



**BOSCH**  
Invented for life

**Інструкція з  
експлуатації**

**HGV745220**





**Для того, щоб процес готування страв був настільки ж приємним для Вас, як і насолода від їжі,**

слід уважно прочитати цю Інструкцію з користування. Лише після цього Ви зможете використати всі технічні переваги Вашої плити.

Ви одержите важливу інформацію з питань безпеки. Ви ознайомитесь з окремими деталями Вашої нової плити. Поступово, крок за кроком ми пояснимо Вам, як слід встановлювати потрібні Вам режими. Це зовсім просто.

У таблицях Ви знайдете рекомендовані режими та рівні розміщення начиння для багатьох популярних страв. Все було перевірено у нашій кулінарній дослідницькій лабораторії.

Якщо раптом виникне несправність, ви знайдете тут інформацію про те, як можна самостійно усунути дрібні негаразди.

Докладний перелік змісту допоможе Вам швидко орієнтуватися під час пошуку потрібної інформації в Інструкції.

А тепер - смачного Вам!

## **Інструкція з експлуатації**

---

**HGV 745220**

**uk**

**9000485104**

B-121189-02

## Зміст

<b>Настанови щодо безпеки</b> .....	7
Перед монтажем .....	7
Вказівки з безпеки .....	7
Причини пошкодження .....	10
Підключення газу .....	11
Неполадка газопроводу / Запах газу .....	12
Підключення електрики .....	12
<b>Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища</b> .....	13
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	13
Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі .....	14
Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні .....	14
Встановити плиту горизонтально .....	15
Монтаж приладу .....	16
<b>Ваша нова духовка</b> .....	17
Газова плитка .....	18
Духова шафа .....	19
<b>Перед першою експлуатацією</b> .....	24
Встановлення часу доби .....	24
Нагрівання духової шафи .....	24
Очищення приладдя .....	25
Чищення корпусу та верхньої кришки пальника ..	25
<b>Налаштування варильної поверхні</b> .....	26
Запалювання конфорок .....	26
Таблиця налаштувань плити .....	27
<b>Регулювання режимів роботи духовки</b> .....	29
Регулювання .....	29

## Зміст

Автоматичне вимкнення духової шафи .....	30
Автоматичне вмикання та вимкнення духової шафи .....	31
Швидке нагрівання .....	33
<b>Час доби</b> .....	<b>33</b>
Регулювання .....	33
<b>Таймер</b> .....	<b>34</b>
Регулювання .....	34
<b>Блокування від дітей</b> .....	<b>35</b>
<b>Догляд та очищення</b> .....	<b>35</b>
Верхня скляна кришка .....	36
Очищувальні засоби .....	36
Задня стінка духовки .....	39
Для полегшення процесу очищення .....	40
Демонтаж та установка підвісних каркасів .....	40
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи .....	41
Встановлення та демонтаж скла дверцят .....	43
<b>Що робити у випадку несправності?</b> .....	<b>44</b>
Таблиця несправностей .....	44
Заміна лампи підсвічування духової шафи .....	45
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>46</b>
<b>Перевірено для Вас у нашій студії</b> .....	<b>47</b>
Пироги та печиво .....	47
Поради щодо випікання .....	52
М'ясо, птиця, риба .....	54
Поради для готування у режимі смаження та гриля .....	58
Запіканки, гратіни, тости .....	59

## **Зміст**

Напівфабрикати .....	60
Спеціальні страви .....	61
Розморожування .....	62
Сушіння .....	62
Консервування .....	63
<b>Акриламід у продуктах .....</b>	<b>65</b>
<b>Тестові страви .....</b>	<b>65</b>

## **Настанови щодо безпеки**

Ретельно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації. Збережіть інструкцію з експлуатації та інсталяції, а також різноманітне приладдя. У випадку передачі третім особам, передайте інструкції разом із приладдям.

### **Перед монтажем**

#### **Ушкодження під час транспортування**

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

#### **Неправильне встановлення**

Тільки фахівець має право підключати прилад. Якщо Ви установите прилад неправильно, гарантія втратить свою дію.

### **Вказівки з безпеки**

Цей прилад призначається лише для використання у домашньому господарстві. Застосовуйте цей прилад лише для готування.

Дорослі та діти, які

- психічно, рухомо або фізично не у стані цього робити або
  - не достатньо поінформовані про застосування цього приладу або не знають, як поводитися із цим приладом,
- не повинні працювати із приладом без нагляду.

#### **Гарячі поверхні**



**УВАГА: під час роботи у режимі гриля прилад нагрівається до високої температури. Не дозволяйте маленьким дітям наблизитися до приладу.**

Забороняється доторкатися до гарячих варильних поверхонь, внутрішньої поверхні духової шафи та нагрівальних поверхонь. Небезпека опіків! Не дозволяйте маленьким дітям наблизитися до приладу. Обережно відкривайте дверцята духової шафи. Може виходити гаряча пара.

Не кладіть на варильну поверхню, у духову шафу або у нижню шухляду предмети, які можуть спалахнути або вибухнути. Небезпека пожежі!

Слідкуйте за тим, щоб струмо- або газопровідні лінії не торкалися стінок приладу. Під час експлуатації задня стінка приладу нагрівається. Це може призвести до пошкодження ліній.

Слідкуйте за тим, щоб з'єднувальний кабель електроприладів не заземлювався дверцятами духової шафи та не проходив над гарячими варильними поверхнями. Ізоляція кабеля може розплавитися. Небезпека короткого замикання!

### **Гаряча пара**

Небезпека опіку!

Обережно відкривайте дверцята духової шафи. Під час відкриття може виходити гарячий пар. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру. Вода одразу ж перетворюється у гарячий пар. Не дозволяйте дітям підходити до приладу.

Будьте уважними під час готування страв із вмістом високовідсоткового алкоголю (напр., коньяк, ром).

Алкоголь випаровується у дуже високій температурі. У певних умовах алкогольна пара може спалахнути у духовій шафі. Небезпека опіків!

Застосовуйте високовідсотковий алкоголь лише у дуже маленькій кількості та обережно відкривайте дверцята духової шафи.

Поверхні нижньої шухляди можуть нагрітися. Зберігайте у нижній шухляді лише приладдя для духової шафи. Небезпека пожежі!

### **Перегрітий жир (рідкий або твердий)**

Перегрітий жир може швидко здійнятися вогнем. Небезпека пожежі!

Ніколи не нагрівайте олію або жир без нагляду. Ніколи не тушіть спалахнувшу олію або жир водою. Одразу ж закрийте каструлю кришкою. Відключіть конфорку. Дайте каструлі охолонути на конфорці.



**Недостатня  
вентиляція під  
час готування на  
газовій плиті**



Робота із газовими приладами веде до утворення тепла та вологості у приміщенні. Завжди звертайте увагу на те, щоб кухня добре вентильовалася: завжди тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або застосовуйте механічні засоби для вентилявання (напр. витяжку). Інтенсивне та тривале застосування приладу може вимагати додаткового вентилявання, напр. відкриття вікна або інтенсивного провітрювання, напр. встановити витяжку на більш високий ступінь провітрювання.

Ніколи не вішайте легко горючі матеріали, як, напр. занавіски, поруч із приладом. Коли на конфорці не стоїть посуд, не можна включати витяжку. Залишки жиру на фільтрі витяжки можуть спалахнути. Через високу температуру витяжка може бути ушкоджена. Небезпека пожежі!

**Шарнири**



Ніколи не торкайтеся руками шарнирів дверцят духової шафи і, якщо наявні, верхньої захисної панелі. Ви можете зацімити пальці.

**Частини приладдя та  
каструлі**

Ніколи не беріть частини приладдя або каструлі без рукавиці-прихватки. Небезпека опіків!

**Очищувач високого  
тиску або  
пароочищувач**

Забороняється очищувати духову шафу або варильну поверхню очищувачем високого тиску або пароочищувачем. Небезпека короткого замикання!

**Ремонт**



Якщо Ваш прилад буде відремонтований неналежним чином, може виникнути суттєва небезпека. Небезпека ураження електричним струмом! Небезпека утікання газу!

Ремонт дозволяється проводити лише нашим навченим спеціалістам з сервісної служби. Якщо ушкоджений кабель, його має право замінити лише спеціаліст сервісної служби.

Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Закрийте кран газопровідну лінію. Викличте сервісну службу.

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

Ніколи не пересувайте прилад, взявшись за газопровідний шланг; Ви можете ушкодити газопровідний шланг. **Небезпека утікання газу!** Ніколи не пересувайте прилад, взявшись за ручку дверцят. Ви можете пошкодити шарнири дверцят та ручку.

### **Верхній скляний захисний ковпак**



Увага: верхній скляний захисний ковпак може луснути, якщо він дуже сильно нагрівається. Перед тим, як встановити скляний захисний ковпак, необхідно виключити всі конфорки та дати їм охолонути.



