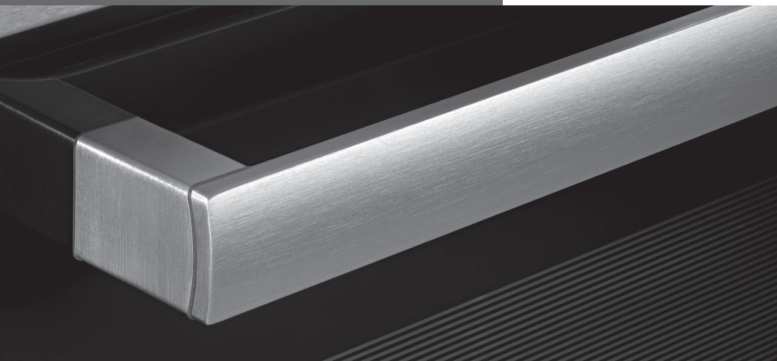


www.bosch-home.com.ua



Газова плита
HGA223151Q



BOSCH

Винайдено для життя

ук Інструкція з експлуатації та монтажу

ук Зміст

Правила техніки безпеки	3	Засоби для чищення	22
Причини пошкодження.....	6	Скляна кришка приладу.....	26
Варильна поверхня	6	Демонтаж та встановлення	
Пошкодження духової шафи.....	6	навісних елементів	26
Пошкодження висувної		Демонтаж та встановлення дверцят	
цокольної шухляди	7	духової шафи	27
Монтаж, підключення до газу		Дверцята духової шафи –	
і електромережі	7	додаткові запобіжні заходи.....	28
Підключення газу	7	Несправності і способи їх усунення	29
Переміщення приладу за газопідвідні		Таблиця можливих	
труби чи ручки дверцят	8	несправностей	29
Встановлення плити		Заміна лампи внутрішнього	
у горизонтальному положенні	9	освітлення духової шафи	29
Кріплення до стіни.....	9	Сервісні центри	30
Практичне зберігання кухонного		Вказівки щодо заощадження	
начиння.....	9	електроенергії та захисту довкілля....	31
Встановлення приладу	10	Заощадження електроенергії під час	
Під час транспортування дотримуйтеся		роботи духової шафи	31
необхідних заходів безпеки	10	Заощадження енергії під час роботи	
Ваш новий прилад.....	11	варильної поверхні	31
Загальні положення	11	Правила утилізації	31
Варильна поверхня	11	Протестовано для Вас	
Панель управління	12	на нашій кухні.....	32
Приладдя.....	13	Пироги та випічка	32
Розташування приладдя.....	13	Акриламід у харчових продуктах	36
Спеціальне приладдя	14		
Артикули для замовлення			
через службу сервісу	15		
Перед першим використанням			
приладу	16		
Нагрівання духової шафи.....	16		
Налаштування нажного пальника			
духової шафи	16		
Налаштування газового гриля	16		
Очищення приладдя.....	17		
Налаштування варильної поверхні ..	17		
Попереднє очищення головок			
і кришок газових пальників	17		
Запалювання конфорки.....	17		
Таблиця приготування страв.....	18		
Відповідний посуд.....	19		
Налаштування духової шафи.....	21		
Увімкнення газового гриля	21		
Догляд і чищення	22		

Більш детальну інформацію щодо наших приладів, приладдя, запасних частин та сервісних центрів Ви можете знайти на офіційному сайті
www.bosch-home.com.ua.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації. Вона допоможе навчитися безпечно та правильно користуватися приладом. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу для подальшого використання або для наступного власника приладу.

Дана інструкція дійсна тільки у тому разі, якщо на приладі вказана умовна помітка для тієї чи іншої країни. Якщо відмітка на приладі відсутня, слід використовувати інструкцію з монтажу, що містить необхідну для переналаштування інформацію щодо умов підключення, дійсних у тій чи іншій країні.

Категорія приладу: категорія 1

Розпакуйте та огляньте прилад. Не підключайте прилад, якщо його було пошкоджено під час транспортування. Підключення приладу і переналаштування на інший вид газу має виконувати виключно кваліфікований спеціаліст. Підключення приладу (до електромережі і газу) має виконуватися відповідно до інструкції з експлуатації і монтажу. Неправильне підключення і налаштування можуть призвести до небезпечних ситуацій і значних пошкоджень приладу. У даному випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Гарантія на прилад втрачає свою чинність.

Увага: Даний прилад призначений виключно для приготування їжі. Заборонено використовувати прилад з іншою метою, наприклад, для обігрівання приміщення.

Дана плита призначена для використання на висоті не більше 2000 м над рівнем моря.

Увага: Використання газової плити спричинює підвищення температури і вологості у приміщенні. При експлуатації приладу слід звернути особливу увагу на хорошу вентиляцію приміщення: не закривати природні вентиляційні отвори або використовувати спеціальні вентиляційні пристрої (наприклад, кухонну витяжку над плитою).

У разі інтенсивного і довготривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, у цьому випадку можна відкрити вікно або увімкнути спеціальний вентиляційний пристрій на більшу потужність.

Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером чи дистанційним керуванням.

Не користуйтеся невідповідними чи дитячими захисними решітками безпеки. Це може спричинити нещасний випадок.

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

Не дозволяйте дітям використовувати прилад для гри. Очищення та обслуговування приладу заборонено виконувати дітям, окрім випадків, коли їх вік перевищує 8 років та їх контролюють дорослі.

Не допускайте дітей молодше 8 років до приладу та мережевого кабелю.

Завжди стежте за тим, чи правильно встановлене приладдя у робочу камеру приладу. Див. опис приладдя в даній інструкції з експлуатації.

Небезпека займання!

- Складені у робочій камері легкоза- Через потік повітря, що виникає під час відкривання дверцят, папір для випікання може піднятися, торкнутися нагрівального елемента і спалахнути. Під час попереднього розігрівання приладу обов'язково закріплюйте папір для випікання на приладді. Наприклад, поставте на неї форму для випікання чи іншу посудину. Використовуйте папір для випікання портібного розміру, вона не має виходити за краї дек.

- Легкозаймісті предмети, що зберігаються у духовій шафі, можуть загорітися. Не зберігайте у/на духовій шафі легкозаймісті предмети. Не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині утворився дим. Вимкніть прилад, вийміть вилку мережевого шнура з розетки або вимкніть запобіжник на розподільчому блоці. Перекрийте подачу газу.
- Гаряча олія або жир легко займаються. Не залишайте без нагляду гарячу олію чи жир. Ніколи не гасіть вогонь водою. Вимкніть конфорку. Полум'я можна обережно загасити кришкою, цупким покривалом чи іншими подібними предметами.
- Конфорки дуже нагріваються. Ніколи не кладіть легкозаймісті предмети на варильну поверхню. Не нагромаджуйте речі на варильній поверхні.
- Прилад сильно нагрівається і може стати причиною займання легкозаймістих предметів. Не зберігайте та не користуйтеся поблизу приладу легкозаймістими предметами (наприклад, аерозольними розпилювачами, миючими засобами). Не зберігайте у/на духовій шафі легкозаймісті предмети.
- Увімкнена газова конфорка, якщо на ній не встановлений посуд, продукує дуже багато тепла. Прилад і розташована над ним витяжка можуть бути пошкоджені або загорітися. Частинки жиру в фільтрі витяжки можуть спалахнути. Вмикайте газову конфорку виключно із встановленим на неї посудом.
- Задня стінка приладу сильно нагрівається. Це може спричинити пошкодження проводки і труб. Газопровідні труби і електропроводка не повинні торкатися задньої стінки приладу.
- Не кладіть на конфорки легкозаймісті предмети і не зберігайте їх у камері духової шафи. Не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині утворився дим. Вимкніть прилад. Від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть відповідний запобіжник

у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу.

- Поверхня цокольного висувного ящика можуть сильно нагрітися. У висувному ящику можна зберігати виключно спеціальне приладдя для духової шафи. Забороняється зберігати у висувному ящику легкозаймісті предмети і горючі речовини.

Небезпека опіку!

- Прилад дуже нагрівається. Не торкайтеся гарячих внутрішніх поверхонь приладу чи нагрівальних елементів. Завжди чекайте поки прилад схолоне. Не дозволяйте дітям підходити близько до приладу.
- Приладдя та посуд дуже гарячі. Щоб дістати гарячий посуд чи приладдя з камери духової шафи, завжди використовуйте прихватки.
- Пари спирту у гарячій робочій камері приладу можуть спалахнути. Забороняється готувати страви, до складу яких входять напої з високим умістом спирту. Додавайте до страв лише невелику кількість напоїв з високим умістом спирту. Обережно відкрийте дверцята приладу.
- Конфорки і частини варильної поверхні, що до них наближені (особливо решітки) дуже нагріваються. Не торкайтеся розпечених поверхонь. Не допускайте близько дітей.
- У процесі експлуатації поверхні приладу нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Стежте за тим, щоб діти не підходили близько до плити.
- Порожній кухонний посуд, встановлений на газову конфорку, дуже нагрівається. Ніколи не ставте пустий посуд на варильну поверхню.
- Під час роботи прилад дуже нагрівається. Перед чищенням дайте приладу охолонути.
- Увага: деталі приладу можуть дуже нагріватися під час роботи приладу у режимі гриля. Не дозволяйте маленьким дітям підходити близько до приладу.
- Якщо балон зі скрапленим газом перебуває не у вертикальному положенні,

то скраплений пропан-бутан може потрапити в прилад. При цьому з пальників може вивратися сильне полум'я. Деякі частини приладу можуть пошкодитися і з часом стати негерметичними через неконтрольоване вивільнення газу, що може призвести до опіків. Тримайте балони зі зрідженим газом завжди у вертикальному положенні.

Небезпека опіків!

- У процесі експлуатації відкриті для доступу деталі приладу сильно нагріваються. Не торкайтеся розпечених поверхонь. Не допускайте близько дітей.
- З відкритих дверцят приладу може вивратися гаряча пара. Обережно відкрийте дверцята приладу. Не дозволяйте дітям підходити близько до приладу.
- У разі використання води під час приготування у духовій шафі може утворитися гаряча пара. Забороняється наливати воду в гарячу робочу камеру.

Небезпека травмування!

