



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Стояча плита  
HGD625255Q**



**BOSCH**

[uk] Інструкція з використання



# Зміст

<b>Важливі настанови з безпеки</b> .....	<b>4</b>	Запіканки, гратіни, тости .....	25
<b>Причини несправностей</b> .....	<b>7</b>	Напівфабрикати .....	25
Ушкодження духової шафи .....	7	Спеціальні страви .....	25
Ушкодження шухлядки .....	7	Розморожування .....	25
<b>Установка, газове та електропідключення</b> .....	<b>7</b>	Підсушування .....	26
Підключення до газопостачання .....	7	Консервування .....	26
Несправності на газопроводі / запах газу .....	8	<b>Акриламід у продуктах</b> .....	<b>27</b>
Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят .....	8	<b>Тестові страви</b> .....	<b>27</b>
Під'єднання до електромережі .....	8	Випікання .....	27
Встановіть плиту горизонтально .....	8	Готування в режимі "Гриль" .....	27
Кріплення до стіни .....	8		
Установка приладу .....	8		
Під час транспортування - важливі заходи .....	8		
<b>Ваш новий прилад</b> .....	<b>9</b>		
Загальне .....	9		
Область для варіння .....	9		
Панель управління .....	10		
Робоча камера .....	10		
<b>Ваше приладдя</b> .....	<b>11</b>		
Встановлення приладдя .....	11		
Спеціальне приладдя .....	11		
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу .....	12		
<b>Перед першою експлуатацією</b> .....	<b>12</b>		
Розігрівання духової шафи .....	12		
Очищення приладдя .....	12		
<b>Налаштування варильної поверхні</b> .....	<b>13</b>		
Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки .....	13		
Запалювання газової конфорки .....	13		
Таблиця — варіння .....	13		
<b>Посуд, придатний до використання</b> .....	<b>14</b>		
Поради з використання .....	14		
<b>Регулювання режимів роботи духової шафи</b> .....	<b>15</b>		
Вид нагрівання та температура .....	15		
<b>Догляд та очищення</b> .....	<b>15</b>		
Засоби очищення .....	15		
Верхній скляний захисний ковпак .....	17		
Демонтаж та установка підвісних каркасів .....	17		
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи .....	18		
Монтаж та демонтаж скла дверцят .....	19		
Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи .....	19		
<b>Що робити у випадку несправності?</b> .....	<b>19</b>		
Таблиця несправностей .....	19		
Заміна лампи підсвічування духової шафи .....	20		
Скляний захисний ковпак .....	20		
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>20</b>		
Е-номер та FD-номер .....	20		
<b>Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища</b> .....	<b>20</b>		
Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі .....	20		
Заощадження електроенергії під час готування на газовій варильній поверхні .....	20		
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	20		
<b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії</b> .....	<b>21</b>		
Пироги та печиво .....	21		
Поради щодо випікання .....	22		
М'ясо, птиця, риба .....	23		
Поради для готування у режимі смаження та гриля .....	24		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Важливі настанови з безпеки**

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Ця інструкція чинна, лише якщо на приладі подані короткі позначки відповідної країни. Якщо короткі позначки не відображаються на приладі, інструкцію з установаження потрібно привести до місцевих норм, що містять необхідні настанови та вимоги щодо встановлення й підключення приладу.

### **Категорії приладу:** Категорія 1

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Підключати прилад або перемикаєти його на інший вид газу дозволяється лише кваліфікованому спеціалістові. Установлення приладу (підключення до газу та електромережі) повинно здійснюватися згідно з інструкцією з експлуатації та установаження. Неправильне підключення та налаштування може призвести до нещасного випадку або пошкодження приладу. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження, гарантія приладу скасовується.

**Увага:** Цей прилад призначений тільки для готування. Забороняється застосовувати його з будь-якою іншою метою, наприклад, для зігрівання приміщення.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

**Увага:** Робота газового приладу призводить до підвищення рівня тепла, вологості та продуктів горіння в приміщенні, де прилад встановлено. Під час роботи приладу особливо уважно слідкуйте за належною вентиляцією приміщення: завжди тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або застосовуйте механічні засоби для вентилявання (напр. витяжку).

Інтенсивне та тривале користування приладом може вимагати додаткового провітрювання, наприклад, відчинення вікна або інтенсивнішої вентиляції механічними засобами, зокрема, встановлення витяжки на вищий ступінь потужності.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього таймера або окремого дистанційного керування.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. *Див. опис приладдя* в посібнику користувача.

### **Небезпека пожежі!**

- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.
- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітись. Забороняється поміщати легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу.
- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.

- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спричинити пожежу. Не зберігайте та не застосовуйте легкозаймисті предмети або речовини (напр., спреї, очисні засоби) під духової шафою або в безпосередній близькості від неї. Ніколи не зберігайте займисті предмети на духовій шафі або всередині неї.
- Увімкнена газова конфорка, якщо на ній не встановлено посуд, виробляє велику кількість тепла. Прилад та підвішена над ним витяжка можуть пошкодитися або загорітися. Залишки жиру у фільтрі витяжної труби можуть спалахнути. Використовуйте газові конфорки, лише установивши на них посуд для готування.
- Задня стінка приладу дуже сильно нагрівається. Це може призвести до пошкодження шлангів та кабелів. Кабелі електроживлення та газопровідні шланги не повинні доторкатися до задньої стінки приладу.
- Ніколи не кладіть займисті предмети на конфорки та не зберігайте їх в робочій камері. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Вимкніть прилад. Витягніть мережевий штекер або відключіть запобіжник у розподільному блоці. Закрийте подачу газу.
- Поверхні нижньої шухлядки можуть дуже сильно нагрітися. Не зберігайте приладдя духової шафи в шухлядці. У нижній шухлядці забороняється зберігати займисті предмети.

### **Небезпека опіків!**

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом

алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час роботи поверхні приладу сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Порожній посуд стає надзвичайно гарячим на увімкненій газовій конфорці. Забороняється розігрівати порожній посуд для готування.
- Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.
- **Увага:** Під час готування на грилі сенсорні деталі можуть дуже нагрітися. Утримуйте маленьких дітей подалі від приладу.
- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

### **Небезпека опіку!**

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

### **Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електроживлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної

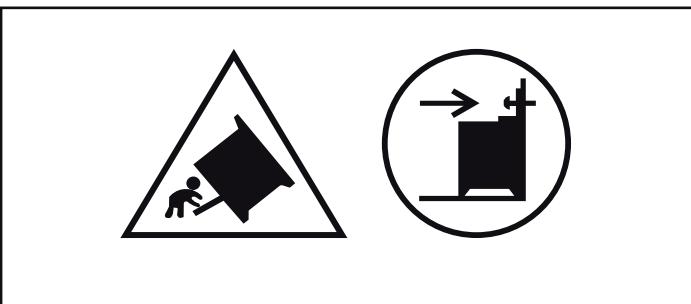
служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.

- Несправності та пошкодження приладу можуть бути небезпечними. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Пошкоджені чи неправильно встановлені каструлі та каструлі невідповідного розміру можуть призвести до тяжких травм. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду для готування.
- **Увага:** Скляний захисний ковпак може тріснути через високу температуру. Перед закриттям захисної панелі вимкніть усі конфорки. Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж закрити скляний захисний ковпак.



- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднувати до цоколя.

### Небезпека перекидання!



**Попередження:** Щоб уникнути перекидання приладу, необхідно встановити стабілізуючий механізм. Прочитайте, будь-ласка, інструкцію з монтажу.

### Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

# Причини несправностей

## Варильна поверхня

### Увага!

- Використовуйте конфорку, лише встановивши на неї посуд. Не розігрівайте пусті каструлі або сковорідки. Від цього пошкоджується дно каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки лише з рівним дном.
- Ставте каструлю або сковорідку на середину конфорки. Таким чином тепло від полум'я конфорки оптимально розподілиться по дну каструлі або сковорідки. Ручка або вушко не пошкодиться, та буде забезпечено максимальне заощадження електроенергії.
- Зверніть увагу на те, щоб газові конфорки залишалися чистими та сухими. Чашечки та кришки конфорок мають знаходитися строго на своїх місцях.
- Зверніть увагу на те, щоб верхня захисна панель залишалася відкритою під час роботи плити.

## Ушкодження духової шафи

### Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить

до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.

- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лейте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не ставте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

## Ушкодження шухлядки

### Увага!

Забороняється класти гарячі предмети у шухлядку. Це може її пошкодити.