---

## **Причини пошкодження**

### **Пошкодження плити**

Не використовуйте плиту без посуду. На нагрівайте порожні каструлі та сковорідки. Це може привести до пошкодження дна посуду.

Дно посуду повинно бути пласким.

Каструлі та сковорідки повинні бути розташовані по центру пальника. Таким чином, полум'я пальника буде нагрівати усю поверхню дна сковорідки або каструлі. Це забезпечить економію споживання енергії та допоможе уникнути обгорання ручок посуду.

Пальники повинні бути сухими та чистими. Пальники повинні бути розташовані на своїх місцях і закриті кришками.

Не можна вмикати плиту, якщо кришка плити закрита; не дозволяйте дітям бавитись з плитою.

### **Пошкодження духовки**

Не ставте бляху для випікання на дно духовки. Не стеліть алюмінієву фольгу на дно духовки. Не ставте посуд на дно духовки. Це стане причиною перегріву духовки. Крім того, це призведе до зміни часу приготування їжі, а також пошкодження емалевого покриття.

**Пошкодження нижнього  
висувного ящика**

Не лейте воду на гарячу духовку. Можна пошкодити емалеве покриття.

Не використовуйте багато соковитих фруктів під час випікання кексів. Сік фруктів може потрапити на дно духовки та призвести до виникнення стійких плям.

Не ставайте і не сідайте на дверцята духовки.

Не ставте гарячих предметів у нижній висувний ящик. Можна пошкодити нижній висувний ящик.

**Пошкодження меблів,  
які розташовані  
навколо плити**

Тримайте дверцята духовки відкритими, лише якщо вона вимкнена. Навіть трішки відкриті дверцята можуть з часом пошкодити розташовані поруч меблі.

За умови надмірного забруднення ізоляції дверцята духовки можуть не щільно закриватись. Поверхня меблів, які розташовані поруч, з часом може зазнати пошкоджень. Зберігайте ізоляцію духовки чистою.

---

**Підключення  
газу**

**Для уповноважених  
спеціалістів або  
обслуговуючого  
персоналу,  
уповноваженого  
виробником**

Монтажні роботи повинні виконувати лише уповноважені спеціалісти або обслуговуючий персонал, уповноважений виробником, відповідно до Вказівок з підключення та переналаштування приладу на роботу з іншим типом газу.

Вимоги для налаштування приладу вказані на паспортній таблиці, розташованій на задній панелі приладу. Стандартний тип газу позначено зірочкою (\*).

Перед встановленням переконайтеся, що прилад відповідає місцевим нормам газопостачання (тип та тиск газу). В разі необхідності змінити налаштування приладу, див. Вказівки з підключення та переналаштування приладу на роботу з іншим типом газу.

Даний прилад не підключений до пристрою для виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм та правил із монтажу. Не можна підключати прилад до газовідводу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Газ необхідно під'єднати через стійке, не гнучке з'єднання (газову трубу) або міцний та безпечний газовий шланг.

За умови використання міцного газового шлангу перевірте, щоб шланг не був притиснений або здавлений. Уникайте контакту шлангу з гарячими поверхнями.

Під'єднання приладу до системи газопостачання (газової труби або міцного газового шлангу) можна виконати з лівої і з правої сторони приладу. Упевніться, що пристрій вимкнення постачання газу знаходиться у легкодоступному місці.

---

## **Неполадка газопроводу / Запах газу**

Якщо Ви помітили запах газу або встановили неполадки газопроводу, Ви повинні:

- негайно перекрити подачу газу або вимкнути вентиль газового балону
- негайно загасити відкрите вогнище або цигарки
- вимкнути електроприлади - також і лампи
- відкрити вікна та провітрити приміщення
- зателефонувати до Сервісної служби газопостачального об'єднання.

---

## **Підключення електрики**

Монтажні роботи повинен виконувати уповноважений обслуговуючий персонал. Для підключення використовуйте запобіжник на 16 А. Прилад працює від напруги 220-240 В.

Якщо напруга є нижчою, ніж 180 В, система електрозапалу не буде працювати.

Якщо прилад буде пошкоджено через неправильний монтаж або підключення, споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.

## **Для уповноваженого обслуговуючого персоналу**

Прилад необхідно підключити відповідно до даних, вказаних на паспортній табличці.

Прилад необхідно підключити до електромережі, яка відповідає чинним нормам електропостачання. Упевніться, що пристрій вимкнення електропостачання знаходиться у легкодоступному місці.

Використовуйте багатополюсний перемикач.

Заборонено використовувати подовжувачі та трійники.

Для дотримання правил безпеки не можна використовувати прилад в електромережі без заземлення. Неможливо гарантувати безпеку під час роботи з електромережею, якщо заземлення приладу не відповідає чинним нормам.

Для під'єднання приладу використовуйте кабель H 05 W-F або еквівалентний кабель.

---

## Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

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

---

### Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки



Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/EG щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (WEEE).

Ця директива визначає норми прийняття та утилізації старих приладів, які діють на території ЄС.

---

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

Розігрівайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.

Застосовуйте темні, покриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.

Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч із другою.

Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести страву до кінцевого стану.

---

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

Завжди звертайте увагу на те, щоб каструля, у якій Ви готуєте, відповідала Вашій страві. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.

Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою.

Полум'я завжди має діставати до дна каструлі.

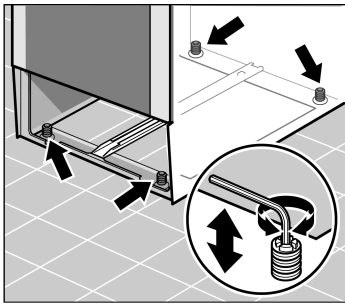
## Встановити плиту горизонтально

Плиту становить завжди безпосередньо на підлогу.

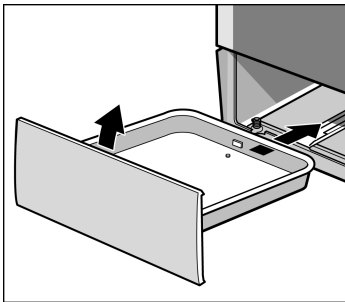
Плита має підйомні ніжки. Завдяки цьому цоколь можна підняти десь на 15 мм вище.

1. Витягнути цокольну шухлядку і вийняти її у напрямку догори.

З тильної сторони цоколя попереду та позаду знаходяться підйомні ніжки.

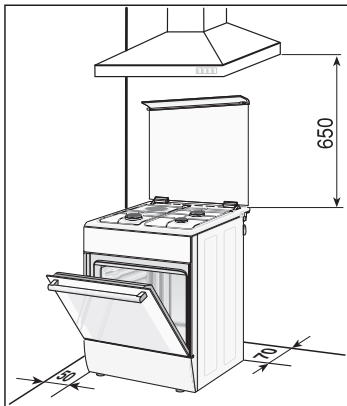


2. За потребою підйомні ніжки можна за допомогою шестигранного гайкового ключа підкрутити вище або нижче, поки плита не прийме рівне горизонтальне положення.



3. Цокольну шухлядку вставити на місце.

## Монтаж приладу



Прилад необхідно встановлювати з врахуванням наданих розмірів безпосередньо на підлогу кухні. Заборонено встановлювати прилад на будь-який інший предмет. Для визначення відстані між плитою та витяжною трубою див. посібник з користування витяжною трубою. Не слід пересувати прилад після монтажу. Відстань між потужним пальником або пальником WOK та меблями повинна бути не менше 50 мм.



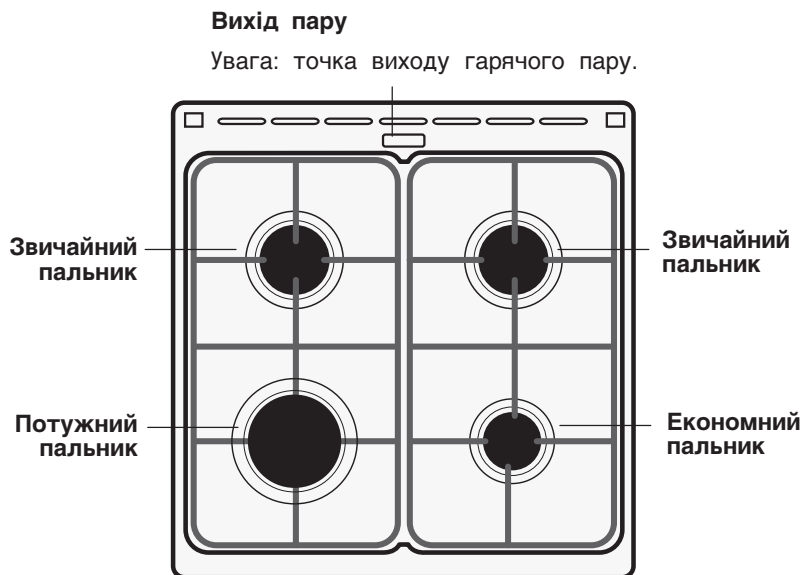
# Ваша нова духовка

Цей розділ ознайомить Вас із Вашим новим придбанням. У цій інструкції користувача подано основні дані про плиту, духовку та додаткові приладдя.

