



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



Отдельностоящая плита HGV747356R
Стойка плита
HGV747356R



BOSCH

[ru] Правила пользования 3

[uk] Інструкція з використання 33

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	7
Повреждения духового шкафа.....	7
Повреждения выдвижного цокольного ящика.....	7
Монтаж, подключение к газу и электросети	8
Подключение газа.....	8
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	8
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы.....	8
Подключение к электросети.....	8
Установка плиты в горизонтальном положении.....	8
Крепление к стене.....	9
Установка прибора.....	9
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	9
Ваша новая плита	9
Общее.....	9
Варочная поверхность.....	10
Горелки и стальная решётка над конфорками.....	10
Духовой шкаф.....	10
Рабочая камера.....	11
Принадлежности	11
Установка принадлежностей.....	11
Специальные принадлежности.....	12
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	13
Перед первым использованием	13
Установка времени суток.....	13
Нагревание духового шкафа.....	13
Очистка принадлежностей.....	13
Предварительная очистка корпусов и крышек газовых горелок	14
Подходящая посуда	14
Советы по эксплуатации.....	14
Настройка варочной панели	15
Поджиг газовой горелки.....	15
Таблица - приготовление пищи.....	15
Настройка духового шкафа	16
Виды нагрева и температура.....	16
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	16
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа.....	17
Быстрый нагрев.....	17
Установка времени суток	17
Установка таймера	18
Блокировка для безопасности детей	18
Духовой шкаф.....	18
Уход и очистка	18
Чистящие средства.....	18
Снятие и установка навесных элементов.....	20
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	20
Снятие и установка стёкол дверцы.....	21
Что делать при неисправности?	22
Таблица неисправностей.....	22
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	22
Стекланный плафон.....	22
Сервисная служба	22
Номер E и номер FD.....	22
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	23
Пироги и выпечка.....	23

Рекомендации по выпеканию.....	25
Мясо, птица, рыба.....	26
Рекомендации по жарению в гриле.....	27
Запеканки, французские запеканки, тосты.....	28
Готовые продукты.....	28
Примеры некоторых блюд.....	29
Размораживание.....	29
Сушки.....	30
Консервирование.....	30
Акриламид в продуктах питания	31
Контрольные блюда	31
Выпекание.....	31
Приготовление на гриле.....	32

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

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

Категория прибора: категория 1

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист. Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несёт ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Внимание: Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещено использовать прибор с другой целью, например, для обогрева помещения.

Внимание: Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой,

пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частишки жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

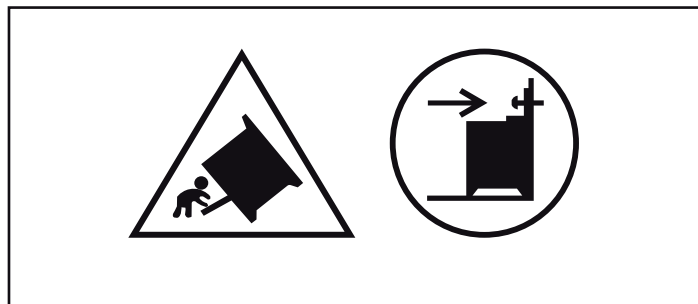
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газопроводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.
- Резкие перепады температуры могут вызвать повреждение стекла. Во время использования варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей.

- **ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения стекла нагревательной поверхности: Немедленно выключите все горелки, электрические нагревательные элементы и изолируйте прибор от сети электропитания. Не касайтесь поверхности прибора. Не используйте прибор.

Опасность опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке

предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

- При наличии трещин или других повреждений стекла возникает опасность поражения электротоком. Отключите предохранитель на щитке предохранителей. Свяжитесь с сервисным центром.

Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы

духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
-  Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. Рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на зону индикаторов или раму.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Крупницы соли, сахара или песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение. Не храните такие предметы над варочной панелью.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Лезвие скребка очень острое.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к

образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только специалистом с допуском или лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.
- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

Если давление газа для природного газа (G20) выше чем 25 мбар, для сжиженного газа (G30) выше чем 36 мбар, для сжиженного газа (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности установите на прибор подходящий регулятор давления газа. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления газа должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение. Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

Неисправности газопроводки/ запах газа

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, нужно

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона
- сразу потушить открытый огонь и потушить сигареты
- выключить электрические приборы, в том числе лампы
- открыть окна и хорошо проветрить помещение
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

Не передвигайте прибор, держась за газоподводящие трубы, так как в этом случае можно их повредить. Опасность утечки газа! Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы, можно повредить ручку и дверные петли.

Подключение к электросети

Внимание!

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестаёт функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

Для сервисной службы

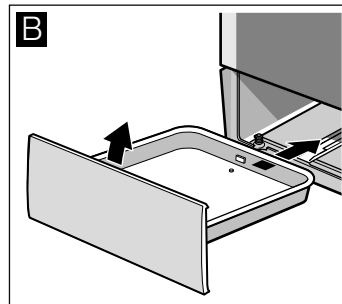
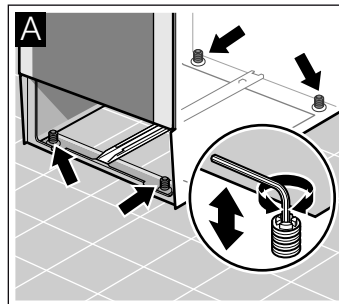
Внимание!

- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.
- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

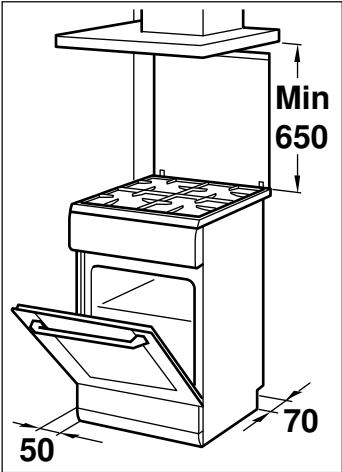
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.

- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно удалить полностью. Задвиньте все комплектующие детали (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картон или подобный материал между передней и задней стенкой, чтобы избежать ударов о внутреннюю сторону стеклянной дверцы. Прикрепите дверцу и верхнюю защитную панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

Если оригинальная упаковка не сохранилась

Упакуйте прибор в защитную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

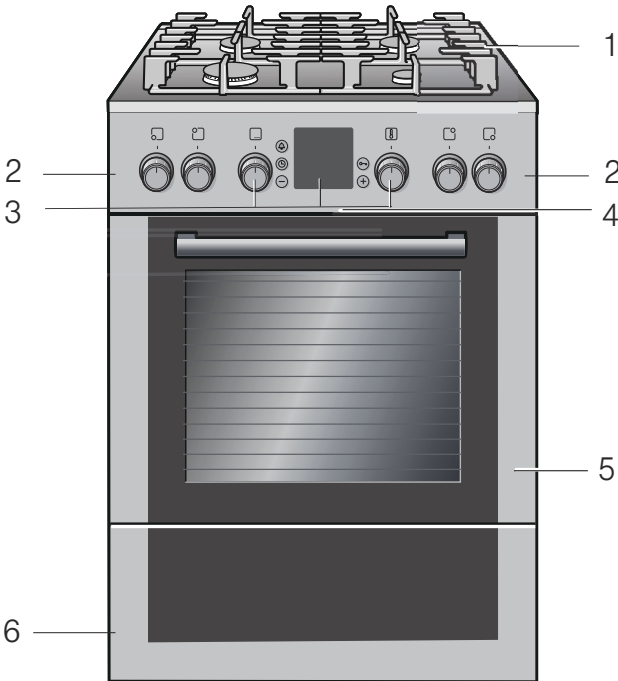
Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Общее

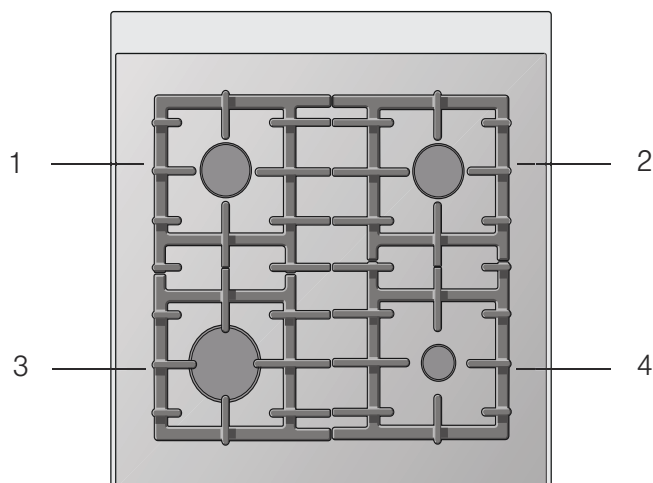
Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения	
1	Варочная панель
2	Переключатель конфорки
3	Переключатель выбора функций, кнопки управления и дисплей, регулятор температуры
4	Охлаждение прибора
5	Дверца духового шкафа
6	Выдвижной цокольный ящик

Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

1	Стандартная газовая горелка
2	Стандартная газовая горелка
3	Газовая горелка повышенной мощности
4	Экономичная газовая горелка

Переключатель конфорок

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

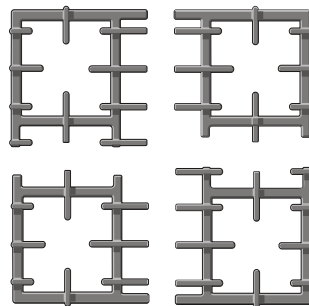
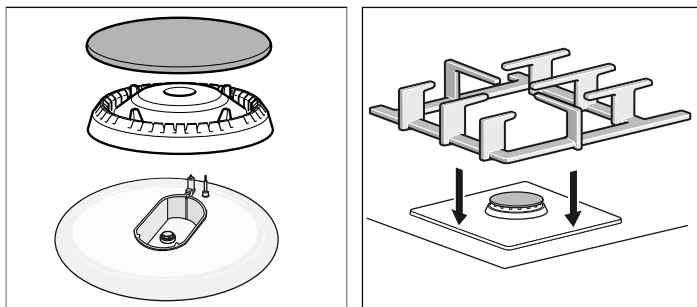
Положения	Функция/Газовые плиты
○	Нулевое положение Плита выключена
☆	Положение поджига Положение поджига
⊕ ⊗	Зона настройки Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Горелки и стальная решётка над конфорками

Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены. Не меняйте местами крышки горелок.

Перед первым использованием стальные решётки нужно вынуть из духового шкафа и установить на конфорки.



Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа. Переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение	Использование
○	Нулевое положение Духовой шкаф выключается.
☐	Верхний/нижний жар Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
⊕	3D-Горячий воздух* Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
⊕	Режим пиццы Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
☐	Нижний жар Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
⊕	Гриль с конвекцией Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
☐	Гриль, небольшая площадь Для жарения на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
☐	Гриль, большая площадь Для жарения на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
⊕*	Размораживание Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
⊕	Быстрый нагрев Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Положения	Функция	
!	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Значения температуры в °C.
1, 2, 3	Режим гриля	Режимы гриля, небольшая и большая площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры !. Если нагрев прекращается, символ гаснет. При некоторых установках символ не горит.

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование	
🔔	Кнопка «Таймер»	Эта кнопка используется для установки таймера.
🕒	Кнопка «Часы»	Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа I→II и времени окончания →I.
—	Кнопка «Минус»	Она предназначена для уменьшения установленных значений.
🔑	Кнопка «Ключ»	Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей.
+	Кнопка «Плюс»	Она предназначена для увеличения установленных значений.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Внимание!

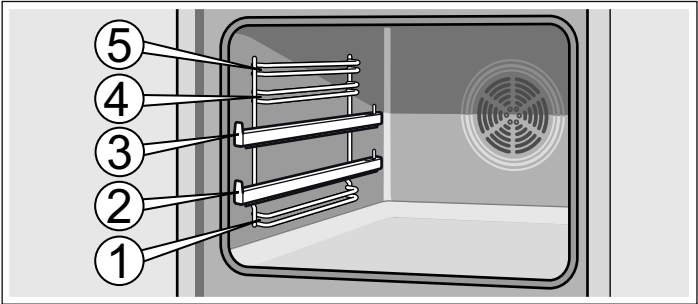
Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере. Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

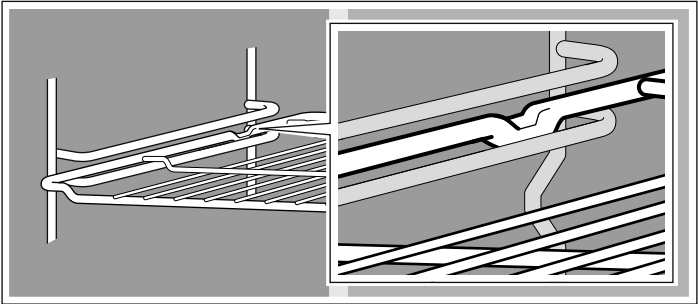
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.