# Установка, газове та електропідключення

## Підключення до газопостачання

Установка приладу має проводитися спеціалістом або сертифікованим техніком сервісної служби згідно з поданою інструкцією "Підключення газу та перемикання на інший вид газу".

### Для кваліфікованих спеціалістів та сервісної служби

#### Увага!

- Умови підключення цього приладу подані на фірмовій таблиці на зворотному боці приладу. Встановлений на фабриці тип газу позначено зірочкою (\*).
- Перед установкою приладу перевірте умови мережі (тип та тиск газу) та переконайтеся, що газові установки приладу відповідають цим умовам. Якщо треба змінити установки приладу, дійте згідно з частиною інструкції "Підключення газу та перемикання на інший вид газу".
- Даний прилад не підключений до системи відведення газу. Його треба підключати та використовувати згідно з умовами

установки. Не підключайте прилад до системи відведення газу. Треба дотримуватись усіх інструкцій щодо вентиляції.

- Підключення до газу має бути стаціонарним, тобто не повинно рухатися (газопровідний шланг), або здійснюватися через шланг безпеки.
- При використанні шлангу безпеки обов'язково слідкуйте за тим, щоб шланг не затискався та не вдарявся. Шланг не повинен доторкатися до гарячих поверхонь.
- Газопровідний шланг (газову трубу або шланг безпеки) можна приєднувати до правого або лівого боку приладу. Підключати прилад треба за допомогою перекириваючого пристрою, який завжди має бути в зоні доступу.

### Техніка безпеки

Номинальний робочий тиск приладу складає;

Для природного газу (G20) 20 мбар, для скрапленого газу LPG (G30) 30 мбар, для LPG (G31) 37 мбар. Прилад повинен використовуватися за цих параметрів тиску. Усі дані на фірмовій таблиці Вашого приладу розраховані на ці параметри тиску. Виробник не несе відповідальності за результат використання, потужність або будь-який ризик від експлуатації приладу з іншими параметрами.

### **⚠ Якщо тиск газу у Вашій мережі газорозподілення!**

Для природного газу (G20) - вище за 25 мбар, для LPG (G30) - вище за 36 мбар, для LPG (G31) - вище за 45 мбар, з міркувань безпеки треба обов'язково використовувати Ваш прилад з відповідним регулятором газу. Підключення, обслуговування та установлення газового регулятора повинні проводитися авторизованими фахівцями з установлення. Якщо Ви не знаєте тиск газу у Вашій мережі газорозподілення, дізнайтеся про це у працівників Вашої місцевої мережі розподілення.

### **Несправності на газопроводі / запах газу**

Якщо Ви відчули запах газу або помітили несправність на газопроводі, Ви повинні

- негайно перекрити подачу газу / газовий клапан;
- негайно загасити відкрите полум'я та сигарети;
- вимкнути електричні прилади, навіть лампи;
- відкрити вікна та добре провітрити приміщення;
- викликати сервісну службу або Вашого газопостачальника.

### **Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят**

Не пересувайте прилад, тримаючи за газопровідний шланг; шланг може пошкодитися. Небезпека витікання газу! Не пересувайте прилад, тримаючи за ручку дверцят; петлі та ручка дверцят можуть пошкодитися.

### **Під'єднання до електромережі**

#### **Увага!**

- Дозвольте установити прилад Вашій сервісній службі. Для підключення необхідний запобіжник 16 А. Прилад розраховано на роботу при 220-240 В.
- Якщо напруга в електромережі падає нижче 180 В, електрична система запалювання не функціонує.
- Якщо Ви встановите прилад неправильно, гарантія втрапить свою дію у випадку ушкодження.
- Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

#### **Для сервісної служби**

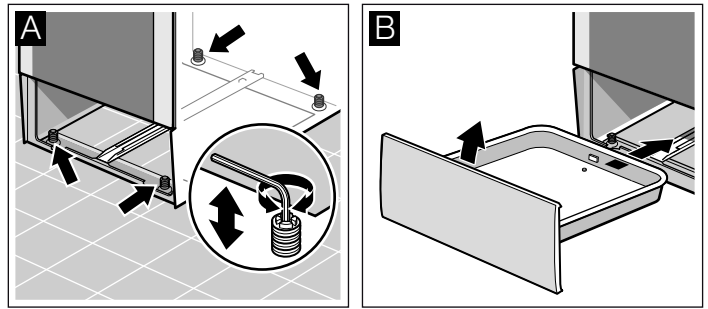
#### **Увага!**

- Прилад повинен бути підключений згідно з даними на фірмовій табличці.
- Підключайте прилад до електромережі лише відповідно до чинних положень. Розетка має залишатися в зоні доступу, щоб можна було при потребі від'єднати прилад від електромережі.
- За потреби можна скористатися багатополюсною розподільною системою.
- Заборонено застосовувати подовжувач або трійник.
- З міркувань безпеки цей прилад треба підключати лише до розетки із заземленням. Якщо підключення до запобіжників не відповідає вказівкам, захист від ураження електричним струмом не гарантується.
- Для підключення приладу треба використовувати кабель типу H 05 W-F або кабель з аналогічними параметрами.

### **Встановіть плиту горизонтально**

Установіть плиту безпосередньо на підлогу.

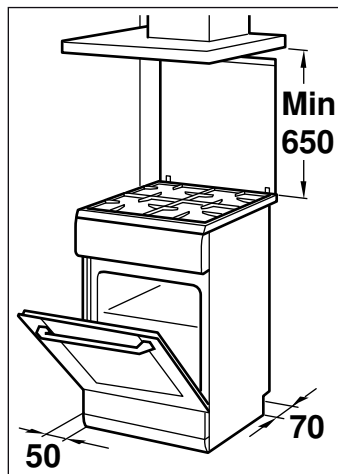
1. Витягніть шухлядку та підніміть її догори. На внутрішній стороні цоколя, попереду та позаду, знаходяться встановлювальні ніжки.
2. Встановлювальні ніжки можна за потребою встановити вище або нижче за допомогою шестигранного ключа, щоб плита стояла горизонтально (мал. А).
3. Встановіть назад шухлядку (мал. В).



### **Кріплення до стіни**

Щоб плита не перевернулася, її слід прикріпити до стіни за допомогою кутового елемента, який входить до комплекту. Будь ласка, звертайте увагу на інструкцію з монтажу для кріплення до стіни.

### **Установка приладу**



- Прилад має бути встановлений відповідно до поданих габаритів безпосередньо на підлогу кухні. Прилад не можна встановлювати на будь-який предмет.
- Відстань між верхнім краєм плити та нижнім краєм витяжки має відповідати планові виробника витяжки.
- Звертайте увагу на те, щоб після установки прилад більше не переносили. Відстань від потужної конфорки або конфорки Wok до відмежованих фронтальних панелей або до стіни має складати щонайменше 50 мм.

### **Під час транспортування - важливі заходи**

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуňte усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорнуте у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньою стінкою, щоб вони не наштовхувалися зсередини на скляні дверцята. Примотайте дверцята та, за необхідності, верхню захисну панель, клейкою стрічкою до боків приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

### **Якщо оригінальної упаковки більше немає**

Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

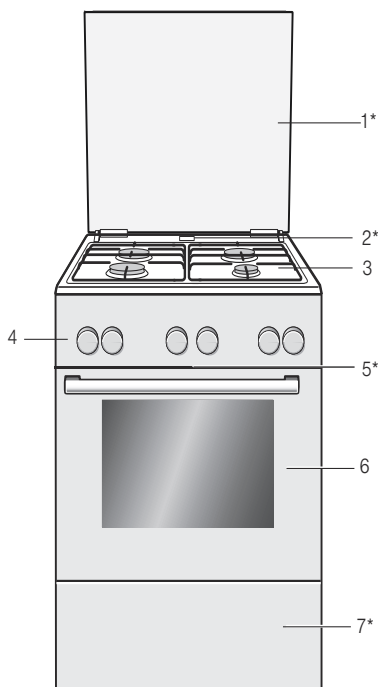


# Ваш новий прилад

У цьому розділі міститься інформація про прилад, режими роботи та приладдя.