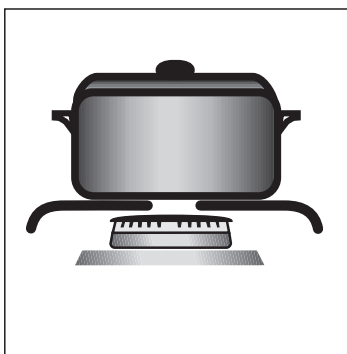


Деталі можуть змінюватись залежно від моделі.

## Газова плитка



Тепловий ККД пальників	Діаметр дна каструль та сковорідок, які підходять для пальників
Економічний пальник 1 кВт	12-18 см
Звичайний пальник 1,75 кВт	18-24 см
Потужний пальник 3 кВт	24-28 см



Дно каструлі або сковорідки повинно бути плоским.

Каструлі та сковорідки повинні бути розташовані по центру пальника. Таким чином, полум'я пальника буде нагрівати усю поверхню дна сковорідки або каструлі. Це забезпечить економію споживання енергії та допоможе уникнути обгорання ручок посуду.

## Перемикач конфорок

Потужність нагрівання окремої конфорки регулюється за допомогою чотирьох перемикачів.

Позиція	Функція/газова конфорка
○ Нульова позиція	Вимкн.
✱ Положень запалювання	Положення запалювання
🔥 Зона регулювання параметрів	Велике полум'я = найвища потужність Заощадливе полум'я = найнижча потужність

Нарикінці зони регулювання знаходиться упор. Не прокручуйте, будь ласка, далі за цей упор.






## 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.
👤 Режим готування піци	Швидке готування заморожених продуктів без попереднього розігрівання, наприклад, піци, картоплі фрі чи штруделя. Розігрівання нижніх нагрівальних та кільцевих елементів у задній стінці.
☐ Нижнє нагрівання	Консервування та підрум'янювання. Жар надходить знизу.




Позиція	Застосування
 Гриль із циркуляцією повітря	Печеня з м'яса, птиці та цілої рибини. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркулювання гарячого повітря навколо страви.
 Гриль, мала площа нагрівання	Гриль із стейків, ковбасок, тосту та шматочків риби. Нагрівання середньої частини нагрівальних елементів гриля.
 Гриль, велика площа нагрівання	Гриль із стейків, ковбасок, тосту та шматочків риби. Нагрівається вся поверхня під нагрівальним елементом гриля.
 Розморожування	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 установлення режиму у робочій камері загоряється лампа.

## Клавіші та індикація

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

Клавіша	Застосування
 Клавіша "Годинник"	За її допомогою Ви можете встановити час доби, тривалість роботи духової шафи I→I та час закінчення →I.
 Клавіша "Ключ"	За її допомогою Ви можете увімкнути та вимкнути функцію "Захист від дітей".
 Клавіша "Таймер"	За її допомогою Ви можете увімкнути таймер.
- Клавіша "Мінус"	За її допомогою Ви можете зменшити показники.
+ Клавіша "Плюс"	За її допомогою Ви можете збільшити показники.

## Регулятор температури

За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

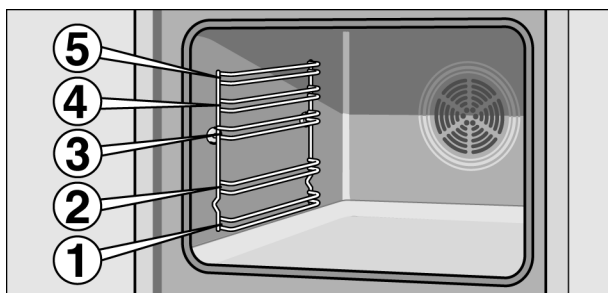
Позиція	Значення
•	Нульова позиція
50-270	Діапазон температур
1, 2, 3	Режими гриля

Коли духовка нагрівається, на дисплеї відображається символ температури р. У паузах між нагріванням символ згасає. Не світиться ні в одному положенні.

## Приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 5 різних рівнях.

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



Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. Після того, як воно охолонуло, воно повертається у свою форму і не впливає на функціонування приладу.

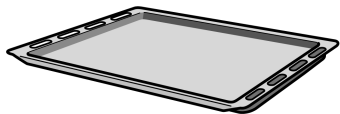
Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь-ласка, номер HEZ.



#### **Решітка**

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

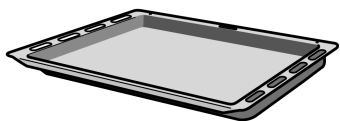
Установіть решітку вигином донизу .



#### **Емальоване деко**

для пирогів та тістечок.

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

### **Спеціальне приладдя**

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Широку програму приладдя до Вашої духової шафи Ви знайдете у наших проспектах або у інтернеті.

Наявність спеціального приладдя, а також можливість замовлення онлайн залежить від країни. Будь-ласка, подивіться інформацію у документах, які Ви отримали під час покупки духової шафи.

Решітка HEZ 334000

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

Емальоване деко  
HEZ 331000

для пирогів та тістечок.

Універсальне деко  
HEZ 332000

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.

Вставна решітка HEZ 324000

Для смаження. Завжди ставте решітку на універсальне деко. В нього буде стікати жир та сік від м'яса.

Деко для гриля HEZ 325000	для гриля замість смаження на решітці або для захисту духової шафи від бризок. Установлюйте деко для гриля лише в універсальному деко. Приготування грилю на деко для гриля: Установлюйте лише на рівні 1, 2 та 3. Деко для гриля для захисту від бризок: Установіть універсальне деко разом із деко для гриля під решітку.
Скляне деко HEZ 336000	Глибоке деко для випікання із скла. Можна подавати на стіл прямо у цьому деко.
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям HEZ 331010	Пирого та печиво легше знімається з деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко для випікання з антипригарним покриттям HEZ 332010	Пирого та печиво легше знімається з деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Форма для піци HEZ 317000	ідеальне деко для приготування піци, продуктів глибокого замороженні та великих круглих пирогів. Форма для піци Ви можете використовувати замість універсального деко. Установіть деко на решітку та подивіться у таблиці, які параметри слід встановити.
Камінь для випікання HEZ 327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.
Професійне деко із вставною решіткою HEZ 333000	Дуже добре для приготування страв великого обсягу.
Кришка для професійного дека HEZ 333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Скляна жаровня HEZ 915001	Скляна жаровня призначена для тушкування та приготування у духовій шафі запіканок. Дуже добре працює із автоматикою смаження.
Металева жаровня HEZ 6000	Призначається для роботи на конфорці з овальною зоною розширення на склокерамічній варильній поверхні. Може працювати як у сенсорному, так і в автоматичному режимі. Жаровня ззовні емальована, зсередини покрита антипригарним покриттям.

---

Універсальна жаровня  
HEZ 390800

для великих або чисельних порцій. Покрита ззовні шаром гранітної емалі, має кришку із жаростійкого скла. Скляну кришку можна використовувати як форму для запікання страв.

---

Захисна решітка

Захисна решітка прикріплюється на дверцята духовки. Це перешкоджує тому, щоб маленькі діти торкалися гарячих дверцят духовки. Захисну решітку можна замовити за номером 469 088 через заводську Сервісну службу.

---

---

## Перед першою експлуатацією

У цій главі Ви дізнаєтеся, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі.

Спочатку прочитайте главу *Рекомендації з безпеки*.

---

### Встановлення часу доби

Після підключенні духової шафи на дисплеї загоряється символ ☹ та три нулі. Встановіть час доби.

1. Натисніть клавішу ☹.  
На індикаторі з'являється час доби 12:00, а символ ☹ починає мерехтити.
2. За допомогою клавіші + або – устаовіть час доби.


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

---

### Нагрівання духової шафи

Для того, щоб видалити запах нового приладу, спочатку закрийте пусту закриту духову шафу та прогрійте її. Найкраще за все прогріти духову шафу протягом години на режимі верхнього/нижнього нагрівання ☐ на температурі 240 °C. Перевірьте, щоб у робочій камері не залишилося рештків упаковки.



1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .

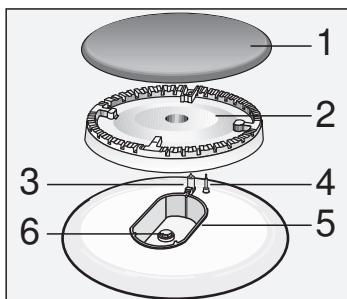
2. Регулятор температури встановіть на 240 °С.

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

## Очищення приладдя

Перед першим використання приладдя очистіть його ретельно за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

## Чищення корпусу та верхньої кришки пальника



Мийте кришки пальників (1) та корпуси (2) гарячою водою з миючим засобом. Ретельно висушіть усі деталі.

