обраних налаштувань натисніть кнопку **Menu**. На дисплей виведеться повідомлення про збереження обраних налаштувань.
 6. Натисніть секцію «Зберегти».
- 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.

Оберіть режими роботи приладу «Види нагрівання». На сенсорний дисплей виведеться список видів нагрівання.


1. Оберіть функцію «Шабат», натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея. На дисплей виведеться стандартне значення рівня температури.
2. Оберіть бажаний рівень температури за допомогою поворотного перемикача.
3. Перед початком роботи натисніть

«Час завершення готування готування» на сенсорному дисплеї

На дисплей виведеться значення тривалості готування. Значення підсвічується білим кольором.

4. Оберіть бажану тривалість готування за допомогою поворотного перемикача.


Вказівка: час завершення готування буде встановлено відповідно до обраних налаштувань. Даний режим не передбачає зміну часу завершення готування.

5. 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.

Вказівка: у даному режимі прилад не припиняє роботу у випадку відчинення дверця.

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 / початок 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.

Вказівка: 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 яечного 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.
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.

Зона чищення	Засоби, придатні для чищення приладу
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.

Внутрішня камера приладу

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 видалити за допомогою засобу для чищення духових шаф.
Ущільнювач Не знімати!	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки. Не теріть ущільнювач під час чищення!
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.
Внутрішня рама дверцят з нержавіючої сталі	Спеціалізовані засоби для чищення поверхонь з нержавіючої сталі. При використанні таких засобів дотримуйтесь вказівок виробника. Дані засоби можна використовувати для видалення знебарвлення.

Зона чищення	Засоби, придатні для чищення приладу
Підвісні тримачі	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки.
Приладдя	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або щітки. Сильні забруднення можна видалити за допомогою металевої ганчірки.
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 мийте резервуар у посудомийній машині.

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.

Чищення панелей внутрішньої камери, що вкриті емаллю

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

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

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

Самоочисні панелі внутрішньої камери

Самоочисні 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 охолодне, видаліть залишкові продукти очищення коричневого або білого кольору за допомогою води та м'якої ганчірки.

В процесі роботи приладу на самоочисуваних 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 його 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, які буде трудно видалити, якомога швидше видаляйте свіжі забруднення.

Вказівки

- Щоб запобігти припіканню залишків страв до поверхонь внутрішньої камери, виконуйте її очищення після кожного використання.
- Негайно видаляйте 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.

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.

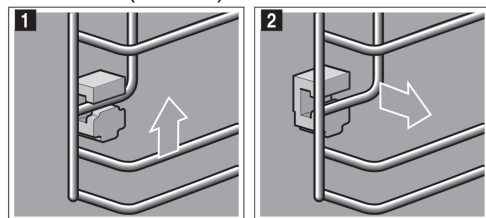
Зняття та встановлення підвісних тримачів

Увага! Існує небезпека опіку!

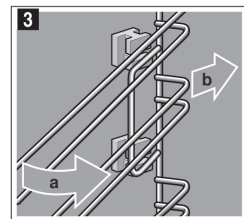
Перед зняттям тримачів треба зачекати, доки внутрішня камера приладу охолоне. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Зняття підвісних тримачів

1. Потягніть тримачі вгору (мал. 1).
2. Зніміть їх з передніх елементів кріплення (мал. 2).



3. Поверніть тримачі у напрямку **a** та зніміть їх з задніх елементів кріплення, рухаючи у напрямку **b**.

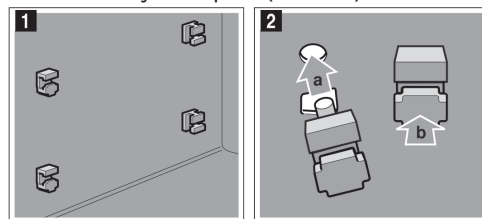


Виконайте чищення підвісних тримачів за допомогою м'якої ганчірки з використанням миючого засобу. Для видалення сильного забруднення можете скористатися щіткою.

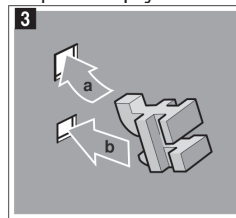
Встановлення підвісних тримачів

Встановіть елементи кріплення, якщо вони випали під час зняття тримачів.

1. Передня пара елементів кріплення відрізняється від тої, що розташована ближче до задньої стінки внутрішньої камери.
2. Вставте гачок переднього елемента кріплення у круглий отвір під невеликим кутом **a** та зафіксуйте його у нижньому отворі **b** (мал. 2).

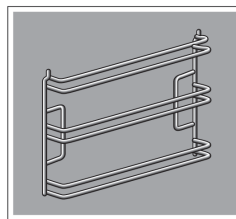


3. Встановіть гачок заднього елемента кріплення у верхній отвір **a** та втисніть фіксатор у нижній отвір **b** (мал. 3).



Встановлення підвісних тримачів

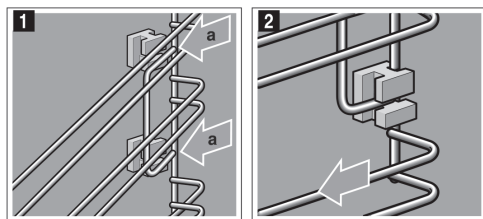
Під час встановлення підвісних тримачів переконайтеся, що скошена крайка знаходиться у верхній частині.



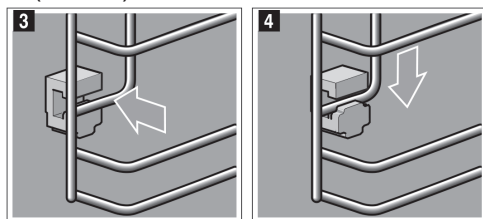
Тримачі можна встановлювати на будь-яку сторону.

1. Тримачі підвісні тримачі під кутом, встановіть їх у задні елементи кріплення **a** (мал. 1).

- Потягніть тримачі у напрямку дверцят приладу (мал. 2).



- Вставте тримачі у передні елементи кріплення (мал. 3).
- Зафіксуйте тримачі, рухаючи їх вниз (мал. 4).



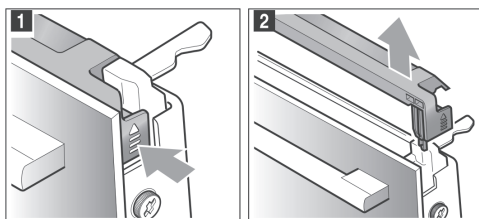
Дверцята приладу

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

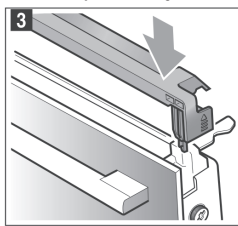
Через процеси, що відбуваються при експлуатації приладу, вентиляційна панель дверцят духової шафи може змінити колір. Для зручнішого чищення духової шафи Ви можете зняти вентиляційну панель.

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



Вказівка: 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.

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



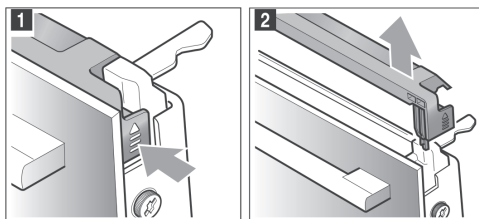
- Закрийте дверцята приладу.

Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят

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

Зняття скляних панелей дверцят

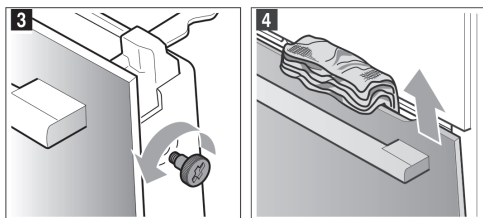
- Обережно відчиніть дверцята приладу.
- Натисніть на бокові частини панелі (мал. 1).
- Зніміть вентиляційну панель (мал. 2).



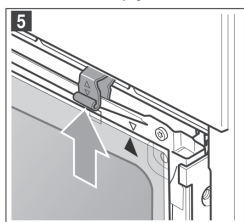
4. Відкрутіть гвинти ліворуч і праворуч (мал. 3).

5. Покладіть згорнутий у декілька разів рушник між дверцятами та внутрішньою камерою духової шафи

(мал. 4). Зніміть скляну панель дверцят та покладіть її на рушник ручкою донизу.