## Загальне

Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



### Пояснення

1\* Кришка приладу\*\*

2\* Вихід пари

#### Увага!

Під час роботи духової шафи звідси виходить гаряча пара

3 Варильна поверхня\*\*

4 Панель управління\*\*

5\* Охолоджувальний вентилятор

6 Дверцята духової шафи\*\*

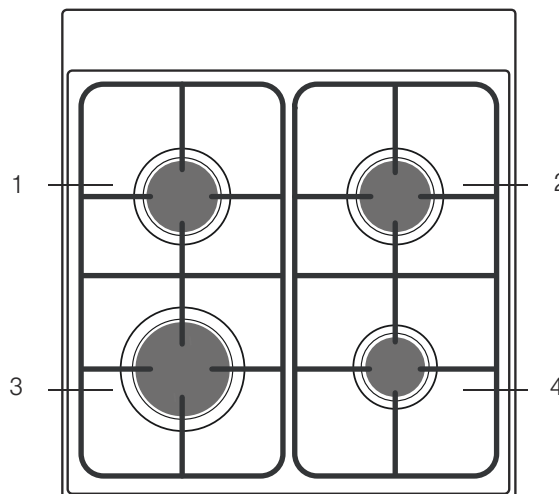
7\* Нижня висувна шухлядка\*\*

\* Додатково (доступно у певних приладах)

\*\* Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.

## Область для варіння

Тут Ви знайдете огляд панелі управління. Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



### Пояснення

1 Стандартна конфорка

2 Стандартна конфорка

3 Потужна конфорка

4 Економічна конфорка

## Панель управління

Можливі відмінності залежать від типу приладу.

### Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.

Його можна повертати праворуч або ліворуч.

Позиції	Функція
Нульова позиція	Духова шафа вимикається.
Верхнє та нижнє нагрівання	Випікання пирогів, приготування суфле та нежирної печені, наприклад, з дичини або яловичини, на одному рівні. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
Гаряче повітря*	Випікання пирогів з несоковитою начинкою, приготування листового тіста та м'ясного рагу.
Нижнє нагрівання	Для підрум'янювання, підсмажування та для консервування. Тепло надходить знизу.
Гриль з конвекцією	За його допомогою можна готувати на грилі м'ясо, цілі птицю та рибу. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви.
Гриль на решітці, мала площа нагрівання	Ви можете приготувати на грилі маленькі порції стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
Гриль на решітці, велика площа нагрівання	Ви можете зробити гриль із декількох стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівається загальна площа під нагрівальним елементом гриля.
Розморожування	Приклад м'ясо, птиця, хліб та торти. Вентилятор забезпечує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви.

\* Вид нагрівання згідно з класом ефективності споживання електроенергії EN50304.

Якщо встановлений бажаний вид нагрівання, у духовій шафі світиться лампа.

### Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру режиму гриля.

Позиції	Функція	
Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.	
50-270	Діапазон температур	Рекомендована температура, °C.
1, 2, 3	Режими гриля	Режими гриля, мала  та велика  площі. Режим 1 = слабке нагрівання Режим 2 = нагрівання середнього ступеня Режим 3 = сильне нагрівання

Коли духовна шафа нагрівається, світяться лампочки над регулятором температури. Якщо нагрівання перервано, вони згасають. При певних установках вони не загоряються.

### Перемикач конфорок

За допомогою чотирьох перемикачів конфорок можна встановити потужність нагрівання окремих конфорок.

Позиції	Функція/газова плита
Нульова позиція	Газова плита вимкнена.
Положення запалювання	Положення запалювання
Зона регулювання параметрів	"Великий вогонь" = найпотужніша установка "Заощадливе полум'я" = найменша установка

Наприкінці зони регулювання знаходиться упор. Далі не повертайте.

### Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи. Вентилятор захищає духову шафу від перегрівання.

### Лампа підсвічування духової шафи

Під час роботи лампа підсвічування духової шафи освітлює робочу камеру.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається у випадку необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духовна шафа вимкнулась.

### Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духовна шафа перегріється.

## Ваше приладдя

Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

Існує вибір спеціального приладдя, щоб більшість страв удавалася Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.



### Решітка

Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.

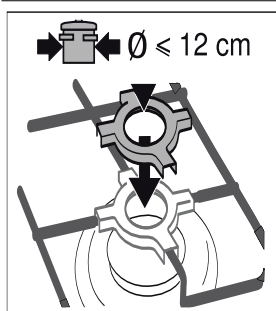
Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят духової шафи, а вигином - донизу.



### Емальоване деко для випікання

Для пирогів та печива.

Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.



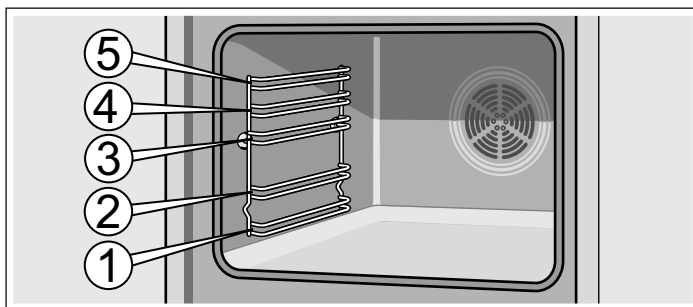
### Підставка під каструлю для економічної конфорки

Якщо Ви хочете зварити турецьку каву на економічній конфорці або застосувати каструлю діаметром менше за 12 см, скористайтеся підставкою під каструлю, що постачається в комплекті з приладом.

Покладіть підставку на решітку економічної конфорки.

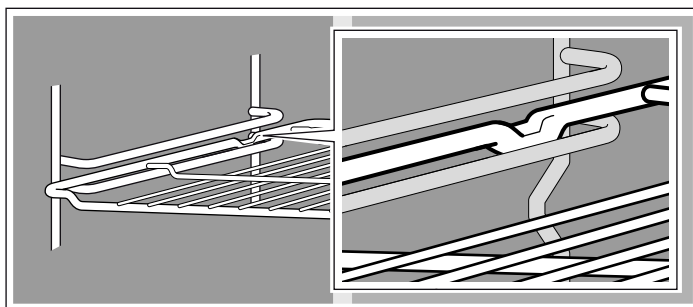
Якщо Ви готуєте у каструлі діаметром більшим за 12 см, не застосовуйте підставку для неї.

Підставка під каструлю підходить лише для застосування разом з економічною конфоркою.



Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Так Вам буде легше виймати страви.

Під час встановлення в робочу камеру слідкуйте за тим, щоб вигини на приладді знаходилися позаду. Лише так воно зафіксується.



**Вказівка:** Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. При охолодженні деформування зникає. Це не впливає на їх функціональність.

Тримайте деко для випікання за боки обома руками та паралельно всовуйте його в опорну стійку. При всовуванні намагайтеся не рухати деко для випікання праворуч або ліворуч. Інакше деко для випікання буде лише важче вставляти. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.

Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HEZ.

## Встановлення приладдя

Приладдя можна розмішувати в робочій камері на 5 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору так, щоб воно не торкалося скла дверцят.

## Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Різноманітні продукти, які підходять до Вашої духової шафи, Ви знайдете в наших брошурах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя або умови його замовлення через Інтернет варіюються в залежності від країни. Інформацію про це Ви знайдете в документах, які отримали під час купівлі духової шафи.

Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. Під час купівлі завжди повідомляйте повну назву (E-Nr.) Вашого приладу.

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Форма для піци	HEZ317000	Особливо добре підходить для готування піци, страв із продуктів глибокого замороження та круглих тортів. Форму для піци Ви можете використовувати замість універсального дека. Встановіть деко на решітку та дотримуйтеся вказівок із таблиці.
Вставна решітка	HEZ324000	Для смаження. Завжди ставте решітку для гриля на універсальне деко. В нього буде стікати жир та сік від м'яса.
Деко для гриля	HEZ325000	Застосовується під час готування на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок, щоб уникнути сильного забруднення духової шафи. Використовуйте деко для гриля лише разом з універсальним деком. Готування страв на деці для гриля: його можна встановлювати лише на рівнях 1, 2 і 3. Деко для гриля, як захист від бризок: встановлюйте універсальне деко разом з деком для гриля під решітку.

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Камінь для випікання	HEZ327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.
Емальоване деко для випікання	HEZ331003	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям	HEZ331011	Пирогови та домашнє печиво розподіляються по деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ332003	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса. Може також використовуватися для збирання жиру або м'ясного соку при встановленні під решітку. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко з антипригарним покриттям	HEZ332011	Пирогови зі соковою начинкою, випічка, страви із продуктів глибокого замороження та велика печеня рівномірно розподіляються по універсальному деко. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Кришка для професійного дека	HEZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Професійне деко зі вставною решіткою	HEZ333003	Особливо добре підходить для приготування великих порцій.
Решітка	HEZ334000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Скляна жаровня	HEZ915001	Скляна жаровня підходить для тушкування та готування запіканок. Особливо добре підходить для програм та режиму автоматичного смаження.

## Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

Для очищення Ваших побутових приладів Ви можете замовити відповідні засоби для догляду та чищення у сервісній службі,

професійній мережі або через інтернет. При замовленні назвіть відповідний номер артикула.

Серветки для догляду для сталеві поверхні	Номер артикула 311134	Знижує акумулюванню бруду. Спеціальна олія оптимально захищає сталеві поверхні приладів.
Гель для очищення духовок та гриля	Номер артикула 463582	Для очищення робочої камери. Гель без запаху.
Рушник з мікрОВОлокна із вічковою структурою	Номер артикула 460770	Для очищення ніжних поверхонь, таких, як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній. Рушник з мікрОВОлокна добре витирає водянистий та жирний бруд.
Фіксатор дверцят	Номер артикула 612594	Для того, щоб діти не могли випадково відкрити духову шафу. Залежно від дверцят приладу фіксатор прикріплюється по-різному. Уважно ознайомтеся із вкладишем, який додається до фіксатора дверцят.

## Перед першою експлуатацією

У даному розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

### Розігрівання духової шафи

Для того, щоб видалити запах нового приладу, спочатку зачиніть порожню духову шафу та прогрійте її. Найкраще для цього прогріти духову шафу протягом години у режимі верхнього/нижнього нагрівання  при температурі 240 °C. Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковок.

Провітрійте кухню, поки духову шафу нагрівається.

1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .

2. Регулятор температури встановіть на 240 °C.

Через годину вимкніть духову шафу. Для цього встановіть регулятор функцій на нуль.

### Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

# Налаштування варильної поверхні

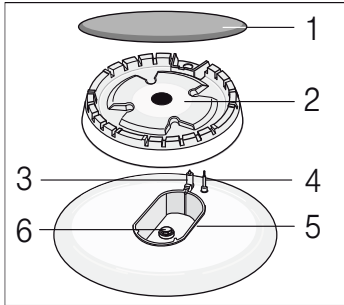
Ваша варильна поверхня устаткована чотирма газовими конфорками. Звідси Ви можете дізнатись, як запалювати газову конфорку та регулювати розмір вогню.

## Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки

Очистіть кришку конфорки (1) та чашечку (2) водою із мийним засобом. Ретельно просушіть деталі.

Знову встановіть чашечку та кришку на піддон конфорки (5). Слідкуйте, щоб запальничка (3) та захисний штифт полум'я (4) не пошкоджувалися.

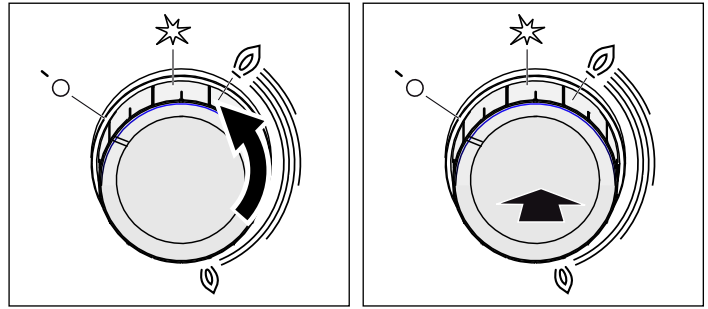
Гвинти (6) повинні бути сухі та чисті. Завжди встановлюйте кришку конфорки точно на її чашечку.



## Запалювання газової конфорки

Завжди встановлюйте кришку конфорки точно на її чашечку. Отвори на чашечці конфорки завжди повинні бути відкритими. Усі частини мають бути сухими.

1. Відкрийте верхню кришку плити. Поки плита працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Проверніть перемикач обраної конфорки ліворуч до положення запалювання ✨. Почалося запалювання.
3. Натисніть на перемикач конфорки та утримуйте його протягом 1–3 секунд. Починає виходити газ, і газова конфорка запалюється.



Захист від витікання газу активований. Якщо полум'я згасне, подача газу автоматично припиниться завдяки захисту від витікання газу.

4. Встановіть бажаний розмір вогню. ⦿ Між позицією «Вимк.» ⦿ та налаштуванням полум'я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між ⦿ великим та ⦿ маленьким полум'ям.
5. Якщо полум'я знову згасне, повторіть процес запалювання з кроку 2.
6. Для завершення готування поверніть перемикач конфорки праворуч до позиції ⦿ «Вимк.».

Не слід утримувати перемикач конфорки у положенні запалювання довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше хвилину. Потім повторіть процес запалювання.

### ⚠ Увага!

Якщо після вимкнення на ще гарячій плиті повернути перемикач конфорки, виходитиме газ. Якщо не повернути перемикач конфорки в положення запалювання ✨, через 60 секунд подача газу перерветься.

### Газова конфорка не запалюється.

Якщо електроенергія відключена або запальні елементи вологі, можна скористатися сірником або запальничкою для плит.

## Таблиця — варіння

Для кожної конфорки обирайте каструлю відповідного розміру. Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки.

Час готування залежить від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин. Краще за все буде, якщо Ви самостійно визначите оптимальний час готування.

Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини. Обирайте невеликий час готування, щоб овочі залишалися міцнішими та поживнішими.

Наприклад	Страва	Конфорка	Рівень нагрівання
Розтоплення	Шоколад, вершкове масло, маргарин	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання	Бульйон, овочі порціями	Стандартна конфорка Електрична варильна поверхня**	Маленьке полум'я 1–2
Розігрівання та підтримання в теплому стані	Супи	Економічна конфорка Електрична варильна поверхня**	Маленьке полум'я 1–2
Готування на парі*	Риба	Стандартна конфорка Електрична варильна поверхня**	Між великим та маленьким полум'ям 3–4

\* Якщо Ви використовуєте каструлю з кришкою, зменшуйте вогонь під час варіння.

\*\* Додатково. Доступно в певних приладах. залежно від типу приладу (Для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо застосовувати сковорідку Wok.)

Наприклад	Страва	Конфорка	Рівень нагрівання
Тушкування*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Стандартна конфорка Електрична варильна поверхня**	Між великим та маленьким полум'ям 3–4
Варіння*	Рис, овочі, страви з м'яса (із соусом)	Стандартна конфорка Електрична варильна поверхня**	Велике полум'я 5–6
Смаження	Млинці, картопля, шніцель, рибні палички	Більша конфорка** Конфорка Wok**	Між великим та маленьким полум'ям

\* Якщо Ви використовуєте каструлю з кришкою, зменшуйте вогонь під час варіння.

\*\* Додатково. Доступно в певних приладах. залежно від типу приладу (Для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо застосовувати сковорідку Wok.)

## Посуд, придатний до використання

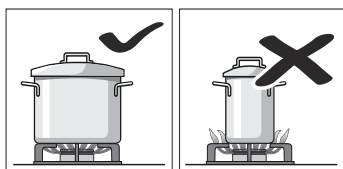
Конфорка/ Електрична варильна поверхня	Мінімальний діаметр каструлі	Максимальний діаметр каструлі
Електрична варильна поверхня*	14,5 см	14,5 см
Конфорка Wok** 3,6 кВт	24 см	28 см
Потужна конфорка 3 кВт	24 см	28 см
Нормальна конфорка 1,7 кВт	18 см	24 см
Економічна конфорка 1 кВт	12 см	18 см

\* Опціонально (для моделей з електричною варильною поверхнею)

\*\* Опціонально (для моделей з конфорками Wok)

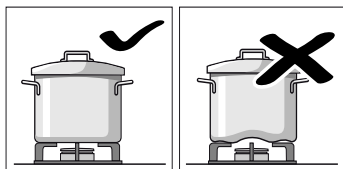
## Поради з використання

Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



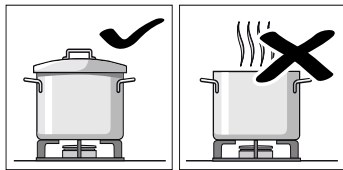
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки.

Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.

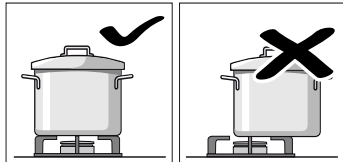


Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися.

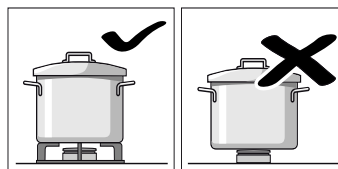
Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.

