



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Стояча плита
HGD4321.0M**



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Зміст

Важливі настанови з безпеки	4
Причини несправностей	7
Ушкодження духової шафи	7
Установка, газове та електропідключення	7
Підключення до газопостачання	7
Несправності на газопроводі / запах газу	7
Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят	8
Під'єднання до електромережі	8
Горизонтальне вирівнювання	8
Кріплення до стіни	8
Установка приладу	8
Під час транспортування - важливі заходи	8
Ваш новий прилад	9
Загальне	9
Область для варіння	9
Панель управління	10
Робоча камера	10
Ваше приладдя	11
Приладдя	11
Перед першою експлуатацією	11
Розігрівання духової шафи	11
Очищення приладдя	11
Налаштування варильної поверхні	11
Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки	11
Запалювання газової конфорки	12
Таблиця — варіння	12
Посуд, придатний до використання	13
Поради з використання	13
Регулювання режимів роботи духової шафи	14
Вид нагрівання та температура	14
Гриль із вертелом	14
Підготовка печені	14
Установка вертела	14
Догляд та очищення	15
Засоби очищення	15
Верхній скляний захисний ковпак	17
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	17
Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи	18
Що робити у випадку несправності?	18
Таблиця несправностей	18
Заміна лампи підсвічування духової шафи	18
Скляний захисний ковпак	18
Сервісна служба	18
Е-номер та FD-номер	18
Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища	19
Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі	19
Заощадження електроенергії під час готування на газовій варильній поверхні	19
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	19
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	19
Пироги та печиво	19
Поради щодо випікання	21
М'ясо, птиця, риба	21
Поради для готування у режимі смаження та гриля	23
Запіканки, гратіни, тости	23
Напівфабрикати	24

Особливі страви	24
Консервування	24
Акриламід у продуктах	25

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина 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 перемикає його на інший вид газу дозволяється лише кваліфікованому спеціалістові.

Установка 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 вентиляції (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 15 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 приладу в робочій камері. *Див. опис приладу 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 приладу 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 приладу.
- 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.

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,

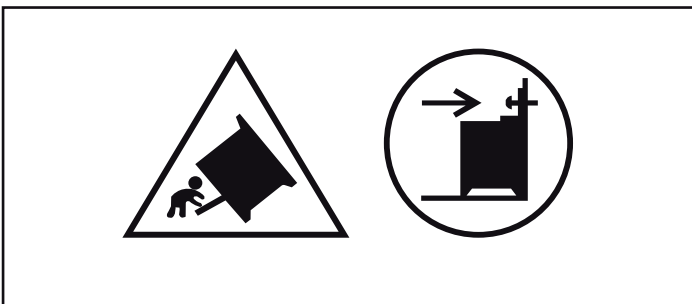
перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.

- 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 духовна шафа охолоне, перш ніж закрити скляний захисний ковпак.



- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднувати до цоколя.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

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 вимкніть 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 розігривайте 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 лийте 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 сідайте 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.

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 табличці 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.
- Підключати прилад треба за допомогою перекиваючого пристрою, який завжди має бути в зоні доступу.

Техніка безпеки

Номінальний 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 табличці 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 ушкоджень.
- 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 N 05 W-F або кабель з аналогічними параметрами.

Горизонтальне вирівнювання

Установіть прилад безпосередньо на кухонній підлозі.

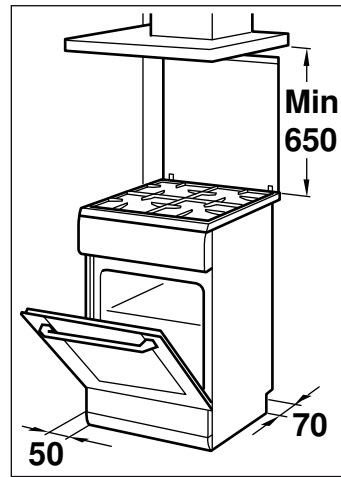
Ваш прилад устаткований встановлювальними ніжками, що регулюються по висоті. Завдяки регулюванню ніжок можна підняти прилад прибіл. на 15 мм.

Установлювальні ніжки можна за допомогою гайкового ключа відрегулювати таким чином, щоб прилад стояв горизонтально.

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.

⚠ Небезпека витікання газу!!

Після встановлення прилад більше не можна переміщувати. Якщо ви переміщуєте прилад після встановлення, перевірте щільність з'єднання.