- Поцарапане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте скрепки для скла, а також їдкі і абразивні засоби для чищення.
- Некваліфікований ремонт приладу може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи та заміна газопровідних труб або електропроводки повинні виконуватися виключно фахівцями сервісної служби, які пройшли спеціальне навчання.
- Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному блоці або вимкніть мережевий кабель з розетки і перекрийте подачу газу. Викличте спеціаліста сервісної служби.
- Несправності і пошкодження приладу є потенційно небезпечними. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Вимкніть запобіжник на розподільчому блоці або вийміть мережевий штур із розетки. Перекрийте подачу газу. Викличте спеціаліста сервісної служби.

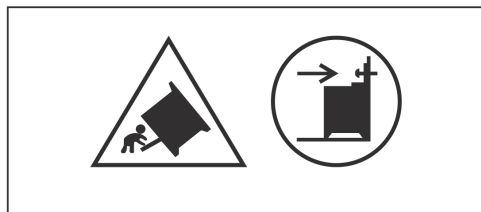
- Каструлі невідповідних розмірів, пошкоджені чи неправильно встановлені каструлі можуть стати причиною травмування. Дотримуйтеся вказівок щодо посуду.

- **Увага:** Від надмірного тепла скляна кришка приладу може тріснути. Перед тим, як накрити варильну панель скляною кришкою, вимкніть усі конфорки. Дочекайтеся повного схолодження плити.



- Якщо прилад не закріплений на цоколі, він може зіскочити з нього. Прилад необхідно надійно фіксувати на цоколі.

Небезпека перевертання!



Попередження: Щоб прилад не перекинувся, необхідно встановити спеціальний захист. Див. інструкцію з монтажу.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт приладу може стати джерелом небезпеки. Саме тому ремонт має здійснювати виключно фахівець сервісної служби, що пройшов спеціальне навчання. Якщо прилад несправний, вимкніть його з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Викличте спеціаліста сервісної служби.
- У разі значного нагрівання приладу ізолювання кабелю може розплавитися.

тися. Стежте за тим, щоб кабель не торкався гарячих частин електроприладів.

- Надмірна вологість може призвести до ураження електричним струмом. Ніколи не використовуйте для очищення приладу очищувачі високого тиску та пароструйні очищувачі.
- У разі замінування лампи у духовій шафі враховуйте те, що контакти у патроні знаходяться під напругою. Перед заміною лампи, вийміть вилку

мережевого шнура з розетки або вимкніть запобіжник на щитку запобіжників.

- Несправний прилад може стати причиною ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Вийміть вилку мережевого шнура з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Викличте спеціаліста сервісної служби.

Причини пошкоджень

Варильна поверхня

Увага!

- Вмикайте конфорки тільки тоді, коли на них встановлено посуд. Не нагрівайте порожні каструлі і сковорідки. Так можна пошкодити їх дно.
- Використовуйте каструлі і сковорідки тільки з рівною нижньою поверхнею.
- Ставте посуд по центру конфорки. Таким чином тепло від полум'я оптимально нагріває дно каструлі чи сковорідки. Ручки посуду не пошкодяться, а також вдасться значно заощадити енергію.
- Переконайтеся в тому, що газові пальники чисті і сухі. Розсіювач полум'я і кришка мають знаходитися чітко на своїх місцях.
- Стежте за тим, щоб під час експлуатації приладу кришка плити завжди була відкрита.

Пошкодження духової шафи

Увага!

- Приладдя, фольга, пергаментний папір або посуд на дні духової шафи: не ставте приладдя на дно робочої камери. Не кладіть на дно духової шафи фольгою будь-якого виду або пергаментним папером. Не ставте посуд на

дно духової шафи, якщо встановлена температура вище 50 °С. Це призведе до зайвого накопичення тепла. Час випікання або смаження буде порушено, що призведе до пошкодження емалі.

- Вода у розігрітій духовій шафі: забороняється наливати воду в гарячу робочу камеру. Це може призвести до утворення пари. В результаті зміни температури можливе пошкодження емалі.
- Вологі продукти: не зберігайте тривалий час всередині духової шафи вологі продукти. Це може спричинити пошкодження емалі.
- Фруктовий сік: під час випікання соковитих фруктів не заповнюйте деко повністю. Фруктовий сік буде витікати з дека і лишати плями, які практично неможливо видалити. За можливості, використовуйте більш глибоке універсальне деко.
- Охолодження приладу з відкритими дверцятами: не залишайте прилад з відкритими дверцятами для його охолодження. Навіть якщо дверцята приладу злегка прочинені, з часом це може призвести до псування меблів, що знаходяться поряд.
- Дуже забруднений ущільнювач дверцят: у разі значного забруднення ущільнювача, дверцята приладу

припиняють нормально закриватися. Це може призвести до пошкодження поверхні прилеглих до приладу меблів. Стежте за чистотою ущільнювача дверцят.

- Використання дверцят приладу як сидіння або полиці: не сідайте і не ставте будь-які предмети на дверцята приладу. Чи не ставте посуд і приладдя на дверцята.
- Розміщення приладдя: залежно від типу приладу приладдя може подрятати скло дверцят приладу при їх закриванні. Завжди встановлюйте приладдя в духову шафу до упору.

- Переміщення приладу: не пересовуйте прилад, тримаючись за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу і може ламатися.

Пошкодження висувної цокольної шухляди

Увага!

Не кладіть гарячі предмети у висувну цокольну шухляду.

Це може його пошкодити.

Монтаж, підключення до газу і електромережі

Підключення газу

Підключення повинно здійснюватися виключно фахівцем з допуском або ліцензованим співробітником сервісної служби відповідно до вказівок поданих в розділі «Підключення газу і перехід на інший вид газу».

Вказівки для ліцензованого спеціаліста або спеціаліста сервісної служби

Увага!

- Необхідні умови для установки даного приладу вказані на табличці на задній стінці приладу. Вид газу, необхідний для експлуатації даного приладу відзначений зірочкою (*).
- Перед встановленням приладу перевірте, який вид газу і під яким тиском знаходиться в мережі вашого будинку і переконайтеся, що налаштування даного приладу відповідають цим параметрам. Якщо налаштування приладу потрібно змінити, дотримуйтесь вказівок в розділі «Підключення газу і перехід на інший вид газу».
- Цей прилад не підключений до системи вентиляції. Його необхідно підключити відповідно до вказівок щодо монтажу та введення в експлуатацію.

- Не під'єднуйте прилад до вентиляційної шахти. Необхідно дотримуватися усіх норм щодо вентиляції.
- Підключення газу має бути стаціонарним (не тимчасовим) або за допомогою спеціального шлангу для газу.
- Якщо використовується безпечний газовий шланг, переконайтеся у тому, що він не затиснутий і не перегнувся. Шланг не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Труби підведення газу (газова труба чи безпечний газовий шланг) можуть під'єднуватися праворуч або ліворуч від приладу. З'єднання повинно мати головний кран у легкому доступі.

Правила техніки безпеки

Номінальні значення тиску під час експлуатації приладу складають:

для природного газу (G20) – 20 мбар, для скрапленого газу (G30) – 30 мбар, для скрапленого газу (G31) – 37 мбар. Дотримуйтеся вказаних значень тиску під час експлуатації приладу. Усі дані на типовій табличці позаду приладу наводяться з урахуванням вказаних вище значень тиску. Виробник не несе відповідальності за наслідки чи ризики, пов'язані з експлуатацією приладу з недопустимими показниками тиску.

⚠ Невідповідний тиск газу у газорозподільчій мережі!

Якщо тиск природного газу (G20) вищий, ніж 25 мбар, тиск скрапленого газу (G30) вищий, ніж 36 мбар, а скрапленого газу (G31) вищий, ніж 45 мбар, з міркувань безпеки встановіть на прилад відповідний регулятор тиску газу.

Підключення, технічне обслуговування і налаштування регулятора тиску газу мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом, що має відповідний дозвіл. Якщо Ви не знаєте який тиск у газорозподільчій мережі вашого будинку, з'ясуйте дану інформацію у місцевій службі газу.

Несправності газопроводу / запах газу

Якщо ви відчули запах газу чи помітили несправність газопроводу, необхідно:

- негайно перекрити подачу газу чи закрити вентиль газового балона.
- затушити відкрите полум'я, цигарки і т.п.
- вимкнути електричні прилади, у тому числі освітлення у приміщенні.
- відкрити вікна і добре провітрити приміщення.
- зателефонуват до сервісної служби чи служби газу.

Переміщення приладу за газопідвідні труби чи ручку дверцят

Не переміщуйте прилад, тримаючись за газові шланги/труби, адже їх можна пошкодити. Небезпека витоку газу! Не переміщуйте прилад, тримаючись за ручку приладу, адже можна пошкодити її саму, а також петлі дверцят.

Переміщення приладу за газопідвідні труби чи ручку дверцят

Увага!

- Довірте встановлення приладу спеціалістам сервісної служби. Для підключення необхідна наявність запобіжника на 16 А. Прилад розрахований на напругу електромережі 220 - 240 В.
- У разі падіння напруги в мережі нижче 180 В перестає функціонувати електричне запалювання.
- На несправності, що виникли через неправильне підключення плити, гарантія не поширюється.
- Для заміни пошкодженого мережевого кабелю зверніться до виробника, в його сервісну службу або до кваліфікованого електрика.

Для сервісної служби

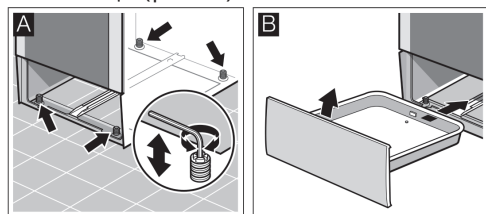
Увага!

- Прилад слід підключати відповідно до параметрів, що вказані на типовій таблиці позаду приладу.
- Підключення до електромережі має виконуватися відповідно до чинних приписів. Розетка має знаходитися у легкодоступному місці, щоб прилад, у разі необхідності, можна було швидко від'єднати від електромережі.
- Необхідно встановити вимикач із роз'єднанням усіх полюсів.
- Ніколи не використовуйте подовжувачі та розгалужувачі.
- З міркувань безпеки дозволяється підключати цей прилад виключно до електромережі із заземленням. Якщо розетка із заземленням не відповідає вказівкам, захист від ураження електричним струмом, не гарантується.
- Для підключення приладу слід використовувати кабель типу H 05 W-F або інший аналогічний кабель.

Встановлення плити у горизонтальному положенні

Встановіть прилад на рівній підлозі.