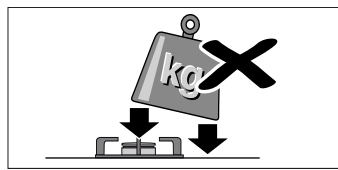


Завжди встановлюйте посуд по центру конфорки, інакше він може перекинутися.



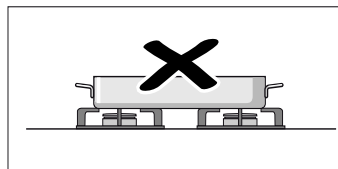
Встановлюйте посуд тільки на решітці і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітці і кришки конфорок були правильно встановлені.



Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі.

Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.



Не користуйтеся двома конфорками для нагрівання однієї посудини.

Не залишайте пательні-гриль, глиняні сотейники тощо на максимальному вогні протягом тривалого часу.

# Регулювання режимів роботи духової шафи

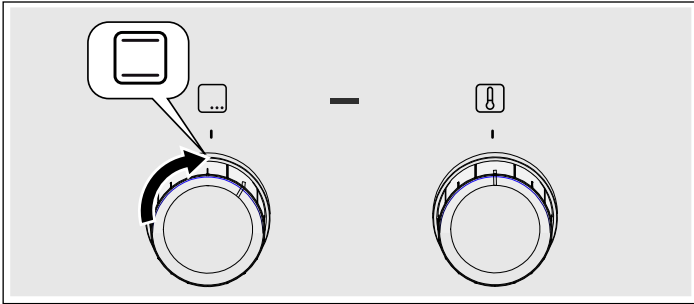
У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля.

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

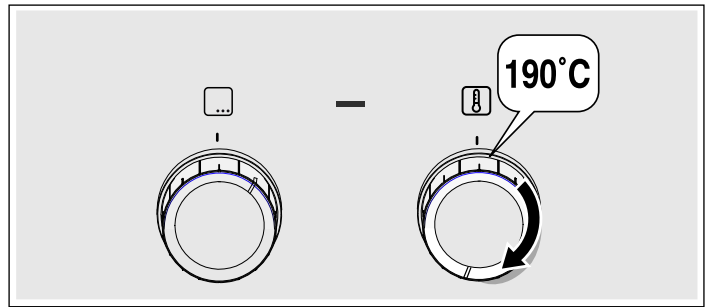
## Вид нагрівання та температура

Приклад на малюнку: режим «Верхнє/нижнє нагрівання» при 190°C.

1. За допомогою регулятора функцій можна встановлювати вид нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури можна встановити температуру або режим гриля.



Духова шафа нагрівається.

## Вимкнення духової шафи

Поверніть регулятор функцій на нуль.

## Зміна установки

За допомогою відповідного регулятора Ви можете змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.

# Догляд та очищення

При ретельному очищенні та догляді Ваша варильна поверхня та духові шафи залишаться тривалий час у доброму стані та функціональними. Тут ми розкажемо, як правильно дбати про обидва прилади та чистити їх.

## Вказівки

- Незначна різниця у кольорі на передній частині духової шафи спричинена тим, що вона складається з різноманітних матеріалів, таких як скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцятах, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоріє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

## Засоби очищення

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

### При очищенні варильної поверхні заборонено застосовувати:

- концентровані мийні засоби або засоби для посудомийних машин,
- жорсткі губки,
- агресивні очисні засоби, такі як засіб для очищення духовок або засіб для видалення плям,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

### При очищенні духової шафи заборонено застосовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі губки,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

Ретельно промивайте нові губки перед першим застосуванням.

Ділянка	Очисні засоби
Поверхні з високоякісної сталі* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Поверхні з інструментальної сталі завжди протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Після експлуатації одразу ж очистуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія.  У сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні засоби для догляду за гарячими поверхнями з високоякісної сталі. Тонким шаром за допомогою м'якої ганчірки нанесіть трохи засобу для догляду.
Емальовані, пластикові поверхні, поверхні з лаковим або шовкографічним покриттям* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкрепки для скла.
Панель управління	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкрепки для скла.

\* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Ділянка	Очисні засоби
Верхній скляний захисний ковпак* (залежно від типу приладу)	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Верхній скляний захисний ковпак можна зняти для очищення. Як це зробити, дивіться в розділі <i>Верхній скляний захисний ковпак</i> .
Регулятор Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником.
Рама варильної панелі	Гарячий лужний розчин: Забороняється чистити шкребком для скла, лимоном або оцтом.
Газова варильна поверхня та решітка для посуду* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин. Не беріть багато води, вона не повинна потрапити на внутрішні частини приладу крізь нижні частини конфорки. Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу. Решітку для посуду можна зняти.  Чавунна решітка для посуду*: Забороняється очищувати у посудомийній машині.
Газова конфорка* (залежно від типу приладу)	Зніміть голівку та кришку конфорки, очистіть гарячим лужним розчином. Забороняється мити в посудомийній машині. Отвори для виходу газу повинні завжди бути вільними. Запалювальні свічі: маленька м'яка щіточка. Газова конфорка буде функціонувати, лише якщо запалювальні свічі будуть сухими. Добре просушіть всі частини. Акуратно встановіть конфорку назад, при цьому уважно слідкуйте за тим, щоб конфорка була встановлена правильно. Кришки конфорки вкриті чорною емаллю. Із часом фарба змінює колір. Це не впливає на функціональність.
Електрична конфорка* (залежно від типу приладу)	Засоби із абразивними частками або губки: Після цього варильну поверхню слід нагріти, щоб вона висохла. Вологі пластини із часом іржавіють. Наприкінці нанесіть засіб для догляду. Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу.
Кільце варильної поверхні* (залежно від типу приладу)	Якщо кільце варильної поверхні змінило колір від жовтого до блакитного, почистіть його засобом для догляду за сталлю. Не використовуйте абразивних або шкрябаючих очищувальних засобів.
Склокерамічна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	Догляд: засоби для догляду та захисту для склокераміки. Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для склокераміки. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.  ⚠Шкребок для скла для сильного забруднення: Зніміть зі шкребка запобіжник та почистіть лише лезом. Увага, лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Після чищення знову поставити на запобіжник. Пошкоджене лезо відразу замінити.

Ділянка	Очисні засоби
Скляна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	Догляд: засоби для догляду та захисту для скла. Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для скла. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.  ⚠Шкребок для скла для сильного забруднення: Зніміть зі шкребка запобіжник та почистіть лише лезом. Увага, лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Після чищення знову поставити на запобіжник. Пошкоджене лезо відразу замінити.
Скло дверцят духової шафи	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок для скла.  Для зручності очищення дверцят можна зняти. Як це зробити, дивіться в розділі <i>Монтаж і демонтаж дверцят духової шафи</i> .
Захист від доступу дітей* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.  Якщо активована функція «Захист від доступу дітей» для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати.  При сильному забрудненні функція «Захист від доступу дітей» не працює належним чином.
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребком.
Конфорка	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду.  Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері.  ⚠У випадку з самоочищувальними поверхнями користуйтеся функцією самоочищення. Як це зробити, дивіться в розділі <i>Самоочищення</i> . Увага! У жодному випадку не використовуйте для самоочищувальних поверхонь очисні засоби для плити.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

\* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

\* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)



Ділянка	Очисні засоби
Підвісний каркас	<p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.</p> <p>Для того щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна зняти. Як це зробити, дивіться в розділі <i>Монтаж і демонтаж підвісних каркасів</i>.</p> <p>Телескопічний висувний механізм* (залежно від типу приладу)</p> <p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.</p> <p>Забароняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Забароняється замочувати, мити їх у посудомийній машині або чистити їх у режимі самоочищення. Підвісний каркас може пошкодитися, і це вплине на його функціональність.</p>
Приладдя	<p>Гарячий лужний розчин: Замочіть та протріть щіткою або ганчіркою для посуду.</p> <p>Алюмінієве деко для випікання*: (залежно від типу приладу)</p> <p>Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Забароняється мити в посудомийній машині. Забароняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпання, забароняється доторкатися до металевої поверхні ножом або іншим гострим предметом. Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищення. Інакше можна подряпати поверхню.</p> <p>Вертел* (залежно від типу приладу)</p> <p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забароняється очищувати у посудомийній машині.</p> <p>Термометр* (залежно від типу приладу)</p> <p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забароняється очищувати у посудомийній машині.</p>
Нижня висувна шухлядка* (залежно від типу приладу)	<p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.</p>

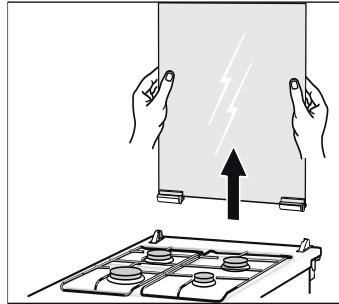
\* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

## Верхній скляний захисний ковпак

Перш ніж відкрити верхню захисну панель, видаліть рушником все, що могло на неї потрапити.