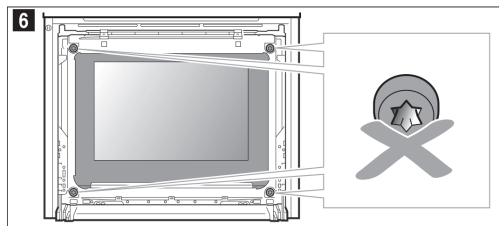
6. Підніміть обидва фіксатори, що утримують проміжну панель, вгору, але не знімайте їх (мал. 5). Витягніть панель однією рукою.



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

⚠ Увага! Існує небезпека для здоров'я!

Щоб запобігти пошкодженню приладу, не відкручуйте гвинти у корпусі приладу. Прилад з неналежно закрученими гвинтами пропускає мікрохвильове випромінювання з внутрішньої камери. Не відкручуйте гвинти чорного кольору, зображені на малюнку 6.



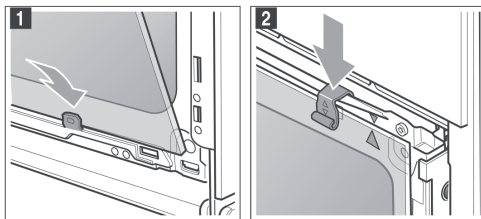
⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- 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.

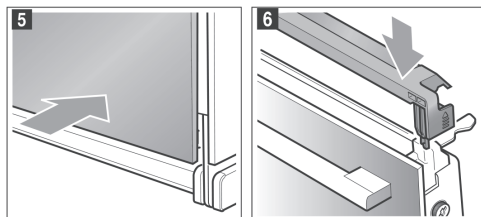
Встановлення скляних панелей дверцят

Під час встановлення проміжної скляної панелі переконайтеся, що стрілка у правому верхньому куті панелі знаходиться напроти стрілки, розташованої на дверцятах.

1. Вставте проміжну панель у нижній упор та зафіксуйте її, обережно втиснувши її вниз (мал. 1).
2. Опустіть обидва фіксатори вниз (мал. 2).



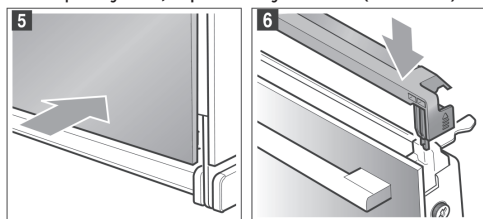
3. Встановіть фронтальну панель у нижні пази (мал. 3).
4. Притуліть фронтальну панель до дверцят, розташувавши верхні гачки у відповідних пазах (мал. 4).



5. Натисніть на фронтальну панель, рухаючи її донизу, доки не почуєте характерний звук (клацання) (мал. 5).
6. Відчиніть дверцята, заберіть рушник.

7. Прикрутіть гвинти ліворуч і праворуч.

8. Встановіть вентиляційну панель та зафіксуйте, притиснувши її (мал. 6).



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 відкріпився від панелі управління приладу.	Поворотний перемикач був випадково від'єднаний 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.

Несправність	Можлива причина	Усунення / Важлива інформація
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.

⚠ Увага! 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, духову шафу 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.

Вказівка: 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

Для зручнішої експлуатації внутрішня камера Вашого приладу оснащена однією чи декількома світлодіодними лампами освітлення.

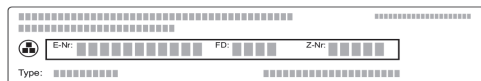
У випадку несправності чи пошкодження лампи чи скляного плафону не намагайтесь зняти плафон. Зверніться до сервісного центру.

Сервісні центри

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

Продуктовий та виробничий номери приладу

Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктовий (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 у паспортній таблиці приладу, розташованій на внутрішній стороні дверцят приладу.



Для заощадження часу Ви можете внести номер телефону найближчого до Вас сервісного центру, а також продуктовий 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

Режим роботи «Assist» дозволяє готувати страви за допомогою низки автоматичних програм, що доступні у пам'яті приладу. 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. Не слід попередньо розморожувати заморожені продукти.
- У деяких програмах збережено оптимальні значення для приготування страви: вид нагрівання, час та рівень температури. Вам залишається лише обрати вагу страви з запропонованого діапазону.
- Для деяких програм Вам необхідно буде вручну встановити вагу страви. Завжди встановлюйте загальну вагу страви за виключенням деяких випадків: слідкуйте за повідомленнями, що виводяться на дисплей приладу. Прилад автоматично встановить час та рівень температури. Автоматичні програми не передбачають встановлення ваги за межами вказаного 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 перемішувати 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 приготування страв та інформацію стосовно посуду наведено у розділі «Рекомендації щодо приготування страв».

Мікрохвильовий режим

Деякі автоматичні програми автоматично застосовують мікрохвильовий режим для приготування страв. Мікрохвильовий режим дозволяє значно (в два рази) скоротити тривалість готування. При виборі програми, яка застосовує мікрохвильовий режим, прилад нагадає Вам про необхідність використання відповідного посуду. Вказівки щодо посуду, що підходить для використання у мікрохвильовому режимі, наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Вибір та запуск автоматичної програми

Автоматичні програми структуровано за категоріями. Оберіть бажану програму та дізнайтесь, чи потрібно Вам встановлювати вагу страви. Зважте продукти, щоб дізнатись їх вагу та обрати коректні налаштування

Автоматичні програми структуровано наступним чином:

- Категорія
- Продукт
- Страва

Для навігації по окремим категоріям використовується поворотний перемикач.

1. Натисніть кнопку **Menu**.

На дисплей виведеться список режимів роботи приладу.

2. Натисніть секцію «Assist».

На дисплей виведеться список категорій автоматичних програм.

3. Оберіть бажану категорію, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея. На дисплей виведеться список продуктів обраної категорії.

4. Оберіть бажаний продукт, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.

На дисплей виведеться список страв.

5. Оберіть бажану страву, натиснувши відповідну секцію сенсорного дисплея.

На дисплей виведеться налаштування для обраної стравию. Для більшості страв Ви можете змінити запропоновані налаштування.

Для деяких страв Вам необхідно встановити вагу.

6. 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.

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 страви натисніть на секцію «Продовжити тривалість готування». Ви можете змінити тривалість готування. Для початку роботи натисніть кнопку **Start/Stop**.

Вказівка: Ви можете продовжити тривалість готування настільки, наскільки це необхідно для приготування страви.

Коли страва буде готовою, натисніть секцію «Завершити».

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



Вибір часу завершення приготування

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

Після початку роботи прилад переходить у режим очікування. Після початку роботи системи очищення час завершення змінити 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 / початок роботи приладу за допомогою кнопки  Start/Stop.

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.

Вказівка: 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 нормальне явище. Щоб зменшити утворення конденсату, слід попередньо розігріти духову шафу або обережно відчинити дверцята приладу.

Силіконові 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.

Пироги 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.

Випікання у комбінованому режимі MicroCombi

Випікання у комбінованому режимі дозволяє значно скоротити тривалість готування. У даному режимі Ви можете використовувати звичайні металеві форми для випікання. У випадку утворення іскор між формами для випікання та решіткою перевірте форми з зовнішньої сторони на наявність бруду. Використовуйте лише чисті форми для випікання. Змініть розташування форм на решітці. Якщо іскріння не припинилося, продовжте випікання без мікрохвильового режиму (в такому разі тривалість готування збільшиться).

Якщо Ви використовуєте форми для випікання / посуд з пластику, кераміки чи скла, тривалість готування (вказана у таблицях) скорочується. У випадку використання такого посуду випічка не сильно запечеться знизу.

Випікання у комбінованому режимі можливе лише на одному рівні.

Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівнях, вказаних нижче.