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 наштовхувались 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.

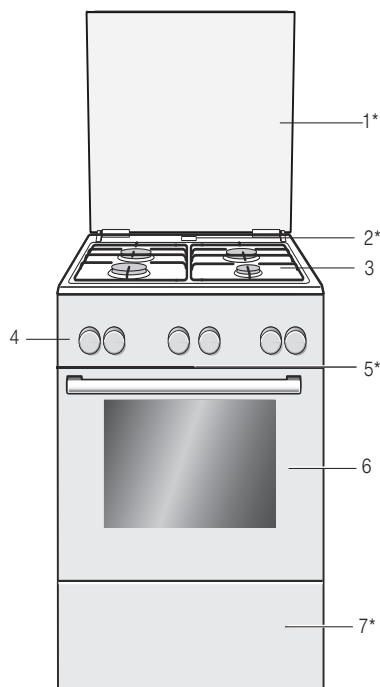
Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Ваш новий прилад

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

Загальне

Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення

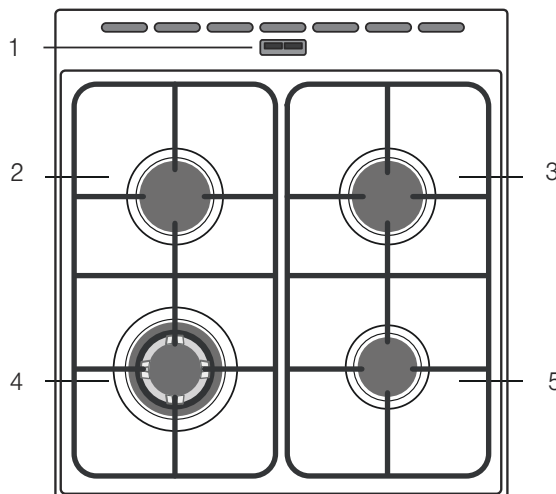
1*	Кришка приладу**
2*	Вихід пари Увага! Під час роботи духової шафи звідси виходить гаряча пара
3	Варильна поверхня**
4	Панель управління**
5*	Охолоджувальний вентилятор
6	Дверцята духової шафи**
7*	Нижня висувна шухлядка**

* 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	Вихід пари Увага! Під час роботи духової шафи звідси виходить гаряча пара!
2	Стандартна конфорка
3	Стандартна конфорка
4	Конфорка Wok
5	Економічна конфорка







Панель управління

Можливі відмінності залежать від типу приладу.

Регулятор функцій

За допомогою регулятора Ви можете встановити вид нагрівання. Регулятор функцій можна повертати праворуч та ліворуч.




Коли Ви встановлюєте регулятор функцій на один з режимів, в духовій шафі загоряється лампочка.

Позиція	Застосування
 Нульова позиція	Духова шафа вимикається.
 Верхнє/нижнє нагрівання*	Випікання та смаження можливе лише на одному рівні. Цей вид нагрівання є оптимальним для випікання пирогів та піци у формах або на деках і для пісної печені із яловичини, телятини та дичини. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
 Нижнє нагрівання	Консервування та підрум'янювання. Тепло надходить знизу.
 Гриль, мала площа нагрівання	Цей вид нагрівання оптимальний для готування на грилі невеликих порцій стейків, ковбасок, риби і тостів. Нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
 Гриль, велика площа нагрівання	Ви можете зробити гриль із декількох стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
 Приготування на грилі з використанням рожня	Гриль із обертанням для готування курчати, качки та великого шматка печені. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля. Двигун у задній стінці крутить вставлений рожен.

*Режим термообробки, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN50304.

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 = слабе нагрівання Режим 2 = нагрівання середнього ступеня Режим 3 = сильне нагрівання

Коли духовая 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.

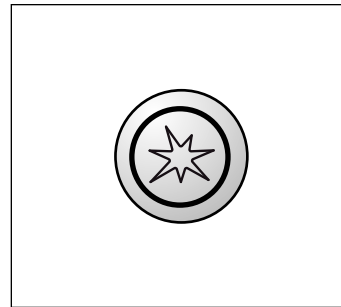
Позиції	Функція/газова плита
 Нульова позиція	Газова плита вимкнена.
 Зона регулювання параметрів	"Великий вогонь" = найпотужніша установка Заощадливе полум'я = найменша установка

Наприкінці зони регулювання знаходиться упор. Далі не повертайте.