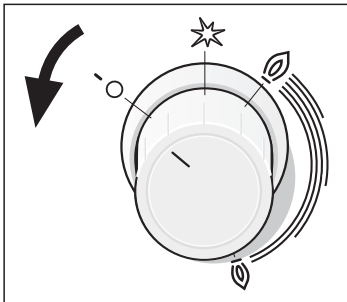
Встановіть корпус та кришку пальника у канал пальника (5) так, щоб не пошкодити свічу запалювання (3) та запобіжну трубку (4).

Інжектор (6) повинен бути чистим та сухим. Кришку пальника необхідно точно встановити на корпус пальника.

## Налаштування варильної поверхні

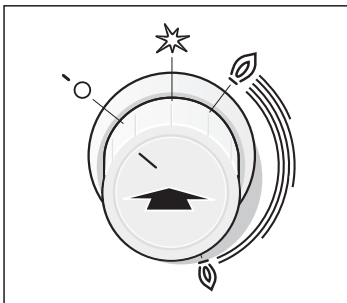
Варильна поверхня оснащена чотирма газовими конфорками. З подальшої інформації ви дізнаєтесь, як вони запалюються.

### Запалювання конфорок



Обов'язково переконайтесь, що кришка конфорки розташована точно над чашечкою. Прорізи чашечок мають бути вільними від забруднень, а усі деталі конфорки - сухими.

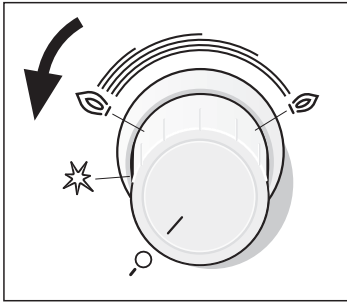
1. Відкрийте кришку приладу. На час роботи приладу вона має залишатись відкритою.
2. Поверніть перемикач обраної конфорки проти годинникової стрілки до положення запалювання ☆. Запалювання починається.



3. Натисніть на перемикач конфорок, повністю утопивши його, і **утримуйте** протягом 1-3 секунд. Газ почне надходити і загориться від іскор запальнички.

При цьому активується також захист від витікання газу, який автоматично перекидає подачу газу до конфорки, якщо вогонь раптом загасне.

Запальничку можна тримати увімкненою не довше 15 секунд. Якщо конфорка за цей час не загорілась, відпустіть перемикач. Зачекайте принаймні одну хвилину і повторіть спробу.



4. Оберіть бажану інтенсивність вогню. Між положеннями • Вимкнено та ♀, він не буде стабільним. Тому краще встановлюйте рівень, вищий або нижчий ніж зазначена зона (між ♀ та ♀).
5. Перевірте, чи горить вогонь. Якщо ні, повторіть операцію 2.

### Вимкнення



6. Поверніть перемикач конфорок • за годинниковою стрілкою в положення Вимкнено.

Якщо відразу після вимкнення Ви знову увімкнете перемикачем ще теплу конфорку, газ почне виходити. Потрібно встановити його у положення запалювання ✨ протягом 60 секунд, інакше подачу газу буде припинено.

### Газова конфорка не горить

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

---

## Таблиця налаштувань плити

Діаметр дна каструлі або сковорідки для приготування їжі на плиті не повинен бути меншим, ніж рекомендований діаметр.

Час приготування може різнитися залежно від типу страви, типу інгредієнтів та ваги. Визначте найкращий час для приготування їжі, базуючись на своїх спостереженнях.

Мінерали та вітаміни, які містяться у продуктах, можуть втратити свою харчову цінність, тому використовуйте якомога менше води; Таким чином, можна зберегти мінерали та вітаміни. Якщо час приготування невеликий, овочі будуть більш поживними та корисними.

<b>Приклад:</b>	<b>Страва</b>	<b>Плитка</b>	<b>Режими нагрівання</b>
<b>Топлення</b>	Шоколад, масло, маргарин	Економний пальник	Невелике полум'я
<b>Розігрів</b>	М'ясний бульйон, консервовані овочі	Стандартний пальник	Невелике полум'я
<b>Розігрів та підтримання температури</b>	Супи	Економний пальник	Невелике полум'я
<b>Приготування на парі*</b>	Риба	Стандартний пальник	Між великим та маленьким полум'ям
<b>Кип'ятіння, варіння*</b>	Картопля та інші овочі, м'ясо	Стандартний пальник	Між великим та маленьким полум'ям
<b>Тушкування*</b>	Плов, овочі, м'ясні страви (з соусом)	Стандартний пальник	Велике полум'я
<b>Смаження</b>	Млинці, картопля, шніцелі, риба в сухарях	Потужний пальник	Між великим та маленьким полум'ям

\* У разі використання посуду з кришкою встановіть маленьке полум'я, коли страва почне кипіти.

# Регулювання режимів роботи духовки

Ви маєте різноманітні можливості для встановлення режимів роботи духовки.

## Вимкнення духовки вручну

Коли страва готова, самі вимкніть духовку.

## Духовка вимикається автоматично

Ви можете залишити кухню на довший час.


## Духовка вмикається та вимикається автоматично

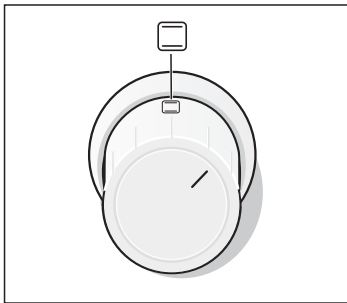
Наприклад, ви можете вранці поставити страву у духовку і встановити такий робочий режим, щоб вона була готова в обід.

## Таблиці та поради

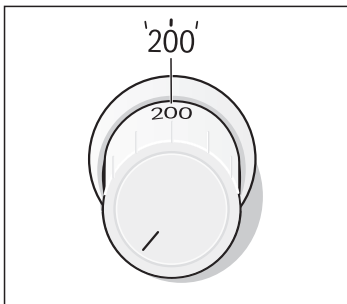
У главі "Таблиці та поради" ви знайдете поради щодо встановлення підходящих режимів готування для багатьох страв.

## Регулювання

Приклад: Верхній / нижній жар , 200 °C



1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



### Вимикання

### Зміна встановлених значень


## Автоматичне вимкнення духової шафи



2. За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".

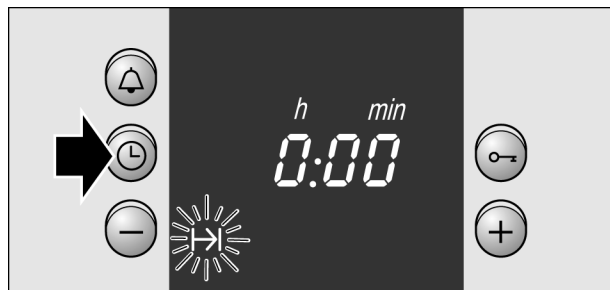
Коли страва буде готова, вимкніть перемикач режимів.

Ви можете у будь-який час змінити температуру або ступінь режиму "гриль".

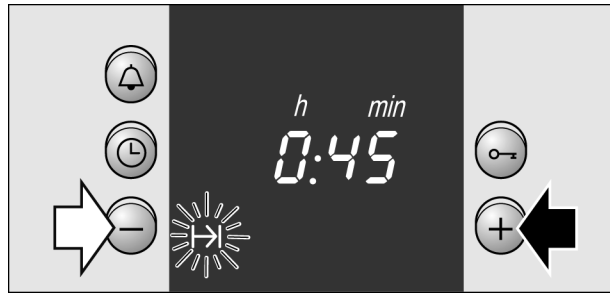
Встановіть параметри, як описано в пп. 1 та 2. Тепер встановіть тривалість (час готування) для Вашої страви.

Приклад на малюнку: Установка для  Верхнього/нижнього нагрівання, 200 °C, тривалість 45 хв.


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.

---



### **Автоматичне вмикання та вимкнення духової шафи**

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

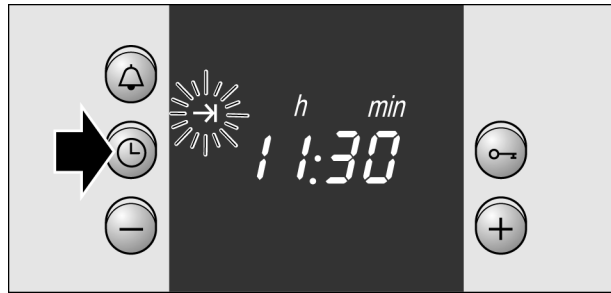
Встановіть параметри, як описано в пп. 1-4.

Приклад на малюнку: Встановлення  Верхнє/нижнє нагрівання, 200 °C. Зараз 10:45.