Випікання на одному рівні

При випіканні на одному рівні приладдя слід встановлювати на вказаний рівень:

■ Рівень 1

Випікання 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
- Пирог 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 певніться, 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

Дека необхідно 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. На початку готування 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'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 нагрі- вання	Температу- ра, °С	Іnten- сивність пари	Трива- лість готу- вання, хв.
--------	--------------------	--------	------------------------	----------------------	----------------------------	---

Пирого у формах

Здобний пиріг, звичайне тісто	Прямокутна форма або форма «Вінок»	1		150-170	-	55-70
Здобний пиріг, звичайне тісто	Прямокутна форма або форма «Ві- нок»	1		160-180	90	30-40
Здобний пиріг, тонке тісто	Прямокутна форма або форма «Ві- нок»	1		150-170	-	60-80
Фруктовий пиріг, тонкий, здобне тісто	Кругла форма	1		160-180	-	45-60
Фруктовий пиріг, тонкий, здобне тісто	Кругла форма	1		170-190	90	35-45
Бісквіт	Форма для фруктового пирога	1		150-170	-	20-40
Фруктовий або сирний торт з кор- жем з пісочного тіста*	Рознімна фор- ма діаметром 26 см	1		160-170	-	65-85
Фруктовий або сирний торт з кор- жем з пісочного тіста*	Рознімна фор- ма діаметром 26 см	1		160-180 100	180	30-40
Швейцарський торт	Форма для піци	1		190-210	-	45-55
Фруктовий пиріг	Форма для фруктового пирога з білої жерсті	1		190-210	-	30-45
Круглий кекс	Кругла форма	1		150-160	-	65-75
Пиріг з дріжджово- го тіста у рознімній формі	Рознімна фор- ма діаметром 28 см	1		150-160	-	25-35

* попереднє розігрівання

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

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрі- вання	Температу- ра, °С	Іnten- сивність пари	Трива- лість готу- вання, хв.
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для фруктового пирога	1		170-180	-	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна фор- ма діаметром 26 см	1		160-170*	-	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна фор- ма діаметром 28 см	1		150-170*	-	30-50
Пироги на деці						
Здобний пиріг з начинкою	Деко	1		160-180	-	20-40
Здобний пиріг, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	-	35-50
Пісочний фрукто- вий пиріг з сухою начинкою	Деко	1		170-190	-	25-40
Пісочний фрукто- вий пиріг сухою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	-	40-55
Пісочний фрукто- вий пиріг з сокови- тою начинкою	Універсальне деко	1		160-180	-	60-80
Швейцарський торт	Універсальне деко	1		180-200	-	60-70
Дріжджовий пиріг з сухою начинкою	Деко	1		160-180	-	15-25
Дріжджовий пиріг з сухою начинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		160-170	-	25-35
Дріжджовий пиріг з соковитою на- чинкою	Універсальне деко	1		180-200	-	30-45
Дріжджовий пиріг з соковитою на- чинкою, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		150-160	-	45-60
Саварен	Деко	1		150-160	-	35-45
Бісквітний рулет	Деко	1		190-210*	-	10-15

* попереднє розігрівання

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

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрі- вання	Температу- ра, °С	Іnten- сивність пари	Трива- лість готу- вання, хв.
Кекс з дріжджо- вого тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	1		150-160	-	50-60
Штрудель, солод- кий	Універсальне деко	1		170-180	-	40-60
Штрудель заморо- жений	Деко	1		190-210	-	30-45
Штрудель заморо- жений	Універсальне деко	1		200-220	90	20-25
Дрібна випічка						
Дрібна випічка**	Деко	1		160*	-	25-35
Дрібна випічка**	Деко	1		150*	-	25-40
Дрібна випічка, 2 рівні**	Універсальне деко + деко	3+1		140*	-	35-45
Мафіни	Форма для мафінів	1		170-190	-	15-30
Мафіни, 2 рівні	Форми для кексів	3+1		150-170*	-	20-30
Випічка з дріжджо- вого тіста	Деко	1		160-170	-	30-40
Листкове тісто	Деко	2		170-190*	-	20-45
Листкове тісто, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		170-190*	-	20-45
Випічка з заварно- го тіста	Деко	1		200-220	-	30-45
Плюшки	Деко	1		160-180	-	20-30
Домашнє печиво						
Фігурне печиво**	Деко	1		150-160*	-	20-30
Фігурне печиво**	Деко	1		140-150*	-	25-35
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		130-150	-	20-35
Безе	Деко	2		80-90*	-	120-150
* попереднє розігрівання						
** попереднє розігрівання протягом 5 хв. без використання функції швидкого розігрівання						

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрі- вання	Температу- ра, °С	Іnten- сивність пари	Трива- лість готу- вання, хв.
Домашнє печиво	Деко	2		140-160	-	15-30
Безе, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		80-90*	-	120-180
Мигдальне печиво	Деко	2		90-110	-	20-40
Мигдальне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		90-110	-	20-40
* 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 вказівок, зазначених в рецепті тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Не змащуйте крайки 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. Папір не має виступати за межі приладдя. Форми для випікання не повинні бути розташовані прямо напроти отворів у задній стінці внутрішньої камери. 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: випечіть корж окремо, після цього 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.

Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівнях, вказаних нижче.

Випікання на одному рівні

При випіканні на одному рівні приладдя слід встановлювати на таку позицію:

- Рівень 1

Випікання 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 внутрішню камеру відкритою частиною до дверцят духовної 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.

Папір для випічки

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

Напівфабрикати

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

Нерівномірність запікання може бути спричинена 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. На початку готування 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 щодо 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
-  Гриль маленької площі нагрівання

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
Хліб					
Білий хліб, 750 г	Універсальне деко або кругла форма	1		190-200	20-30
Хліб з різних злаків, 1,5 кг	Кругла форма	1		220*	10
				180	20-30
Хліб з різних злаків, 1,5 кг	Універсальне деко	1		190-200*	35-45
Хліб з непросіяного борошна, 1 кг	Універсальне деко	1		220*	10
				180	40-50
Коржі та перепічка	Універсальне деко	1		250-270	20-30
Булочки					
Булочки /багет, напівсирі, попередньо випечені	Універсальне деко	2		200-220	10-20
Солодкі булочки, свіжі	Деко	1		170-180*	15-25
Солодкі булочки, свіжі, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		150-160*	20-30
Булочки, свіжі	Деко	1		180-200	25-35
Багет, попередньо випечений, охолоджений	Універсальне деко	2		200-220	10-20
Булочки, заморожені					
Булочки /багет, напівсирі, попередньо випечені	Універсальне деко	2		200-220	15-25
Хліб, приготований з використанням розчину соди	Деко	1		220-240	15-25
Круасан	Деко	1		150-170*	15-25
Підсмажування тостів					
Тости з топінгом, 4 шт.	Решітка	2		3	5-15
Тости з топінгом, 12 шт.	Решітка	2		250	5-15
Хліб для тостів	Решітка	3		3	3-6
* 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.

Випікання у комбінованому режимі MicroCombi

Випікання у комбінованому режимі дозволяє значно скоротити тривалість готування. У даному режимі Ви можете використовувати звичайні металеві форми для випікання. У випадку утворення іскор між формами для випікання та решіткою перевірте форми з зовнішньої сторони на наявність бруду. Використовуйте лише чисті форми для випікання. Змініть розташування форм на решітці. Якщо іскріння не припинилося, продовжте випікання без мікрохвильового режиму (в такому разі тривалість готування збільшиться).

Якщо Ви використовуєте форми для випікання / посуд з пластику, кераміки чи скла, тривалість готування (вказана у таблицях) скорочується. У випадку використання такого посуду випічка не сильно запечеться знизу.

Випікання у комбінованому режимі можливе лише на одному рівні.

Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівнях, вказаних нижче.

Випікання на одному рівні

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

- Рівень 1

Випікання 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
- Пироги 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 внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духовної шафи, вигином вниз.

Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.

Для запобігання забрудненню внутрішньої камери 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.

Папір для випічки

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

Напівфабрикати

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

Нерівномірність запікання може бути спричинена 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. На початку готування 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 щодо 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, °С	Інтенсивність пари	Тривалість готування, хв.
--------	----------	--------	----------------	-----------------	--------------------	---------------------------

Піца

Піца, свіжа	Деко	1		200-220	-	20-30
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	-	35-45
Піца на тонкому тісті, свіжа	Форма для піци	1		210-230	-	20-30
Піца охолоджена	Решітка	1		210-230	-	10-20







Піца заморожена

Піца на тонкому тісті x 1	Решітка	1		210-230	-	10-20
Піца на тонкому тісті x 2	Універсальне деко + решітка	3+1		210-230	90	10-20
Піца на пухкому тісті x 1	Решітка	1		200-220	-	15-25
Піца на пухкому тісті x 2	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	-	20-30
Піца-багет	Решітка	1		200-220	90	15-25
Піца на пухкому тісті x 2	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	-	25-35
Піца-багет	Решітка	1		200-220	-	20-30
Піца-багет x 2	Універсальне деко	1		180-200	90	10-20
Міні-піца	Деко	1		210-230	-	10-20
Міні-піца x 9	Універсальне деко	1		210-230	90	10-20

Кіш та пироги з несолодкою начинкою

Пироги з несолодкою начинкою у формі	Рознімна форма діаметром 28 см	1		170-190	-	50-60
--------------------------------------	--------------------------------	---	--	---------	---	-------

* попереднє розігрівання

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість готування, хв.
Пироги з несолодкою начинкою у формі	Рознімна форма діаметром 26 см	1		180-200	90	35-40
Кіш	Форма для фруктового пирога з білої жерсті	1		190-210	-	35-50
Тарт фламбе	Універсальне деко	1		260-280*	-	10-20
Вареники	Форма для запіканок	1		190-200	-	40-50
Емпанада	Універсальне деко	1		180-190	-	35-45
Турецький пиріг бьорек	Універсальне деко	1		180-200	-	35-45

* 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.