Кнопка запалювання

За допомогою цієї кнопки активується електронна система запалювання.

При натисканні на кнопку одночасно запалюються усі запальнички.



Таймер

За допомогою таймера Ви можете виставляти час роботи до 60 хвилин. Таймер працює незалежно від роботи духової шафи. Його можна використовувати як кухонний таймер.

Позиція	Функція	
 Нульова позиція	Установка "Вимк."	
 Кінєць встановленого часу	Сигнал після закінчення встановленого часу.	
 - 60	Індикація хвилин	Індикація часу у хвиликах.

Регулювання

Встановіть бажану тривалість на таймері.

Час закінчився.

Коли встановлений час вийшов, лунає сигнал. Перемикач самостійно повертається на установку "Вимк." •.

Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи.

Лампа підсвічування духової шафи

Під час роботи лампа підсвічування духової шафи освітлює робочу камеру.

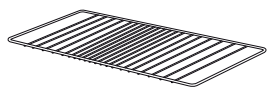
Вихід пари

Тепле повітря з робочої камери виходить за варильною поверхнею. Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духовая шафа перегріється.

Ваше приладдя

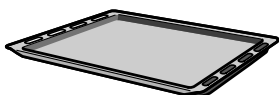
Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

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



Решітка

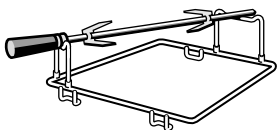
Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.



Емальоване деко для випікання

Для пирогів та домашнього печива.

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



Рожен

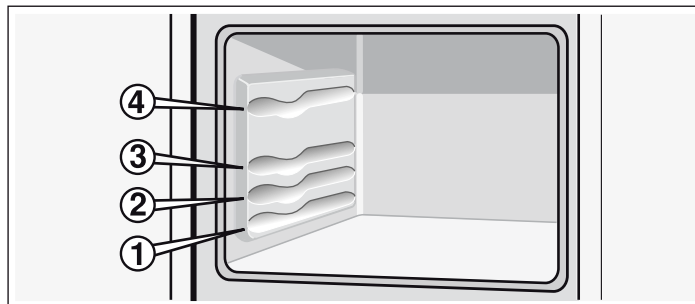
Для приготування печені та великої птиці.

Рожен можна використовувати разом з універсальним деком або емальованим деком для випікання.

Приладдя

Приладдя можна розмішувати в духовій шафі на 4 різних рівнях.

Ви можете витягувати приладдя на дві третини, і воно не перекинеться. Так Вам буде легше виймати страви.




Приладдя може деформуватися через високу температуру. Коли приладдя охолоне, воно повернеться до своєї первісної форми. Функціональність приладдя від цього не зменшується.

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.

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 °С. Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковок.

Провітрюйте кухню, поки духову шафу нагрівається.

1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .

2. Регулятор температури встановіть на 240 °С.

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

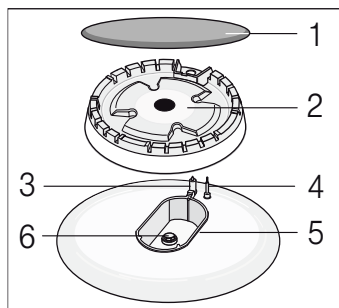
Ваша варильна поверхня устаткована чотирма газовими конфорками. Звідси Ви можете дізнатись, як запалювати газову конфорку та регулювати розмір вогню.

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.

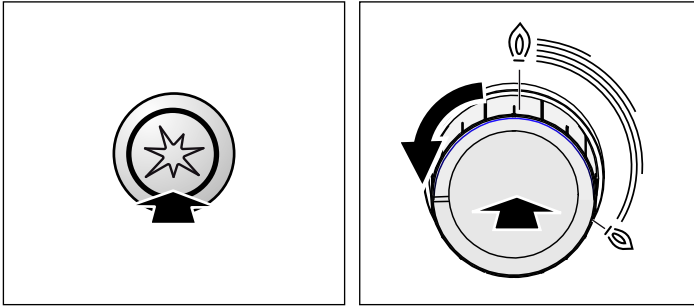
Гвинти (6) повинні бути сухі та чисті. Завжди встановлюйте кришку конфорки точно на її чашечку.