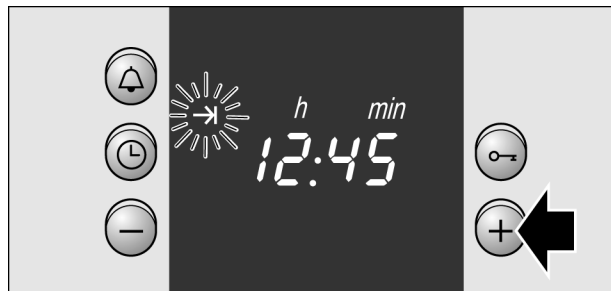
Приготування триває 45 хвилин, і страва має бути готова о 12:45.

5. Доторкайтесь до клавіші годинника , поки не з'явиться символ закінчення .

На дисплеї можна побачити, коли страва буде готова.



6. За допомогою клавiші "+" перенесiть час закінчення.  
Через декілька секунд установка буде занесена у пам'ять. На дисплеї світиться час закінчення роботи, до якого духова шафа працюватиме.



**Час готування  
закінчився**

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

**Вказівка**

Ви можете змінювати установки, поки на дисплеї миготить символ. Коли символ світиться, установка прийнята.




---

## Швидке нагрівання

На режимі швидкого нагрівання Ваша духова шафа розігріється до встановленої температури максимально швидко.


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

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

1. Встановіть регулятор функцій на .
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 піч та установіть бажаний вид нагрівання.

---

## Час доби




Після першого підключення або після зникнення (вимкнення) електричного струму на дисплеї миготить символ  та три нулі. Встановіть час доби.

Регулятор функцій повинен бути вимкнений.


---

## Регулювання

Наприклад: 13:00

1. Натисніть клавішу .  
На дисплеї відображається 12.00 та миготить символ .
2. За допомогою клавіші + або - установіть час доби.  
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 -.

# Таймер


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 духови шафа. Ви також можете встановлювати таймер, коли блокування від доступу дітей активоване.

## Регулювання


Наприклад: 20 хвилин

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 тривалості, що залишилася,  $I \rightarrow I$ , часу закінчення  $\rightarrow I$  або поточного часу  $\ominus$ :  
Доторкайтесь до клавіші годинника  $\ominus$ , поки не з'явиться відповідний символ.  
Запитаний параметр на кілька секунд з'являється на дисплеї.

---

## Блокування від дітей

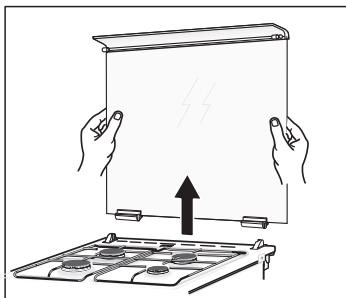
	Для того, щоб діти навмисно не вмикали духовку, існує режим блокування від дітей.
<b>Встановити блокування духовки</b>	Натискати кнопку "Ключ"  поки на індикаторі не з'явиться символ  . Це триває приблизно 4 секунди.
<b>Зняти блокування</b>	Натискати на кнопку "ключ"  , поки на індикаторі не згасне символ  .
<b>Примітки</b>	Таймер та час ви можете встановити, навіть якщо активовано блокування духовки.  Після збою постачання електроструму встановлений режим блокування від дітей не діє.

---

## Догляд та очищення

	При ретельному очищенні та догляді Ваша варильна поверхня та духовка залишаться тривалий час у доброму стані та функціональними. Тут ми розкажемо, як правильно дбати про обидва прилади та чистити їх.
<b>Вказівки</b>	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.

## Верхня скляна кришка



Чистити і сушити верхню кришку слід у закритому положенні.

Чистіть верхню кришку засобами для чищення скляних поверхонь.

У разі необхідності, верхню кришку можна зняти. Для цього у відкритому положенні візьміть її обома руками за краї і потягніть вгору.

Почистивши, поставте верхню кришку на місце, виконавши ці ж дії у зворотньому порядку.

Закривайте верхню кришку, коли поверхня плити охолоне.

## Очищувальні засоби

### для варильної поверхні

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очищувальним засобом, звертайте увагу на аступні дані.

Забороняється використовувати

- нерозведені засоби для ручного миття посуду або очищувачі для посудомийної машини
- шкрябаючі губки
- агресивні очищувачі поверхонь, такі як спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

Забороняється використовувати

- гострі та дряпаючі очищувальні засоби
- очищувальні засоби з високим вмістом етилового спирту
- жорсткі або металеві губки
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.



<b>Поверхня із інструментальної сталі</b>	<p>Очистити теплим лужним розчином та витерти м'якою ганчіркою. Завжди витирайте сталеві поверхні в одному напрямку, щоб поверхня не подряпалася. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Одразу ж видаляйте плями від накипу, жиру, крохмалю та білка.</p> <p>Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищення. Щоб поверхня блищала, застосовуйте засоби для очищення інструментальної сталі. Виконуйте вказівки виробника. У сервісній службі або у спеціалізованих магазинах Ви можете придбати спеціальні очищувачі для інструментальної сталі.</p>
<b>Емальовані та лаковані поверхні</b>	<p>Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.</p>
<b>Пальники та решітки газової плити</b>	<p>Не мийте в посудомийній машині. Зніміть решітку та помийте її губкою в гарячій воді із миючим засобом.</p> <p>Зніміть пальник та кришку. Помийте їх губкою в гарячій воді із миючим засобом. Перевірте, чи канали для виходу газу на корпусі пальника чисті і чи вони не забилися.</p> <p>Свічі запалювання необхідно чистити маленькою м'якою щіточкою. Газові пальники працюватимуть лише за умови, якщо свічі запалювання є чисті.</p> <p>Залишки їжі на пальниках необхідно чистити ганчіркою, змоченою в гарячій воді та миючому засобі. Не використовуйте багато води. Вода не повинна потрапити у внутрішні частини пристрою. Будьте обережні, щоб не забити і не пошкодити отвори свічі запалювання під час чищення.</p> <p>Після чищення висушіть усі частини; необхідно правильно встановити корпус пальника та кришки. Якщо їх встановити неправильно, буде важко запалити пальник.</p> <p>Кришка пальника має чорне емалеве покриття. Під впливом високих температур цей колір з часом може змінитися. Це не вплине на роботу пальників.</p> <p>Поставте решітку на місце.</p>
<b>Електрична плита</b>	<p>Чистіть жорсткою стороною губки, використовуючи кремоподібний миючий засіб. Трохи підсушіть, запаливши після чищення плиту. Волога поверхня може з часом поіржавіти. Наприкінці нанесіть відновлюючий засіб.</p> <p>Завжди одразу видаляйте накипи та залишки їжі.</p>

<b>Металеve кільце електричної плити</b>	Колір металевого кільця з часом змінюється. Але його колір можна відновити. Почистіть кільце жорсткою стороною губки з використанням кремоподібного миючого засобу. Крім того, не можна торкатися інших поверхонь пальника, щоб не пошкодити їх.
<b>Кнопки</b>	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
<b>Скло дверцят</b>	Користуйтеся очищувачами для скла. Ніколи не застосовуйте засоби чищення, які можуть подряпати або порізати поверхню, не користуйтеся шкребок для скляних поверхонь. Це може пошкодити скло.
<b>Ущільнення</b>	Очищуйте теплою водою та ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
<b>Задня стінка, верхня та бокові стінки:</b>	Гарячий лужний розчин або розчин оцту. При сильному забрудненні: Засіб для чищення духовки, застосовувати лише в холодній духовці. Ніколи не використовувати для задньої стінки.
<b>Скляна кришка на лампі підсвічування духовки</b>	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
<b>Приладдя</b>	Замочити у гарячому лужному розчині. Очистити щіткою або губкою.
<b>Алюмінієвий лист (опціонально)</b>	Не мийте в посудомийній машині. В жодному разі не очищуйте очищувачем духовки. Не очищуйте поверхню ножом або чимось подібним, що може її подряпати! Витерти ганчіркою для вікон або мікрофібровою, неволоконною хусткою, змоченою у лужному розчині, горизонтально та не натискаючи, всю поверхню. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.  Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищення. Це пошкодить лист для випікання.
<b>Фіксатор дверцят (опціонально)</b>	Для очищення необхідно зняти фіксатор дверцят. Всі пластикові деталі необхідно замочити у гарячому лужному розчині та почистити губкою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Якщо поверхня дуже забруднена, дверцята можуть заклинити та не працювати.

<b>Нижня шухляда</b>	Протирайте за допомогою ганчірки, змоченої в гарячій воді та миючому засобі. Витирайте м'якою ганчіркою.
<b>Аксесуари</b>	Замочіть аксесуари у гарячій воді з миючим засобом. Почистіть губкою чи щіткою.

## **Задня стінка духовки**

Задня стінка духовки піддається самоочищенню. Вона вкрита високопористим керамічним покриттям. Під час роботи духовки це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випікання або смаженні. Чим вище температура, та довше працює духовка, тим краще є результат.