Розігрівання їжі за допомогою мікрохвильового режиму

Мікрохвильовий режим та комбінований режим МікроCombi дозволяють значно скоротити тривалість готування.

Використовуйте лише теплостійкий посуд, що придатний для мікрохвильового режиму. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Використання відповідного посуду забезпечує рівномірний розподіл тепла у страві. Тривалість готування також скорочується. Перед розігріванням готових страв вийміть їх з упаковки.

Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівні, вказані нижче.

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

- Форми / посуд на решітці: Рівень 1
- Універсальне деко: Рівень 2

Для приготування запіканки на парі встановіть універсальне деко на рівень 1.

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

Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

Решітка

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духовної шафи вигином вниз.

Універсальне деко

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

Посуд

Використовуйте великий плаский посуд. Страви у вузькому глибокому посуді будуть готуватися довше, а верхня частина страви надто сильно підрум'яниться.

Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних запіканок та гратенів. Рівень температури та тривалість випікання залежать від кількості продуктів та особливостей певної страви, тому в таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. Тривалість готування запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. На початку готування 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 страва 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.





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»
-  Гриль з конвекцією

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість готування, хв.
Запіканка з несолодкою начинкою, готові інгредієнти	Форма для запіканок	1		200-220	-	35-55
Запіканка з несолодкою начинкою, готові інгредієнти	Форма для запіканок	1		140-160	360	20-30
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	1		170-190	-	45-60
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	1		140-160	360	25-35
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	1		160-180	-	50-60
Лазанья, свіжа, 1 кг	Форма для запіканок	1		180-200	360	20-30
Лазанья, заморожена, 400 г	Універсальне деко	1		190-210	-	30-40

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість готування, хв.
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	1		200-210	180	20-25
Картопляний гратен, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки	Форма для запіканок	1		170-180	-	50-65
Картопляний гратен, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки	Форма для запіканок	1		170-190	360	20-25
Суфле	Форма для запіканок	1		160-170*	-	40-50
Суфле	Окремі чашки / формочки	1		170-190	-	65-75

* попереднє розігрівання

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.

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз. Рівнем нижче, під решіткою, слід встановити універсальне деко. Переконайтесь, що деко встановлено скошеною крайкою до дверцят.

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

Тушкування у комбінованому режимі MicroCombi

Комбінований режим добре підходить для приготування птиці. Крім того, мікрохвильовий режим дозволяє значно скоротити тривалість готування.

На відміну від стандартних видів нагрівання, у комбінованому режимі тривалість готування залежить від загальної ваги страви.

Якщо вага страви відрізняється від значення, вказаного у таблиці, дотримуйтесь наступного принципу: для приготування вдвічі більшого шматку слід вдвічі збільшити тривалість готування.

Для приготування страв у мікрохвильовому режимі слід використовувати відповідний посуд. Металевий або глиняний посуд не підходить для використання у мікрохвильовому режимі. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Готування на грилі

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

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз. Для збору рідини під решіткою (рівнем нижче) слід встановити універсальне деко. Переконайтесь, що деко встановлено скошеною крайкою до дверцят.

Вказівка: при запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 1.

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.

Вказівки

- Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається попеременно; 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. На початку готування 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 бути приблизно однакового розміру.

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

Птицю слід перегортати 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.






Вказівки











- Перед початком готування качки або гусака проколить шкірку під крильцями, щоб жир міг стікати.
- Для приготування качинової грудки шкіркою 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:

-  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	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
Курча						
Ціле курча, 1 кг	Відкритий посуд	1		200-220	-	60-70
Ціле курча, 1 кг	Закритий посуд	1		230-250	360	25-35
Філе з курячої грудки, шматки по 150 г (готування на грилі: попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин)	Решітка	3		3*	-	15-20
Філе з курячої грудки, 2 шматки по 150 г (готування на грилі)	Відкритий посуд	1		190-210	180	25-30
Курча, порційні шматки по 250 г	Решітка	2		220-230	-	30-35
Курча, 4 шматки по 250 г	Відкритий посуд	1		190-210	360	20-30
Палички або нагеті з курчатини, заморожені	Універсальне деко	2		200-220	-	10-20
Палички або нагеті з курчатини, заморожені, 250 г	Універсальне деко	1		190-210	360	15-20
Ціла пулярка, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		200-220	-	70-90
Ціла пулярка, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	360	30
					180	15-25
* попереднє розігрівання						

Страва	Прилад- дя	Рівень	Вид нагрі- вання	Темпе- ратура, °C / Режим роботи гриля	Потуж- ність мі- крохви- льового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
--------	---------------	--------	---------------------	---	--	---------------------------------

Качка та гусак

Ціла качка, 2 кг	Відкри- тий посуд	1		180-200	-	90-110
Ціла качка, 2 кг	Універ- сальне деко	1		170-190	180	60-80
Качине філе, шма- тки по 300 г	Решітка	2		230-250	-	17-20
Цілий гусак, 3 кг	Відкри- тий посуд	1		160-170	-	120-150
Цілий гусак, 3 кг	Відкри- тий посуд	1		170-190	180	30-40
Гусячий окіст, шматки по 350 г	Решітка	2		210-230	-	40-50
Гусячий окіст, шматки по 350 г	Решітка	1		190-200	2	45-55

Індичка

Молода індичка, ціла тушка, 2,5 кг	Відкри- тий посуд	1		180-190	-	70-90
Молода індичка, ціла тушка, 2,5 кг	Закритий посуд	1		210-230	360	45-50
Індичий окіст, з кісткою, 1 кг	Відкри- тий посуд	1		240-260	-	80-100
Індичий окіст, з кісткою, 1 кг	Закритий посуд	1		180-200	-	80-100
Індичий окіст, з кісткою, 1 кг	Решітка	1		210-230	360	45-50

* 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 необхідності 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.

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз. Рівнем нижче, під решіткою, слід встановити універсальне деко. Переконайтесь, що деко встановлено скошеною крайкою до дверцят.

Запікання та тушкування 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 поверхню 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 іншого боку.

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 зі скляною кришкою з використанням високого рівня температури.

Тушкування у комбінованому режимі MicroCombi

Певні продукти можна приготувати у комбінованому режимі. Це дозволяє значно скоротити тривалість готування.

На відміну від стандартних видів нагрівання у комбінованому режимі тривалість готування залежить від загальної ваги страви.

Якщо вага страви відрізняється від значення, вказаного у таблиці, дотримуйтеся наступного принципу: для приготування вдвічі більшого шматку слід вдвічі збільшити тривалість готування.

Для приготування страв у мікрохвильовому режимі слід використовувати відповідний посуд. Металевий або глиняний посуд не підходить для використання у мікрохвильовому режимі. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Увага!

Щоб запобігти іскрінню, не використовуйте металеві скоби. Якщо Ви використовуєте пакет для запікання, не слід запечатувати його за допомогою металевих скоб. Пакет слід запечатувати за допомогою нитки.

Готування на грилі

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

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз. Для збору рідини під решіткою (рівнем нижче) слід встановити універсальне деко. Переконайтеся, що деко встановлено скошеною крайкою до дверцят.

Вказівка: при запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 1.

Щоб Ваша стравка 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 багатьох страв. Температура та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури продуктів, тому у таблицях наведено діапазони значень відповідних налаштувань. На початку готування 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. 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 бути приблизно однакового розміру.