1. Витягніть висувну цокольную шухляду і вийміть її рухом догори. В середині основи приладу попереду і позаду розташовані викручувані ніжки.
2. За допомогою шестигранного ключа можна підкручувати ніжки у більш високе чи низьке положення, доки плита не буде стояти горизонтально (рис. А).
3. Встановіть висувну цокольную шухляду на місце (рис. В).



Кріплення до стіни

Щоб плита не перекинулась, її необхідно закріпити до стіни за допомогою кутового кронштейна що постачається разом з приладом. Необхідно дотримуватися інструкції щодо кріплення приладу до стіни.

Практичне зберігання кухонного начиння

Призначено для підвішування кухонного начиння (черпак, щипці, лопатка і т.д.). Встановлюється на кришці приладу. Точні вказівки можна знайти в інструкції з монтажу.

Увага!

- Дозволяється підвішувати виключно кухонне приладдя із високоякісної сталі (наприклад, щипці, черпаки і т.д.).
- Підвішуйте тільки чисте приладдя. Забруднене і мокре приладдя слід вимити, висушити і лише потім підвішувати на кришку.

- Перед увімкненням варильної поверхні обережно зніміть усе підвішене приладдя.
- Перед тим, як закрити кришку, зніміть усе кухонне начиння.

⚠ Небезпека займання!

Підвішені легкозаймисті предмети можуть спалахнути. Дозволяється підвішувати виключно кухонне приладдя із високоякісної сталі (наприклад, щипці, черпаки і т.д.). Забороняється підвішувати предмети із легкозаймистих матеріалів (наприклад, дерева, пластмаси, паперу, бавовни та ін.).

⚠ Небезпека опіків!

Під час експлуатації конфорок, нагрівається приладдя, підвішене на кришку приладу. Перед увімкненням конфорок обережно зніміть кухонне приладдя.

⚠ Небезпека травмування!

Необережне підвішування кухонного приладдя може стати причиною утворення тріщин і подряпин на скляній кришці приладу.

Знімайте кухонне приладдя повільно і обережно. Швидке або різке зняття кухонного приладдя може призвести до пошкодження верхньої скляної кришки або стати причиною травмування.

Подряпана скляна кришка може тріснути.

Очищення

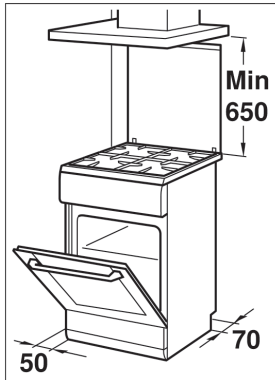
Окремі деталі можна зняти для очищення. Точні вказівки можна знайти в інструкції з монтажу.

Деякі елемента заборонено мити у посудомийній машині.

Протріть вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Насухо витріть м'якою ганчіркою.

Не використовуйте агресивні засоби для чищення та гострі металеві предмети.

Встановлення приладу



- Прилад варто встановлювати безпосередньо на підлогу в кухні відповідно до вказаних розмірів. Заборонено встановлювати на будь-які інші предмети.
- Відстань між верхнім краєм плити і нижнім краєм витяжки має відповідати вказівкам виробника витяжки.
- Стежте за тим, щоб прилад не зсунувся після встановлення. Відстань від газового пальника підвищеної потужності або від потужної триконтурної конфорки (Wok) до поверхні розташованих поряд меблів чи стіни повинно становити не менше 50 мм.

Під час транспортування дотримуйтеся необхідних заходів безпеки

Закріплюйте всі рухомі внутрішні і зовнішні частини приладу клейкою стрічкою, яку потім можна видалити повністю. Засуньте всі комплектуючі деталі (наприклад, дека) у відповідні пази, обернувши краї тонким картоном, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або подібний матеріал між передньою і задньою стінкою, щоб уникнути ударів дек об внутрішню поверхню скляних дверцят. Прикріпіть дверцята і верхню захисну панель, якщо вона в комплекті, клейкою стрічкою до бічних стінок приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Транспоруйте прилад тільки в оригінальній упаковці. Дотримуйтеся вказівок виробника щодо транспортування, зазначених на упаковці.

Якщо оригінальна упаковка не збереглась

Упакуйте прилад у захисну упаковку для транспортування, щоб забезпечити необхідний захист від можливих пошкоджень.

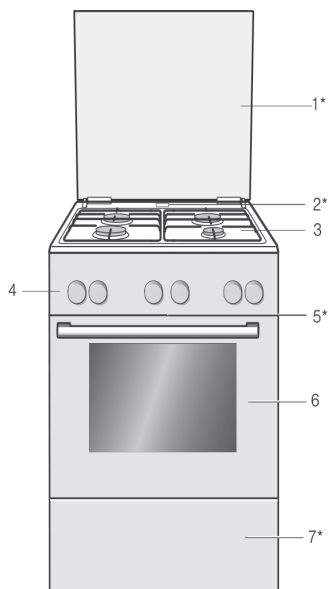
Транспоруйте прилад у вертикальному положенні. Не переносьте прилад, тримаючись за ручку дверцят або бічні стики, оскільки їх можна пошкодити. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Ваш новий прилад

Даний розділ містить інформацію щодо приладу, приладдя і режимів роботи.

Загальні положення

Комплектність залежить від конкретної моделі приладу.



Пояснення

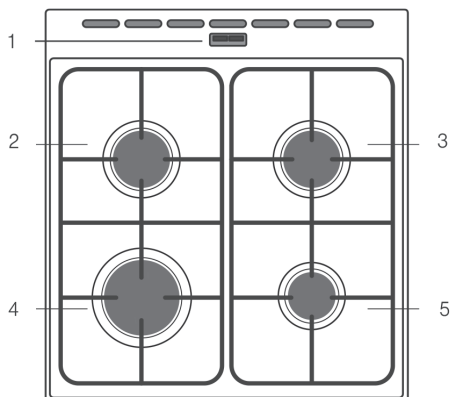
- | | |
|----|---|
| 1 | Кришка** |
| 2 | Вихід пари
Увага!
Під час експлуатації духової шафи у цьому місці виходить гаряча пара |
| 3 | Варильна поверхня** |
| 4 | Вентилятор охолодження |
| 5* | Висувна цокольна шухляда** |
| 6 | Дверцята духової шафи** |
| 7* | Висувна цокольна шухляда** |

* як додаткова опція (є у деяких приладах)

**Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.

Варильна поверхня

Даний документ містить загальний опис панелі управління. Комплектність залежить від конкретної моделі приладу.

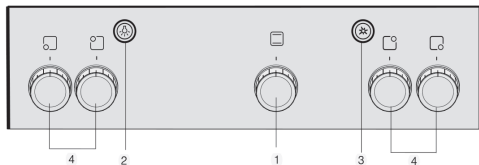


Пояснення

- | | |
|---|--|
| 1 | Вихід пари
Увага!
Під час роботи духової шафи у цьому місці виходить гаряча пара. |
| 2 | Стандартна газова конфорка |
| 3 | Газова конфорка підвищеної потужності |
| 4 | Економічна газова конфорка |

Панель управління

Даний документ містить загальний опис панелі управління. Комплектність залежить від конкретної моделі приладу.



Пояснення

1	Перемикач духовки (вибору функцій)
2	Багатофункціональний перемикач
3	Кнопка запалювання
4	Перемикачі конфорок

Перемикач вибору функцій

Якщо повернути перемикач вибору функцій ліворуч, можна встановити температуру нагрівання духової шафи, праворуч – встановити функцію гриля.

Положення	Значення
	Нульове положення Духова шафа не нагрівається
170-270	Діапазон температур Діапазон можливих температур в °C для випікання у формах, піци на деці, дрібного печива і т.д.
	Режим гриля Встановлення максимальної потужності пальника для приготування на грилі за максимальної температури.

Потужність нагрівання нижнього пальника: 3 кВт

Потужність нагрівання газового гриля: 2,1 кВт

Багатофункціональний перемикач

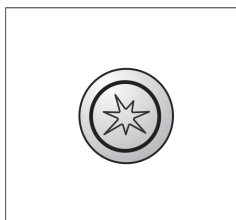
За допомогою даної кнопки можна налаштувати 2 різні функції. Якщо натиснути на вказану кнопку, вмикається рожен і внутрішнє освітлення духової шафи.

Щоб вимкнути вказані функції – натисніть на кнопку ще раз.



Кнопка запалювання

Щоб активувати систему автоматичного запалювання, натисніть на дану кнопку. Під час натискання на дану кнопку спрацьовують усі свічки запалювання.



Перемикачі конфорок

За допомогою чотирьох перемикачів конфорок регулюється потужність нагрівання конфорок.

Положення	Функція варильної поверхні
	Нульове положення Варильна поверхня вимкнена
	Діапазон потужності Відмітка з великим полум'ям = висока потужність
	Відмітка з малим полум'ям = низька потужність

Вкінці можливого діапазону налаштування відчувається опір. Перемикач далі не повертається.

Приладдя


Приладдя у комплекті приладу придатні для приготування різноманітних страв. Встановлюйте приладдя у камері духової шафи належним чином.

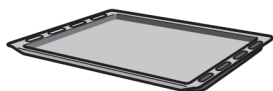
Для кращого приготування страв, а також для зручності під час користування духовою шафою, можна придбати додаткове приладдя, що наведене у таблиці далі за текстом.



Решітка

Решітка використовується для встановлення посуду та форм для випікання, а також для запікання м'яса, заморожених страв та для готування страв на грилі.

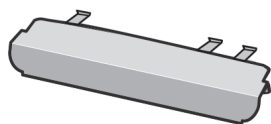
Встановлюйте решітку відкритим боком до дверцят духової шафи вигином донизу .



Емальоване деко

Даний аксесуар використовується для готування пирогів та дрібної випічки.

Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеним краєм до дверцят.



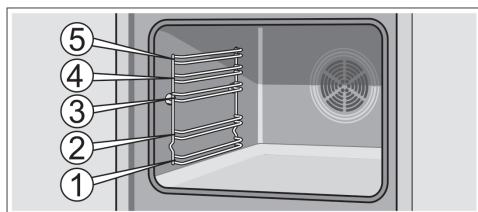
Захисна панель

Застосовується під час приготування на грилі.

Під час приготування на грилі обов'язково використовуйте дану захисну панель, щоб уникнути негативного впливу високих температур на панель управління і перемикачі.