Найкраще для очищення застосовувати засіб для очищення скла.

Перед очищенням зніміть верхню захисну панель. Для цього візьміться за боки захисної панелі обома руками та потягніть її догори.



Якщо треба зняти петлі захисної панелі, зверніть увагу на літери, що на них надруковані. Петля з літерою "R" має фіксуватися праворуч, а петля з літерою "L" - ліворуч.

Після очищення знову вбудуйте верхню захисну панель у зворотній послідовності.

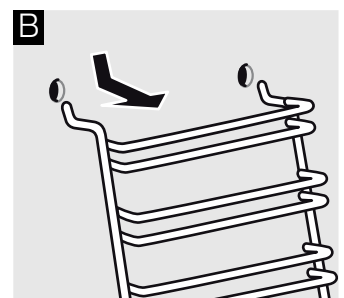
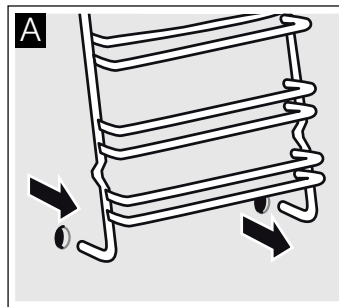
Закривайте верхню захисну панель, лише коли конфорки охолонуть.

## Демонтаж та установка підвісних каркасів

Для того, щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна витягнути. Духова шафа повинна бути холодною.

### Зняття підвісних каркасів

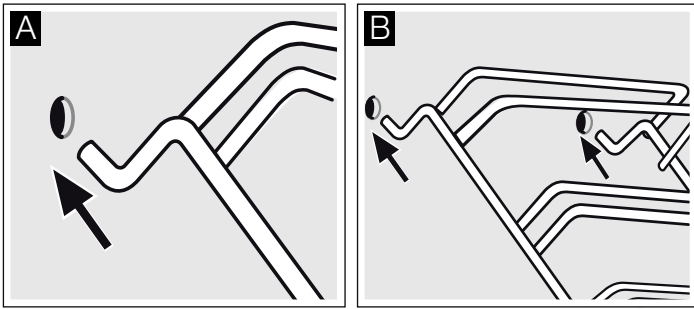
1. Витягніть каркас знизу та потягніть його на себе. Витягніть подовжувальні штифти з нижньої частини каркасу з кріпильних отворів (Зображення А).
2. Після цього складіть каркас та обережно його витягніть (Зображення В).



Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть щіткою.

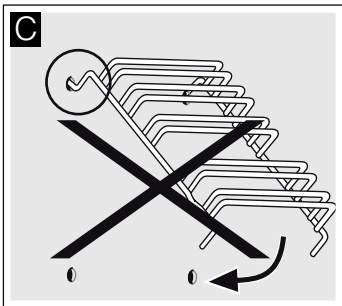
## Встановлення підвісного каркасу

1. Обережно вставте два гачки в верхні отвори. (Зображення А-В)



### ⚠ Неправильний монтаж!

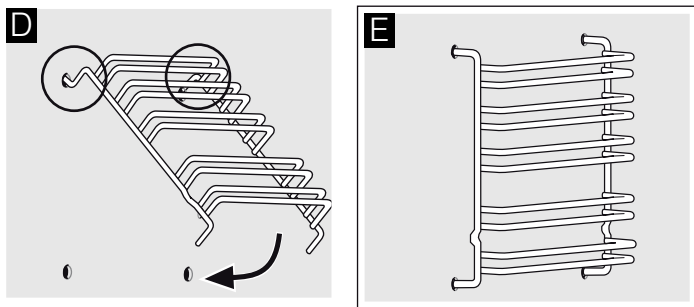
Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо Ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори. Емаль може пошкодитися й тріснути (Зображення С).



2. Два гачки повинні бути повністю вставлені у верхні отвори. Тепер Ви можете повільно та обережно посунути каркас донизу та вставити у нижні отвори (Зображення D).

3. Встановіть обидва каркаси в бокові стінки духової шафи (Зображення E).

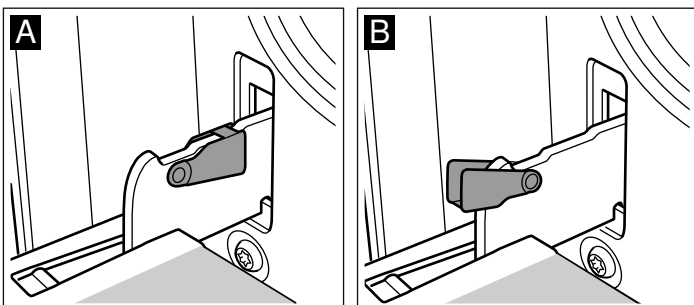
При правильному встановленні каркасів, відстань між двома верхніми рівнями буде більшою.



## Демонтаж та встановлення дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор заціпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не заскачуть.

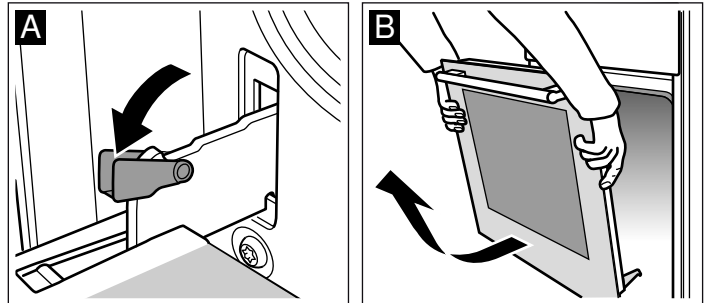


### ⚠ Небезпека травмування!!

Якщо петлі не заблоковані, вони заскакують із великою силою. Звертайте увагу на те, щоб фіксатор завжди був повністю закритий, або абсолютно відкритий, якщо Ви знімаєте дверцята.

### Демонтаж дверцят

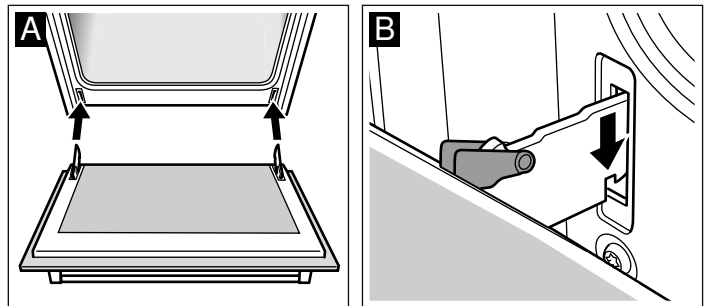
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



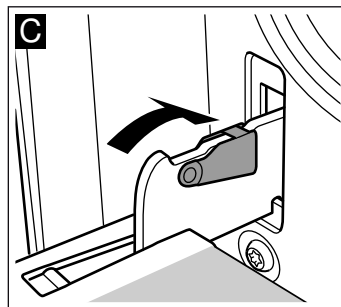
### Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. А).
2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків (мал. В).



3. Знову заціпніть обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



### ⚠ Небезпека травмування!!

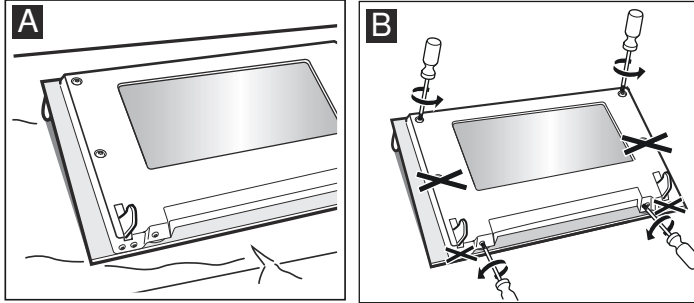
Небезпека травмування! Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

## Монтаж та демонтаж скла дверцят

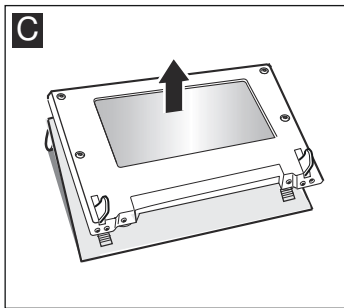
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

### Демонтаж

1. Зняття дверцят духової шафи. Див. частину "Зняття дверцят духової шафи". Кладіть дверцят на рушник ручкою донизу (мал. А).
2. Загвинтіть проти годинникової стрілки спочатку два нижні гвинти, потім два верхні (мал. В).