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

Перевертайте страву після завершення $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ 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 наведено 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
-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C / Режим роботи гриля	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв
--------	----------	--------	----------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------

Свинина

Печеня без шкірки, напр. ошийок, 1,5 кг	Решітка	1		180-200	-	120-130
Печеня без шкірки, напр. ошийок, 1,5 кг	Закритий посуд	1		180-200	180	40-50
Свинина з шкіркою, напр. лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	1		190-200	-	130-140
Стейк з свинячого філе, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		220-230	-	70-80
Стейк з свинячого філе, 1,5 кг	Закритий посуд	1		210-230	90	50-60
Філе свинини, 400 г	Решітка	2		220-230	-	20-25
Копчена грудинка з кісткою, 1 кг (з додаванням невеликої кількості води)	Закритий посуд	1		210-220	-	60-80
Копчена грудинка з кісткою, 1 кг	Відкритий посуд	1		-	360	40-50
Стейки зі свинини завтовшки 2 см	Решітка	3		2	-	16-20
Медальйони зі свинини (попереднє розігрівання протягом 5 хв.)	Решітка	3		3*	-	8-12














Яловичина





Філе яловичини, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	1		210-220	-	40-50
Філе яловичини, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Закритий посуд	1		180-200	90	30-40

* попереднє розігрівання

** Не перегортайте

*** Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору м'ясного соку.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С / Режим роботи гриля	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	-	130-140
Стейк середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		220-230	-	60-70
Стейк середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		240-260	180	30-40
Стейк середнього ступеня просмаження завтовшки 3 см	Решітка	3		3	-	15-20
Рублений біфштекс завтовшки 3-4 см	Решітка	2		3	-	20-30
Телятина						
Телятина для смаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		160-170	-	100-120
Телятина для смаження, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-210	90	70-80
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		200-210	-	100-110
Теляча гомілка, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		180-200	90	60-70
Баранина						
Бараняча нога, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		170-190	-	50-70
Бараняча нога, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Закритий посуд	1		180-200	90	50-60
Бараняча спинка з кісткою**	Відкритий посуд	1		180-190	-	40-50
Бараняча спинка з кісткою**	Відкритий посуд	1		190-210	90	30-40
<p>* попереднє розігрівання ** Не перегортайте *** Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору м'ясного соку.</p>						

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C / Режим роботи гриля	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв
Товченик з баранини***	Решітка	3		3	-	12-18
Ковбаски						
Ковбаски	Решітка	2		3	-	10-20
М'ясні страви						
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	1		170-180	-	70-80
М'ясний рулет, 1 кг	Відкритий посуд	1		170-190	360	30-40
<p>* попереднє розігрівання ** Не перегортайте *** Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору м'ясного соку.</p>						

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 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.
Печеня недостатньо пропеклася.	Поріжте м'ясо на шматочки. Приготуйте соус у жаровні. Покладіть порізане м'ясо у жаровні з соусом та завершіть приготування за допомогою мікрохвильового режиму.
Печеня надто суха.	Щоб м'ясо не вийшло надто сухим, не слід солити страву до завершення готування. Не проколюйте м'ясо під час перегортання. Для перегортання м'яса використовуйте щипці.

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 приладу. 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

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз. Рівнем нижче, під решіткою, слід встановити універсальне деко. Переконайтесь, що деко встановлено скошеною крайкою до дверцят.

Вказівка: при запіканні дуже жирних страв не слід встановлювати універсальне деко прямо під решіткою. Встановіть універсальне деко на рівень 1.

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, проколіть 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 блискуча 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 дотримуйтеся 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 іншого боку.

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

Приготування на парі за допомогою мікрохвильового режиму

Мікрохвильовий режим дозволяє готувати страви на парі.

Для приготування страв на парі використовуйте закритий посуд або вкрийте страву на тарілці харчовою плівкою. Посуд чи плівка мають бути придатними для мікрохвильового режиму. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Немає необхідності використовувати велику кількість приправ або солі: приготування на парі дозволяє зберегти натуральний аромат страви. При готуванні цілої риби можна додати 1-3 столових ложки води або лимонного соку.

Для кращого розподілу тепла після завершення готування залиште страву у внутрішній камері на 2-3 хвилини.

Використання відповідного посуду забезпечує рівномірний розподіл тепла у страві. Тривалість готування також скорочується. Перед розігріванням готових страв вийміть їх з упаковки.

Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних рибних страв. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей, кількості та температури продукту, 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:

-  Гриль з конвекцією
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Режим «Піца»
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C / Режим роботи гриля	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
Риба						
Ціла риба для запікання, 300 г, напр. форель	Відкритий посуд	1		170-190	-	20-30
Ціла риба для запікання, 300 г, напр. форель	Решітка	2		2	90	15-20
Ціла риба для запікання, 300 г, напр. форель	Закритий посуд	1			600	3
					360	2-7
Ціла риба для запікання, 1,5 кг, напр. лосось	Відкритий посуд	1		170-190	-	30-40
Ціла риба для запікання, 1,5 кг, напр. лосось	Відкритий посуд	1		230-250	360	30-40
Ціла риба для запікання, 1,5 кг, напр. лосось	Відкритий посуд	1			600	10
					360	10-15
Рибне філе						
Рибні котлети завтовшки 3 см**	Решітка	2		1*	-	15-25
Рибне філе для тушкування, нефаршироване, 400 г	Закритий посуд	1			600	4
					360	3-8
Рибні стейки						
Рибні стейки завтовшки 3 см**	Решітка	2		3	-	18-22
Риба, заморожена						
Ціла риба, 1,5 кг, напр. форель	Закритий посуд	1			600	5
					360	7-12
* попереднє розігрівання						
** Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору рідини.						

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C / Режим роботи гриля	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
Рибне філе, нефаршироване	Закритий посуд	1		210-230	-	25-40
Рибне філе, нефаршироване, 400 г	Закритий посуд	1		-	600	10-15
Рибне філе, в паніровці	Решітка	2		220-240	-	35-45
Рибне філе в паніровці, 400 г	Відкритий посуд	1		3	360	15-20
Рибні палички (необхідно перегортати під час приготування)	Деко	1		220-240	-	10-20
Рибні страви						
Рибний террін, 1 кг	Форма для терріна	1		-	360	20-25
* попереднє розігрівання ** Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору м'ясного соку.						

Страви з овочів

У даному розділі наведені вказівки щодо приготування запечених овочів, 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.

Приготування їжі у комбінованому режимі MicroCombi

Використовуйте лише закритий посуд, що придатний для мікрохвильового режиму. За відсутності відповідної кришки накрийте посуд тарілкою чи харчовою плівкою. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Щоб зменшити тривалість готування, викладайте продукти у посуді рівномірним шаром.

Під час приготування круп утворюється велика кількість піни. Для приготування круп, наприклад, рису, використовуйте високий посуд з кришкою.

Це дозволить зберегти натуральний аромат страви. Немає необхідності використовувати велику кількість приправ або солі.

Якщо вага страви відрізняється від значення, вказаного у таблиці, дотримуйтесь наступного принципу: для приготування вдвічі більшої кількості слід вдвічі збільшити тривалість готування.

Під час приготування перемішайте страву 2-3 рази. Після завершення приготування залиште страву у внутрішній камері на 2-3 хвилини.

При застосуванні мікрохвильового режиму посуд дуже сильно нагрівається.

Рівні встановлення приладдя

Приладдя слід встановлювати на рівнях, вказаних 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». Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

- Універсальне деко: Рівень 3
- Деко: Рівень 1

Приладдя

Перед початком приготування впевніться, що приладдя встановлене належним чином.

Решітка

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи, вигином вниз.

Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у духову шафу 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. На початку готування 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
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Режим «Піца»
-  Гриль великої площі нагрівання
-  Мікрохвильовий режим
-  Гриль з конвекцією

Страва	Приладдя	Рі- вень	Вид нагрі- вання	Темпе- ратура, °C	Потужність мікрохви- льового режиму, Вт	Трива- лість готу- вання, хв.
Свіжі овочі						
Свіжі овочі, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	8-12
Свіжі овочі, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	12-17
Заморожені овочі						
Шпинат, 450 г*	Закритий посуд	1		-	600	13-18
Овочева асор- ті, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	10-14
Овочева асор- ті, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	15-20
Страва з овочів						
Запечені овочі	Універсальне деко	3		3	-	10-15
Картопля						
Запечена кар- топля, поріzana на половинки	Універсальне деко	1		160-180	-	45-60
Запечена кар- топля, поріzana на половинки, 1 кг	Універсальне деко	1		200-220	360	15-20
Картопля у мундирі, ціла, 250 г*	Закритий посуд	1		-	600	10-13
Варена карто- пля, поріzana на чверті, 500 г*	Закритий посуд	1		-	600	13-17
Напівфабрикати з картоплі, заморожені						
Картопля решті (пере- гортати під час приготування)	Універсальне деко	2		200-220	-	20-30
Фарширована картопля	Універсальне деко	2		190-210	-	15-25
Крокети	Деко	1	-	200-220	-	15-25
Картопля фрі (перегортати під час приготу- вання)	Деко	1		190-210	-	20-30

Страва	Приладдя	Рі- вень	Вид нагрі- вання	Темпе- ратура, °C	Потужність мікрохви- льового режиму, Вт	Трива- лість готу- вання, хв.
Картопля фрі, 500 г	Універсальне деко	1		250-270	180	15-20
Картопля фрі, 2 рівні (перегортати під час приготування)	Універсальне деко + деко	3+1		200-220	-	30-40
Рис						
Довгозерний рис, 250г + 500 мл води	Закритий посуд	1		-	600	7-9
					180	13-16
Нешліфований рис, 250г + 650 мл води	Закритий посуд	1		-	600	11-13
					180	25-30
Різото, 250г + 900 мл води	Закритий посуд	1		-	600	12-14
					180	22-27
Зернові продукти						
Кускус, 250г + 500 мл води	Закритий посуд	1		-	600	6-8
Просо, ціле, 250г + 600 мл води	Закритий посуд	1		-	600	8-10
					180	10-15
Полента (кукурудзяна каша), 125г + 500 мл води	Закритий посуд	1		-	600	6-8
					180	4-7
Перлова крупа, 250г + 750 мл води	Закритий посуд	1		-	600	11-13
					180	25-30
Яйця						
Заварний крем з двох яєць	Закритий посуд	1		-	360	6-8

Десерти

Ваша духовна шафа дозволяє Вам приготувати різноманітні десерти. Використовуйте лише теплостійкий посуд, що придатний для мікрохвильового режиму. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз.