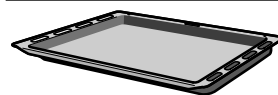


С помощью выдвижных направляющих на уровнях 2 и 3 можно выдвигать принадлежности на большее расстояние. В зависимости от комплектации, выдвижные направляющие фиксируются при полном выдвигании. Таким образом облегчается установка принадлежностей в прибор. Для расфиксирования необходимо слегка нажать на выдвижные элементы, задвигая их назад в рабочую камеру.

Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

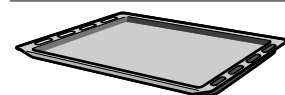
Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Выдвижная направляющая		
Трёхуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением	HEZ338352	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 1, 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением, не подходят к приборам с вертелом.
Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением со стопором	HEZ338357	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 1, 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть. Противни удобно вставляются в зафиксированные направляющие. Трёхуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением не подходят для приборов с вертелом.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стеклопосуда	HEZ915001	Стеклопосуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно

приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .
2. Установите время суток кнопкой + или –.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

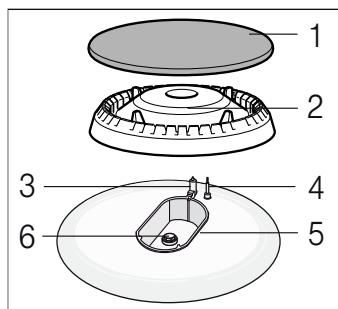
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Предварительная очистка корпусов и крышек газовых горелок

Очищайте крышку (1) и корпус (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Снова установите корпус и крышку горелки на конфорку (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.

Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на корпусе горелки.



Подходящая посуда

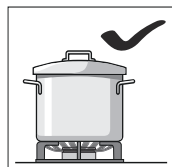
Горелка/электрическая конфорка*	Макс. диаметр посуды	Мин. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 4 кВт	24 см	28 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

** Опция (для моделей с конфоркой WOK)

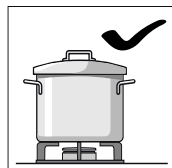
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



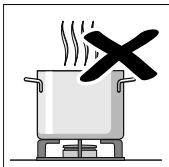
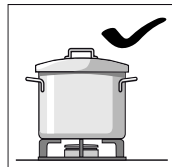
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

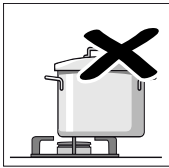


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

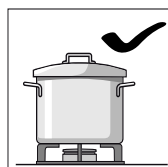
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.

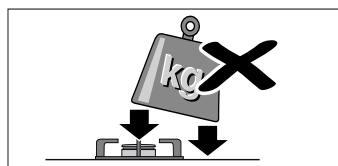


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



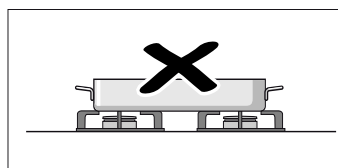
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.

Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

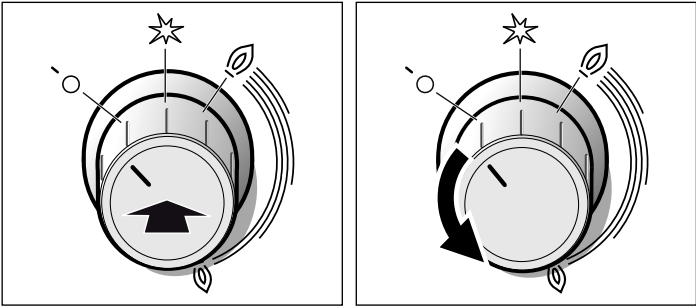
Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

Поджиг газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на корпусе горелки. Отверстия в корпусе горелки всегда должны оставаться свободными. Все части горелки должны быть сухими.

- 1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
- 2. Поверните переключатель нужной конфорки влево до положения поджига ⚡. Начинается процесс поджига.
- 3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатом в течение 1-3 секунд. Газовая горелка зажигается.



Активируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.

- 4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой ⚡ ВЫКЛ и установкой 🔥.

Поэтому всегда выбирайте положение между 🔥 большим и 🔥 малым пламенем.

- 5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
- 6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки ⚡ вправо в положение ВЫКЛ.

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

⚠ Внимание!

Если вскоре после выключения повернуть переключатель конфорки ещё горячей плиты, пойдёт газ. +Если переключатель конфорки не будет установлен в положение поджига ⚡, подача газа прекратится через 60 секунд.

Газовая горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или при влажных свечах поджига можно зажечь горелку с помощью газовой зажигалки или спичек.

Таблица - приготовление пищи

Для каждой конфорки выбирайте кастрюли подходящего размера. Диаметр дна кастрюли и сковороды должен соответствовать размеру конфорки.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Вы сможете лучше определить оптимальное время приготовления самостоятельно.

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Старайтесь использовать небольшое количество воды. Так лучше сохраняются витамины и минеральные вещества. Для того, чтобы овощи остались упругими и сохранили питательные вещества, сократите время приготовления.

Пример:	Блюдо	Конфорка	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Тушение*	Рыба	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка	Большая высота пламени
Жаренье	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности	Между большим и малым пламенем

* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, верхний/нижний жар .

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

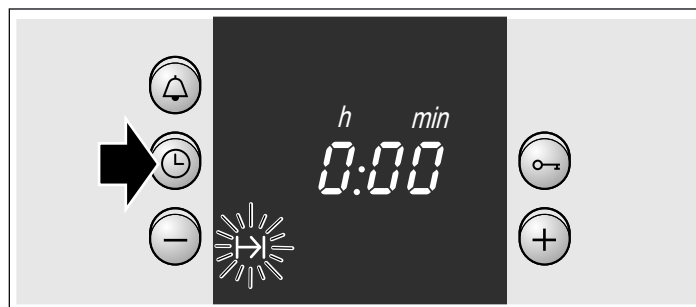
Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

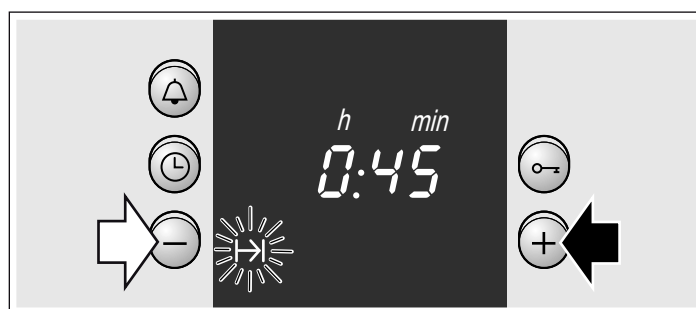
Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», , 190 °C, время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
Символ времени приготовления  начинает мигать.



4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки

Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

Установка времени приготовления, если время суток не отображается

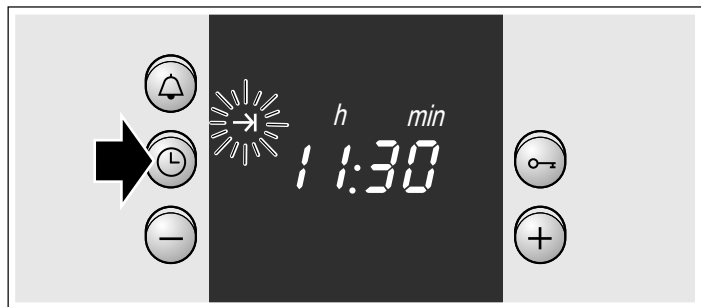
Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

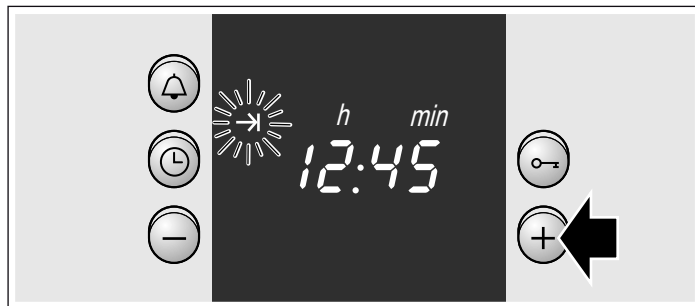
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 190 °C. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока символ «Окончание»  не начнет мигать.
На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки **+**.
Через несколько секунд установка автоматически принимается.
Время окончания будет отображаться на дисплее, пока духовой шкаф не начнет работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Символ  на дисплее гаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите требуемый вид нагрева.

Установка времени суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» .
На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой **+** или **-**.
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» .
Символ  мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».
Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут
Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «-».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток :

Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Стальные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпкой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Эмалированные и лакированные поверхности	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпкой.
Варочная панель	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамической поверхности. Чистка: для очистки стеклокерамической поверхности используйте подходящие чистящие средства. Пожалуйста, соблюдайте указания по очистке на упаковке. ⚠Скребок для стеклянных поверхностей при стойких загрязнениях: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие скребка очень острое. Опасность травмирования. После очистки следует снова закрыть лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Рама варочной панели	Тёплый мыльный раствор. Очистите при помощи скребка для стеклянных поверхностей, добавив в раствор небольшое количество лимонной кислоты или уксуса.
Горелки и стальная решётка над конфорками	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите стальную решётку и очистите её с помощью губки, небольшого количества тёплой воды и моющего средства. Снимите корпусы и крышки горелок. Используйте для очистки губку, смоченную в воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Следите за тем, чтобы отверстия для выхода газа в корпусах горелок были чистыми и не засорены. Очищайте свечу поджига небольшой мягкой щёткой. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи, попавшие внутрь горелок, с помощью тряпочки и небольшого количества тёплого мыльного раствора. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь. Следите за тем, чтобы отверстия форсунки не засорились при очистке и не были повреждены. После очистки просушите все детали и установите крышку точно на корпус горелки. Неверно установленные детали затрудняют поджиг горелки. Крышка горелки покрыта чёрной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Это не оказывает отрицательного влияния на функционирование горелки. Установите стальную решётку на место.
Кнопки	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпкой.
Стекло дверцы	Можно очищать с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Уплотнитель	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпкой.
Очистка дна, верхней панели и боковых стенок духового шкафа	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения прибора. Никогда не наносите его на заднюю стенку духового шкафа
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. очистите щёткой или губкой.
Алюминиевый противень (опция)	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры, смоченной в мыльном растворе. Вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
Блокировка для безопасности детей (опция)	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Вытрите насухо мягкой тряпкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Выдвижной цокольный ящик (опция)	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите щёткой или губкой.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

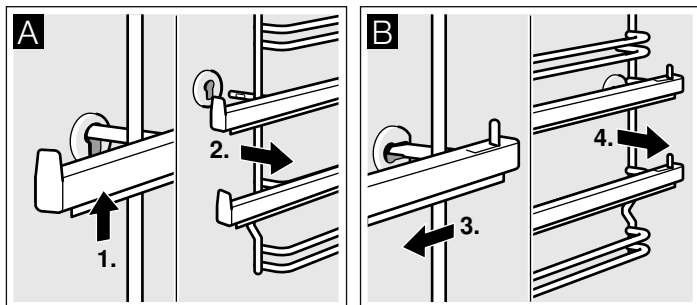
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие навесных элементов

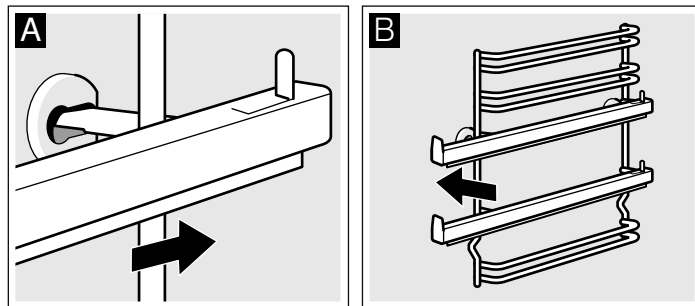
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отождмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