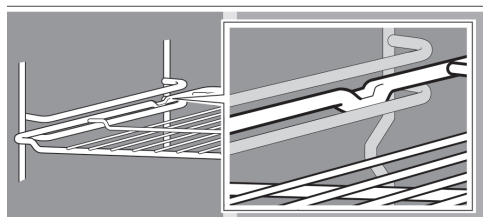
Розташування приладдя

Дека та решітки можна розташовувати у камері духової шафи на 5 різних рівнях. Завжди засовуйте приладдя до упору, щоб воно не торкалось скла дверцят.



Приладдя можна висунути наполовину, так щоб воно зафіксувалося. Завдяки цьому готові страви можна легко дістати.

При встановленні в робочу камеру стежте за тим, щоб виїмки на приладді знаходилися позаду. Тільки так вони будуть зафіксовані.



Вказівка: У разі надмірного нагрівання можливе деформування приладдя. Після схолодження приладдя деформування зникає. Однак це ніяк не впливає на їх функціонування.

Візьміть деко і встановіть його у робочу камеру духової шафи на одному рівні з обох боків. Інакше деко буде засовуватися із докладанням зусиль, а відтак можна пошкодити емальовану поверхню.

Додаткове приладдя можна купити в офіційній службі сервісу або на офіційному сайті виробника. Під час замовлення аксесуару вкажіть модель HEZ....

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна купити у службі сервісу чи спеціалізованому магазині. Перелік різноманітного приладдя, що підходить для вашої духової шафи, ви знайдете в наших рекламних брошурах або через Інтернет. Наяв-

ність спеціального приладдя або можливість замовлення через інтернет-магазин відрізняються залежно від країни. Див. каталоги та брошури виробника.

Не все спеціальне приладдя підходить до вашого приладу, тому при купівлі завжди вказуйте повну назву приладу (номер E).

Спеціальне приладдя	Модель HEZ	Функція
Деко для піци	HEZ317000	Ідеально підходить для приготування піци, заморожених продуктів і круглих тортів. Декор для піци можна використовувати замість універсального дека. Встановлюйте деко на решітку і виконуйте вказівки з таблиці.
Знімна решітка	HEZ324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку для гриля в універсальне деко. Краплі жиру та сік з м'яса будуть стікати в нього.
Деко-гриль	HEZ325000	Використовується для приготування на грилі замість решітки для гриля або як захист від бризок, щоб уникнути сильного забруднення духової шафи. Завжди встановлюйте деко-гриль в універсальне деко. Порційні шматки на деці-гриль: використовуйте виключно рівні 1, 2 і 3. При використанні дека-гриль як захист від бризок: встановлюйте універсальне деко з деком-гриль під решітку.
Камінь для випікання хліба	EZ327000	Камінь підходить для випікання домашнього хліба, булочок і піци з хрусткою скоринкою. Камінь для випікання хліба потрібно попередньо нагріти до рекомендованої температури.
Емальоване деко	HEZ331003	Для приготування пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скошеним краєм до дверцят.
Емальоване деко з антипригарним покриттям	HEZ331011	Випічку і дрібне печиво можна легко розподілити на деці. Встановлюйте деко в духову шафу скошеним краєм до дверцят.
Універсальне деко	HEZ332003	Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та заморожених продуктів. Його також можна використовувати для збирання жиру чи м'ясного соку під решіткою. Встановлюйте деко в духову шафу скошеним краєм до дверцят.
Універсальне деко з антипригарним покриттям	HEZ332011	На універсальне деко зручно викладати соковиті пироги, випічку, заморожені продукти або великі шматки м'яса для запікання. Встановлюйте універсальне деко в духову шафу скошеним краєм до дверцят.
Кришка для профі-дека	HEZ333001	Легко перетворює профі-деко у жаровню.

Спеціальне приладдя	Модель HEZ	Функція
Профі-деко зі знімною решіткою	HEZ333003	Чудово підходить для приготування страв великих об'ємів.
Решітка	HEZ334000	Для посуду, форм для пирогів, печені, заморожених страв і гриля.
Телескопічні напрямні з повним висуванням*		
Дворівневі напрямні з повним висуванням	HEZ338200	Завдяки висувним напрямним на рівнях 2 і 3 можна висунути
Скляний посуд	HEZ915001	Скляний посуд підходить для приготування тушкованих страв і запіканок. Ідеально підходить для програм автоматичного приготування страв.

* залежно від моделі приладу

Артикули для замовлення через службу сервісу

Спеціальні засоби для догляду за вашим побутовим приладом і його чищення

ня можна придбати у спеціалізованому магазині, через союзу сервісу, а в деяких країнах через інтернет-магазин. Для цього необхідно вказати номер артикулу.

Серветки для зовнішніх поверхонь приладів із нержавіючої сталі.	№ артикулу 311134	Не допускайте накопичення бруду на приладах. Спеціальник склад на масляній основі доглядає за поверхнями із нержавіючої сталі.
Гель для очищення духової шафи-гриля	№ артикулу 463582	Для очищення внутрішньої камери духової шафи. Не має запаху.
Серветка з мікрОВОлокна, що має пористу структуру.	№ артикулу 460770	Спеціально розроблена для очищення вибагливих зовнішніх поверхонь, наприклад, зі скла, склокераміки, нержавіючої сталі або алюмінію. Ідеально усуває рідини і масла.
Замок дверцят	№ артикулу 612594	Призначений для того, щоб діти не могли відкрити духову шафу. Встановлюється на різні типи дверцят. Дотримуйтеся вказівок, що постачаються із замком дверцят.

Перед першим використанням приладу

З даного розділу ви дізнаєтеся, які дії необхідно виконати з духовою шафою, перед тим як розпочинати користуватися нею. Перш за все прочитайте розділ «Правила техніки безпеки».

Нагрівання духової шафи

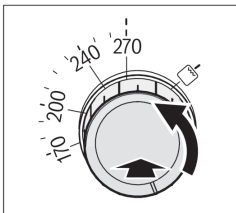
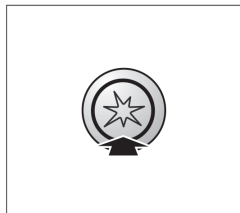
Щоб усунути запах нового приладу, нагрійте пусту духову шафу. Переконайтеся в тому, що всередині духової шафи не залишились пакувальні матеріали.

Увесь час, поки нагрівається духовна шафа, провітрюйте приміщення.

Налаштування нажного пальника духової шафи

Приклад на рисунку: нагрівання за температури 270 °C

1. Відкрийте верхню кришку плити. Під час експлуатації приладу кришка завжди має бути відкритою.
2. Відкрийте головний газовий кран приладу. Увімкніть штепсельну вилку в розетку. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Натисніть і поверніть перемикач духової шафи на позначку 270 °C.
4. Продовжуючи натискати на перемикач духової шафи, натисніть на кнопку автоматичного запалювання.

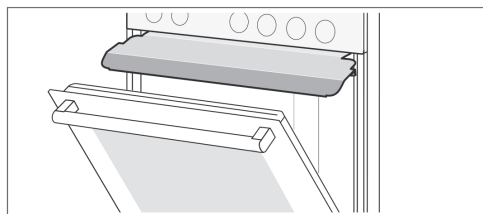


5. Газ, що надходить на нижній пальник духової шафи, спалахне одразу після натиснення на кнопку автоматичного запалювання. Для того, щоб спрацювала система захисту від витігу газу, утримуйте перемикач духової шафи протягом 10 секунд.

6. Перевірте через оглядовий отвір, чи горить вогонь. Якщо полум'я згасло, повторіть процес запалювання знову, починаючи з п. 3.
7. Повільно відкрийте дверцята духової шафи.
8. Через 30 хвилин вимкніть духову шафу.

Налаштування газового гриля

1. Відкрийте кришку плити. Під час експлуатації приладу кришка завжди має бути відкритою.
2. Відкрийте головний газовий кран приладу. Увімкніть штепсельну вилку в розетку.
3. Встановіть захисну панель у виїмку під панеллю управління. Встановіть захисну панель так, щоб більш широка її сторона була направлена вперед, вигином донизу.

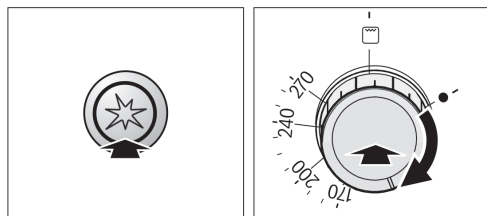


Закріпіть захисну панель у виїмці під панеллю управління за допомогою затискачів.

Переконайтеся у тому, що захисна панель надійно зафіксована. Якщо панель не витягується, значить її зафіксовано правильно і можна користуватися приладом. Якщо штифт виймається, встановіть його у виїмку під більшим кутом і простежте за тим, щоб він зафіксувався у затискачах.

4. Закрийте дверцята духової шафи так, щоб вона торкалась захисної панелі.
5. Натисніть на перемикач вибору функцій та поверніть його у положення гриля.

6. Утримуючи перемикач вибору функцій натиснутим, одночасно натисніть на кнопку автоматичного запалювання.



7. Газ, що надходить на гриль духової шафи, спалахне одразу після натиснення на кнопку автоматичного запалювання. Для того, щоб спрацювала система захисту від витіку газу, утримуйте перемикач духової шафи протягом 10 секунд.

8. Перевірте, чи горить вогонь. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з п.5.

9. Через 30 хвилин поверніть перемикач вибору функцій у нульове положення, зніміть захисну панель.

Увага!

Газовий гриль працює тільки зі встановленою захисною панеллю. Переконайтеся, що її встановлено правильно.

Очищення приладдя

Перед першим використанням ретельно очистіть приладдя гарячим мильним розчином і м'якою ганчіркою.

Налаштування варильної поверхні

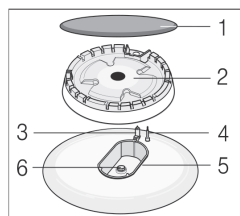
Ваша варильна поверхня оснащена чотирма газовими пальниками. Дана інструкція допоможе вам дізнатися про те, як правильно запалювати газові конфорки і налаштувати потужність полум'я.

Попереднє очищення головок і кришок газових пальників

Промийте кришку (1) і головку (2) газового пальника водою з додаванням миючого засобу. Ретельно витріть усі деталі насухо.