Приготування йогурту

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

1. Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жирності) та охолодіть його до 40 °С. Можна також просто підігріти ультрапастеризоване молоко до 40°С.
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.

Приготування заварного крему з концентрату

Змішайте концентрат з молоком та цукром у високій ємності, що підходить для мікрохвильового режиму. Дотримуйтесь вказівок, наведених на упаковці. Дотримуйтесь значень, наведених у таблиці.

Коли молоко почне підніматися, ретельно перемішайте продукт. Повторіть цю операцію декілька разів.

Рисовий пудінг

1. Зважте рис. Додайте молоко у співвідношенні 4:1
2. Залийте рис та молоко у високу ємність, що підходить для мікрохвильового режиму.

3. Дотримуйтесь значень, наведених у таблиці.

4. Коли молоко почне підніматися, ретельно перемішайте продукт та зменште рівень потужності мікрохвильового режиму. Повторіть цю операцію декілька разів.

Компот

Використовуйте лише посуд, придатний для мікрохвильового режиму. Додайте столову ложку води на кожні сто грамів фруктів. За смаком додайте цукор або спеції. Вкрийте посуд кришкою та дотримуйтесь значень, наведених у таблиці.

Під час приготування перемішайте продукт 2-3 рази.

Приготування попкорну у мікрохвильовому режимі

Використовуйте плаский теплостійкий скляний посуд, придатний для мікрохвильового режиму, напр. кришку теплостійкої тарілки. Використовуйте плаский посуд. Не використовуйте фарфоровий посуд.

Покладіть пакет з попкорном на тарілку стороною з позначкою догори. Дотримуйтесь значень, наведених у таблиці. За необхідності скоригуйте тривалість готування в залежності від типу та кількості продукту.



Через 1 хвилину вийміть пакет з духової шафи та потрусіть його, щоб переколатися, що попкорн не підгорів. Після завершення приготування очистіть внутрішню камеру приладу.

⚠ Увага! Існує небезпека опіку!

Під час розігрівання герметичні упаковки можуть луснути. Під час готування дотримуйтесь вказівок виробника, наведених на упаковці продукту. Діставати гаряче приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

Оптимальні налаштування

Види нагрівання:

-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
Приготування заварного крему з концентрату*	Закритий посуд	1		-	600	5-8
Йогурт	Окремі чашки / формочки	Встановіть на дно внутрішньої камери		40-45	-	480-540
Рисовий пудінг, 125 г + 500 мл молока*	Закритий посуд	1		-	600	10
				180	20-25	
Фруктовий компот, 500 г	Закритий посуд	1		-	600	9-12
Попкорн у мікрохвильовому режимі, пакет вагою 100 г**	Відкритий посуд	1		-	600	4-6

* Перемішайте один-два рази під час приготування

** Покладіть пакет на тарілку

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 внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз.

Універсальне деко або деко

Дека слід встановлювати у духову шафу 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 відбива-

ють 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 пиріг 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. На початку готування 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'яниться ззовні, але погано приготується всередині.







Види нагрівання:

-  «Гаряче повітря Есо»
-  Верхнє/нижнє нагрівання Есо»





Страва	Приладдя/Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість готування, хв.
Пирогои у формах					
Дріжджовий пиріг у формі	Прямокутна форма або форма «Вінок»	1		140-160	60-80
Бісквіт	Форма для фруктового пирога	1		140-160	20-40
Бісквітний торт, 2 яйця	Форма для фруктового пирога	1		150-170	20-30
Бісквітний торт, 3 яйця	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170	25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма діаметром 28 см	1		150-160	50-60
Круглий кекс	Форма для ромової бабки	1		150-160	65-75
Пирогои на деці					
Дріжджовий пиріг з сухою начинкою	Деко	1		160-180	20-40
Пісочний фруктовий пиріг з сухою начинкою	Деко	1		170-180	25-35
Саварен	Деко	1		150-160	35-45
Дріжджовий пиріг з сухою начинкою	Деко	1		150-170	20-35

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




Дрібна випічка

Мафіни	Форма для мафінів	2		160-180	15-30
Дрібна випічка	Деко	1		150-160	25-35
Листкове тісто	Деко	2		170-190	25-50
Випічка з заварного тіста	Деко	1		200-220	35-45
Домашнє печиво	Деко	2		140-160	15-30
Фігурне печиво	Деко	2		140-150	25-40
Випічка з дріжджового тіста	Деко	1		150-160	30-40




Хліб та булочки

Хліб з різних злаків, 1,5 кг	Прямокутна форма	1		200-210	35-45
Коржі та перепічка	Універсальне деко	1		240-250	15-20
Солодкі булочки, свіжі	Деко	1		170-190	15-20
Булочки, свіжі	Деко	1		180-200	25-35

М'ясо

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

Риба

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

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, приготовлене таким способом, дуже довго зберігає тепло, що відкриває перед Вами великий простір можливостей для сервірування. М'ясо, приготовлене 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. Обережно видаліть з м'яса зовнішні прошарки жиру та сухожилля. Під час томління жир надасть страві виразного смаку. Для томління підходить мариноване 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. Незважаючи на колір, воно готове до споживання.

Вказівка: даний вид нагрівання не передбачає вибір часу завершення готування.

Приладдя

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 1.

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 10 хвилин.




Рівномірно обсмажте м'ясо з усіх боків і одразу ж покладіть його у підігрітий посуд. 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, хвилин	Температура, °C	Тривалість, хв
Птиця						
Качине філе, 400 г	Відкритий посуд	1		6-8	90*	45-60
Філе з курячої грудки, шматки по 200 г	Відкритий посуд	1		5-7	90*	45-60
Індиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	1		8-10	90*	120-150
Свинина						
Стейк з свинячого філе завтовшки 5-6 см 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	210-240

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Тривалість обсмажування, хвилин	Температура, °С	Тривалість, хв
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	1		6-8	85*	60-90
Медальйони зі свинини завтовшки 4 см	Відкритий посуд	1		5-7	85*	90-120
Яловичина						
Цілий шматок м'яса (напр., огузок) завтовшки 6-7 см, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	240-300
Філе яловичини, ціле, 1 кг	Відкритий посуд	1		4-6	85*	120-180
Стейк товщиною 5-6 см	Відкритий посуд	1		6-8	85*	210-270
Медальйон з яловичини / стейк зі стегна товщиною 4 см	Відкритий посуд	1		5-7	85*	60-120
Телятина						
Телятина для смаження завтовшки 4-5 см, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	180-240
Телятина для смаження завтовшки 10-15 см, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		8-10	85*	240-300
Філе телятини, ціле, 800 г	Відкритий посуд	1		5-7	85*	150-210
Медальйони з телятини завтовшки 4 см	Відкритий посуд	1		5-7	85*	90-120
Баранина						
Спинка, шматки по 200 г	Відкритий посуд	1		5-7	85*	45-75
Бараняча нога, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	1		6-8	85*	180-240
* попереднє розігрівання						

Вказівки щодо приготування страв методом томління

Як приготувати качине філе.	Покладіть охолоджене качине філе на сковорідку та обсмажте зі сторони шкірки. Після томління запікайте філе протягом 3-5 хвилин до утворення скоринки.
М'ясо, приготовлене таким способом, не настільки гаряче як звичайна печеня.	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. Вистеліть решітку папером для випічки або пергаментним папером. Ретельно витріть фрукти.