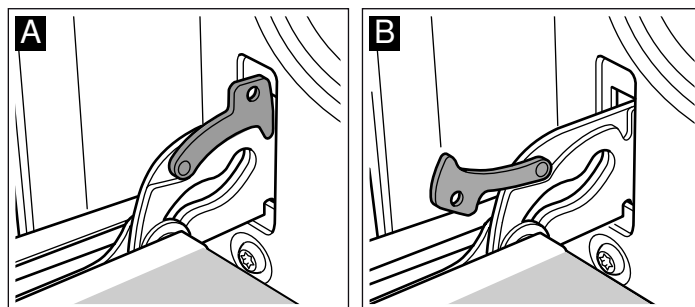


Навесные элементы не взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

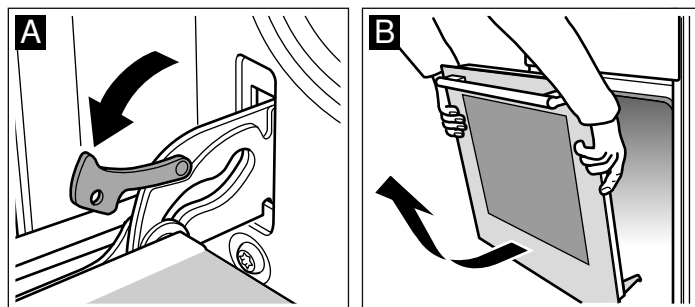


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

Снятие дверцы

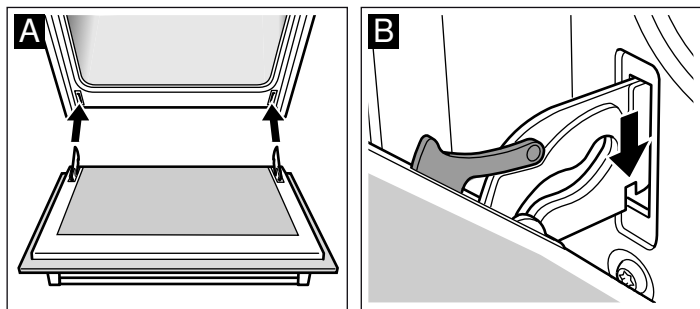
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



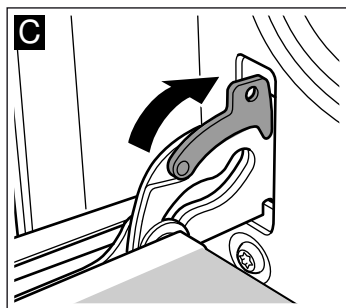
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

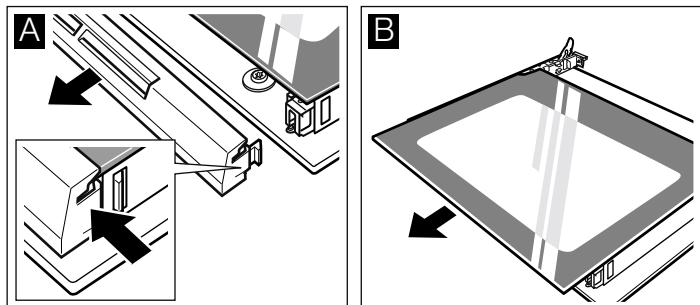
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

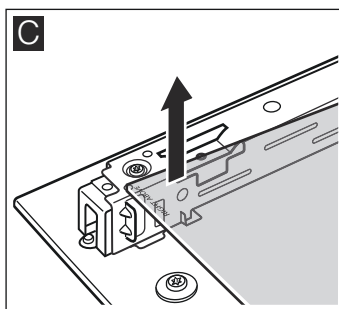
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

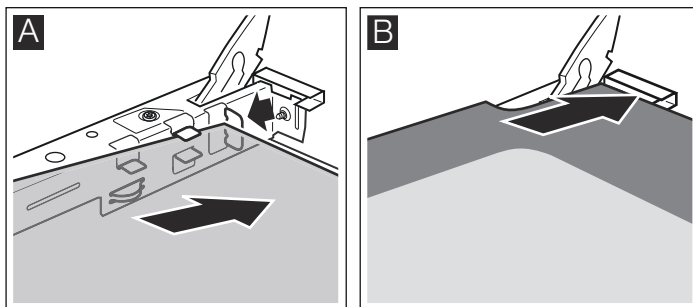
⚠ Опасность травмирования!

Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



3. Установите защитную панель на место и прижмите.
4. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.
Газовая горелка не загорается.	Отключение электроэнергии или влажные свечи поджига.	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.

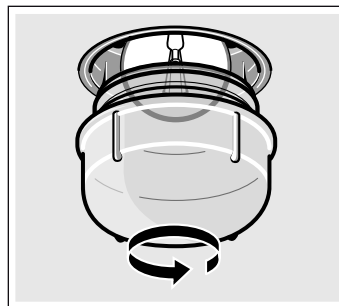
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклянный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар» .

При использовании режима «3D-Горячий воздух»  устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

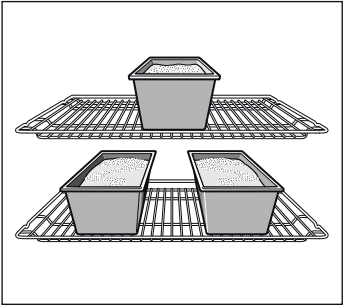
- Противень: уровень 5

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Если вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		160-180	40-50
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		150-170	60-70
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1		170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1		170-190	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)*	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Противень для пиццы	1		250-270	10-15

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	35-50
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	130-150
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		160-180	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35

Хлеб и булочки
При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.
При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Булочки (без предварительного разогрева)	Противень	3		210-230	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		170-190	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрезьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка	5		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например шейка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		170-190	70

Колбаски						
Колбаски		Решётка	4		3	15

Птица		Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении 2/3 заданного времени.
Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.		У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.
Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении 2/3 заданного времени.		Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка	2		200-220	60-70
Пулярка целиком	1,6 кг	Решётка	2		190-210	80-90
Цыплёнок, разрезанный пополам	по 500 г	Решётка	2		200-220	40-50
Цыплёнок кусочками	по 300 г	Решётка	3		200-220	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		170-190	90-100
Гусь, целиком	3,5-4,0 кг	Решётка	2		160-170	110-130
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Рыба	положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость. Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.
Переверните куски рыбы по истечении $\frac{2}{3}$ времени.	
Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно	

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60
Рыбные котлеты толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.
Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Гратен					
Картофельная запеканка, сырые продукты, макс. 4 см высотой	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	65-85
Тост					
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		160-170	10-15
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		160-170	15-20

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.
Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Пицца глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		190-210	15-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофелем	Универсальный противень	3		190-210	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Хлебобулочные изделия, готовые					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		200-220	10-15
Куриные палочки и нагеты	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Штрудель, глубокой заморозки					
Штрудель	Универсальный противень	3		190-210	30-40

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда		Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С 50 °С	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.
Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.
Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

Сушки

Режим «3D-горячий воздух»  прекрасно подходит для сушки. Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте. Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой. Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть. Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

- Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
- Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
- Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

- Закройте банки с помощью скоб.
- Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

- Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
- Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите режим «Нижний жар» .
- Установите температуру от 170 до 180 °C.

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф. Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает

от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

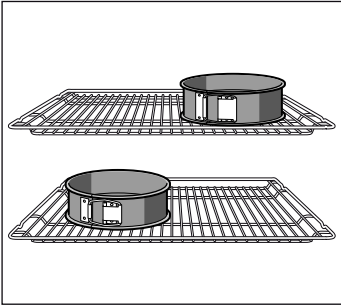
Для выпекания на 2 уровнях:
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:
Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:
Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см. рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:
При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар» . Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Противень + универсальный противень	1+3		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5		130-140	40-55
Маленькие кексы (предварительный разогрев*)	Противень	3		150-170	20-35
	Противень	3		150-170	20-35
	Противень + универсальный противень	1+3		140-160	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5		130-150	35-55
Бисквит на воде(предварительный разогрев)	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	30-40
	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	25-40

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1+3		170-190	70-100

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты Разогреть в течение 10 минут	Решётка	5		3	1/2-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

* По истечении 2/3 времени перевернуть

Зміст

Важливі настанови з безпеки	34
Причини несправностей	37
Ушкодження духової шафи	37
Ушкодження шухлядки	37
Установка, газове та електропідключення	37
Підключення до газопостачання	37
Несправності на газопроводі / запах газу	38
Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят	38
Під'єднання до електромережі	38
Встановить плиту горизонтально	38
Кріплення до стіни	38
Установка приладу	38
Під час транспортування - важливі заходи	38
Ваша нова плита	39
Загальне	39
Область для варіння	39
Конфорки та сталеві сітки конфорок	40
Духова шафа	40
Робоча камера	41
Ваше приладдя	41
Встановлення приладдя	41
Спеціальне приладдя	41
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу	43
Перед першою експлуатацією	43
Встановлення часу доби	43
Розігрівання духової шафи	43
Очищення приладдя	43
Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки	43
Посуд, придатний до використання	44
Поради з використання	44
Налаштування варильної поверхні	45
Запалювання газової конфорки	45
Таблиця - варіння	45
Регулювання режимів роботи духової шафи	46
Види нагрівання та температура	46
Автоматичне вимкнення духової шафи	46
Автоматичне увімкнення та вимкнення духової шафи	47
Швидке нагрівання	47
Встановлення часу доби	47
Установлення таймера	48
Функція "Захист від дітей"	48
Духова шафа	48
Догляд та очищення	48
Засоби очищення	48
Демонтаж та установка підвісних каркасів	50
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	50
Вбудовування та демонтаж скла дверцят	51
Що робити у випадку несправності?	52
Таблиця несправностей	52
Заміна лампи підсвічування духової шафи	52
Скляний захисний ковпак	52
Сервісна служба	52
Е-номер та FD-номер	52
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	53
Пироги та печиво	53
Поради щодо випікання	55
М'ясо, птиця, риба	55
Поради для готування у режимі смаження та гриля	57

Запіканки, гратіни, тости	58
Напівфабрикати	58
Спеціальні страви	59
Розморожування	59
Підсушування	59
Консервування	60
Акриламід у продуктах	60
Тестові страви	61
Випікання	61
Готування в режимі "Гриль"	61

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

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

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

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

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

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або

якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

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

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки 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.
- Поверхні нижньої шухлядки можуть дуже сильно нагрітися. Не зберігайте приладдя духової шафи в шухлядці. У нижній шухлядці забороняється зберігати займисті предмети.

Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.
- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час роботи поверхні приладу сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих

поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.

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

Небезпека опіку!

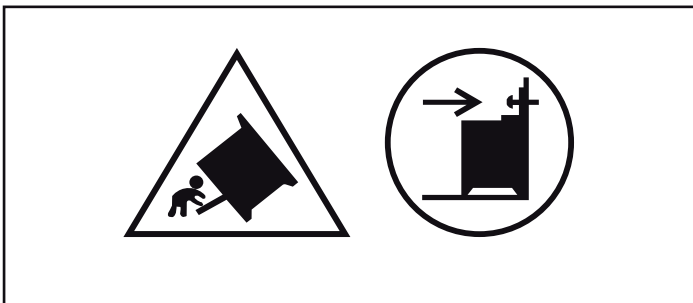
- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в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

Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електроживлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.

- Несправності та пошкодження приладу можуть бути небезпечними. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Пошкоджені чи неправильно встановлені каструлі та каструлі невідповідного розміру можуть призвести до тяжких травм. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду для готування.
- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднувати до цоколя.
- Різка зміна температури може призвести до розтріскування скла. Під час використання варильної панелі уникайте утворення протягів та проливання холодних рідин.
- **Попередження.** Якщо склокерамічна поверхня варильної поверхні розбилась. негайно вимкніть газові і електричні конфорки і відключіть прилад від живлення.
Не торкайтесь варильної поверхні.
Не використовуйте прилад.

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.
- За наявності тріщин чи інших пошкоджень скла виникає небезпека ураження електрострумом. Вимкніть топкий запобіжник на щитку запобіжників. Зв'яжіться з сервісним центром.

Небезпека пожежі!

- Під час самоочищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути. Перед кожним самоочищенням потрібно виїняти з робочої камери та з приладдя великі рештки їжі.
- Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не підвішуйте легкозаймисті предмети, наприклад, рушники для посуду, на ручку дверцят. Слідкуйте за тим, щоб передню стінку приладу не було заблоковано. Не підпускайте дітей до приладу.

Небезпека опіків!

- Під час самоочищення робоча камера дуже сильно нагрівається. Не відкривайте дверцята приладу та не зсувайте блокувальні гачки рукою. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- **⚠** Під час самоочищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Причини несправностей

Варильна поверхня

Увага!

