



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



**Стояча плита
НСА422120Q**



BOSCH

[uk] Інструкція з використання

Зміст

Важливі настанови з безпеки	4
Причини несправностей	6
Огляд.....	6
Ушкодження духової шафи.....	6
Ушкодження шухлядки.....	6
Встановлення та підключення	7
Для монтажника.....	7
Встановіть плиту горизонтально.....	7
Ваш новий прилад	7
Загальне.....	7
Область для варіння.....	8
Панель управління.....	8
Робоча камера.....	8
Ваше приладдя	9
Установлення приладдя.....	9
Спеціальне приладдя.....	9
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу.....	10
Перед першою експлуатацією	10
Розігрівання духової шафи.....	10
Очищення приладдя.....	10
Регулювання конфорок	11
Регулювання.....	11
Таблиця тривалості готування.....	11
Регулювання режимів роботи духової шафи	12
Вид нагрівання та температура.....	12
Догляд та очищення	12
Засоби очищення.....	12
Демонтаж та установка підвісних каркасів.....	14
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи.....	15
Монтаж та демонтаж скла дверцят.....	15
Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи.....	16
Що робити у випадку несправності?	16
Таблиця несправностей.....	16
Заміна лампи підсвічування духової шафи.....	16
Скляний захисний ковпак.....	16
Сервісна служба	17
Е-номер та FD-номер.....	17
Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища	17
Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі.....	17
Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні.....	17
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки.....	17
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	18
Пироги та печиво.....	18
Поради щодо випікання.....	19
М'ясо, птиця, риба.....	20
Поради для готування у режимі смаження та гриля.....	21
Запіканки, гратіни, тости.....	22
Напівфабрикати.....	22
Особливі страви.....	22
Консервування.....	23
Акриламід у продуктах	23
Тестові страви	24
Випікання.....	24
Готування в режимі "Гриль".....	24

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 експлуатації для подальшого використання або передачі наступному користувачеві.

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

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

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

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

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

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

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

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

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

Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітись. Забороняється класти 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.

- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.
- 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.
- Поверхні нижньої шухлядки можуть дуже сильно нагрітись. 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.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

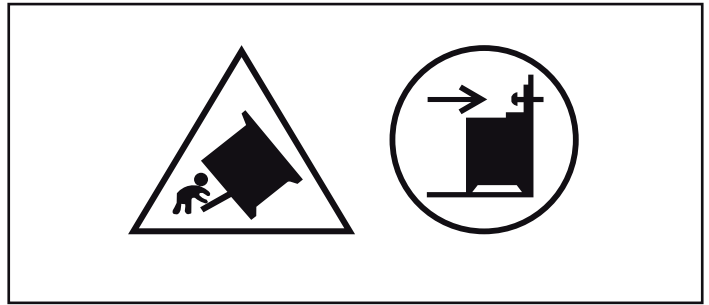
Небезпека опіку!

- 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.
- Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.
- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднати до цоколя.

Небезпека перекидання!



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

Небезпека ураження електричним струмом!

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

Причини несправностей

Варильна поверхня

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

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 лейте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до

ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.

- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полицки: 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.

Встановлення та підключення

Приєднання до електромережі

Тільки фахівець має право підключати прилад до електромережі. Будь ласка, притримуйтеся настанов відповідного постачальника електроструму.

Якщо Ви встановите прилад неправильно, гарантія втратить свою дію у випадку ушкоджень.

Увага!

Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

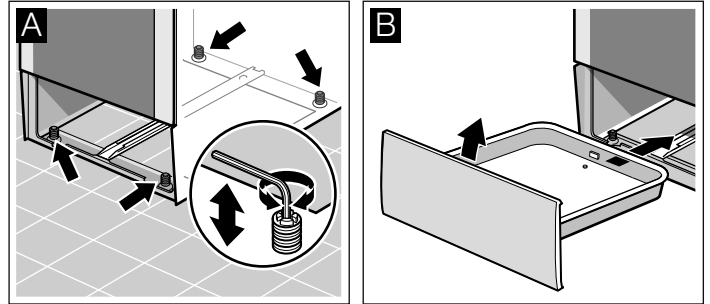
Для монтажника

- Для підключення обов'язково слід користуватися всеполярним розподільвачем із відстанню контактів щонайменше 3 мм. У випадку підключення за допомогою штекера це не потрібно, якщо штекер підключений до розетки, яка лежить в зоні доступу користувача.
- Електрична безпека: прилад належить до класу захисту I і може бути уведений у експлуатацію лише після підключення до запобіжників.
- Для підключення приладу слід користуватися кабелем типу H 05 VV-F або аналогічним типом.