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 2
- 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 сплості. Ефективність консервування залежить від тривалості готування. Тривалість сушіння залежить від товщини шару продуктів. Якщо Ви хочете зберегти аромат продуктів під час 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

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, годин
200 г порізаних кільцями яблук, кільця 3 мм завтовшки	Решітка	2		80	4-7
Сливи	Решітка	2		80	8-10
Коренеплоди (напр., морква), терті	Решітка	2		80	4-7
Порізані гриби	Решітка	2		60	6-8
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, стійкі до впливу високих температур. Заздалегідь перевіряйте затискачі.

За можливості використовуйте банки однакового розміру. Не слід консервувати банки з різним продуктом одночасно. 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 повинні бути розташовані 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 порізанними овочами або фруктами. Банки не мають бути повністю заповненими - до кришки має залишатися приблизно 2 см вільного простору.

Фрукти

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

Овочі

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

Фрукти

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.

Овочі

Через деякий час 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

Консервування	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид на- грівання	Температу- ра, °С	Тривалість готування, хв.
Консервування					
Овочі, напр., морква	Літрові банки	1		160-170	До появи пінки: 30-40
				120	Після появи пінки: 30-40
				-	Готування на залишко- вому теплі: 30
Овочі, напр., огірки	Літрові банки	1		160-170	До появи пінки: 30-40
				-	Готування на залишко- вому теплі: 30
Кісточкові фрукти, напр., вишня, терно- слив	Літрові банки	1		160-170	До появи пінки: 30-40
				-	Готування на залишко- вому теплі: 35
Соковиті фрук- ти, напр., яблу- ка, полуниця	Літрові банки	1		160-170	До появи пінки: 30-40
				-	Готування на залишко- вому теплі: 35

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 кришкою посуд з тістом.

Другий етап

Встановіть тісто у внутрішню камеру приладу згідно вказівок, 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	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
Легке дріжджове тісто	Глибока тарілка	1		35-40	25-30
	Деко	1		35-40	10-20
Пишне дріжджове тісто	Глибока тарілка	1		35-40	20-40
	Деко	1		35-40	15-25

Розморожування

Мікрохвильовий режим добре підходить для розморожування фруктів, овочів, птиці, м'яса, риба та випічки.

Дістаньте заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд та встановіть на решітку. Використовуйте лише посуд, придатний для мікрохвильового режиму (див. розділ «Мікрохвильовий режим»).

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз.

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

Оптимальні налаштування

Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Тривалість розморожування 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.

Вказівка: продукти, заморожені порційно, розморожуються швидше, ніж продукти, заморожені у єдиному шматку льоду.
















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

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

Якщо вага страви відрізняється від значення, вказаного у таблиці, дотримуйтесь наступного принципу: для приготування вдвічі більшого шматку слід вдвічі збільшити тривалість готування.

Види нагрівання:

-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
Хліб та булочки					
Хліб, 500 г	Відкритий посуд	1		180	3
				90	10-15
Булочки	Решітка	1		180	5-10
				90	5-10
Пирogi					
Пиріг з соковитою начинкою, 500 г	Відкритий посуд	1		180	5
				90	15-20
Пиріг з сухою начинкою, 750 г*	Відкритий посуд	1		180	2
				90	10-15
М'ясо та птиця					
Ціле курча, 1,2 кг*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	10-15
Птиця, порційними шматками, 250 г*	Відкритий посуд	1		180	3
				90	5-10
Ціла качка, 2 кг*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	30-40
Шматки м'яса (сире м'ясо), 800 г	Відкритий посуд	1		180	15
				90	10-15
Шматки м'яса (сире м'ясо), 1 кг*	Відкритий посуд	1		180	15
				90	20-30
Шматки м'яса (сире м'ясо), 1,5 кг*	Відкритий посуд	1		180	15
				90	25-35
М'ясо, порізане, напр. гуляш (сирий), 500 г*	Відкритий посуд	1		180	8
				90	5-10
Фарш асорті, 200 г*	Відкритий посуд	1		90	8-15
Фарш асорті, 500 г*	Відкритий посуд	1		180	5
				90	10-15
Фарш асорті, 800 г*	Відкритий посуд	1		180	10
				90	15-20
Риба					
Ціла риба, 300 г*	Відкритий посуд	1		180	3
				90	10-15

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
Рибне філе, 400 г*	Відкритий посуд	1		180	5
				90	10-15
Фрукти, овочі					
Ягоди, 300 г	Відкритий посуд	1		180	5-10
Овочі, 600 г	Відкритий посуд	1		180	10
				90	8-13
Різне					
Розморожування масла, 125 г	Відкритий посуд	1		90	7-9
* Переверніть страву після завершення половини часу готування					

Розігрівання страв у мікрохвильовому режимі

Мікрохвильовий режим дозволяє швидко розігрівати їжу. За допомогою даного режиму Ви можете розморозити та розігріти страву в один етап.

Використання відповідного посуду забезпечує рівномірний розподіл тепла у страві. Тривалість готування також скорочується. Різні компоненти страви розігріваються не однаково швидко. Перед розігріванням готових страв вийміть їх з упаковки.

Щоб зменшити тривалість готування, викладайте продукти у посуді рівномірним шаром. Не кладіть шматки страви один на інший.

Для досягнення оптимальних результатів використовуйте закритий посуд. За відсутності відповідної кришки накрийте посуд тарілкою чи харчовою плівкою.

Під час приготування перемішайте страву 2-3 рази. За необхідності перегорніть страву. Для кращого розподілу тепла після завершення приготування залиште страву у внутрішній камері на 2-3 хвилини.

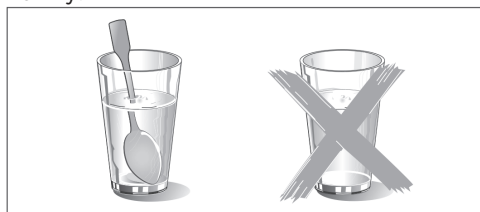
При готуванні продуктів дитячого харчування завжди знімайте кришку чи соску. Після розігрівання ретельно перемішайте або збовтайте їжу. Переверте температуру перед тим, як давати їжу дитині.

При застосуванні мікрохвильового режиму посуд дуже сильно нагрівається.

Вказівка: якщо вага страви відрізняється від значення, вказаного у таблиці, дотримуйтесь наступного принципу: для приготування вдвічі більшого шматку слід вдвічі збільшити тривалість готування.

⚠ Увага! Існує небезпека опіку парю!

Під час розігрівання рідини є вірогідність затримки закипання. Це означає, що коли рідина досягає температури кипіння, Ви не побачите характерні бульбашки повітря, що підіймаються до поверхні. У зв'язку з цим навіть при незначному коливанні посуду рідина може раптово закипіти та розбризкатися. Щоб запобігти цьому, перед початком розігрівання поставте у посуд з рідиною ложку.



Увага!

Щоб запобігти іскрінню, розташовуйте металеві предмети (наприклад, чайну

ложку у стакані з рідиною) на відстані щонайменше 2 см від стінок внутрішньої камери та дверцят. Іскри можуть пошкодити скляну панель дверцят.

Оптимальні налаштування

У таблицях нижче вказані оптимальні значення налаштувань для нагрівання різноманітних страв та напоїв. Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Вони залежать від типу посуду, а також від властивостей, кількості та температури продуктів, тому у таблицях наведено діапазони значень тривалості готування. Для початку оберіть мінімальне значення часу з вказаного діапазону. За необхідності збільште тривалість готування.

Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у внутрішню камеру, що встигла охолонути.











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

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

Очистіть внутрішню камеру після завершення приготування.

Види нагрівання:

-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
Напої					
200 мл (добре збовтайте)	Відкритий посуд	1		1000	1-3
400 мл (добре збовтайте)	Відкритий посуд	1		1000	2-6
Дитяче харчування					
Дитяча пляшечка, 150 мл (добре збовтайте)	Відкритий посуд	1		360	1-3
Овочі, охолоджені					
250 г	Закритий посуд	1		600	3-8
Заморожені овочі					
Овочі, 250 г	Закритий посуд	1		600	8-12
Шпинат у вершковому соусі, одним шматком, 450 г	Закритий посуд	1		600	11-16
Охолоджені страви					
Страва на тарілці, 1 порція	Закритий посуд	1		600	4-8
Суп, рагу, 400 мл	Закритий посуд	1		600	5-7
Гарніри, напр. паста, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	1		600	5-10
Запіканки, 400 г, напр. лазанья, картопляний гратен	Відкритий посуд	1		600	5-10

Страва	Приладдя/Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість готування, хв.
Заморожені страви					
Страва на тарілці, 1 порція	Закритий посуд	1		600	11-15
Суп, рагу, 200 мл (добре перемішайте)	Закритий посуд	1		1000	2-4
Гарніри, напр. паста, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	1		600	7-10
Запіканки, 400 г, напр. лазанья, картопляний ґратен	Закритий посуд	1		600	11-15

Підтримання страв у теплому 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 теплому стані більше двох годин. В процесі роботи даного виду нагрівання деякі страви продовжують готуватися. За необхідності накривайте посуд кришкою.