- 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.
- Використовуйте конфорку, лише встановивши на неї посуд. Не розігрівайте пусті каструлі або сковорідки. Від цього пошкоджується дно каструлі.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі біля індикаторів та на раму.
- Зверніть увагу на те, щоб газові конфорки залишалися чистими та сухими. Чашечки та кришки конфорок мають знаходитися строго на своїх місцях.
- Сіль, цукор або пісок спричиняють подряпини на склокераміці. Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження. Тому не зберігайте такі предмети над варильною поверхнею.
- Цукор та страви з великим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню. Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла. Обережно! У шкребка для скла гостре лезо.

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 °C. 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.

Ушкодження шухлядки

Увага!

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

Установка, газове та електропідключення

Підключення до газопостачання

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

Для кваліфікованих спеціалістів та сервісної служби

Увага!

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

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

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

Техніка безпеки

Номинальний робочий тиск приладу складає;

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

⚠ Якщо тиск газу у Вашій мережі газорозподілення!

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

Несправності на газопроводі / запах газу

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

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

Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят

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

Під'єднання до електромережі

Увага!

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

Для сервісної служби

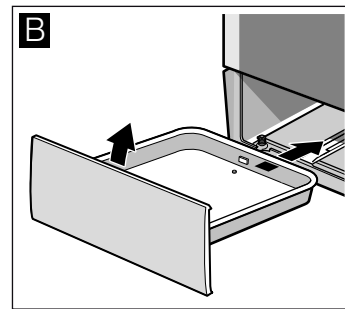
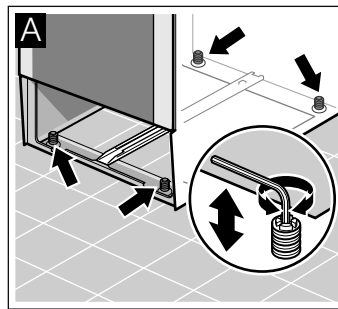
Увага!

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

Встановіть плиту горизонтально

Установіть плиту безпосередньо на підлогу.

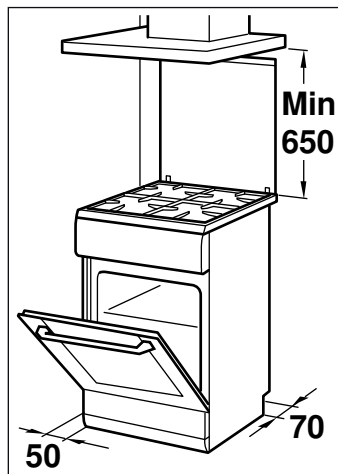
1. Витягніть шухлядку та підніміть її догори.
На внутрішній стороні цоколя, попереду та позаду, знаходяться встановлювальні ніжки.
2. Встановлювальні ніжки можна за потребою встановити вище або нижче за допомогою шестигранного ключа, щоб плита стояла горизонтально (мал. А).
3. Встановіть назад шухлядку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



Кріплення до стіни

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

Установка приладу



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

Під час транспортування - важливі заходи

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

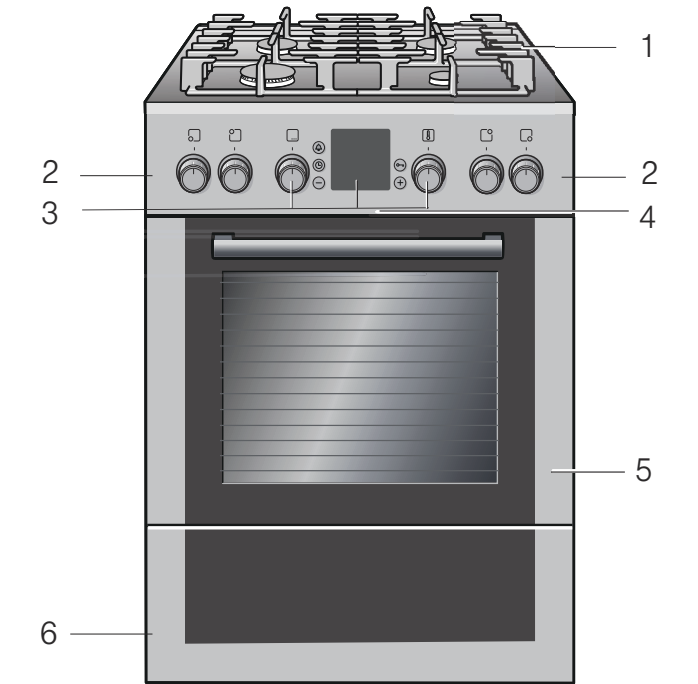
Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Ваша нова плита

Тут Ви зможете ознайомитися з Вашою новою плитою. Ми пояснимо Вам роботу панелі управління, варильної поверхні та її елементів. Тут Ви знайдете інформацію щодо робочої камери та приладдя.

Загальне

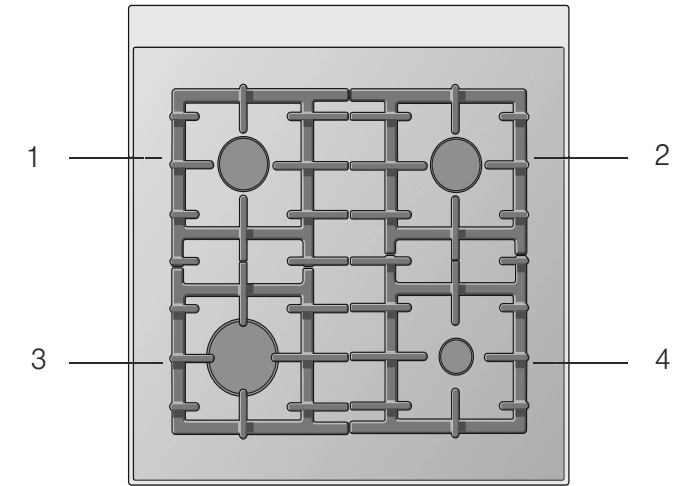
Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення	
1	Варильна поверхня
2	Перемикач конфорок
3	Регулятор функцій, обслуговувальні клавіші, дисплей та регулятор температури
4	Система охолодження приладу
5	Дверця духової шафи
6	Нижня шухлядка

Область для варіння

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



Пояснення	
1	Стандартна конфорка
2	Стандартна конфорка
3	Потужна конфорка
4	Економічна конфорка

Перемикач конфорок

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

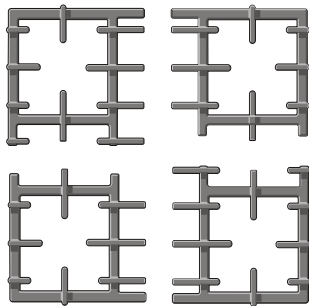
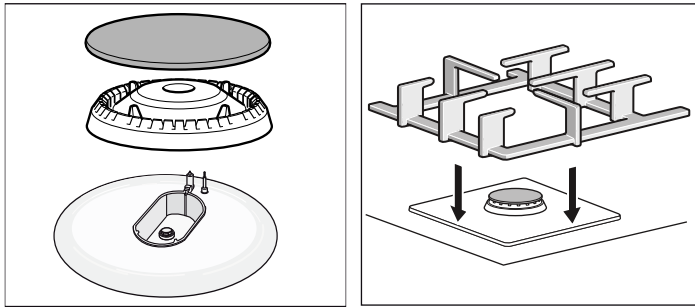
Позиції		Функція/газова плита
○	Нульова позиція	Газова плита вимкнена.
☆	Положення запалювання	Положення запалювання
Ⓢ	Зона регулювання параметрів	"Великий вогонь" = найпотужніша установка
Ⓢ		"Заощадливе полум'я" = найменша установка

Наприкінці зони регулювання знаходиться упор. Далі не повертайте.

Конфорки та сталеві сітки конфорок

Для правильного використання приладу необхідно переконатися, щоб решітки та всі деталі пальників були правильно встановлені. Не міняйте місцями кришки конфорок.

Перед першим використанням необхідно вийняти сталеві сітки з робочої камери духової шафи і перемістити їх на конфорки.



Духова шафа

Духову шафу Ви можете регулювати за допомогою регулятора функцій та регулятора температури.

Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій Ви встановлюєте вид нагрівання духової шафи. Регулятор функцій можна повертати праворуч та ліворуч.

Позиція	Застосування
Нульова позиція	Духову шафу вимкнено.
Верхнє/нижнє нагрівання	Для пирогів, запіканок та пісної печені, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
3D-гаряче повітря*	Для пирогів та тістечок на рівнях від одного до трьох. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
Піца	Швидке готування заморожених продуктів без попереднього розігрівання, наприклад, піци, картоплі фрі чи штруделя. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів у задній стінці.
Нижнє нагрівання	Для консервування та підрум'янювання. Жар надходить знизу.
Гриль з конвекцією	Для смаження м'яса, птиці та цілої риби. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.

Позиція	Застосування
Гриль, мала площа нагрівання	Для гриля із стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби невеликими порціями. Нагрівання середньої частини нагрівальних елементів гриля.
Гриль, велика площа нагрівання	Для гриля із стейків, ковбасок, тостів та порційної риби. Нагрівається вся поверхня під нагрівальним елементом гриля.
Розморожування	Для розморожування, наприклад, м'яса, птиці, хліба та пирога. Вентилятор забезпечує циркулювання теплого повітря навколо страви.
Швидке нагрівання	Швидке попереднє розігрівання духової шафи без приладдя.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.

Після встановлення режиму у робочій камері загоряється лампа.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру режиму гриля.

Позиції	Функція
 Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.
50-270	Діапазон температур
1, 2, 3	Режими гриля
	Режими гриля, мала  та велика  площі. Рівень 1 = слабе нагрівання Рівень 2 = нагрівання середнього ступеня Рівень 3 = сильне нагрівання

Поки духову шафу нагрівається, на дисплеї відображається символ температури . Якщо нагрівання перервано, символ згасає. При деяких установках він не загоряється.

Клавіші та індикація

За допомогою клавіш Ви зможете включати різноманітні додаткові функції. Встановлені параметри з'являються на дисплеї.

Клавіша	Застосування
Клавіша "Таймер"	За її допомогою Ви можете увімкнути таймер.
Клавіша "Годинник"	За її допомогою Ви можете встановити поточний час, тривалість роботи духової шафи $\rightarrow$ та час закінчення $\rightarrow$.
Клавіша "Мінус"	За її допомогою Ви можете зменшити показники.
Клавіша "Ключ"	За її допомогою Ви можете увімкнути та вимкнути функцію "Захист від дітей".
Клавіша "Плюс"	За її допомогою Ви можете збільшити показники.

Робоча камера

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

Лампа підсвічування духової шафи

Під час роботи лампа підсвічування духової шафи освітлює робочу камеру.

Охолоджувальний вентилятор

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

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

Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духову шафу перегріється.

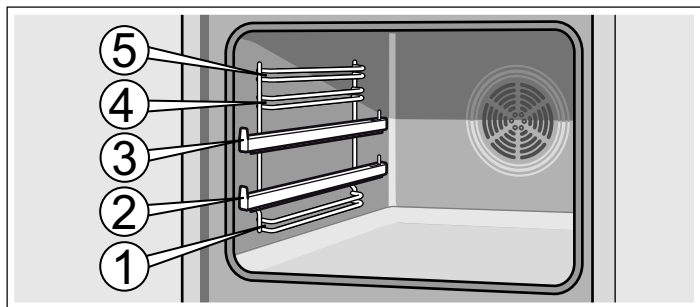
Ваше приладдя

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 удавалося Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

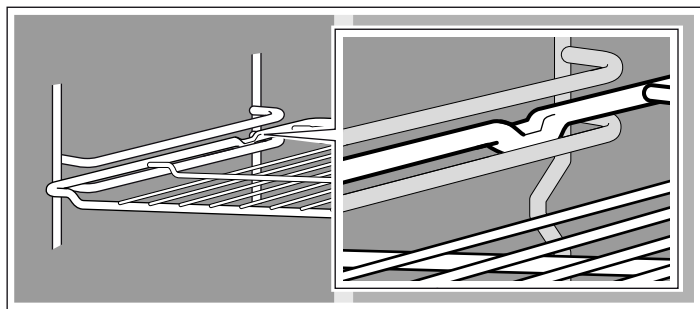
Встановлення приладдя

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



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

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



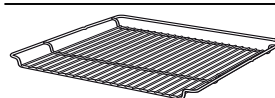
Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 Ви можете висувати приладдя далі.