Встановіть розсіювач полум'я у кришку пальника на корпус конфорки (5). Стежте за тим, щоб не пошкодити свічку запалювання (3) і сенсор полум'я (4).

Форсунка (6) має бути сухою і чистою. Кришка пальника має бути встановлена рівно на розсіювачі полум'я.




Запалювання конфорки

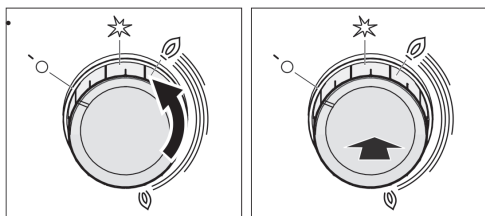
Кришка пальника має бути встановлена рівно на розсіювачі полум'я. Отвір у корпусі пальника має бути вільним. Всі частини пальника мають бути сухими.

1. Відкрийте верхню кришку плити.

Під час експлуатації приладу кришка завжди має бути відкритою.

2. Поверніть перемикач обраної конфорки ліворуч і встановіть його на максимальну позначку .

3. Натиснувши на перемикач конфорки паралельно натисніть на кнопку автоматичного запалювання. Газ надходить на відповідний пальник, конфорка загоряється.



4. Натисніть на перемикач конфорки до упору та утримуйте 1-3 секунди. Активується система захисту віж витікання газу. Завдяки цій системі, якщо полум'я раптом згасне, припиняється подача газу на конфорку.
5. Встановіть потрібну потужність полум'я. Воно не стабільне у положенні перемикача між Викл 0. Саме тому завжди обирайте положення між 0 малим та великим полум'ям.
6. Якщо вогонь погасне, повторіть процес заново, починаючи з п. 2.
7. Для завершення процесу приготування поверніть перемикач конфорки праворуч у положення Викл.

Вимикач конфорки заборонено експлуатувати довше 15 секунд у положенні запалювання. Якщо після 15 секунд

очікування палик не загорівся, почекайте щонайменше одну хвилину. Потім повторіть процес знову.

Газовий палик не запалюється

У разі відключення електроенергії або якщо свічки запалювання вологі, можна запалити палик за допомогою газової запальнички або сірників.

Таблиця приготування страв

Для кожної конфорки вибирайте каструлі відповідного розміру. Діаметр дна каструлі та сковорідки повинен відповідати розміру конфорки.

Час приготування залежить від виду, ваги і якості продуктів, тому можливі деякі відхилення від цих значень. Оптимальний час приготування найкраще можете визначити тільки ви.

Під час готування не використовуйте велику кількість води, щоб забезпечити збереження вітамінів і мінеральних речовин в продуктах. Для того, щоб овочі зберегли свою щільність і поживні речовини, скорочуйте за можливості час їх приготування.

Приклад	Вид стави	Конфорка	Інтенсивність нагрівання конфорки
Розтоплювання	Шоколад, вершкове масло, маргарин	Економічна конфорка	Слабкий вогонь
Розігрівання	Бульйон, консервовані овочі	Стандартна газова конфорка	Слабкий вогонь
		Електрична конфорка**	1-2
Розігрівання і підтримання у теплоту	Супи	Економічна конфорка	Слабкий вогонь
		Електрична конфорка**	1-2
Приготування на парі*	Риба	Стандартна газова конфорка	Середній ряд полум'я триконтурного палика (Wok)
		Електрична конфорка**	3-4

Приклад	Вид стави	Конфорка	Інтенсивність нагрівання конфорки
Тушкування	Картопля та інші овочі, м'ясо	Стандартна газова конфорка	Середній ряд полум'я триконтурного пальника (Wok)
		Електрична конфорка	3-4
Варіння*	Рис, овочі, м'ясні страви (із соусами).	Стандартна газова конфорка	Високий вогонь
		Електрична конфорка	5-6
Смаження рибні палички.	Млинці, картопля, шніцель,	Газова конфорка великої потужності	Середній ряд полум'я триконтурного пальника (Wok)
		Конфорка Wok**	

*У разі готування під кришкою, вогонь необхідно буде зменшити, як тільки вода закипить.
** Стосується деяких приладів залежно від типу приладу (для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо використовувати спеціальну сковорідку).

Відповідний посуд

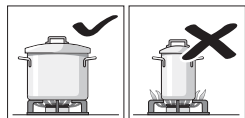
Пальник/Електрична конфорка	Мін. Макс. діаметр посуду	Мін. Макс. діаметр посуду
Електрична конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Газова конфорка підвищеної потужності 3 кВт	24 см	28 см
Стандартна газова конфорка 1,7 кВт	18 см	24 см
Економічна газова конфорка 1 кВт	12 см	18 см

*Для моделей з електричними конфорками

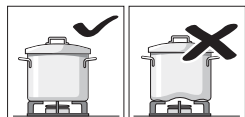
** Для моделей з конфоркою WOK (опція)

Поради щодо використання посуду

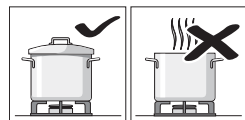
Наведені нижче поради допоможуть Вам заощадити електроенергію та запобігти пошкодженню посуду.



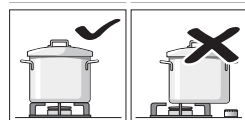
Використовуйте посуд, діаметр дна якого відповідає діаметру конфорки.
Не встановлюйте невеликий за розміром посуд на великі конфорки. Полум'я не повинно торкатися бокових стінок посуду.



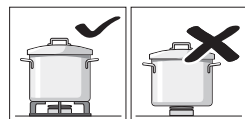
Не використовуйте деформований посуд та посуд, що ненадійно стоїть на решітці. Такий посуд може перекинутися.
Використовуйте лише посуд з плоским товстим дном.



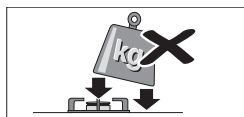
Під час готування завжди повністю накривайте посуд кришкою, якщо це не суперечить вказівкам відповідного рецепту. Це дозволить заощадити значну кількість енергії.



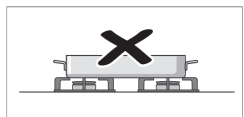
Щоб запобігти перекиданню посуду, завжди встановлюйте його по центру конфорки.
Не розміщуйте посуд великого розміру на конфорках, що знаходяться біля поворотних перемикачів. Перемикачі можуть пошкодитися внаслідок перегрівання.



Посуд слід встановлювати на решітці. Ніколи не встановлюйте посуд безпосередньо на конфорку.
Перед увімкненням приладу перевірте, чи правильно встановлено решітки для посуду та кришки пальників.



Будьте особливо обережні, пересуваючи посуд, встановлений на решітці.
Не бийте по варильній поверхні та не ставте на неї важкі предмети.



Не використовуйте дві конфорки або два джерела тепла для нагрівання однієї каструлі або сковороди.
Уникайте тривалого нагрівання сковорідок-гриль, керамічних сотейників та іншого подібної посуду на максимальній потужності.

Налаштування духової шафи

У даному розділі описано процес налаштування духової шафи.

Регулювання нижнього пальника духової шафи

Коли нижній пальник духової шафи загориться, можна розпочати готування на деці із закритими дверцятами шафи. На рисунку приклад випікання за температури 170 °С.

1. Відкрийте верхню кришку плити. Під час експлуатації приладу кришка завжди має бути відкритою.
2. Відкрийте головний газовий кран приладу. Увімкніть штепсельну вилку в розетку. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Натисніть і поверніть перемикач духової шафи на позначку 170 °С.
4. Продовжуючи натискати на перемикач духової шафи, натисніть на кнопку автоматичного запалювання ✨.



5. Газ, що надходить на нижній пальник духової шафи, спалахне одразу після натиснення на кнопку автоматичного запалювання. Для того, щоб спрацювала система захисту від витіку газу, утримуйте перемикач духової шафи протягом 10 секунд. Активується система захисту від витікання газу. Завдяки цій системі, якщо полум'я раптом згасне, припиняється подача газу на пальник.
6. Перевірте через оглядовий отвір, чи горить вогонь. Якщо полум'я згасло, повторіть процес запалювання знову, починаючи з п. 3.

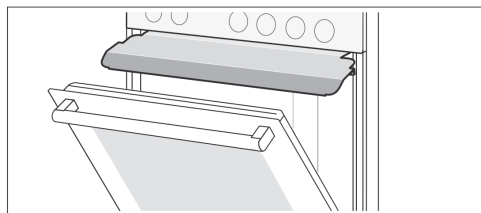
7. Повільно відкрийте дверцята духової шафи.
8. Перед приготуванням страв нагрійте пусту духову шафу протягом біля 15 хвилин.
9. Коли страва буде готова, вимкніть духову шафу за допомогою перемикача. Температуру можна змінювати у будь-який час.

⚠ Увага!

Механізм автоматичного запалювання не має бути активованим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо через 15 секунд конфорка чи пальник духової шафи не загорілися, зачекайте щонайменше 1 хвилину. Потім повторіть процес запалювання.

Увімкнення газового гриля

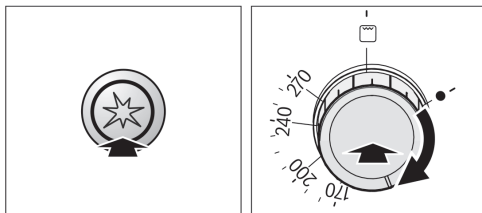
1. Відкрийте кришку плити. Під час експлуатації приладу кришка завжди має бути відкритою.
2. Відкрийте головний газовий кран приладу. Увімкніть штепсельну вилку в розетку.
3. Встановіть захисну панель у виймку під панеллю управління. Встановіть захисну панель так, щоб більш широка її сторона була направлена вперед, вигином донизу.



Закріпіть захисну панель у виймці під панеллю управління за допомогою затискачів. Переконайтеся у тому, що захисна панель надійно зафіксована. Якщо панель не витягується, значить її зафіксовано

правильно і можна користуватися приладом. Якщо щиток виймається, встановіть його у виїмку під більшим кутом і простежте за тим, щоб він зафіксувався у затискачах.

4. Закрийте дверцята духової шафи так, щоб вона торкалась захисної панелі.
5. Натисніть на перемикач вибору функцій та поверніть його у положення гриля.
6. Утримуючи перемикач вибору функцій натиснутим, одночасно натисніть на кнопку автоматичного запалювання.