Але якщо навіть після неодноразової експлуатації, забруднення ще залишились, дійте так: Спочатку в духовці очистіть емальовані поверхні. Потім встановіть режим 3D-нагнітання гарячого повітря  або Верхній та Нижній жар . При максимальній температурі прогрійте порожню духовку протягом приблизно 2 годин. Керамічне покриття буде відновлене. Рештки коричневого або білого кольору Ви можете видалити за допомогою води та м'якого віхтя.

Незначна зміна кольору покриття не впливає на процес самоочищення.

### **Важливі вказівки**

Ніколи не використовуйте дряпаючі миючі засоби. Вони можуть подряпати та зруйнувати високопористе покриття.

Ніколи не очищуйте задню стінку духовки за допомогою засобів для чищення духовки. У разі, якщо засіб для чищення духовки випадково потрапив на задню стінку, одразу ж добре змийте його віхтем та великою кількістю води.

## Для полегшення процесу очищення

Увімкнути лампу підсвічування духовки

## Демонтаж та установка підвісних каркасів

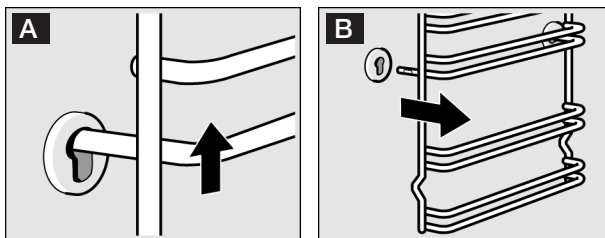
Демонтаж підвісних каркасів

Для полегшення процесу очищення духовки Ви можете увімкнути лампу підсвічування духовки та зняти дверцята духовки.

Регулятор вибору функцій встановіть на .

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

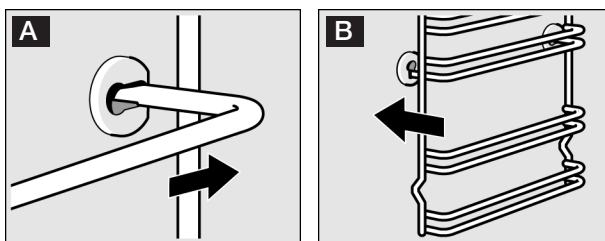
1. Потягніть підвісні каркаси за передню частину догори
2. та підніміть її у отворі. (Рис. А)
3. Після цього потягніть увесь підвісний каркас уперед та вийміть із отворів. (Рис. В)



Почистіть підвісні каркаси м'яким засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть її щіткою.

Установка підвісних каркасів

1. Спочатку установіть підвісні каркаси у заднє гніздо, трохи натисніть на неї (Рис. А)
2. а потім вставте їх у переднє гніздо. (Рис. В)



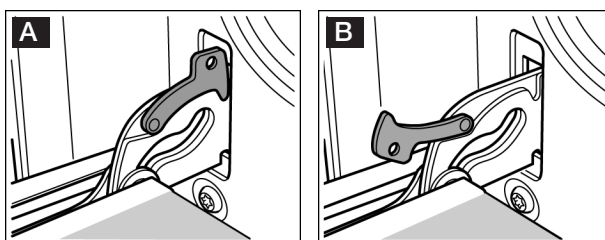


Підвісні каркаси входять праворуч і ліворуч. Вигин завжди повинен залишатися знизу.

## Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

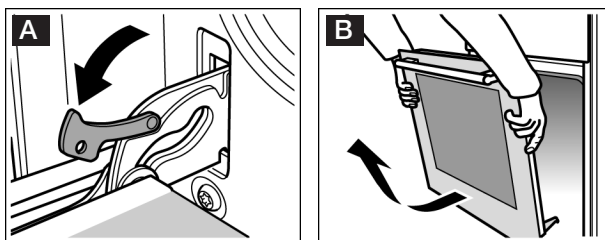
На шарнірах дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо вони закриті (Рис. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті, заблоковані шарніри. Вони не заскачуть (Рис. В).



Небезпека поранення! Якщо шарніри 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

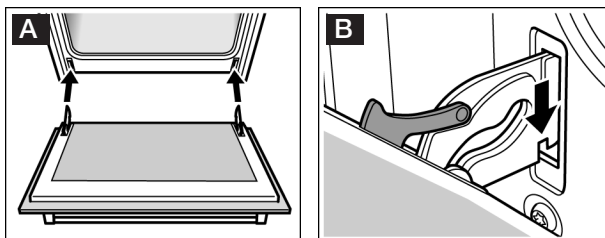
1. Відкрити повністю дверцята духової шафи.
2. Відкрити обидва фіксатора ліворуч та праворуч (Рис. А).
3. Закрити дверцята до упору (Рис. В). Взятися обома руками ліворуч та праворуч. Прикрити ще більше і вийняти.



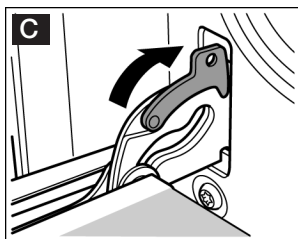
## Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. Під час підвішування дверцят зверніть увагу на те, що обидва шарніри повинні увійти у отвори прямо (Рис. А).
2. Зарубки на шарнірах повинні увійти у паз з обох сторін (Рис. В).



3. Знову закрийте обидва фіксатори (Рис. С). Закрити дверцята.

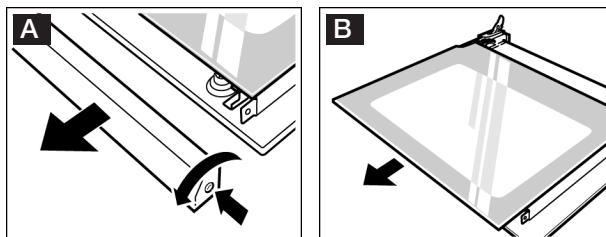


Небезпека поранення! Якщо дверцята випадково впали або заскочив шарнір, не намагайтеся відкрити шарнір самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

## Встановлення та демонтаж скла дверцят

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

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Відгвинтити захисну панель зверху на дверцятах духової шафи. Для цього відкрутити гвинти ліворуч та праворуч. (Рис. А)
3. Підніміть та витягніть скло. (Рис. В)



Почистіть скло з очищувачем скла та м'якою ганчіркою.

Не використовуйте дряпаючих або абразивних очищувальних засобів та шкребків для скла. Скло може пошкодитись.

4. Встановіть скло косо назад. Зовні поверхня повинна бути гладкою.
5. Установіть та закріпіть захисну панель.
6. Установіть дверцята.

**Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли стекла будуть правильно вмонтовані.**

## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим, як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

### Таблиця несправностей

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

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільнику, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електроструму.	Перевірте, чи працює світ у кухні або інші кухонні прилади.
Дісплей годинника мерехтить.	Збій постачання електроструму.	Заново встановіть час доби.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Повертайте перемикач туди-сюди кілька разів.
Газова конфорка не запалюється.	Аварійне відключення або вологі свічі запалювання.	Запалюйте газові конфорки за допомогою газової запальнички або сірника.



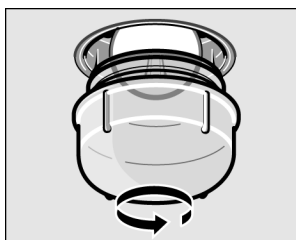
Небезпека ураження електричним струмом! Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки навчений нами технік сервісної служби.

## **Заміна лампи підсвічування духової шафи**

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Сійки до нагрівання змінні лампи, 25 Ватт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.



1. Небезпека ураження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у розподільному ящику.
2. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу аби запобігти ушкодженню.
3. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпак.



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

## **Заміна скляного захисного ковпака**

Ви повинні замінити скляний захисний ковпак. Скляний захисний ковпак Ви отримаєте в нашій сервісній службі. Слід вказати номери моделі та номер виробника Вашого приладу.

---

## Сервісна служба

Якщо Вам необхідно відремонтувати прилад, зверніться до нашої сервісної служби. Адресу та телефонний номер найближчої сервісної служби Ви знайдете у телефонному довіднику. Їх Вам також підкажуть у центрах сервісної служби, які вказані у цій інструкції.

### **Е-номер та дата виробництва (FD-номер)**

Коли Ви викликаєте сервісну службу, назвіть їй Е-номер та дату виробництва (FD-номер) Вашого приладу. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете праворуч, збоку від дверцят духової шафи. Щоб довго не шукати їх у випадку несправності приладу, можете записати ці дані прямо тут.

Е-№.	FD
------	----

Сервісна служба ☎
-------------------

---

## Перевірено для Вас у нашій студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які режими нагрівання та температури 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 у таблиці завжди означають встановлення страви у холодну та пусту робочу камеру. Розігрівайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці.

Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя, яке Вам не потрібно.