У залежності від устаткування приладу напрямні механізми фіксуються, якщо їх повністю висути. Це полегшує встановлення приладдя в прилад. Для розблокування напрямних телескопічного механізму всуньте їх легким натисненням назад у робочу камеру.

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

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

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



Решітка

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

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



Емальоване деко для випікання

Для пирогів та тістечок.

Установіть деко для випікання скошеною крайкою до дверцят.



Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Установіть універсальне деко скошеною крайкою до дверцят.

Спеціальне приладдя

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

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

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Форма для піци	HEZ317000	Особливо добре підходить для готування піци, страв із продуктів глибокого замороження та круглих тортів. Форму для піци Ви можете використовувати замість універсального дека. Встановіть деко на решітку та дотримуйтесь вказівок із таблиці.
Вставна решітка	HEZ324000	Для смаження. Завжди ставте решітку для гриля на універсальне деко. В нього буде стікати жир та сік від м'яса.
Деко для гриля	HEZ325000	Застосовується під час готування на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок, щоб запобігти сильному забрудненню духової шафи. Використовуйте деко для гриля лише разом з універсальним деком. Готування страв на деку для гриля: його можна встановлювати лише на рівнях 1, 2 і 3. Деко для гриля як захист від бризок: встановлюйте універсальне деко разом з деком для гриля під решітку.
Камінь для випікання	HEZ327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.
Емальоване деко для випікання	HEZ331003	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям	HEZ331011	Пирogi та домашнє печиво зручно розподіляються по деку для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ332003	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків для запікання. Може також використовуватися для збирання жиру або м'ясного соку при встановленні під решітку. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко з антипригарним покриттям	HEZ332011	Пирogi зі соковою начинкою, випічка, страви із продуктів глибокого замороження та велика печеня добре розподіляються по універсальному деку. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Кришка для професійного дека	HEZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Професійне деко зі вставною решіткою	HEZ333003	Особливо добре підходить для приготування великих порцій.
Напрявні шини		
Трирівневі напрямні	HEZ338352	За допомогою витяжних шин на рівнях 1, 2 та 3 можна витягувати приладдя, і воно не буде перекидатися. Трирівневі напрямні не підходять для приладів з використанням рожа.
Трирівневі напрямні з гальмівною функцією	HEZ338357	За допомогою витяжних шин на рівні 1, 2 та 3 можна повністю витягувати приладдя, і воно не буде перекидатися. Напрявні шини фіксуються так, щоб було зручно встановлювати деко для випікання. Трирівневі телескопічні напрямні з гальмівною функцією не підходять для приладів з використанням рожа.
Решітка	HEZ334000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Скляна жаровня	HEZ915001	Скляна жаровня підходить для тушкування та готування запіканок. Особливо добре підходить для програм та режиму автоматичного смаження.

Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

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

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

Перед першою експлуатацією

У даному розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі або на газовій варильній поверхні. Спочатку прочитайте розділ "Техніка безпеки".

Встановлення часу доби

Після підключенні духової шафи на дисплеї висвітлюється символ ☀ та три нулі. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу ☀.
На індикаторі з'являється поточний час 12:00, а символ ☀ починає мерехтіти.

2. За допомогою клавіші + або - установіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

Розігрівання духової шафи

Для того щоб видалити запах нового приладу, спочатку зачиніть порожню духову шафу та прогрійте її. Ідеальним для цього є готування протягом години на режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  при 240 °C. Слідкуйте за тим, щоб у робочій камері не залишались рештки упаковки.

1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .
2. Регулятор температури встановіть на 240 °C.

Через годину вимкніть духову шафу. Поверніть регулятор функцій та регулятор температури на нульову позицію.

Очищення приладдя

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

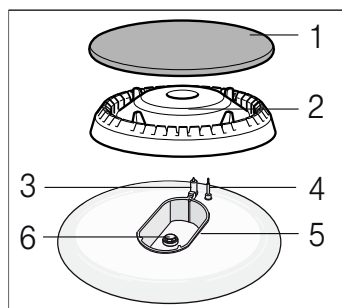
професійній мережі або через інтернет. При замовленні назвіть відповідний номер артикула.

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.

Сопло (6) повинне бути сухе та чисте. Завжди встановлюйте кришку конфорки точно на її чашечку.



Посуд, придатний до використання

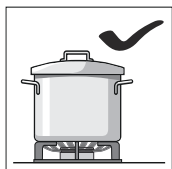
Конфорка/ Електрична варильна поверхня*	макс. діаметр каструлі	хв. діаметр каструлі
Електрична варильна поверхня*	14,5 см	14,5 см
Конфорка Wok** 4 кВт	24 см	28 см
Потужна конфорка 3 кВт	24 см	28 см
Стандартна конфорка 1,7 кВт	18 см	24 см
Економічна конфорка 1 кВт	12 см	18 см

* Опціонально (для моделей з електричною варильною поверхнею)

** Опціонально (для моделей з конфорками Wok)

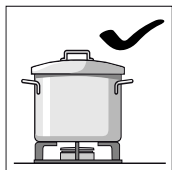
Поради з використання

Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



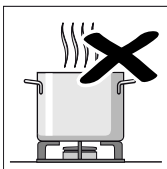
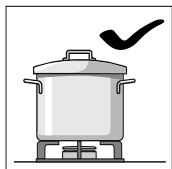
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки.

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

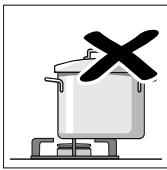
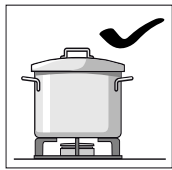


Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильній поверхні. Такий посуд може перекинутися.

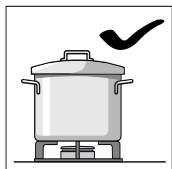
Використовуйте тільки посуд з плоским товстим дном.



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

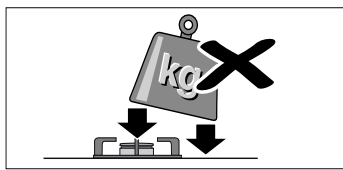


Завжди встановлюйте посуд по центру конфорки, інакше він може перекинутися.



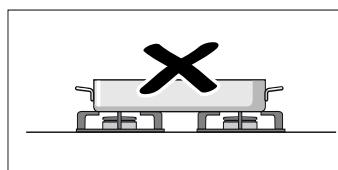
Встановлюйте посуд тільки на решітці і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.

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.

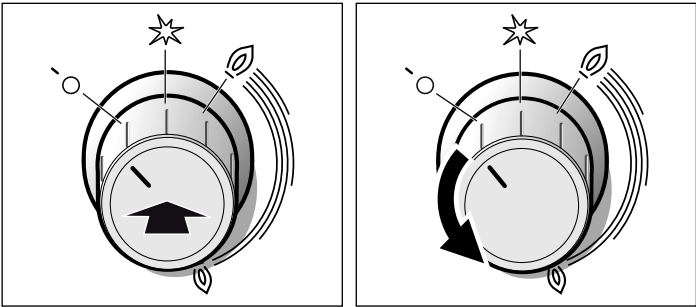
Налаштування варильної поверхні

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

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 захисну панель. Поки плита працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
- 2. Проверніть перемикач обраної конфорки ліворуч до положення запалювання ⚡. Почалося запалювання.
- 3. Натисніть на перемикач конфорок та утримуйте його протягом 1-3 секунд. Газова конфорка запалюється.



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

- 4. Встановіть бажаний розмір полум'я. Між позицією ⚡ "Вимк." та позицією 🔥 полум'я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між 🔥 великим та 🔥 маленьким полум'ям.

- 5. Якщо полум'я знову згасне, повторіть процес запалювання з кроку 2.
- 6. Завершення процесу готування: Поверніть перемикач конфорок ⚡ праворуч до позиції "Вимк.".

Запальничку не можна активувати більше ніж протягом 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше хвилину. Потім повторіть процес запалювання.

⚠ Увага!

Якщо після вимкнення на ще гарячій плиті повернути перемикач конфорок, виходитиме газ. + Якщо не повернути перемикач у позицію запалювання ⚡, через 60 секунд подача газу перерветься.

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.

При варінні дуже швидко руйнуються вітаміни та мінеральні речовини у продуктах. Застосовуйте для цього лише невелику кількість води. У такому випадку овочі збережуть 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	Маленьке полум'я
Розігрівання та підтримання в теплому стані	Супи	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Тушкування*	Риба	Стандартна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Тушкування*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Стандартна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Варіння*	Рис, овочі, страви з м'яса (із соусом)	Стандартна конфорка	Велике полум'я
Смаження	Млинці, картопля, шніцель, рибні палички	Стартова конфорка	Між великим та маленьким полум'ям

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

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. Ви можете встановити для Вашої страви тривалість готування та час закінчення роботи духової шафи.

Види нагрівання та температура

Приклад на малюнку: 190 °C, "Верхнє/нижнє нагрівання" .

1. За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.



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



Духова шафа нагрівається.

Вимкнення духової шафи

Поверніть регулятор функцій на нуль.

Зміна установки

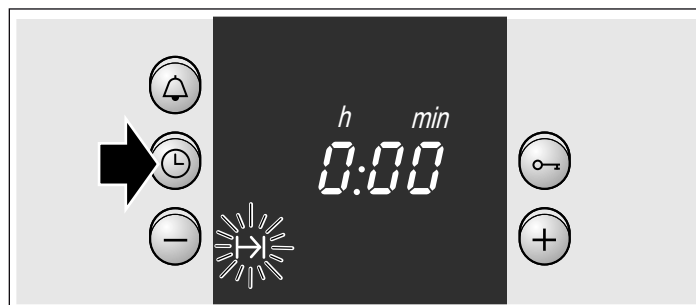
За допомогою відповідного регулятора Ви можете змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.

Автоматичне вимкнення духової шафи

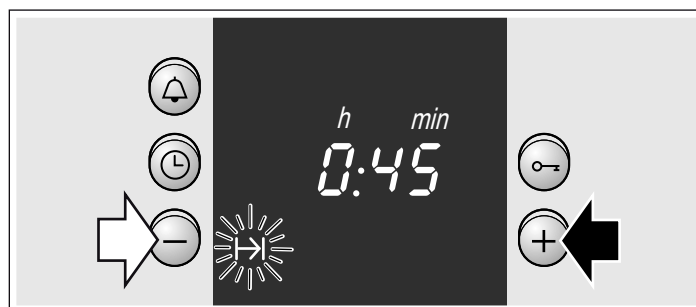
Тепер встановіть час готування (тривалість) для Вашої страви.

Приклад на малюнку: установка для режиму "Верхнє/нижнє нагрівання",  190 °C, тривалість 45 хв.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.
3. Натисніть клавішу годинника . Мерехтить символ тривалості .



4. Встановіть тривалість за допомогою клавіш + або -. Клавіша +, запропоноване значення = 30 хвилин
Клавіша -, запропоноване значення = 10 хвилин



Час готування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається. Двічі натисніть клавішу  та вимкніть регулятор функцій.

Зміна установки

Натисніть клавішу годинника . Змініть тривалість за допомогою клавіш + або -.

Переривання настройки

Натисніть клавішу годинника . Натискайте клавішу -, поки індикація не буде встановлена на нулі. Вимкніть духову шафу за допомогою регулятора функцій.

Встановлення тривалості, якщо індикація поточного часу згасла

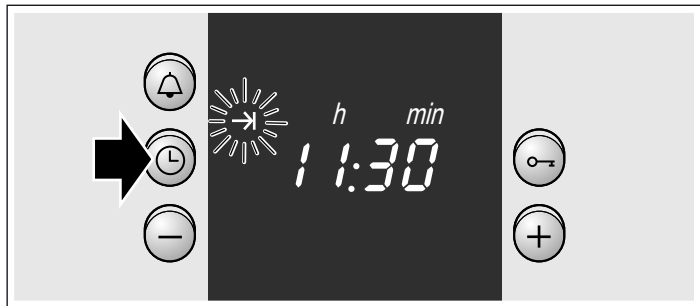
Двічі натисніть клавішу годинника  та зробіть установки, як зазначено в пункті 4.