7. Газ, що надходить на гриль духової шафи, спалахне одразу після на-

тиснення на кнопку автоматичного запалювання. Для того, щоб спрацювала система захисту від витігу газу, утримуйте перемикач духової шафи протягом 10 секунд.

8. Перевірте, чи горить вогонь. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з п.5.
9. Через 30 хвилин поверніть перемикач вибору функцій у нульове положення, зніміть захисну панель.

⚠ Увага!

Механізм автоматичного запалювання не має бути активованим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо через 15 секунд конфорка чи пальник духової шафи не загорілися, зачекайте щонайменше 1 хвилину. Потім повторіть процес запалювання.

Увага!

Газовий гриль працює тільки зі встановленою захисною панеллю. Переконайтеся, що її встановлено правильно.

Догляд і чищення

Якщо ретельно доглядати та чистити варильну поверхню і духову шафу, вони надовго збережуть свою привабливість і функціональність. У цьому посібнику з експлуатації наводиться опис правильного догляду та очищення.

Вказівки

- Через використання різних матеріалів, таких як скло, пластмаса і метал, можливі невеликі розбіжності в кольорному оформленні передньої панелі духової шафи.
- Тіні на склі дверцят, що виглядають як плями, насправді є світлом, що відображається від лампочки в духовій шафі.
- За дуже високих температур емаль може дещо втратити колір. В результаті цього, можливі незначні відмінності у кольорі емалі. Це нормально і не має

наслідків для функціонування приладу. Краї тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути злегка шорсткими. Це не має негативного впливу на функцію захисту від корозії.

Засоби для чищення

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь в результаті застосування невідповідних засобів для чищення, дотримуйтесь вказівок, що наведені далі.

Під час чищення варильної поверхні:

- не використовуйте не розведені, концентровані засоби для миття посуду і для посудомийних машин;
- металеві губки;
- їдкі засоби для чищення, наприклад, для чищення духових шаф і засоби для видалення плям;

- не чистіть прилад під паро-струйними та паровими очищувачами;
- забороняється мити деталі у посудомийній машині.

Очищення духової шафи

- не використовуйте їдкі або абразивні засоби для чищення;
- засоби для чищення з високим вмістом спирту;

- металеві губки;
- не очищайте прилад під тиском або гарячою парою;
- забороняється мити деталі у посудомийній машині.

Нові губки та ганчірки перед першим використанням слід ретельно вимити.

Зона очищення	Миючий засіб
Поверхні із нержавіючої сталі* (залежно від типу приладу)	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо м'яким полотенцем. Завжди протирайте поверхні з нержавіючої сталі паралельно текстурі покриття. Інакше можуть з'явитися подряпини. Негайно видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка. Такі забруднення можуть спричинити корозію. Спеціальні засоби для догляду за гарячими поверхнями з нержавіючої сталі можна придбати в сервісній службі або в спеціалізованому магазині. Нанесіть засіб для чищення на м'яку ганчірку тонким шаром.
Емальовані, вкриті лаком чи шовкографним друком і пластмасові поверхні* (залежно від моделі)	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо м'яким полотенцем. Не використовуйте для очищення засоби для очищення скла або скребки для скляних поверхонь.
Панель управління	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо м'яким полотенцем. Не використовуйте для очищення засоби для очищення скла або скребки для скляних поверхонь.
Скляна кришка плити* (залежно від приладу)	Засіб для чищення скла: очистіть за допомогою м'якої ганчірки. Для очищення скляну кришку можна зняти. Для цього див. розділ «Скляна кришка плити»
Поворотні перемикачі Не знімати!	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки, а потім витріть насухо м'яким полотенцем.
Рама варильної поверхні	Гарячий мильний розчин: не використовуйте для очищення засоби для очищення скла або скребки для скляних поверхонь, лимонну кислоту чи оцет.
Газова варильна поверхня або решітки для посуду (залежно від типу приладу).	Гарячий мильний розчин. Використовуйте невелику кількість води, щоб вона не потрапила через газовий пальник всередину приладу. Відразу видаляйте рідину, що пролилась, і залишки їжі. Решітки для посуду можна зняти. Чавунна решітка для посуду*: заборонено мити у посудомийній машині!
* залежно від моделі приладу	

Зона очищення	Миючий засіб
Газові конфорки* (залежно від моделі приладу)	Зніміть головку пальника і кришку та очистіть їх гарячим мильним розчином. Заброняється мити у посудомийній машині. Вихідні отвори для газу мають завжди бути вільними. Свічки автоматичного запалювання: маленька м'яка щіточка. Газові пальники функціонують тільки в тому випадку, якщо свічки запалювання сухі. Витріть всі частини насухо. Під час встановлення пальників стежте за їх правильним положенням. Кришки пальників вкриті чорною емаллю. З часом колір змінюється. Це нормально і не має наслідків для функціонування приладу.
Електрична конфорка* (залежно від типу приладу)	Абразивні засоби або щіточки для посуду. Після чищення злегка нагрійте конфорку, щоб вона висухла. Вологі конфорки з часом іржавіють. На завершення нанесіть спеціальний засіб для догляду. Відразу видаляйте рідине, що пролилась, і залишки їжі.
Кільце конфорки* (залежно від типу приладу)	Відтинки жовтого та синього на кільці конфорки видаляйте за допомогою засобу. Не використовуйте абразивні засоби і такі, що шкрябають поверхню.
Склокерамічна конфорка (залежно від типу приладу).	Догляд: використовуйте спеціальний засіб для очищення і захисту склокераміки. Очищення: засоби для чищення склокераміки. Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених на упаковці. ⚠ Скребок для скляних поверхонь у разі значного забруднення: відкрийте лезо та видаліть забруднення з його допомогою. Увага, лезо дуже гостре! Небезпека травмування. Після чищення одразу закрийте лезо. Пошкоджене лезо замініть.
Склокерамічні конфорки (залежно від моделі)	Догляд: використовуйте спеціальний засіб для очищення і захисту скла. Очищення: засіб для чищення скла. Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених на упаковці. ⚠ Скребок для скляних поверхонь у разі значного забруднення: відкрийте лезо та видаліть забруднення з його допомогою. Увага, лезо дуже гостре! Небезпека травмування. Після чищення одразу закрийте лезо. Пошкоджене лезо замініть.
Скло	Засіб для чищення скла: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки. Не використовуйте скрепки для скляних поверхонь. Для зручності дверцята можна зняти. Для цього див. розділ «Демонтаж та встановлення дверцят духової шафи».
Блокування від дітей. (залежно від типу приладу)	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки. Якщо на дверцятах духової шафи є механізм блокування від дітей, перед очищенням його необхідно зняти. У разі сильного забруднення функціонал механізму блокування для безпеки дітей – недостатній.
Ущільнювач Не знімати!	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки. Не тріть.

* залежно від моделі приладу

Зона очищення	Миючий засіб
Зона нагрівання (духова шафа)	<p>Гарячий мильний розчин або розчин оцту: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки. У разі сильного забруднення використовуйте металеву «губку-їжачок» або засіб для очищення духових шаф. Їх можна використовувати тільки у тому разі, коли камера шафи холодна.</p> <p>⚠ Для самоочисних поверхонь використовуйте режим самоочищення. Для цього див. розділ Самоочищення.</p> <p>Увага! Ніколи не використовуйте засіб для чищення плити для очищення самоочисних поверхонь (із спеціальним покриттям).</p>
Скляний плафон лампи у духовій шафі	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірки
Дно духової шафи	<p>Гарячий мильний розчин очищуйте за допомогою м'якої ганчірки чи щітки. Навісні елементи можна зняти для чищення. Для цього див. Розділ «Демонтаж і встановлення навісних елементів».</p> <p>Висувні напрямні (залежно від моделі приладу). Гарячий мильний розчин: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки чи щітки.</p> <p>Заборонено виконувати очищення елементів, коли вони демонтовані, щоб не змити змащувальний матеріал. Краще всього очищувати висувні елементи у встановленому стані. Забороняється замочувати висувні елементи у воді, мити в посудомийній машині або очищати в приладі під час піролітичного та ін. самоочищення. Навісні та висувні елементи можуть зіпсуватися, що стане причиною їх неналежного функціонування.</p>
Приладдя	<p>Гарячий мильний розчин: Попередньо замочіть, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірки чи щітки.</p> <p>Алюмінієве деко (залежно від приладу): Протріть насухо м'якою ганчіркою. Забороняється мити у посудомийній машині.</p> <p>Ніколи не використовуйте засіб для чищення духових шаф. Ніколи не торкайтеся металевих поверхонь ножем або гострим предметом, щоб уникнути подряпин.</p> <p>Для очищення не підходять агресивні миючі засоби, губки, що дряпають, і серветки з грубого матеріалу. Інакше можуть з'явитися подряпини.</p> <p>Рожен (залежно від комплектації приладу).</p> <p>Гарячий мильний розчин: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки чи щітки. Заборонено мити у посудомийній машині.</p> <p>Термошуп (залежно від моделі). Гарячий мильний розчин: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки чи щітки. Заборонено мити у посудомийній машині.</p>
Висувна цокольна шухляда* (залежно від приладу)	Гарячий мильний розчин: очищуйте за допомогою м'якої ганчірки.

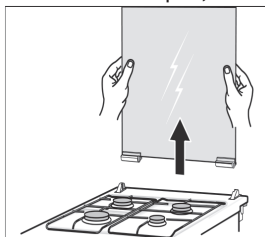
* залежно від моделі приладу

Скляна кришка приладу

Перш ніж відкрити верхню кришку приладу, витріть її ганчірочкою від випадкових забруднень.

Для очищення найкраще використовувати засіб для скла.

Для ретельного очищення верхньої кришки приладу можна її зняти. Для цього візьміться за кришку двома руками з обох сторін, і потягніть її вгору.



Якщо потрібно зняти і кріплення кришки, зверніть увагу на літери на них. Кріплення з буквою «R» має бути встановлено справа, кріплення з буквою «L» - зліва

Після очищення кришку необхідно встановити на місце, виконуючи дії в зворотній послідовності.

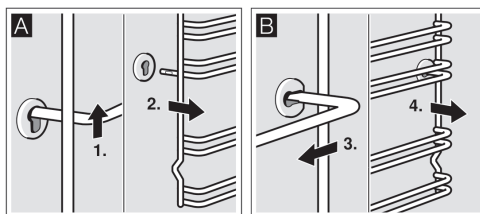
Зачекайте поки конфорки охолонуть, перш ніж закрити плиту кришкою.