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 символу великого полум'я @.
3. Натиснувши та утримуючи перемикач конфорки, натисніть на кнопку запалювання. Починає виходити газ, і газова конфорка запалюється.



4. Натисніть на перемикач конфорки та утримуйте його протягом 1–3 секунд. Це активує захист від витікання газу. Якщо полум'я згасне, подача газу автоматично припиниться завдяки захисту від витікання газу.

5. Встановіть бажаний розмір вогню. Між позицією «Вимк.» • та позицією @ полум'я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між великим @ та маленьким @ полум'ям.
6. Якщо полум'я знову згасне, повторіть процес запалювання з кроку 2.
7. 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.

Газова конфорка не запалюється.

Якщо електроенергія відключена або запальвальні 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
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)

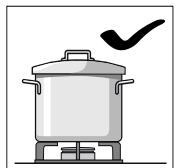
Поради з використання

Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



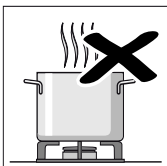
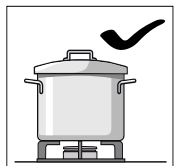
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки.

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

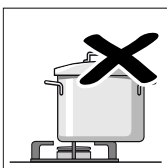
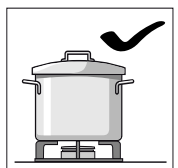


Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися.

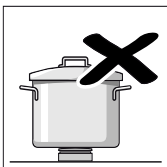
Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



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



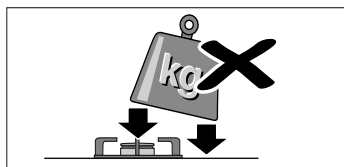
Завжди встановлюйте посуд по центру конфорки, інакше він може перекинутися.



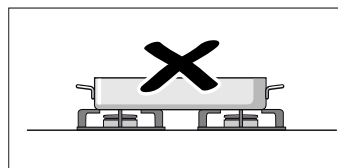
Встановлюйте посуд тільки на решітці і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітки 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

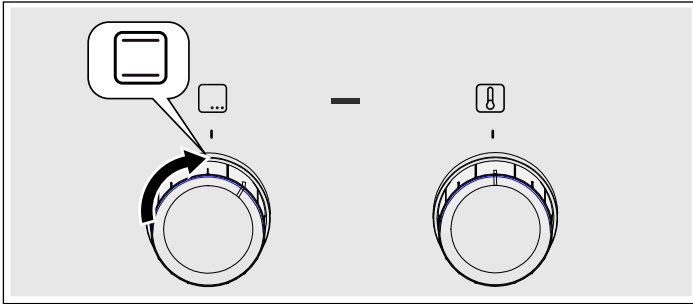
У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля.

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

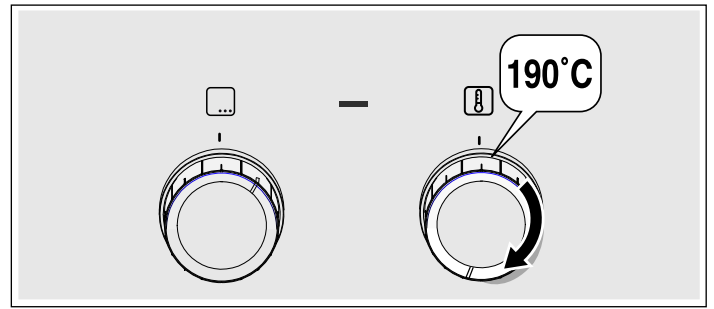
Вид нагрівання та температура

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.

Гриль із вертелом

На вертелі Ви можете дуже добре приготувати велику печеню, наприклад, рулети та птицю. М'ясо на вертелі буде з коричневою скоринкою.

Підготовка печені

Аби Ваша печеня вкрилася гарною коричневою скоринкою та рівномірно просмажилася, зверніть увагу на наступне.

Простромлювання та закріплення печені

Намагайтеся проколоти печеню та насадити її на рожен точно посередині.

На обох кінцях закріпіть її фіксаторами. Задня дужка при цьому має бути віддалена від кінця шпалки щонайменше на 7 см.