Автоматичне увімкнення та вимкнення духової шафи

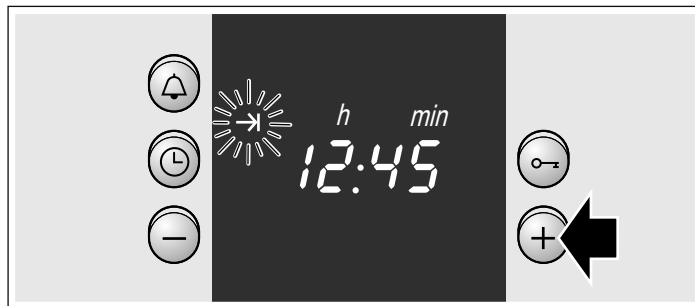
Будь-ласка, не забудьте, що продукти, які легко псуються, не повинні надовго залишатися у робочій камері.

Приклад на малюнку: установка для режиму "Верхнє/нижнє нагрівання", □ 190 °C. Зараз 10:45. Приготування триває 45 хвилин, і страва має бути готова о 12:45. .

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
 2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.
 3. Натисніть клавішу годинника ⌚.
 4. Встановіть тривалість за допомогою клавіш + або -.
 5. Доторкайтесь до клавіші годинника ⌚, поки не замиготить символ закінчення →|.
- На дисплеї можна побачити, коли страва буде готова.



6. За допомогою клавіші + перенесіть час закінчення. Через декілька секунд установка буде занесена у пам'ять. На дисплеї світиться час закінчення роботи, до якого духову шафу працюватиме.



Час готування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається. Двічі натисніть клавішу ⌚ та вимкніть регулятор функцій.

Вказівка: Ви можете змінювати установки, поки на дисплеї миготить символ. Якщо символ світиться, установка збережена у пам'яті.

Швидке нагрівання

У режимі швидкого нагрівання Ваша духову шафа розігріється до встановленої температури максимально швидко.

Вмикайте режим швидкого нагрівання, якщо Вам потрібно нагріти духову шафу вище 100 °C.

Для того щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву у робочу камеру, коли режим швидкого нагрівання вимкнувся.

1. Встановіть регулятор функцій на [ш].
2. Встановіть регулятором температури бажану температуру.

На дисплеї з'являється символ ↓. Духова шафа починає нагріватися.

Швидке нагрівання закінчилося

На дисплеї згасає символ ↓. Поставте страву у духову шафу та встановіть бажаний вид нагрівання.

Встановлення часу доби

Після першого підключення або після зникнення (вимкнення) електричного струму на дисплеї миготить символ ⌚ та три нулі. Встановіть поточний час. Регулятор функцій повинен бути вимкнений.

Регулювання

1. Натисніть клавішу годинника ⌚.
На дисплеї відображається 12:00 та миготить символ ⌚.
2. За допомогою клавіш + або - установіть поточний час.
Через декілька секунд поточний час буде занесений у пам'ять. Символ ⌚ згасає.

Зміна, напр., з літнього на зимовий час

Двічі натисніть клавішу годинника ⌚ та змініть установки за допомогою клавіш + або -.

Установлення таймера

Таймер Ви можете використовувати і як кухонний таймер. Він працює незалежно від духової шафи. У таймера свій особливий сигнал. Таким чином Ви можете почути, що відключилося: таймер чи духову шафу. Ви також можете встановлювати таймер, коли блокування від доступу дітей активоване.

Регулювання

1. Натисніть клавішу таймера .
Мерехтить символ .
2. За допомогою клавіші "+" або "-" установіть час таймера.
Клавіша + запропоноване значення = 10 хвилин
Клавіша - запропоноване значення = 5 хвилин

Через декілька секунд таймер розпочинає роботу. На дисплеї світиться символ . Можна бачити перебіг часу.

Після того як час вийшов

Лунає сигнал. Натисніть клавішу таймера . Індикатор таймера згасає.

Зміна часу таймера

Натисніть клавішу таймера . Змініть час за допомогою клавіш + або -.

Відміна установки

Натисніть клавішу таймера . Натискайте клавішу -, поки індикація не буде встановлена на нулі.

Одночасне відрахування часу тривалості та таймеру

Світяться символи. На дисплеї відображається зворотній відлік часу таймера.

Запит залишкової тривалості $I \rightarrow I$, часу закінчення $\rightarrow I$ або поточного часу $\odot$:

Натискайте клавішу годинника $\odot$, поки не з'явиться відповідний символ.

Запитаний параметр на кілька секунд з'являється на дисплеї.

Функція "Захист від дітей"

Духова шафа

Для того щоб діти не могли випадково включити духову шафу, у ній вбудоване блокування від дітей.

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Регулятор функцій повинен бути вимкнений.

Увімкнення: натискайте клавішу "ключ" , поки на дисплеї не з'явиться символ . Це триває приблизно 4 секунди.

Вимкнення: натискайте клавішу "ключ" , поки не згасне символ .

Вказівки

- Таймер та поточний час можна встановити у будь-який час.
- Після аварійного відключення електроенергії встановлена функція "Захист від дітей" відключається.

Догляд та очищення

При ретельному очищенні та догляді Ваша варильна поверхня та духову шафу 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 вигоряє. 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.

Фронтальні панелі з високоякісної сталі	Протріть вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Завжди протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Промокніть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Фронтальні панелі з високоякісної сталі можна полірувати за допомогою спеціального засобу для догляду. Виконуйте вказівки виробника. Спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі Ви можете придбати в нашій сервісній службі або в магазинах спеціалізованої торгівлі.
Емальовані та вкриті лаком поверхні	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
Варильна поверхня	Догляд: засоби для догляду та захисту для склокерамічних поверхонь. Очищення: очисні засоби, що підходять для склокерамічних поверхонь. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці очисного засобу. ⚠ Шкребок для скла для важких плям: Зніміть зі шкребка запобіжник та почистіть лише лезом. Увага, лезо шкребка дуже гостре. небезпека поранення. Після очищення знову поставте запобіжник на лезо. Пошкоджене лезо відразу замінити.
Рама варильної поверхні	Теплий лужний розчин: Почистіть шкребком для скла, лимоном або оцтом.
Конфорки та сталеві сітки газових конфорок	Забороняється мити в посудомийній машині. Зніміть сталеві сітки та почистіть їх губкою з невеликою кількістю теплої води та мийного засобу. Зніміть чашечку та кришку конфорки. Для очищення застосовуйте губку з теплою водою та мийним засобом. Слідкуйте за тим, щоб отвори чашечок конфорок не заблокувалися часточками бруду. Почистіть запальнички маленькою м'якою щіткою. Газова конфорка буде функціонувати, лише якщо запальничка буде чистою. Видаліть залишки страв з піддона конфорок за допомогою м'якого рушника з теплим мийним засобом. Застосовуйте для цього лише невелику кількість води. Вода не повинна потрапити всередину приладу. Слідкуйте, щоб отвори гвинтів під час очищення не заблокувалися або не пошкоджувалися. Промокніть усі деталі після очищення та встановіть кришку конфорки точно на її чашечку. Неправильно встановлені деталі ускладнюють запалювання конфорок. Кришки конфорки вкриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть змінити колір. Функціональність конфорок від цього не зменшується. Встановіть назад сталеві сітки.
Кнопки	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
Скло дверцят	Можна очищати засобом для очищення скла. Не застосовуйте агресивні очисні засоби або гострі металеві предмети. Вони можуть подряпати або пошкодити поверхню скла дверцят.
Ущільнювач	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
Дно, верхня панель та бокові стінки духової шафи	Очистіть теплою водою або водним розчином оцту. При сильному забрудненні: Очищувач для духової шафи, застосовувати лише коли духовка шафа не нагріта. Забороняється наносити засіб на задню стінку.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
Приладдя	Замочіть у теплому лужному розчині. Почистіть губкою для посуду або щіткою.
Алюмінієве деко для випікання (опціонально)	Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпання, забороняється доторкатися до металеві поверхні ножом або іншим гострим предметом. Витерти ганчіркою для вікон або мікрофібровою, неволоконною хусткою, змоченою у лужному розчині, горизонтально та не натискаючи, всю поверхню. Промокніть м'яким рушником. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Вони дряпають деко для випікання
Функція "Захист від дітей" (опціонально)	Якщо активована функція "Захист від дітей" для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати. Замочіть усі пластмасові деталі у теплому лужному розчині та промийте губкою. Промокніть м'яким рушником. При сильному забрудненні функція "Захист від дітей" не працює належним чином.
Нижня шухлядка (опціонально)	Очищуйте вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
Приладдя	Замочіть у теплому лужному розчині. Почистіть губкою для посуду або щіткою.

Очищення поверхонь, які самостійно очищуються, у робочій камері

Задня стінка в робочій камері покрита шаром високопористої кераміки. Під час роботи духової шафи це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні. Чим вище температура, та чим триваліше працює духовка, тим краще результат.

Але якщо навіть після неодноразової експлуатації, забруднення ще залишились, дійте так:

1. Ретельно очистіть дно робочої камери, верхню панель та бокові стінки.
2. Встановіть режим 3D-гаряче повітря .
3. Розігрійте порожню зачинену духову шафу прибіл. на 2 години за максимальної температури.

Керамічне покриття буде відновлене. Після того, як духовка охолонула, видаліть водою та м'якою губкою коричневі або білі залишки.

Незначна зміна кольору покриття не впливає на процес самоочищення.

Увага!

- Забороняється використовувати абразивні очищувальні засоби. Вони можуть подрпати та зруйнувати високопористий шар.
- Забороняється очищувати керамічні поверхні засобом для очищення духових шаф. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на них, негайно змийте його м'якою губкою та достатньою кількістю води.

Очищення задньої та бокових стінок, а також верхньої панелі

Для цього витріть її ганчіркою для миття посуду та гарячим лужним або оцтовим розчином.

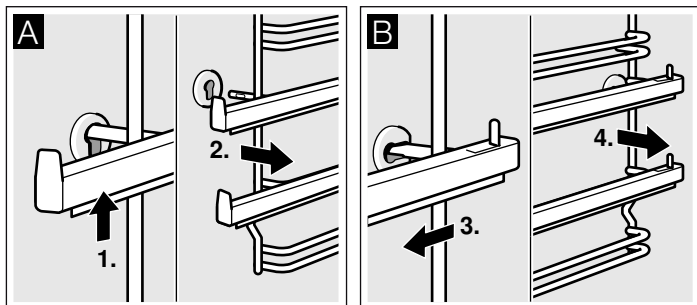
Якщо забруднення сильне, скористайтеся металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері. Ніколи не обробляйте самоочищувальні поверхні металевим шкребок з скрученої спіралі або засобом для очищення духовок.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Демонтаж підвісних каркасів

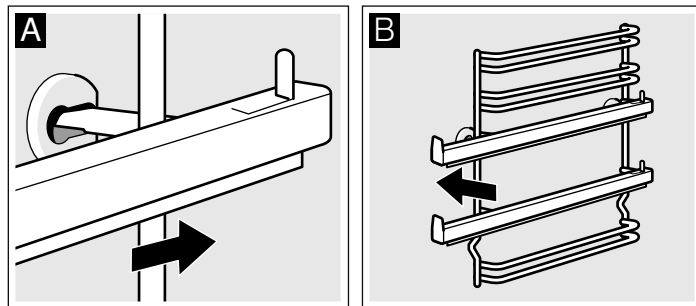
1. Підніміть спереду підвісні каркаси догори
2. та зніміть їх (мал. А).
3. Після цього потягніть уперед підвісні каркаси повністю
4. та вийміть їх (мал. В).



Почистіть підвісний каркас м'яким засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть їх щіткою.

Установка підвісних каркасів

1. Спочатку встроміть підвісні каркаси у задню розетку, трохи натисніть назад (мал. А),
2. а потім підвісьте їх у передню розетку (мал. В).

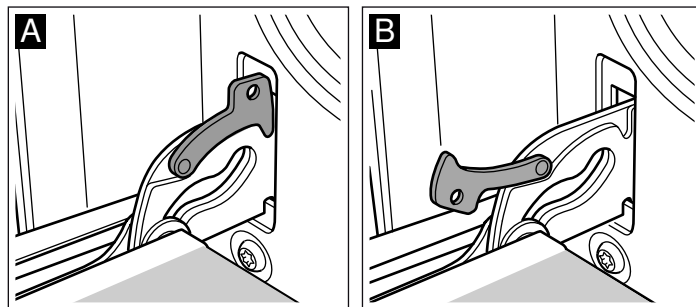


Підвісні каркаси входять лише праворуч або ліворуч. Зверніть увагу на те, що рівні 1 і 2 знаходяться знизу, а рівні 3, 4 і 5 - зверху, як показано на мал. В. Висувні рейки можна висувати вперед.

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 зачіпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не заскакують.