Контрольні страви

Таблиці нижче були розроблені з метою сервісного тестування різноманітних приладів.

Дані відповідають стандартам EN 60350-1:2013 та IEC 60350-1:2011, EN 60705:2012 та IEC 60705:2010.

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

Закритий яблучний пиріг

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

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 решітці 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/Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість готування, хв.
--------	----------------	--------	----------------	-----------------	---------------------------

Випікання

Фігурне печиво	Деко	1		150-160*	20-30
Фігурне печиво	Деко	1		140-150*	25-35
Дрібна випічка	Деко	1		160*	25-35
Дрібна випічка	Деко	1		150*	25-40
Дрібна випічка, 2 рівні	Універсальне деко + деко	3+1		140*	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170**	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма діаметром 26 см	1		160-170**	30-45
Закритий яблучний пиріг	2 рознімні форми діаметром 20 см.	1		180-200	60-70
Закритий яблучний пиріг	2 рознімні форми діаметром 20 см.	1		170-180	60-70

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

** попереднє розігрівання, не використовуйте функцію 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.
--------	----------	--------	----------------	--------------------	---------------------------

Готування на грилі

Хліб для тостів	Решітка	3		3	3-6
Гамбургери, x 12*	Решітка	2		3	20-30




* Переверніть страву після завершення $\frac{2}{3}$ часу готування.

Розігрівання їжі за допомогою мікрохвильового режиму

Використовуйте лише теплостійкий посуд, що придатний для мікрохвильового режиму. Вказівки щодо посуду наведено у розділі «Мікрохвильовий режим».

Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру стороною з написом «microwave» до дверцят духової шафи вигином вниз.

Види нагрівання:

-  4D гаряче повітря
-  Гриль з конвекцією
-  Мікрохвильовий режим

Страва	Приладдя/ Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Потужність мікрохвильового режиму, Вт	Тривалість готування, хв.
--------	--------------------	--------	----------------	-----------------	---------------------------------------	---------------------------




Розморожування у мікрохвильовому режимі

М'ясо	Відкритий посуд	1		-	180	5
					90	10-15

Готування у мікрохвильовому режимі

Розчин для змащування з яйця	Відкритий посуд	1		-	360	15
					180	20-25
Бісквітний торт	Відкритий посуд	1		-	600	7-9
М'ясний рулет	Відкритий посуд	1		-	600	22-27

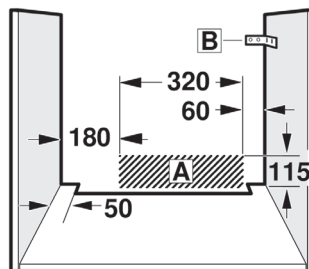
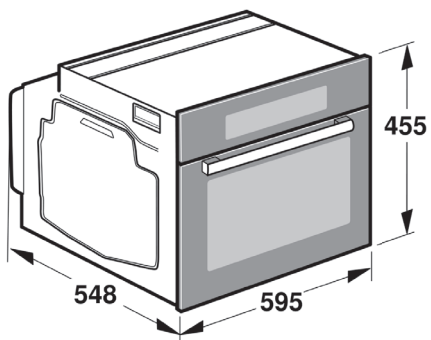
Готування у комбінованому режимі MicroCombi + гриль.

Картопляний гратен	Відкритий посуд	1		150-170	360	25-30
Пироги	Відкритий посуд	1		190-210	180	12-18
Курча	Відкритий посуд	1		180-200	360	25-35

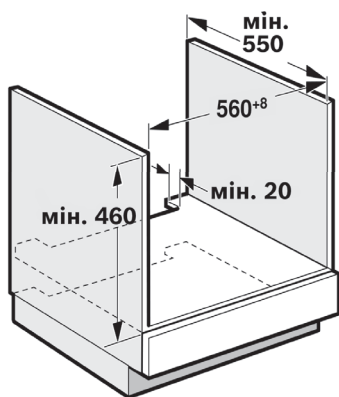
Інструкція з монтажу

Схеми вбудовування

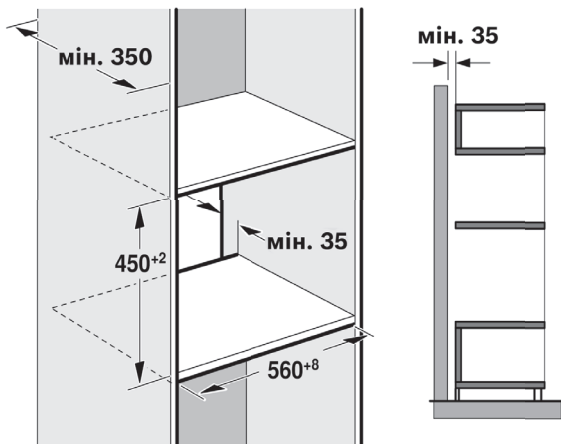
1



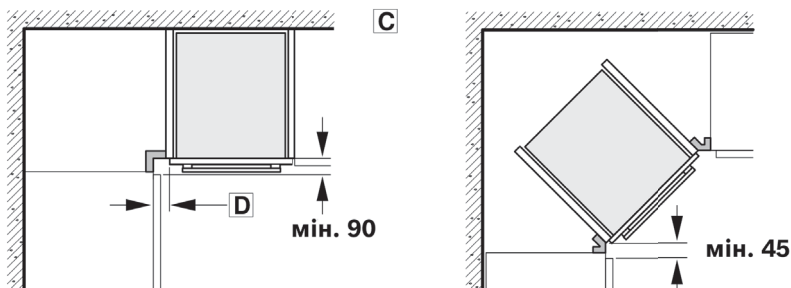
2



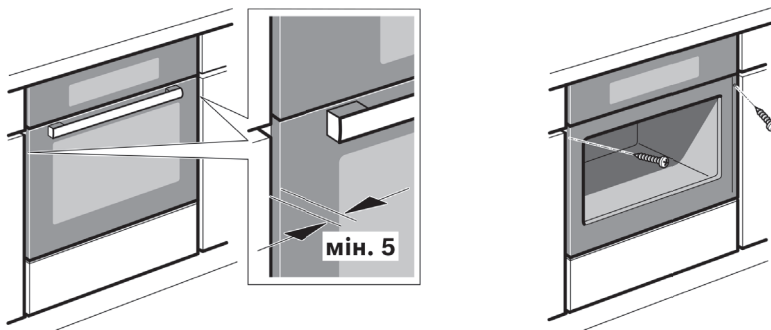
3



4



5



Важлива інформація щодо встановлення

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 комплектуючі 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 зоною, у якій 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 імпланти!

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

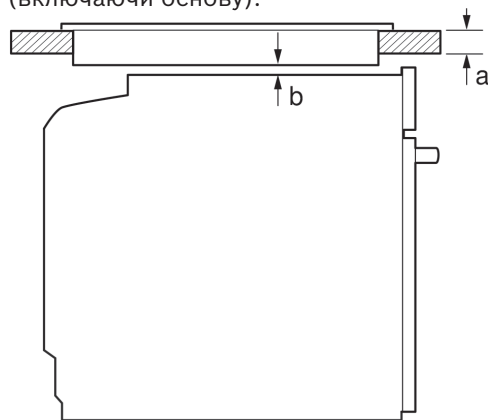
Встановлення приладу під стільницю

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):



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

Тип варильної поверхні	a		b
	Фіксована	На одному рівні з прилеглими поверхнями	
Індукційна варильна поверхня	42 мм	43 мм	5 мм
Індукційна варильна поверхня з великою зоною приготування	48 мм	53 мм	5 мм
Газова варильна поверхня	37 мм	47 мм	5 мм
Електрична варильна поверхня	28 мм	30 мм	2 мм

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 духова 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 куті

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. Підключіть кабель живлення до

задньої стінки приладу. Ви маєте почути 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, можна замінити 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 табличці 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.

БСХ Хаусгерете ГмбХ

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

www.bosch-home.com.ua

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»

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

тел.: +38 044 490 20 95



9001057543, 9000978640

Виробник залишає за собою право
на внесення змін.