Приладдя викладайте лише після того, як Ви виклали папір для випікання та розігріли духову шафу.

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.

Завжди користуйтеся прихватком, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

---

## Пироги та печиво

### Випікання на одному рівні


Пиріг вийде краще, якщо Ви випечете його на одному рівні на верхньому чи нижньому нагріванні .

Якщо Ви печете із гарячим повітрям :

Пироги у формах, рівень устанавлення 2

Пироги на деку, рівень устанавлення 3.

### **Випікання на декількох рівнях одразу**

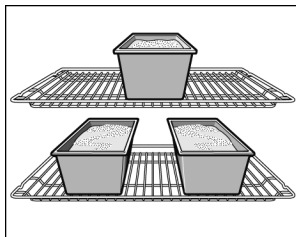
Готуйте на режимі "3D-гаряче повітря" .  
Випікання на 2 рівнях завжди:  
універсальне деко на рівні встановлення 3  
деко для випікання на рівні встановлення 1.

Випікання на 3 рівнях:  
Деко для випікання на рівні встановлення 5  
Універсальне деко на рівні встановлення 3  
Деко для випікання на рівні встановлення 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 із настановами та рецептом 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 на більш низькій температурі. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш















рівномірно. Якщо буде потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

Якщо Ви розігріваєте духову шафу до того моменту, як поставити туди пиріг, час випікання скорочується на 5-10 хвилин.














Додаткову інформацію Ви знайдете у главі "Поради щодо випікання" наприкінці таблиць.

Пироги у формах	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість випікання у хвилинах
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	Темна рознімна форма	2		160-180	30-40
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Темна рознімна форма	1		170-190	25-35
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста*	Темна рознімна форма	1		170-190	70-90
Швейцарський пиріг	Форма для піци	1		220-240	35-45
Пікантні пироги*	Темна рознімна форма	1		180-200	50-60
Піца на тонкому тісті, невелика кількість начинки, попереднє розігрівання	Форма для піци	1		250-270	10-15

\* Охолоджувати пироги прибл. 20 хвилин у вимкнутому закритому приладі.

Пиріг на деко	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість випікання у хвиликах
Здобний пиріг із несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Здобний пиріг із соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко	3		170-190	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
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 випікання, хв.
Заварні тістечка	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + дека для випікання	3+1		140-150	30-45
	Універсальне деко + 2 дека для випікання	1+3+5		130-140	35-50






Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість випікання, хв.
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		130-150	25-35
	Універсальне деко + 2 дека для випікання	1+3+5		130-150	30-40
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	2		110-130	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		100-120	35-45
	Універсальне деко + 2 дека для випікання	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Деко для випікання	3		80-100	130-150
Випічка 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
	Універсальне деко + 2 дека для випікання	1+3+5		160-180	35-45
Випічка із дріждж. 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 попередньо 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 випікання у хвиликах
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270 200	8 35-45
Хліб з кислого тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270 200	8 40-50
Булочки без попереднього розігрівання	Деко для випікання	3		210-230	20-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста	Деко для випікання	3		170-190	15-20
	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 встановити, пропікся здобний пиріг чи ні.

Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.

Пиріг осідає.

Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйте зазначеного в рецепті часу замішування тіста.

Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях.

Не змащуйте крайки рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа.

Пиріг зверху набув надто темного кольору.

Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть максимально низьку для випікання цього пирога температуру та випікайте пиріг трохи довше.


Пиріг надто сухий.

Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирогу. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і скоротіть час випікання.

Хліб або пиріг (наприклад, 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 сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.

Випічка потемнішала нерівномірно.

Установіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Тендінту випічку випікайте на верхньому/нижньому нагріванні  на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деко.

Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.

Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.


Фруктовий сік витікає з пирога.

Наступного разу, якщо можливо, скористайтеся більш глибоким універсальним деко.

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 зі всіх боків.

Якщо Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше ніж на нижньому.

Якщо Ви випікаєте на декількох рівнях, завжди включайте режим гарячого повітря . Встановлена одночасно на різні рівні випічка не випікається однаково.

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**

### **Вказівки щодо посуду**

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

Найкраще застосовувати посуд із скла. Кришка повинна щільно закриватися на жаровні.

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

Якщо Ви користуєтеся посудом із нержавіючої сталі, страва буде не такою темною, а м'ясо буде трохи менш прожареним. Подовжить тривалість готування.

Посуд ставте завжди посередині решітки.

Посуд без кришки = відкритий

Посуд із кришкою = закритий

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

### **Вказівки щодо смаження**

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкритим водою на прибл. ½ см. Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкритим водою на прибл 1-2 см.

Кількість води залежить від типу м'яса та матеріалу посуду. Якщо Ви готуєте м'ясо у емальованому посуді, то необхідно долити трохи більше води, ніж у скляний посуд.

Посуд із нержавіючої сталі пристосований для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше темнішає. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

### **Вказівки щодо готування в режимі гриля**

Готуйте гриль у закритій духовій шафі.

Якщо Ви готуєте гриль, нагрівайте духову шафу прибл. 3 хвилини перед тим, як поставити у неї м'ясо.

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 духовна шафа залишатиметься чистою.

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.

По можливості беріть для гриля шмати м'яса однакової товщини. У такому разі вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Соліть стейки тільки після готування.

Після того, як встановлений час  $\frac{2}{3}$  вийшов, переверніть шматки гриля.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормально. Частота ввімкнення залежить від встановлених параметрів режиму гриля.




## М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли м'ясо буде готовим, слід залишити його ще протягом 10 хвилин у виключеній закритій 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	Посуд та приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість приготування у хвиликах
<b>Яловичина</b>						
Тушкована яловичина	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160

<b>М'ясо</b>	<b>Вага</b>	<b>Посуд та приладдя</b>	<b>Рівень</b>	<b>Вид нагрівання</b>	<b>Температура, °С, режим гриля</b>	<b>Тривалість приготування у хвиликах</b>
Яловиче філе середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбїф середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	1		210-230	50
Стейки 3 см товщиною, середнього ступеня просмаження		Решітка + універсальне деко	5+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для смаження	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
<b>Свинина</b>						
Смаження 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
М'ясо для смаження зі шкіркою (напр., лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчена свинина із кісткою	1,0 кг	Закритий	2		210-230	70
<b>Ягнятина</b>						
Стегно ягня без кістки середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		150-170	120
<b>М'ясний рулет</b>	із 500 г м'яса	Відкритий	1		170-190	70
<b>Ковбаски</b>		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15



## Птиця

Дані щодо ваги у таблиці означають нефаршировану готову до смаження птицю.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, установіть універсальне деко на рівень 1. М'ясний сік буде зібраний і духова шафа залишатиметься чистою.









Якщо Ви смажите качку або гуску, проколіть шкірку під крильцями, для того щоб сік міг стікати.

Покладіть всю тушку птиці на решітку грудкою донизу. Через  $\frac{2}{3}$  заданого часу переверніть.

Такі страви з птиці, як наприклад рулет з індичкою або філе індички, переверніть через половину заданого часу готування.

Порційні шматки птиці перевертайте через  $\frac{2}{3}$  часу готування.

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





Птиця	Вага	Посуд та приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість приготування у хвилинах
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка	2		190-210	50-80
Пулярка, ціла тушка	1,6 кг	Решітка	2		210-230	80-90
Курчата, половина	по 500 г	Решітка	2		200-220	40-50
Курча, порційні шматки	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 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

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. М'ясний сік буде зібраний і духова шафа залишатиметься чистою.

Перевертайте шматки м'яса через  $\frac{2}{3}$  встановленого часу гриля.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були зверху. Щоб вона добре лежала, покладіть зрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину у живіт.

Риба	Вага	Посуд та приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість у хвиликах
Риба, ціла тушка	по прибл. 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.

Як визначити, готова печеня чи ні?

Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.

Печеня виглядає добре, але соус підгорів.

Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжить час готування.

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.

Перевірте рівень устанавлення та температуру.

Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.

Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.

Якщо заливати рідину у гарячу печеню, постане пара.

Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.






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, встановіть 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.








Запіканки	Посуд та приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість випікання у хвилинах
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	30-40
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
Підсмажені тости, 4 штуки	Решітка	4		3	7-10
Підсмажені тости, 12 штук	Решітка	4		3	5-8

## Напівфабрикати

Слідкуйте за вказівками виробника, вказаними на упаковці.

Якщо Ви покриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, на якій Ви готуєте. Відріжте достатню кількість паперу.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість випікання, хв.
<b>Піца, заморожена</b>					
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
<b>Полуфабрикати з картоплі, заморожені</b>					
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
<b>Хлібобулочні вироби заморожені</b>					

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість випікання, хв.
Булочки, багет	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Кренделі (дрібна випічка)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
<b>Хлібобулочні вироби попередньо випечені</b>					
Булочка або багет для розігрівання	Універсальне деко	3		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
<b>М'ясні/рибні полуфабрикати, заморожені</b>					
Рибні палички	Універсальне деко	2		200-220	10-15
Курча, палички або нагети	Універсальне деко	3		190-210	10-20
<b>Штрудель, заморожений</b>	Універсальне деко	3		190-210	30-40

## Спеціальні страви

Діапазон температур Вашого приладу - від 50 до 270 °С. Тому кремний йогурт вдасться Вам на температурі 50 °С так саме добре, як пишне дріжджове тісто.