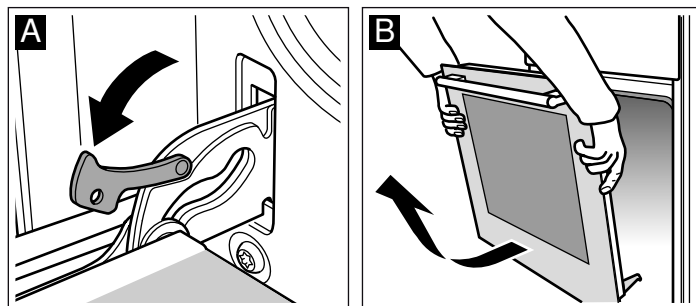


⚠ Небезпека травмування!!

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

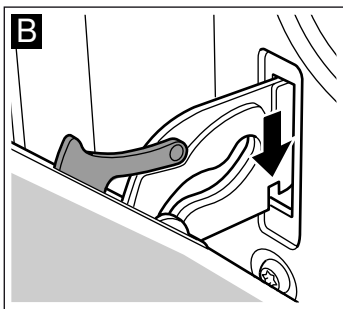
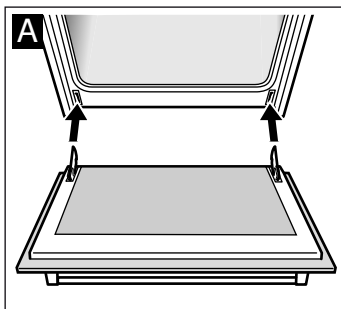
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обомі руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



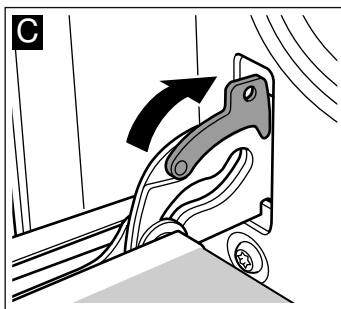
Установлення дверцят

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 защепніть обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



⚠ Небезпека травмування!!

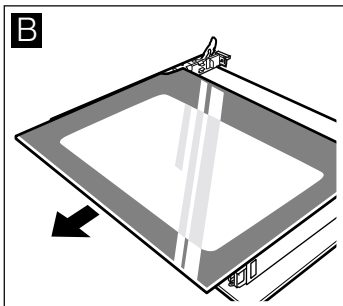
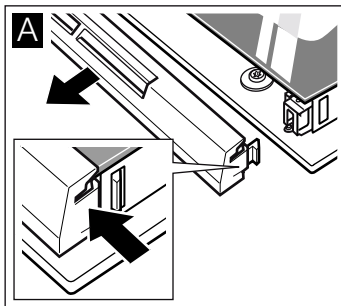
Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

Вбудовування та демонтаж скла дверцят

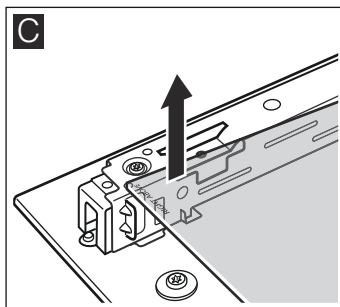
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

Демонтаж

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Витягніть захисну панель зверху з дверцят духової шафи. Для цього притисніть язички пальцями ліворуч та праворуч (мал. А).
3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. В).



4. Підніміть скло та витягніть його (мал. С).



Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

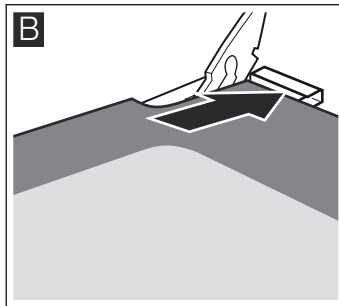
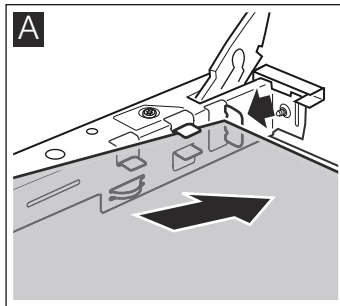
⚠ Небезпека травмування!

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

Установлення

Під час вбудовування звертайте увагу на те, щоб напис "right above" знаходився ліворуч знизу.

1. Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
2. Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Зовні поверхня повинна бути гладкою. (мал. В).



3. Установіть та притисніть захисну панель.
4. Установіть дверцята.

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

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 страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, розділ "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електроструму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
Миготить індикатор годинника.	Збій постачання електроструму	Заново встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Обертайте перемикач туди-сюди кілька разів.
Газова конфорка не запалюється.	Аварійне відключення або вологі запальвальні елементи.	Запалюйте газові конфорки за допомогою газової запальнички або сірника.

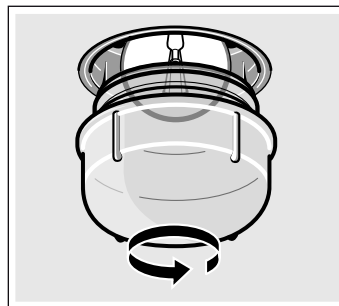
Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

Небезпека ураження електричним струмом!

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

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



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

Скляний захисний ковпак

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

Сервісна служба

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

Е-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (Е-№.) та номер виготовлення (FD-№.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

Е-№.	FD-№.
Сервісна служба 	

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

Вказівки

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

Пирogi та печиво

Випікання на одному рівні

З режимом "Верхнє/нижнє нагрівання"  випікання пирогів вдається найкраще.

Якщо Ви бажаєте випікати в режимі "3D-гаряче повітря" , встановлюйте приладдя на вказані рівні:

- Пирogi у формах: рівень 2
- Пиріг на деку: рівень 3

Випікання на декількох рівнях одразу

Готуйте в режимі "3D-гаряче повітря" .

Рівні встановлення при випіканні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: рівень 3
- Дкео для випікання: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на 3 рівнях:

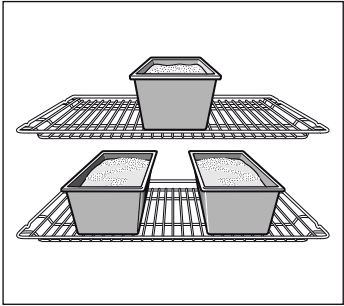
- Деко для випікання: рівень 5
- Універсальне деко: рівень 3

Дкео для випікання: рівень 1

встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.

У таблицях Ви знайдете різноманітні пропозиції щодо Ваших страв.

Якщо Ви одночасно випікаєте у 3 прямокутних формах, поставте їх на решітках так, як зображено на малюнку.



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 розігріваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

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

Пирogi у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Пиріг із здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	40-50
	3 прямокутних форми	3+1		140-160	60-80
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	60-70
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Фруктовий пиріг, зі здобного тіста	Рознімна або кругла форма	2		160-180	50-60
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	1		170-190	25-35
Фруктовий або сирний торт з пісочного тіста*	Рознімна форма	1		170-190	70-90
Швейцарський пиріг	Форма для піци	1		220-240	35-45
Пікантні пирogi (наприклад, французький пиріг (кіш) або пиріг з цибулею)*	Рознімна форма	1		180-200	50-60

* Охолоджуйте пирogi прибіл. 20 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.

Пироги у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Піца, тонке тісто, невелика кількість начинки (попереднє розігрівання)	Форма для піци	1		250-270	10-15
* Охолоджуйте пироги прибіл. 20 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.					
Пиріг на деку	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Здобне або дріжджове тісто з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Здобне або дріжджове тісто із соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	50-60
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	2		210-230	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	Універсальне деко	2		180-200	55-65
Турецький пиріг — бьорек	Універсальне деко	2		180-200	40-50
Піца	Деко для випікання	2		220-240	15-25
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	35-45
Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Домашнє печиво	Деко для випікання	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		130-150	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	30-40
Фігурне печиво (попередньо розігріти)	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140	35-50
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	2		110-130	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		100-120	35-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Деко для випікання	3		80-100	130-150
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2		200-220	30-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		160-180	35-45
Випічка із дріжджового тіста	Деко для випікання	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		170-190	25-35

Хліб та булочки
Під час випікання хліба розігрійте попередню духову шафу, якщо іншого не рекомендовано.

Забороняється наливати воду в гарячу духову шафу.
Під час випікання на 2 рівнях завжди ставте універсальне деко над деком для випікання.

Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	8
				200	35-45
Хліб з кислого тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	8
				200	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
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		160-180	20-30

Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколiть дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осiдає.	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 не достатньо по краях.	Не змащуйте крайки розiмної 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.	Проколiть зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водними 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 осипте його мигдалем або панiрувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтеся рецепту та часу випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Установіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Випікайте нижню випічку в режимі верхнього/нижнього нагрівання  на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтесь більш глибоким універсальним деком.
Дрібне печиво із дріжджового тіста злипається під час випікання.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибіл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим "3D-гаряче повітря"  . Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.
Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.	Під час випікання може випарюватися 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 кількості печені підходить також універсальне деко.

Краще використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та добре закривалася.

Якщо Ви користуєтесь 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 пропікатись. 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.

Печена

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.

Готування в режимі "Гриль"

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

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

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

Перевертайте шматки продуктів для гриля через $\frac{2}{3}$ часу готування.

Соліть стейки тільки після готування.

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

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

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

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

М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

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

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

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

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Яловичина						
Тушкована яловичина	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Яловиче філе середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	1		210-230	50
Стейки, 3 см товщиною середнього ступеня просмаження		Решітка	5		3	15
Телятина						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
М'ясо для запікання без шкірки (напр., зашийок)	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Смаження із шкіркою (наприклад, лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	2		210-230	70
Ягнятина						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		150-170	120
Фарш						
М'ясний рулет	з 500 г м'яса	Відкритий	1		170-190	70
Ковбаски						
Ковбаски		Решітка	4		3	15

Птиця

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

Спочатку покладіть цілу птицю для готування грудкою донизу на решітку. Через 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 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.

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С	Тривалість, хв.
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка	2		200-220	60-70
Пулярка, ціла тушка	1,6 кг	Решітка	2		190-210	80-90
Курча, половина	кожна по 500 г	Решітка	2		200-220	40-50
Курча, порційні шматки	кожен по 300 г	Решітка	3		200-220	30-40
Качка, ціла тушка	2,0 кг	Решітка	2		170-190	90-100
Гусак, ціла тушка	3,5-4,0 кг	Решітка	2		160-170	110-130
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		170-190	80-100
Верхня частина стегна індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

Переверніть шматки риби через 2/3 часу.

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 їй у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, установіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духова шафа залишатиметься чистою.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ° С, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	кожна по прибіл. 300 г	Решітка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решітка	2		170-190	50-60
Рибні котлети, 3 см товщиною		Решітка	3		2	20-25

Поради для готування у режимі смаження та гриля

Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень 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, гратіни, тости

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, установіть додатково універсальне деко 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, °С	Тривалість, хв.
Запіканки					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	30-40
Гратіни					
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти макс. 4 см заввишки	1 форма для запіканок	2		160-180	60-80
	2 форми для запіканок	1+3		150-170	65-85
Тости					
Підсмажені тости, 4 штуки	Решітка	4		160-170	10-15
Підсмаження тостів, 12 штук	Решітка	4		160-170	15-20

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	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Піца, заморожена					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		190-210	15-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Міні-піца	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Піца, охолоджена, попередньо розігріти	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Напівфабрикати з картоплі, заморожені					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		190-210	20-25
Смажена картопля, фарширована	Універсальне деко	3		190-210	15-25
Хлібобулочні вироби заморожені					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Кренделі (дрібна випічка)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
Хлібобулочні вироби, попередньо випечені					
Булочка або багет для розігрівання	Універсальне деко	3		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
М'ясні/рибні напівфабрикати, заморожені					
Рибні палички	Універсальне деко	2		200-220	10-15
Курча, палички або нагетти	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Штрудель, заморожений					
Штрудель	Універсальне деко	3		190-210	30-40

Спеціальні страви

Кремовий йогурт вдасться Вам при низьких температурах на режимі "3D-гаряче повітря"  так само добре, як і пишне дріжджове тісто.

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

Приготування йогурту

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

Страва	Посуд	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються	Поставте на нижню стінку робочої камери 	50 °С попереднє розігрівання 50 °С	5 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери 	50 °С попереднє розігрівання вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5-10 хв. 20-30 хв.

Розморожування

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

Слідкуйте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.
Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.
Кладіть птицю грудкою на тарілку.