3. Зніміть захисну панель (мал. С).



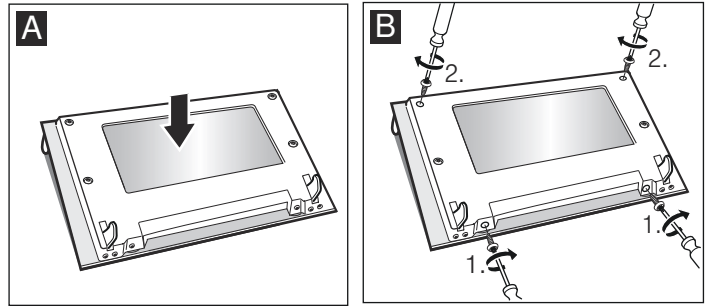
Забороняється промивати зняті частини. Очищуйте скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

### **⚠** Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

### Монтаж

1. Встановіть назад захисну панель (мал. А).
2. Загвинтіть спочатку два нижні гвинти, потім два верхні (мал. В).



3. Установіть дверцят. Див. частину "Встановлення дверцят духової шафи".

**Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.**

## Дверцят духової шафи - додаткові запобіжні заходи

Під час тривалого готування дверцят духової шафи можуть дуже сильно нагрітися.

Якщо у Вас є маленькі діти, при використанні духової шафи треба бути особливо обережними.

Для цього існує захисний пристрій (захисна решітка), яка запобігає прямому доторканню до дверцят духової шафи. Ви можете замовити це спеціальне приладдя (469088) у сервісній службі.

## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як телефонувати до сервісної служби, прогляньте таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути несправність.

### Таблиця несправностей

Якщо у Вас не вийшла якась страва, просимо продивитися частину . Ми перевіряємо страви для Вас у нашій кулінарній студії. Тут Ви знайдете корисну інформацію та поради щодо варіння, запікання та смаження.

### **⚠** Небезпека ураження електричним струмом!

Неправильне виконання ремонту небезпечно. Ремонт приладу має здійснювати технік нашої сервісної служби.

Несправність	Можлива причина	Усунення/інформація
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електричного струму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Прокрутіть перемикач праворуч та ліворуч кілька разів.

Несправність	Можлива причина	Усунення/інформація
Конфорка не запалюється.	Електроенергія відключена або запалювальні елементи вологі.	Запалюйте газові конфорки за допомогою газової запальнички або сірника.

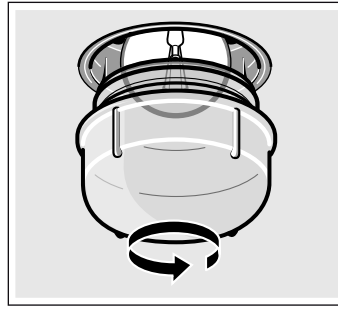
## Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Сійкі до нагрівання змінної лампи, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.
2. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпак.



3. Замініть лампу такою самою.
4. Захисний ковпак вкрутіть на місце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

### **Скляний захисний ковпак**

Якщо скляний захисний ковпак зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпаки можна отримати в сервісній службі. Назвіть Е-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техника.

### **Е-номер та FD-номер**

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

### **Сервісна служба**

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### **Заявка на ремонт та консультація при неполадках**

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

## Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

У цьому розділі Ви отримаєте поради щодо заощадження електроенергії під час випікання та смаження у духовій шафі та під час готування на варильній поверхні, а також про те, як утилізувати Ваш прилад.

### **Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі**

- Розігривайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відчиняти дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Духова шафа тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

### **Заощадження електроенергії під час готування на газовій варильній поверхні**

- Завжди звертайте увагу на те, щоб каструля, у якій Ви готуєте, відповідала Вашій страві. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою.
- Полум'я завжди має діставати до дна каструлі.

### **Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки**

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

# Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання та температура найкраще пасують для Вашої страви. Ви отримаєте поради щодо приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страва. А також поради щодо посуду та готування.

## Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру.  
Розігривайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

## Пирог та печиво

### Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Якщо Ви випікаєте у світлій формі із тонкостінного металу або у скляній формі, то час випікання подовжується, а пиріг темнішає не так рівномірно.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятися потрібна кількість тіста та інгредієнтів рецепту.

### Таблиці


У таблицях Ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних пирогів та випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за більш низької температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.








Якщо Ви перед готуванням розігриваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі "Поради щодо випікання" наприкінці цієї таблиці.

Пирог у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Простий пиріг з несоковитою начинкою	Рознімна форма з трубчатим дном/форма для королівського пирога	3		160-180	50-60
Простий пиріг з несоковитою начинкою, нижній	Рознімна форма з трубчатим дном/форма для королівського пирога	2		150-170	60-70
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для випікання фруктових пирогів	3		140-160	20-30
Фруктовий торт, просте тісто	Висока рознімна форма з трубчатим дном	3		150-170	50-60
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Основа для торта зі здобного тіста	Рознімна форма	1		170-190	25-35
Фруктовий або сирний пиріг, пісочне тісто*	Рознімна форма	1		170-190	70-90
Пиріг зі спеціями*	Рознімна форма	1		180-200	50-60

\* Залишити пиріг охолоджуватися в духовці приблизно на 20 хвилин.

Пиріг на деко	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Здобне або дріжджове тісто з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		170-190	20-30
Здобне або дріжджове тісто із соковитою начинкою, фрукти	Деко для випікання	3		170-190	40-50
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Деко для випікання	2		190-210	15-20
Плетеник із дріжджового тіста з 500 г борошна	Деко для випікання	2		160-180	30-40
Кекс з дріжджового тіста з 500 г борошна	Деко для випікання	3		160-180	60-70
Кекс з дріжджового тіста з 1 кг борошна	Деко для випікання	3		150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Деко для випікання	2		180-200	55-65
Турецький пиріг — бьорек	Деко для випікання	2		180-200	40-50
Піца	Деко для випікання	2		220-240	25-35

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		150-170	10-20
Фігурне печиво (попередньо розігріти)	Деко для випікання	3		140-150	30-40
Мигдальне печиво	Деко для випікання	2		110-130	30-40
Безе	Деко для випікання	3		80-100	100-190
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2		200-220	30-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3		190-210	20-30
Пиріг з дріжджового тіста	Деко для випікання	3		180-200	20-30

#### Хліб та булочки

Під час випікання хліба розігрійте попередньо духову шафу, якщо іншого не рекомендовано.

Забороняється наливати воду в гарячу духову шафу.

Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста, з 1,2 кг борошна	Деко для випікання	2		270 200	8 35-45
Хліб з кислого тіста з 1,2 кг борошна	Деко для випікання	2		270 200	8 40-50
Булочки, напр., житні булочки (без попереднього розігрівання)	Деко для випікання	4		200-220	20-30

#### Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Не змащуйте крайки рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть максимально низьку для випікання цього пирога температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменште час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водянистими смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рідини і випікайте трохи довше та при нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім обсипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Встановіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Випікайте нижню випічку в режимі верхнього/нижнього нагрівання  на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтесь більш глибоким універсальним деком.
Дрібне печиво із дріжджового тіста злипається під час випікання.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибіл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.	Під час випікання може випаровуватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осідати на панелі управління або на меблях та стікати конденсатом. Це фізичне явище.

## М'ясо, птиця, риба

### Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Для приготування великої печені підходить також деко для випікання.

Краще використовувати скляний посуд. Кришка на жаровні повинна щільно закриватися.

Якщо Ви користуєтеся емальованою жаровнею, додавайте до неї трохи більше води.

При запіканні в жаровні з високоякісної сталі скоринка не буде надто рум'яною, а м'ясо може недостатньо пропікатися. Подовжте тривалість готування.

Дані в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд із кришкою = закритий

Посуд ставте завжди посередині решітки.

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

### Печеня

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1 - 2 см.

Кількість води залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду. Для приготування м'яса у емальованій жаровні, необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

### Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрівайте духову шафу прибл. 3 хвилини перед тим, як поставити у робочу камеру продукти для готування.

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакової товщини. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими.

Перевертайте шматки продуктів для гриля через 2/3 часу готування.

Соліть стейки тільки після готування.

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки.