Демонтаж та встановлення навісних елементів

Ви можете зняти навісні елементи для їх очищення. Духова шафа має бути холодною.

Демонтаж навісних елементів

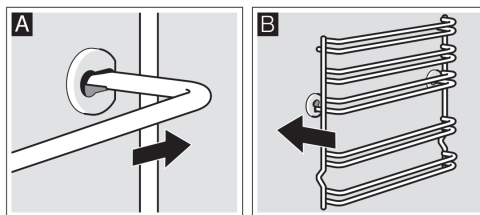
1. Припідніміть навісний елемент спереду
2. Потягніть і дістаньте кріплення з отворів (рис. А).
3. Далі відтягніть увесь комплект навісних елементів уперед.
4. Дістаньте комплект повністю (рис. В).



Очистіть навісні елементи за допомогою м'якого засобу і м'якої губки. У разі наявності стійких забруднень, використовуйте щітку.

Встановлення навісних елементів

1. Спочатку вставте навісний елемент у дальній отвір і відтисніть злегка назад (рис.А).
2. Далі встановіть у ближній отвір (рис. В).

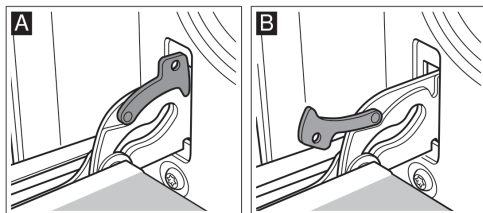


Навісні елементи взаємозамінні. Стежте за тим, щоб рівні 1 і 2 знаходилися знизу, а рівні 3, 4 і 5 - зверху, як показано на рисунку В.

Демонтаж та встановлення дверцят духової шафи

Для очищення і демонтажу можна зняти дверцята духової шафи.

Кожна петля дверцят оснащена блокувальним важелем. Коли блокувальні важелі встановлені (рис. А), дверцята духової шафи заблоковані і Ви не можете їх зняти. Якщо Ви залишите блокувальні важелі (рис.В) для зняття дверцят, заблокованими будуть петлі. Закрити дверцята буде неможливо.

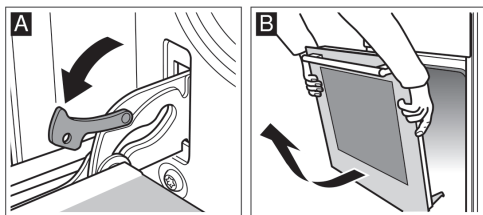


Небезпека травмування!

Якщо петлі не заблоковані, дверцята можуть різко закритися. Стежте за тим, щоб блокувальні важелі були повністю встановлені, а у разі знімання дверцят духової шафи – повністю відкинуті.

Знімання дверцят

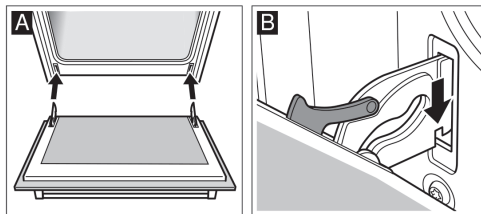
1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Відкиньте блокувальні важелі праворуч і ліворуч (рис. А).
3. Повністю закрийте дверцята духової шафи. Візьміться за неї обома руками праворуч і ліворуч. Ще злегка привідкрийте і витягніть дверцята (рис. В).



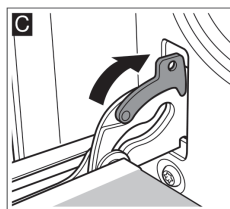
Встановлення дверцят

Встановіть дверцята у порядку, зворотному від їх демонтажу.

1. Встановіть дверцята духової шафи так, щоб обидва завіси лишилися точно навпроти отворів (рис.А).
2. Проріз на завісах має зафіксуватися з обох сторін (рис. В).



3. Знову встановіть блокувальні важелі (рис.С). Закрийте дверцята духової шафи.



⚠ Небезпека травмування!

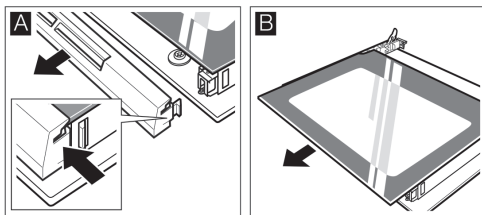
У разі випадання дверцят духової шафи або блокування петлі, не намагайтеся усунути несправність самостійно. Викличте спеціаліста сервісної служби.

Знімання та встановлення скла дверцят

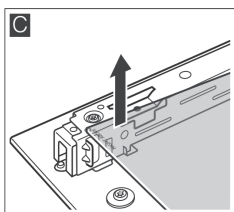
Для кращих результатів очищення приладу, можна зняти скло дверцят духової шафи.

Демонтаж

1. Зніміть дверцята духової шафи і покладіть на рушник ручкою донизу.
2. Від'єднайте захисну панель дверцят духової шафи. Для цього злегка затисніть пальцями «язички» ліворуч і праворуч (рис.А).
3. Припідніміть і витягніть верхнє скло (рис. В).



4. Припідніміть і витягніть скло (рис. С).



Протріть скло м'якою ганчіркою, змоченою засобом для чищення скла.

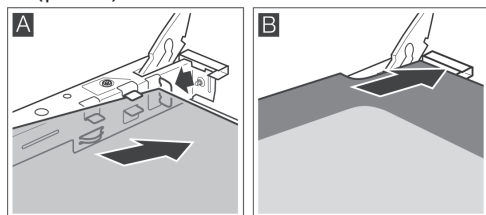
⚠ Небезпека травмування!

Поцарапане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте скребки для скла, а також їдкі і абразивні засоби для чищення.

Встановлення

Під час встановлення стежте, щоб повідомлення «Right above» було у лівому нижньому кутку догори ногами.

1. Нахиліть скло і вставте його рухом від себе (рис. А).
2. Вставте верхнє скло рухом від себе в обидва кріплення.
Гладенька поверхня має бути ззовні. (рис.В).



3. Встановіть захисну панель на місце і притисніть.
4. Встановіть дверцята духової шафи.

Духову шафу можна використовувати виключно після правильного встановлення скла дверцят.

Несправності і способи їх усунення

Часто трапляється, що причиною несправності стала якась дрібниця. Перш ніж звернутися в сервісну службу, подивіться дану таблицю. Можливо, ви самостійно можете усунути несправність.

Таблиця можливих несправностей

Якщо та чи інша справа не вдалась, ознайомтеся з розділом Протестновано для вас на нашій кухні-студії. У даному розділі ви знайдете інформацію щодо варіння, смаження і випікання.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Некоректно виконані роботи з налаштування і встановлення приладу можуть призвести до небезпечних ситуацій. Ремонт приладу має виконувати кваліфікований фахівець нашої сервісної служби.

Несправність	Можлива причина	Усунення/вказівка
Духова шафа не працює	Несправний запобіжник	Перевірте запобіжник приладу у розподільному блоці.
	Відключення електроенергії.	Перевірте, чи вмикається світло на кухні і чи працюють інші побутові прилади
Духова шафа не нагрівається	Осідання пилу на контактах.	Поверніть поворотні перемикачі кілька разів туди і назад.
Газовий гриль не працює	Захисна панель встановлена неправильно	Переконайтеся в тому, що захисна панель встановлена правильно. Зніміть захисну панель і встановіть її знову.

Несправність	Можлива причина	Усунення/вказівка
Газовий пальник/конфорка не загоряється	Вимкнено електроенергію або вологі свічки запалювання	Запаліть газовий пальник за допомогою сірників чи запальнички

Заміна лампи внутрішнього освітлення духової шафи

Якщо лампа духової шафи перегоріла, її треба замінити. Стійкі до високих температур запасні лампи потужністю 40 Вт можна придбати в сервісній службі або в спеціалізованих магазинах. Використовуйте виключно вказані лампи.

Небезпека ураження електричним струмом!

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Щоб уникнути пошкоджень покладіть в холодну духову шафу кухонний рушник.
2. Зніміть плафон, повертаючи його проти годинникової стрілки



3. Встановіть лампу аналогічного типу.
4. Встановіть плафон
5. Дістаньте кухонне полотенце із духової шафи і увімкніть запобіжник.

Скляний плафон

Пошкоджений плафон потрібно замінити. Оригінальні плафони можна купити у сервісній службі виробника. Під час замовлення, повідомте номер вашого приладу (номер E) і заводський номер (FD).

Сервісні центри

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

Продуктовий та виробничий номери приладу

Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD-Nr.) номери приладу. Назвавши ці дані працівникам сервісного центру, Ви зможете заощадити час та гроші, уникнувши виклику майстра додому.

Ці номери вказані на паспортній таблиці приладу, розташованій знизу на правій стінці внутрішньої камери. Для заощадження часу Ви можете внести номер телефону найближчого до Вас сервісного центру, а також продуктивний та виробничий номери приладу у відповідні поля нижче.

E-Nr.

FD-Nr.

Сервісний центр 

Зверніть увагу, що візит фахівця сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних з неправильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

Заявка на ремонт та консультація у разі несправностей

Контактні дані усіх сервісних центрів можна знайти у додаваному списку чи каталозі продукції.

Довіряйте досвіду виробника. Ви можете бути певними: ремонт приладів виконується кваліфікованими спеціалістами з використанням оригінальних запасних частин.

Вказівки щодо заощадження електроенергії та захисту довкілля

У цьому розділі ви знайдете поради, як заощадити електроенергію під час випікання і смаження в духовій шафі і під час приготування їжі на варильній поверхні, а також як правильно утилізувати прилад.

Заощадження електроенергії під час роботи духової шафи

- Попередньо нагрівайте духову шафу тільки в тому разі, якщо це зазначено в рецепті або в таблицях інструкції з експлуатації.
- Використовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони по-особливому добре поглинають тепло.
- Якомога рідше відкривайте дверцята духової шафи під час тушкування, випікання чи смаження продуктів.
- Декілька пирогів краще випікати один услід за іншим. Духова шафа ще тепла, завдяки чому час випікання другого пирога зменшується. Два пироги прямокутної форми можна поставити поруч.
- У разі тривалого часу приготування духову шафу можна вимкнути за 10 хвилин до закінчення приготування і використовувати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

Заощадження енергії під час роботи варильної поверхні

- Для приготування страв завжди обирайте каструлю відповідного розміру. У разі приготування у великому посуді витрачається набагато більше електроенергії.
- Завжди, за можливості, готуйте під відповідною кришкою.
- Полум'я газового пальника завжди має торкатися виключно дна посуду.