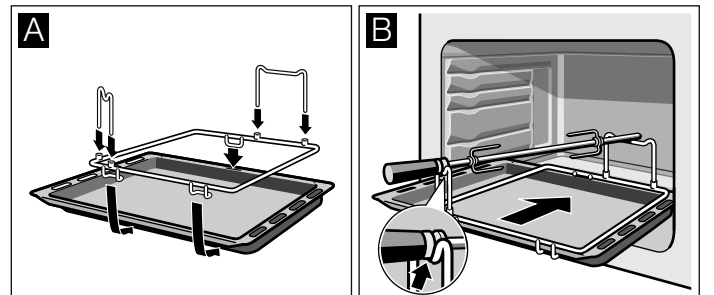
Окрім цього Ви можете зафіксувати печеню кухонною ниткою. Якщо Ви смажите птицю, зафіксуйте її крильця під спинкою, стегна на тулубі. Тоді вони не потемнішають. Проколоть шкірку під крильцями, тоді жир може стікати.

У розділі "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" Ви знайдете багато параметрів установлення гриля з рожнем.

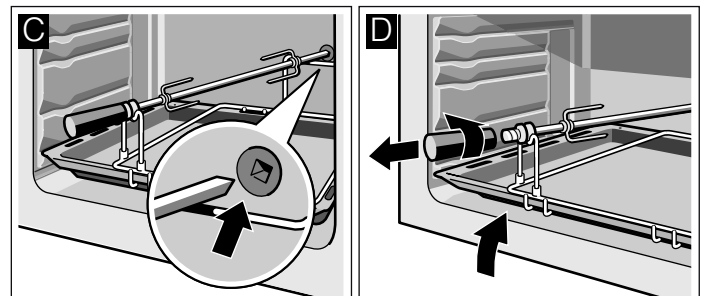
Встановіть температуру духової шафи згідно з показниками у таблиці. Якщо температура зависока, м'ясо чи птиця потемнішає, а зсередини залишиться сирим.

Установка вертела

1. Поставте тримач вертела на деко для випікання (Мал. А).
2. Покладіть вертел на тримач (Мал. В).



3. Всуňte деко для випікання на рівень 1 до упору. На задній стінці духової шафи знаходиться отвір, у який потрібно встановлювати вертел. (Мал. С)
4. Зніміть рукоятку та зачиніть духову шафу. (Мал. D).



Догляд та очищення

При ретельному очищенні та догляді Ваша варильна поверхня та духовна шафа 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, пластмаса 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 очищуйте 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 шкребки для скла.

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

Ділянка	Очисні засоби
Панель управління	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкребки для скла.
Верхній скляний захисний ковпак* (залежно від типу приладу)	Засіб для очищення скла: Почистіть 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.

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

Ділянка	Очисні засоби
Склокерамічна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	<p>Догляд: засоби для догляду та захисту для склокераміки.</p> <p>Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для склокераміки.</p> <p>Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.</p> <p>⚠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.</p>
Скляна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	<p>Догляд: засоби для догляду та захисту для скла.</p> <p>Очищення: очищувальні засоби, які пристосовані для скла.</p> <p>Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.</p> <p>⚠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.</p>
Скло дверцят духової шафи	<p>Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок для скла.</p> <p>Для зручності очищення дверцят можна зняти. Як це зробити, дивіться в розділі <i>Монтаж і демонтаж дверцят духової шафи</i>.</p>
Захист від доступу дітей* (залежно від типу приладу)	<p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.</p> <p>Якщо активована функція «Захист від доступу дітей» для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати.</p> <p>При сильному забрудненні функція «Захист від доступу дітей» не працює належним чином.</p>
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.
Конфорка	<p>Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду.</p> <p>Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері.</p> <p>⚠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.</p>
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

* 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>Забороняється очищувати напрямні шини, коли вони висунуті, щоб не видалити з них густе мастило. Найкраще очищувати їх у складеному стані. Забороняється 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. Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпання, забороняється доторкатися до металеві поверхні ножом або іншим гострим предметом. Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Інакше можна подряпати поверхню.</p> <p>Вертел* (залежно від типу приладу)</p> <p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.</p> <p>Термометр* (залежно від типу приладу)</p> <p>Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.</p>
Нижня висувна шухлядка* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

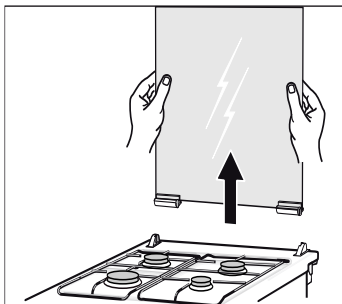
* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

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.