Додатково поставте деко для випікання на рівень 1. М'ясний сік буде зібраний, і духову шафу залишатиметься чистою.

При готуванні на грилі не ставте деко для випікання або універсальне деко на рівень 4 або 5. Через високу температуру вони можуть деформуватися та пошкодити робочу камеру при вийманні.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Як часто це відбувається, залежить від встановлених параметрів режиму гриля.


















### М'ясо



Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли печеня буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Ростбіф загорніть після приготування у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовій шафі.

У свинячій печені із шкіркою розріжте шкірку навхрест та покладіть печеню спочатку шкіркою донизу у посуд.

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
<b>Яловичина</b>						
Яловичина для смаження	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Яловиче філе, з кров'ю	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, із кров'ю	1,0 кг	Відкритий	1		210-230	50
Стейки, з кров'ю 3 см		Решітка	5		3	15
<b>Телятина</b>						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
<b>Свинина</b>						
без шкірки (напр., шия)	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
зі шкіркою (напр., лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	2		210-230	70
<b>Ягнятина</b>						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		150-170	120

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
<b>Фарш</b>						
М'ясний рулет	прибл. 500 г	Відкритий	1		170-190	70
<b>Ковбаски</b>						
Ковбаски		Решітка	4		3	15

### Птиця

Вказівки щодо ваги в таблиці стосуються нефаршированої, підготованої до смаження птиці.

Спочатку покладіть цілу птицю для готування грудкою донизу на решітку. Через  $\frac{2}{3}$  потрібного часу переверніть.

Шматки для печені, напр., рулет з індичкою або філе індички, перевертайте через половину потрібного часу готування. Порційні шматки птиці перевертайте через  $\frac{2}{3}$  часу.

Качку або гусака проколійте під крильцями. Так буде стікати жир.

Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, додатково установіть деко для випікання на рівень 1. М'ясний сік буде зібраний, і духову шафу залишатиметься чистою.

Птиця	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °С	Тривалість приготування, хв.
Половинки курчат, 1-4 штуки	вагою 400 г кожна	Решітка	2		200-220	40-50
Порізнана курка	шматки вагою 250 г	Решітка	2		200-220	30-40
Ціла курка, 1-4 штуки	1,0 кг кожна	Решітка	2		190-210	50-80
Качка	1,7 кг	Решітка	2		180-200	90-100
Гуска	3,0 кг	Решітка	2		170-190	110-130
Молода індичка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
2 індичі стегенця	800 г кожне	Решітка	2		190-210	90-110




### Риба

Перевертайте порційні шматочки риби через  $\frac{2}{3}$  заданого часу гриля.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були

зверху. Аби рибина добре лежала, покладіть її у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, додатково установіть деко для випікання на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духову шафу залишатиметься чистою.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	по 300 г	Решітка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решітка	2		170-190	50-60
Рибне філе, 3 см		Решітка	3		2	20-25

## Поради для готування у режимі смаження та гриля

Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень установлення та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.
Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.	Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.



## Запіканки, ґратіни, тости

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, додатково установіть деко для випікання на рівень 1. Духова шафа залишається чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Дані у таблиці є лише орієнтовними.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Запіканки</b>					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	30-40
<b>Ґратіни</b>					
Запіканка з картоплі із сирих інгредієнтів висотою макс. 4 см	Форма для запіканок	2		160-180	60-80
<b>Тости</b>					
Підрум'янювання тостів зверху, 12 шт.	Решітка	4		3	5-8

## Напівфабрикати

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

Якщо Ви вкриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, з якою Ви

готуєте. Відріжте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.

Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування напівфабрикату.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Штрудель, заморожений	Деко для випікання	3		180-200	35-45
Картопля фрі	Деко для випікання	3		190-210	25-30
Піца	Решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет	Решітка	2		190-210	15-20

## Спеціальні страви

Кремований йогурт вдасться Вам при низьких температурах так само добре, як і пишне дріжджове тісто.

Спочатку вийміть із робочої камери приладдя та підвісні решітки, телескопічні механізми або системи кріплення.

### Приготування йогурту

- Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °C.
- Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
- Перелийте у чашки або у скляні банки з кришками, що пригвинчуються, та накрийте плівкою.

4. Попередньо розігрійте робочу камеру, як зазначено.

5. Поставте чашки або банки на дно робочої камери та готуйте, як зазначено.

### Підняття дріжджового тіста

- Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно, покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрийте кришкою.
- Попередньо розігрійте робочу камеру, як зазначено.
- Вимкніть духову шафу та поставте тісто підніматися у вимкненій робочій камері.

Страва	Посуд	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються		100 °C попереднє розігрівання	15 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд		50 °C попереднє розігрівання	5-10 хв. 20-30 хв.

## Розморожування

Вийміть продукти з упаковки та поставте у придатному посуді на решітку.

Слідкуйте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Заморожений продукт	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C
напр. сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	2		Регулятор температури залишається вимкненим





## Підсушування

Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти з фруктів та овочів і витріть їх.

Деко для випікання потрібно встановити на рівень 4, а решітку - на рівень 2. Викладіть деко для випікання та решітку папером для випікання або пергаментом.

Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте. Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.

Фрукти та овочі	Висота	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість, години
600 г порізаних кільцями яблук	2+4		80	Прибл. 5
800 г порізаних скибочками груш	2+4		80	Прибл. 8
1,5 кг слив	2+4		80	Прибл. 8-10
200 г почищеної зелені	2+4		80	Прибл. 1 ½

## Консервування

Скляні банки та гумові прокладки для консервування повинні бути цілими та чистими. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолітрових банок.

### Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Беріть для консервування лише бездоганні овочі та фрукти. Ретельно їх промийте.

Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості та температури продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.


### Підготовка

1. Наповнюючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.
3. На кожному банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку.

### 4. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

### Встановлення

1. Всуньте універсальне деко на рівень 2. Поставте склянки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Залийте в універсальне деко ½ літра гарячої води (прибл. 80 °C).
3. Закрийте дверцята духової шафи.
4. Встановіть нижнє нагрівання .
5. Встановіть температуру на 170-180 °C.

### Консервування

#### Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричинять прокисання фруктів.

Фрукти в однолітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Яблука, порічка, полуниця	вимкнути	прибл. 25 хвилин
Вишня, абрикоси, персики, агрус	вимкнути	прибл. 30 хвилин
Мус з яблук, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хвилин

### Овочі

Щойно у банках починають підніматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °C. Це триватиме прибл. 35-70 хвилин

в залежності від виду овочів. Після закінчення цього часу, вимкніть духову шафу та залиште склянки підігріватися на залишковому теплі.

Овочі у холодному бульйоні в однолітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Огірки	-	прибл. 35 хвилин
Буряк	прибл. 35 хвилин	прибл. 30 хвилин
Брюссельська капуста	прибл. 45 хвилин	прибл. 30 хвилин
Бобові, кольрабі, червонокочанна капуста	прибл. 60 хвилин	прибл. 30 хвилин
Горох	прибл. 70 хвилин	прибл. 30 хвилин

### Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

### Увага!

Не ставте гарячі банки на холодну або мокру поверхню. Вони можуть луснути.

# Акриламід у продуктах

Акриламід постає насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад, у картопляних

чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчастого печива).

## Поради щодо зниження акриламіда під час готування страв

### Загальна інформація

- Готуйте на якомога короткому режимі.
- Не підсмажуйте страви до темного кольору.
- У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.

### Випікання

На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °С.  
Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °С.

### Домашнє печиво

На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °С.  
Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °С.  
Яйце або жовток яйця зменшує створення акриламіду.

### Картопля фрі у духовій шафі


Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

## Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.

Згідно з EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.





Пиріг у рознімній формі з білої жерсті:

Випікайте на верхньому/нижньому нагріванні  на рівні 1.

Замість решітки використовуйте деко для випікання та поставте на нього рознімні форми.



### Випікання

При випіканні закритих яблучних пирогів розташовуйте темні рознімні форми поряд одну з одною.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Деко для випікання	2		150-170	20-30
Маленьке печиво, 20 шт.	Деко для випікання	3		160-180	20-30
Бісквіт на воді	Рознімна форма на решітці	2		160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		190-210	70-80

## Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково деко для випікання на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духові шафа залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів, попередньо розігріті протягом 10 хвилин	Решітка	5		3	1-2
Біфбургер, 12 шт.* Без попереднього розігрівання	Решітка + деко для випікання	4		3	25-30

\* Перевертайте через  $\frac{2}{3}$  часу



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001214319

01  
110596