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

Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі "3D-гаряче повітря" .
Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти та витріть їх.
Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.
Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте.
Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.

Фрукти та трави	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
600 г порізаних кільцями яблук	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 5 год.
800 г порізаних дольками груш	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 8 год.
1,5 кг слив	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 8-10 год.
200 г почищеної зелені	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °С	прибл. 1½ год.

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

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

Овочі

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

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

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

Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

- 4. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Встановлення

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

Консервування

Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.
Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричинять прокисання фруктів.

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 акріламіда під час готування страв

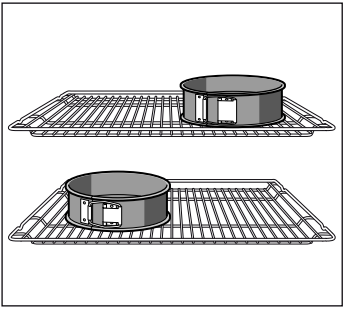
Загальна інформація	■ Готуйте на якомога короткому режимі. ■ Не підсмажуйте страви до темного кольору. ■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акріламіду.
Випікання	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °C.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C. Яйце або жовток яйця зменшує створення акріламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.
Згідно з EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.

Випікання

Випікання на 2 рівнях:
Універсальне деко завжди ставте над деком для випікання.
Випікання на 3 рівнях:
Встановіть універсальне деко всередину.
Фігурне печиво:
Одночасно встановлені страви матимуть різний термін приготування.
Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна біля одної.
Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна над одною, див. мал.



Пиріг у рознімній формі з білої сталі:
Випікайте в режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  на 1 рівні.
Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.
Вказівка: Під час першого випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво, попереднє розігрівання*	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	1+3		140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	1+3+5		130-140	40-55
Маленьке печиво, попереднє розігрівання*	Деко для випікання	3		150-170	20-35
	Деко для випікання	3		150-170	20-35
	Універсальне деко + деко для випікання	1+3		140-160	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	1+3+5		130-150	35-55
Бісквіт на воді, попереднє розігрівання*	Рознімна форма на решітці	2		160-170	30-40
	Рознімна форма на решітці	2		160-170	25-40
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решітки + 2 рознімні форми Ø 20 см	1+3		170-190	70-100

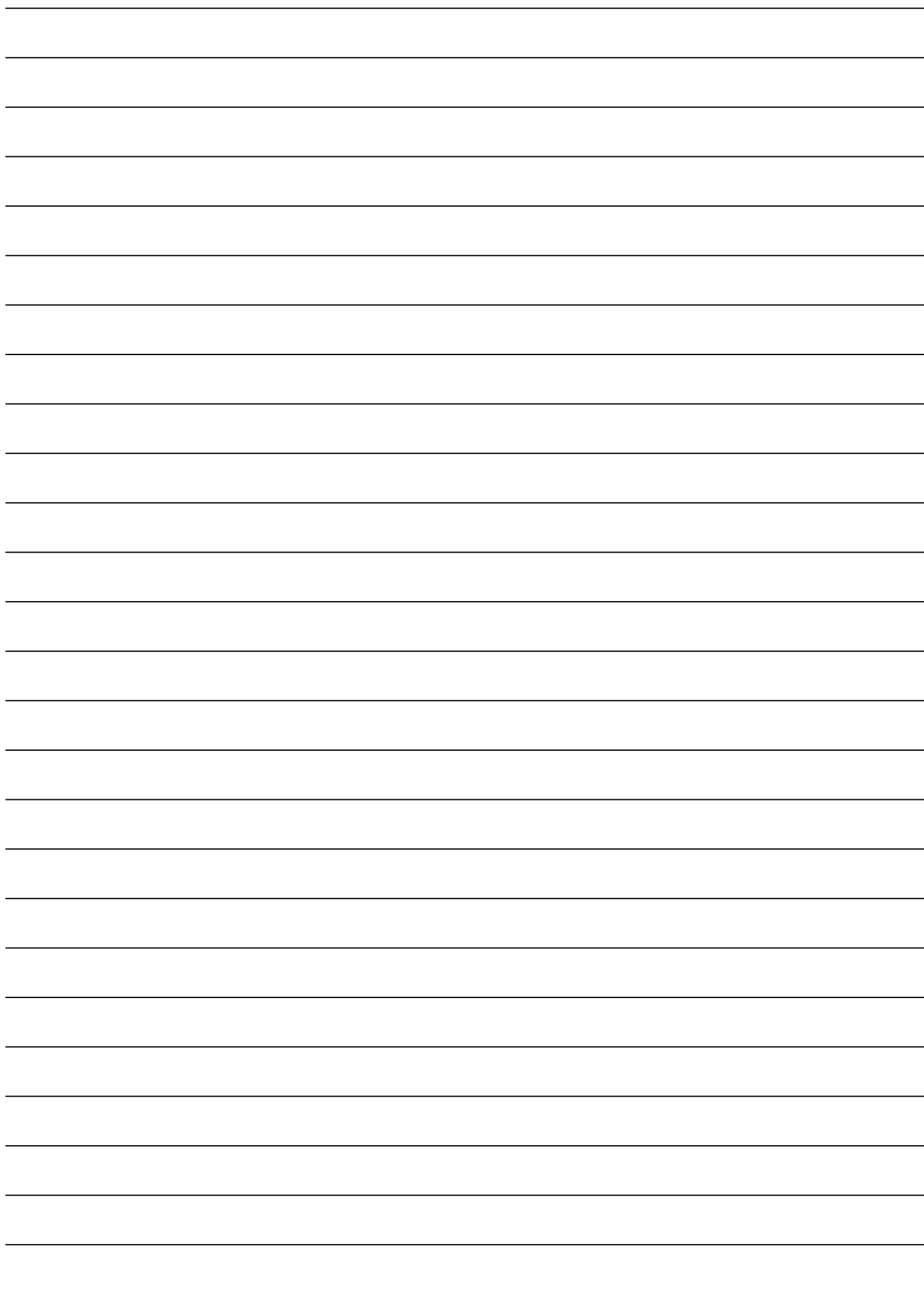
* Заборонено використовувати швидке нагрівання для попереднього розігрівання приладу.

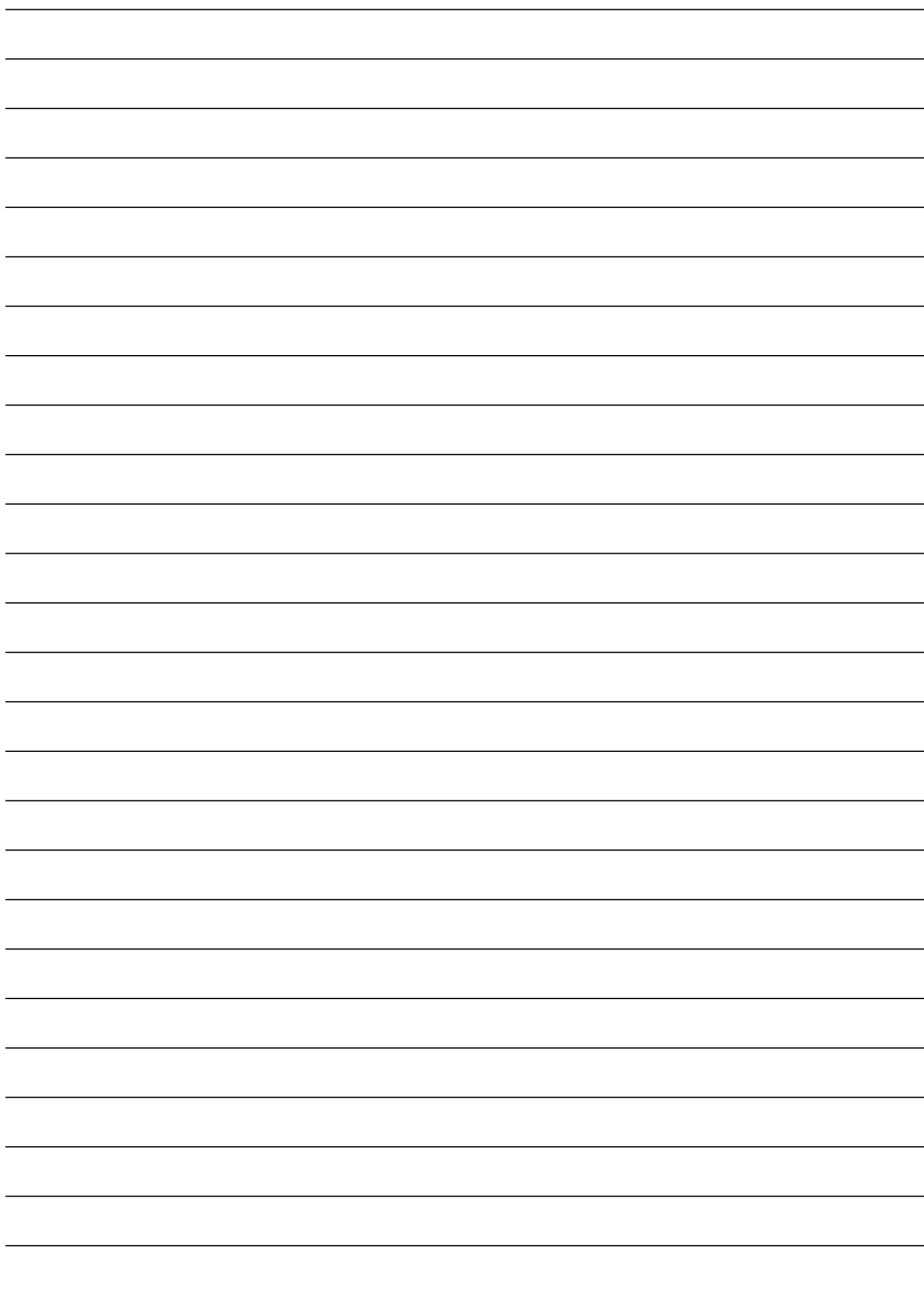
Готування в режимі "Гриль"

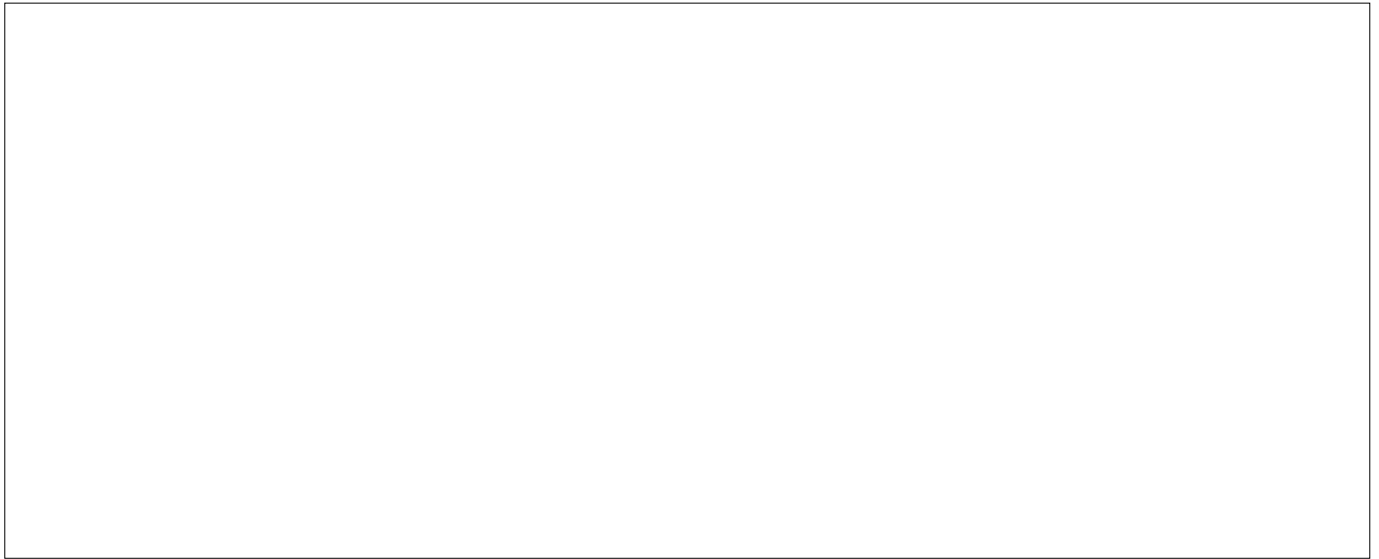
Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духова шафа залишатиметься чистою.

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

* Перевертайте через 2/3 часу







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000969288

01
210194