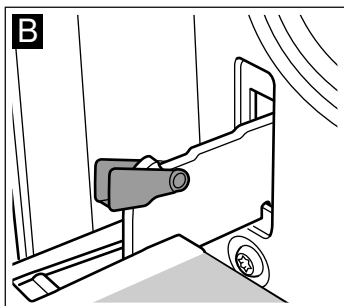
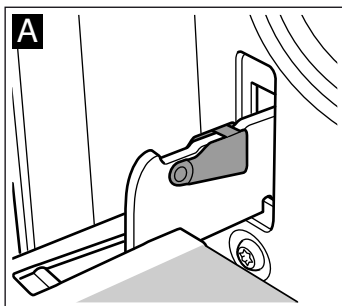
Після очищення знову вбудуйте верхню захисну панель у зворотній послідовності.

Закривайте верхню захисну панель, лише коли конфорки охолонуть.

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

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

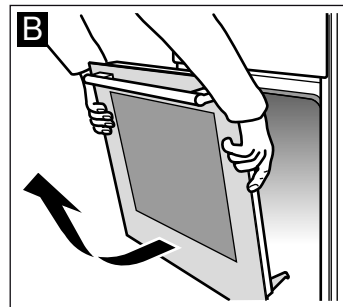
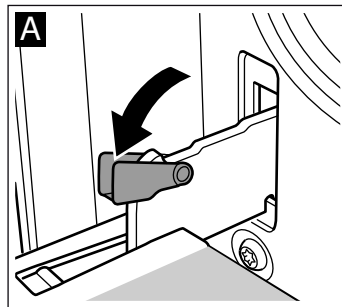


⚠️ Небезпека травмування!!

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

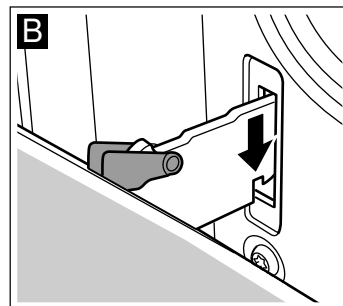
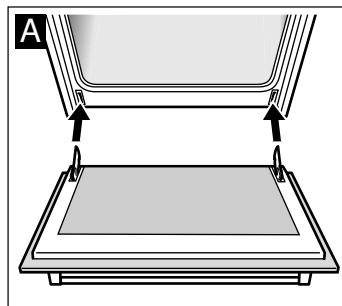
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



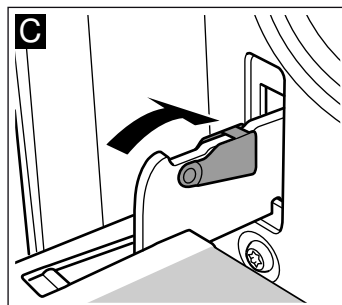
Установлення дверцят

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 защіпніть 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.

Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи

Під час тривалого готування дверцята 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.
Конфорка не запалюється.	Електроенергія відключена або запалювальні елементи вологі.	Запалюйте газові конфорки за допомогою газової запальнички або сірника.

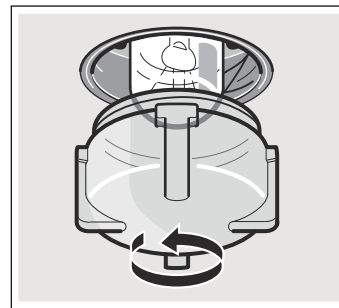
Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання змінні лампи, 25 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 ковпачок.



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

Скляний захисний ковпачок

Якщо скляний захисний ковпачок зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпачки можна отримати в сервісній службі. Назвіть E-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.

E-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 праворуч, 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.

Контактні дані сервісних служб усіх країн Ви знайдете у їх переліку, що постачається в комплекті.

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

- Розігрівайте 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 стравка. А також поради щодо посуду та готування.

Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру. Розігрівайте 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.

Пирого 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 відрізнятись 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 розігріваете духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

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

Пирого 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	2		170-190	50-60
Простий пиріг з несоковитою начинкою, ніжний	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	2		150-170	20-30
Фруктовий торт, просте тісто	Висока рознімна форма з трубчатим дном	2		160-180	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 деку	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	2		150-170	20-30
Мигдальне печиво	Деко для випікання	3		110-120	30-40
Безе	Деко для випікання	3		80-100	90-180
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2		200-220	30-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3		200-220	20-30

Хліб і булочки

Якщо немає інших вказівок, розігрівайте духову шафу перед випіканням хліба.