Правила утилізації

Утилізуйте упаковку екологічним способом.

Цей пристрій марковано відповідно до директиви ЄС 2012/19/EU стосовно використаних електричних та електронних



пристроїв (відходи електричного та електронного обладнання – WEEE).

Ця директива визначає умови повернення та переробки старих приладів і діє на території Європейського союзу.

Протестовано для Вас на нашій кухні

У доданих таблицях ви знайдете великий вибір страв та оптимальні налаштування для їх приготування. Ми розповімо вам, який вид нагрівання та яка температура найкраще підходять для обраної страви. У поданій таблиці ви знайдете вказівки щодо того, яке приладдя слід використовувати і на який рівень його встановлювати. Окрім цього, ви отримаєте поради щодо вибору посуду та приготування тих чи інших страв.

Вказівки

- Значення, наведені в таблиці, дійсні, якщо ви встановлюєте страву в холодну і порожню камеру духової шафи.
- Використовуйте попереднє розігрівання, якщо це зазначено в даних таблицях. Вкривайте приладдя папером для випікання тільки після їх попереднього розігрівання.
- Значення часу, зазначені в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості і властивостей продуктів.
- Використовуйте приладдя, що поставляється разом з приладом. Додаткове приладдя та аксесуари можна придбати в сервісній службі або вуспеціалізованому магазині.
- Перед початком роботи приберіть з робочої камери все зайве приладдя і посуд.
- Завжди використовуйте прихватки, коли дістаєте гаряче приладдя або посуд з духової шафи.

Увага!

Прилад призначений для експлуатації з газом, вказаним у таблиці далі. Якщо ви користуєтесь газом, склад і характеристики тиску якого не віdpовідають зазначеним нормам, потужність нагрівання і результату приготування страв не є гарантованим.

Тип газу	Складтгазової суміші
G20	$\text{CH}_4=100$
G25	$\text{CH}_4=86 \text{ N}_2=14$
G30	$\text{C}_2\text{H}_{10}=50 \text{ i-C}_4\text{H}_{10}=50$

Пироги та випічка

Форми для випікання

Під час випікання у формі, встановлюйте решітку на вказаний рівень, а форму - на решітку.

Найкраще підходять темні металеві форми для випікання.

При використанні скляних форм або світлих форм з тонкого металу час випікання збільшується, а пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Використовуйте виключно форми із вогнетривкого скла. Не ставте гарячу скляну форму на холодну і вологу поверхню – скло може луснути.

Якщо ви використовуєте силіконові форми, орієнтуйтеся на характеристики і рецепти їх виробника. Силіконові форми часто менші за розміром, ніж звичайні форми, тому кількість тіста і рецептура для них можуть бути дещо іншими.

Таблиці випікання для газової духової шафи

У таблицях ви знайдете оптимальні види нагрівання для різних пирогів і випічки. Температура і час випікання залежать від кількості тіста і його властивостей. Тому в таблиці вказується діапазон значень. Спочатку встановлюйте мінімальне значення. За нижчої температури підрум'нювання виходить більш рівномірним. Якщо необхідно, в наступний раз встановіть вищу температуру.

Значення у таблиці дійсні для страв, встановлених у порожню, холодну духову шафу.

Тепло розподіляється у камері духової шафи, як тільки спалахне полум'я газового пальника. Часто з цієї причина нижня частина страви підрум'янюється сильніше.

Пиріг у формі	Приладдя	Рівень	Температура, °С (нижній пальник духової шафи)	Час приготування, хв
Пиріг	Глибока кругла рознімна форма на решітці	2	180	60-80
Пиріг	Широка кругла рознімна форма на решітці	3	180	60-80
Бисквіт	Рознімна форма, діаметр 26 см	2	180	50-60
Яблучний пиріг	Рознімна форма, діаметр 20 см	2	230	60-80
Манний пиріг	Прямокутна скляна форма для запіканки	3	180	60-80

Різноманітна дрібна випічка на деці	Приладдя	Рівень	Температура, °С (нижній пальник духової шафи)	Час приготування, хв
Дрібні кекси	Деко	4	179	70-90
Дрібне печиво	Деко	3	180	40-60
Бублики з кунжутом	Деко	4	190	60-80
Штрудель із слоєного тіста	Деко	4	180	70-90
Штрудель із тіста юфка	Деко	3	190	60-80
Випічка із дріжджового тіста	Деко	4	170	70-90
Піца	Деко	3	190	50-70

Страва	Приладдя і посуд	Рівень	Температура, °С (нижній пальник духової шафи)	Час приготування, хв
Запіканка з макаронів	Прямокутна скляна форма для запіканки*	2	190	60-80
Картопляний гратен. Макс. 4 см заввишки	Прямокутна скляна форма для запіканки*	2	180	60-80
Овочевий гуляш	Глиняний посуд (горшечок)	2	220	80-100

*Використовувати виключно вогнетривкі скляні форми. Не ставити скляну форму на холодну чи мокру поверхню. Скло може луснути.

Поради щодо випікання

Якщо ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся на схожу випічку у таблиці.
Перевірка ступеню готовності здобного пирога.	За 10 хв до закінчення встановленого за рецептом часу випікання проткніть пиріг в найвищому місці дерев'яною паличкою. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий.
Пиріг падає	Наступного разу додайте менше рідини або встановіть температуру духової шафи нижчу на 10 градусів. Дотримуйтесь вказаного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг піднявся тільки посередині, а з країв - низький.	Не змащуйте жиром стінки роз'ємної форми. Після випікання обережно відокремте пиріг ножем від стінок форми.
Пиріг занадто сухий.	Проткніть зубочисткою в готовому пирозі маленькі дірочки і влийте в них по краплі фруктовий сік або якийсь алкогольний напій. Наступного разу зменшіть час випікання.
Фруктовий пиріг знизу дуже світлий.	Наступного разу ставте випікати пиріг на один рівень нижче.
Витікає фруктовий сік.	Наступного разу, за можливості, використовуйте більш глибоке універсальне деко.
Дрібні вироби з дріжджового тіста злипаються під час випікання.	Відстань між ними має бути біля 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб вироби могли добре піднятися і зарум'янитись з усіх боків.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.	Під час випікання може утворитися водяна пара. Зазвичай пара виходить над дверцятами і може конденсуватися на панелі управління або на прилеглих меблях, і стікати краплями. Це зумовлено фізичним явищем процесу

М'ясо, птиця, риба

Таблиця для приготування на газовому грилі

Значення, вказані в таблиці, дійсні, якщо ви встановлюєте страву у холодну духову шафу.













Через $\frac{2}{3}$ часу приготування шматки м'яса необхідно перевернути.

Розміщуйте посуд посередині решітки.

Якщо ви смажите на грилі безпосередньо на решітці, встановіть деко на рівень 1. Сок від смаження буде стікати в нього і духову шафу залишиться чистою.

На рожні краще всього вдається рулька та ціла птиця. М'ясо гарно підрум'янюється і здобуває хрумку скоринку.

Вказівки щодо смаження на грилі див. Розділ Смаження на рожні у режимі гриля.

Страва	Вага	Приладдя і посуд	Рівень	Вид нагрівання	Час приготування, хв.
М'ясо					
Стейки (2 шт., 3 см)	0,5 кг	Решітка	4		30-40
Шніцель по-гамбурзьки (3 шт)	0,3 кг	Решітка	4		10-20
Ковбаски (5 шт)	0,2 кг	Решітка	4		10-20
М'ясо на грилі	1,0 кг	Решітка	1		90-110
Рулет зі свинини	2,0 кг	Решітка	1		130-150
Птиця					
Курячі стегна (4 шт.)	2,0 кг	Решітка	4		40-50
Птиця	1,5 кг	Решітка	1		80-90
Качка	2,0 кг	Решітка	1		80-100
Риба					
Риба, ціла (2 шт.)	1,0 кг	Решітка	4		35-45
Риба, філе (4 шт.)	0,5 кг	Решітка	4		35-45
Тости					
Підсмажені тости (4 шт.)	-	Решітка	4		2-4
Підсмажені тости з начинкою (4 шт.)	-	Решітка	4		3-5

Поради щодо готування на грилі

Якщо для потрібної ваги продукту у таблиці нема вказівок.	Оберіть налаштування, що відповідають найподібнішим порадам для меншої ваги та збільште вказану тривалість готування.
Якщо ви хочете знати, чи готове запечене м'ясо	Використовуйте термометр для м'яса - термощуп (ви можете придбати його в спеціалізованому магазині) або перевірте готовність ложкою. Для цього ложкою натисніть на м'ясо. Якщо воно тверде, значить готове. Якщо воно продавлюється ложкою, необхідно продовжити смаження.
М'ясо занадто темне, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень встановлення дека/решітки і температуру.
Запечене м'ясо вдалося, а соус підгорів.	Наступного разу візьміть посуд меншого розміру і додайте більше рідини.
М'ясо вдалося, а соус занадто світлий і рідкий.	Це нормальне явище. Більша частина пару відводиться через спеціальні отвори духової шафи. Пара може конденсуватися на панелі управління або на прилеглих меблях, і стікати краплями.
Під час запікання м'яса/птиці утворюється пара.	Це нормальне явище. Більша частина пару відводиться через спеціальні отвори духової шафи. Пара може конденсуватися на панелі управління або на прилеглих меблях, і стікати краплями.

Акриламід у харчових продуктах

Акриламід утворюється в першу чергу в продуктах із зернових і картоплі, наприклад в картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, випічці (кекси, печиво).

Поради для зниження вмісту акриlamіду у стравах

- Загальні вказівки**
- Час приготування має бути максимально коротким.
 - Страви мають бути золотистими на колір, а не темними.
 - Чим більший розмір приготованої страви, тим менше акриlamіду утворюється у процесі його приготування.

Картопля фрі у духовій шафі Випікайте на деці щонайменше 400 г, щоб вона не всохла.

Для нотаток





Для заметок

БСХ Хаусгерете ГмБХ

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

www.bosch-home.com.ua

ТОВ «БСХ Побутова техніка»

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

тел.: +38 044 490 20 95



9001199502

Виробник залишає за собою право
на внесення змін.