### Йогурт

Скип'ятити молоко (3,5% жиру), охолодити до 50 °С. Вмішати 150 г йогурту. Переліти у чашки або маленькі склянки, накрийте та поставте на решітку. Нагрівайте на температурі 50 °С протягом 5 хвилин. Потім готуйте, як зазначено.

### Підняття дріжджового тіста

Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно. Покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрийте. Нагрівайте робочу камеру протягом 5 хвилин. Виключіть прилад та поставте тісто підніматися у виключеній робочій камері.

## Готування

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °C	Тривалість
Йогурт	Поставте чашки або склянки на решітку	1		50	6-8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	поставте на нижню стінку робочої камери		розігрійте до 50 °C, вимкніть прилад, поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5 хв. 20-30 хв.


## Розморожування

Вийміть заморожені продукти з упаковки та поставте у відповідному посуді на решітку.

Слідкуйте за вказівками виробника, вказаними на упаковці.

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

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

## Сушіння

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

Дайте воді стекти та висушіть перед нагріванням.

Поставте універсальне деко на рівень 3, решітку - на рівень 1.

Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.

Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте. Після сушіння одразу ж зніміть фрукти або овочі з паперу.

Страва	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, години
600 г порізаних кільцями яблук	1+3		80	прибл. 5
800 г порізаних дольками груш	1+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	1+3		80	прибл. 8-10
200 г зелені, почищеної	1+3		80	прибл. 1½

## Консервування

### Підготовка

Скляні банки та гумові прокладки повинні бути чистими та бездоганними. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолітрових банок. Увага! Не використовуйте більших або високих банок. Кришка може лопнути.

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

Не занадто заповнюйте банки з овочами або фруктами. Можливо, слід ще раз витерти крайки банок. Вони повинні бути чистими. На кожен банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінитися через температуру приміщення, кількість банок, кількість та температуру продукту у банці. Перед тим, як включати/виключати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.

### Як зробити установки

1. Поставте універсальне деко на рівень 2. Поставте банки так, щоб вони не доторкалися одна до іншої.
2. Залейте ½ літра гарячої води (прибл. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрийте дверцята духової шафи.

4. Установіть регулятор функцій на нижнє нагрівання .
5. Установіть регулятор функцій на температуру від 170 до 180 °С.

### Консервування фруктів

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

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

Фрукти в однолітрових банках	З закипання	Залишкове тепло
Яблука, Порічка, Полуниця	виключити	прибл. 25 хвилин
Вишня, Абрикоси, Персики, Агрус	виключити	прибл. 30 хвилин
Мус з яблук, Груши, Сливи	виключити	прибл. 35 хвилин

### Консервування овочів

Щойно у склінках починають підніматися бульбашки, зменшіть температуру до 120-140 °С, та залиште ще на 35-70 хв. залежно від типу овочів. Потім виключіть духову шафу та залиште склянки підігрватися на залишковому теплі.

Овочі у холодному бульоні в однолітрових банках	З закипання	Залишкове тепло
Огірки	–	прибл. 35 хвилин
Буряк	прибл. 35 хвилин	прибл. 30 хвилин
Брюссельська капуста	прибл. 45 хвилин	прибл. 30 хвилин
Квасоля, Кольрабі, Червонокачанна капуста	прибл. 60 хвилин	прибл. 30 хвилин
Горох	прибл. 70 хвилин	прибл. 30 хвилин

### Витягніть банки

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



---

## Акріламід у продуктах

### Якіх страв це стосується?

Акріламід постає насамперед у нагрітих до максимальної температури картопляних та зернових продуктах, як, наприклад, картопляні чіпси, картопля фрі, тости, булочки, хліб, ніжна випічка (кекси, пряники, пряники з розсипчастого тіста).

### 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 режимі верхнього/нижнього нагрівання - макс. 200 °C, на режимі 3D-гарячого повітря або гарячого повітря макс. 180 °C.

#### Печиво домашнє

На режимі верхнього/нижнього нагрівання - макс. 190 °C, на режимі 3D-гарячого повітря або гарячого повітря макс. 170 °C.  
Яйце або жовток яйця зменшує створення акріламіду.

#### Готування у духовій шафі картоплі фрі

Покладіть картоплю рівномірно та в один шар на деко. Смажте як мінімум 400 г на одному деко, щоб картопля не пересушилася.

---

---

## Тестові страви

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

Згідно з EN/IEC 60350.


#### Випікання














Під час випікання на 2 рівні завжди ставте універсальне деко над деко для випікання. Під час готування на 3 рівні ставте універсальне деко усередину.



Заварні тістечка: встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:  
Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одну над одною.

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

Рознімні форми з білої жерсті:  
Випікайте на нижньому/верхньому нагріванні  на 1 рівні. Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімні форми.



Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Заварні тістечка 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
	Універсальне деко + 2 деко для випікання	1+3+5		130-140	35-50
Маленькі тістечка попередньо розігріти*	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
	Універсальне деко + 2 деко для випікання	1+3+5		130-150	35-55
Бисквіт на воді попередньо розігріти*	Рознімна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бисквіт на воді	Рознімна форма на решітці	2		160-180	30-40
Дріжджовий пиріг на деку для випікання	Універсальне деко	3		170-190	40-50
	Універсальне деко	3		150-170	40-50
	Універсальне деко + деко для випікання	1+3		150-170	50-60

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °C	Тривалість у хвилинах
Закритий яблучний пиріг	Решітк + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		180-200	70-80
	2 решітки + 2 рознімні форми Ø 20 см	1+3		190-210	65-75

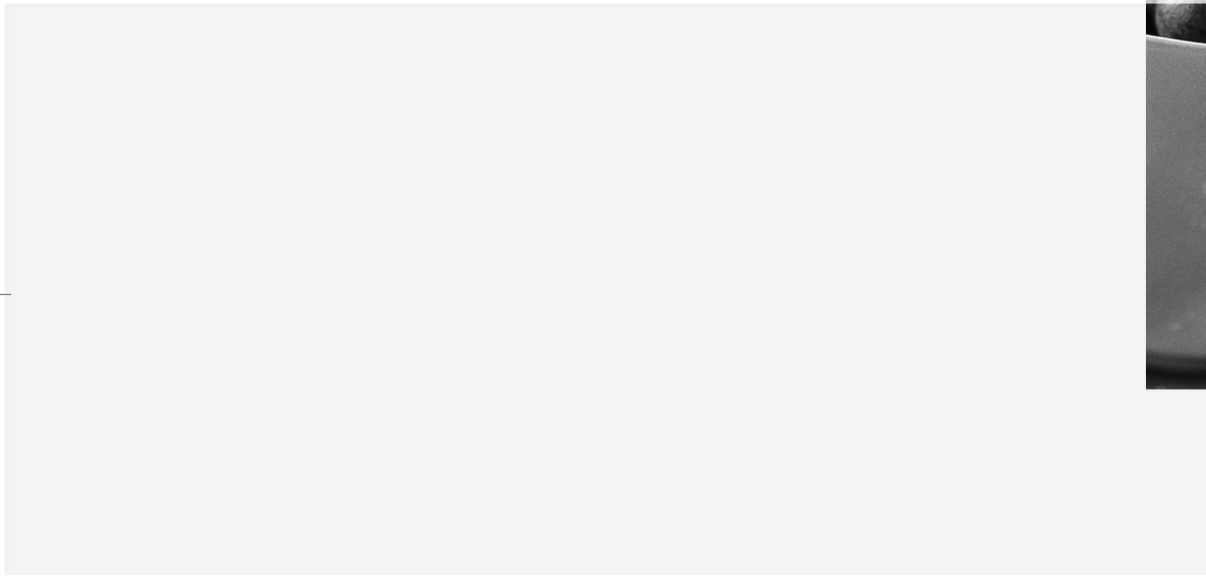
\* Заборонено використовувати швидке нагрівання для попереднього розігрівання приладу.

### Готування гриля

Якщо Ви кладете продукти на решітці, установіть додатково універсальне деко на рів. 1. М'ясний сік буде зібраний і духова шафа залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість у хвилинах
Смаження тостів 10 хв. попередньо розігріти	Решітка	5		3	½-2
Біфбургер, 12 шт.* без попереднього розігрівання	Решітка + Універсальне деко	4+1		3	25-30

\* За  $\frac{2}{3}$  часу перевертати.



Robert Bosch, Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

HGV745220  
9000 485104  
BO • uk • 121189