Забороняється наливати воду в ще гарячу духову шафу.

Хліб і 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 (без попереднього розігрівання)	Деко для випікання	3		210-230	20-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста	Деко для випікання	3		170-190	15-20

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. Дотримуйтеся 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. Дотримуйтеся 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 зліпається 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"

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрійте його протягом прибіл. 3 хвилин перед тим, як покласти на решітку продукти для смаження на грилі.

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки. Додатково встановіть деко для випікання на рівень 1. М'ясний сік буде зібраний, і духовая шафа залишатиметься чистою.

Забороняється ставити деко для випікання або універсальне деко на рівень 4. Через високу температуру воно може деформуватися та при вийманні пошкодити робочу камеру.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакового розміру. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Соліть стейки тільки після готування.

Перевертайте шматки для грилю через 2/3 вказаного часу.

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	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Яловичина						
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	1,0 кг	відкритий	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2,0 кг		2		190–210	90
Ростбїф, середнього ступеня просмаження	1,0 кг	відкритий	2		210–230	60
Стейки, просмажені		Решітка	5		3	20
Стейки, 3 см товщиною, середнього ступеня просмаження		Решітка	5		3	15
Телятина						
Теляча печеня	1,0 кг	відкритий	2		190–210	110
	2,0 кг		2		170–190	120
Ягнятина						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	відкритий	2		170–190	120
Фарш						
М'ясний рулет	із 750 г м'яса	відкритий	2		200–220	70
Ковбаски						
Ковбаски	прибл. 750 г	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 проколить 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 духовка залишатиметься чистою.

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °С	Тривалість, хв.
Курча, половина	по 400 г	Решітка	2		210-230	50-60
Курча, порційні шматки	по 250 г	Решітка	2		210-230	30-40
Курча, ціла тушка	1,0 кг	Решітка	2		210-230	60-80
Качка, ціла тушка	1,7 кг	Решітка	2		200-220	90-100
Гусак, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		190-210	100-120
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		200-220	80-100
2 ніжки індички	по 800 г	Решітка	2		200-220	100-120

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, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	по 300 г	Решітка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		190-210	45-50
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	50-60
Рибне філе, 3 см	по 300 г	Решітка	4		2	20-25

Гриль із вертелом

На вертелі Ви можете дуже добре приготувати велику печеню, наприклад, рулети та птицю. М'ясо на вертелі буде з коричневою скоринкою.

Страва	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
М'ясо						
Печеня на рожні	1,0 кг	Рожен	1		220-240	110-130
Птиця						
Курча	1,5 кг	Рожен	1		240-250	70-90
Качка	2,0 кг	Рожен	1		240-250	80-100

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 устанавлення 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	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Запіканки					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	30-40
Ґратіни					
Запіканка з картоплі із сирих інгредієнтів висотою макс. 4 см	Форма для запіканок	2		160-180	50-60

Тости

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
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. Відрізайте 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		200-220	30-40
Картопля фрі	Деко для випікання	3		190-210	25-30
Піца	Решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет	Решітка	3		200-220	20-25

Особливі страви

Дріжджове тісто та домашній йогурт особливо добре готуються за низьких температур.

Вийміть приладдя з духової шафи.

Приготування йогурту

1. Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °C.
2. Додайте до молока 150 г йогурту (з холодильника) та добре перемішайте.
3. Перелийте у маленькі скляні банки, що закриваються, та накрийте плівкою.

4. Поставте банки на решітку та встановіть її на рівень 1.

5. Встановіть температуру випікання 50 °C та дійте, як зазначено.

Підняття дріжджового тіста

1. Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно, покладіть його в жаростійкий керамічний посуд та накрийте кришкою.
2. Попередньо розігрійте духову шафу, як зазначено.
3. Зачиніть дверцята та залиште дріжджове тісто підніматися в духовій шафі.

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Скляні банки для йогурту, що закриваються	1		50 °C	6-8 годин
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на дно духової шафи		попередньо розігріти до 50 °C Вимкніть прилад і поставте дріжджове тісто в духову шафу	5-10 хвилин 20-30 хвилин

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 температуру 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 одній.
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

Фрукти в однолітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Мус з яблук, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хвилин

Овочі
Щойно у банках починають підійматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °С. 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001300852

01
140397