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

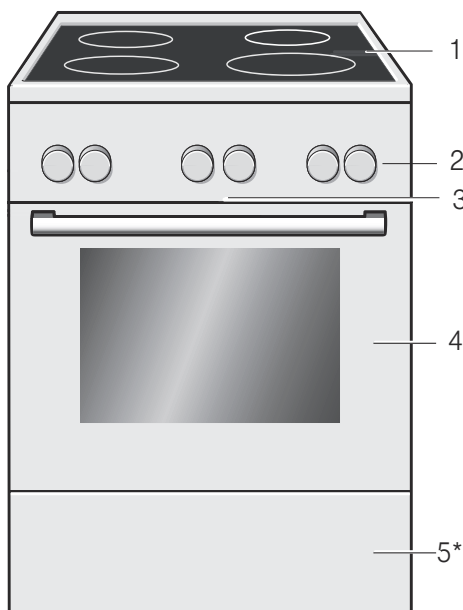
Щоб плита не перевернулася, її слід прикріпити до стіни за допомогою кутового елемента, який входить до комплекту. Будь ласка, звертайте увагу на інструкцію з монтажу для кріплення до стіни.

Ваш новий прилад

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

Загальне

Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення

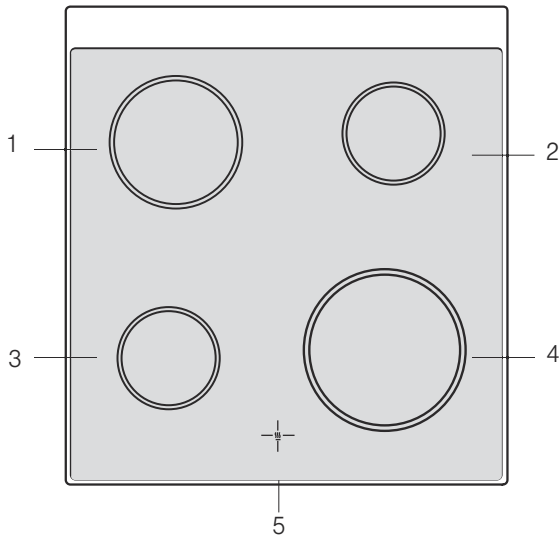
1	Варильна поверхня**
2	Панель управління**
3	Охолоджувальний вентилятор
4	Дверцята духової шафи**
5*	Нижня висувна шухлядка**

* Додатково (доступно для певних приладів)

** Можливі відмінності залежать від типу приладу.

Область для варіння

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



Пояснення

1	Конфорка 18 см
2	Конфорка 14,5 см
3	Конфорка 14,5 см
4	Конфорка 21 см
5	Індикація залишкового тепла

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Він вказує на те, які конфорки досі гарячі. Навіть коли варильна поверхня вимкнена, індикатор світиться, поки конфорка не охолоне достатньо.

Залишкове тепло дозволяє зберігати електроенергію, наприклад коли треба маленьку страву залишати теплою.

Панель управління

Можливі відмінності залежать від типу приладу.

Регулятор функцій

За допомогою регулятора Ви можете встановити вид нагрівання. Його можна повертати праворуч або ліворуч.

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

Позиції	Функція
Вимк.	Духова шафа вимикається.
Верхнє/нижнє нагрівання*	Випікання та смаження можливо лише на одному рівні. Цей режим є оптимальним для випікання пирогів та піци у формах або на деках і для пісної печені із яловичини, телятини та дичини. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
Нижнє нагрівання	За допомогою режиму "Нижнє нагрівання" можна підрум'янювати нижні частини страви. Тепло надходить знизу.
Гриль на решітці, мала площа нагрівання	Цей вид нагрівання підходить до готування на грилі невеликих порцій стейків, ковбасок, риби і тостів. Нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
Гриль на решітці, велика площа нагрівання	Ви можете зробити гриль із декількох стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівається загальна площа під нагрівальним елементом гриля.

* Вид нагрівання згідно з класом ефективності споживання електроенергії EN50304.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру режиму гриля.

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

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

Перемикач конфорок

Потужність нагрівання окремої конфорки регулюється за допомогою чотирьох перемикачів.

Позиція	Значення	
0	Нульова позиція	Вимкнення конфорки.
1-9	Рівні нагрівання	1 = найнижча потужність 9 = найвища потужність

Якщо Ви підключаєте конфорку, загоряється індикатор.

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 духова шафа вимкнулась.

Ваше приладдя


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

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



Решітка

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

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



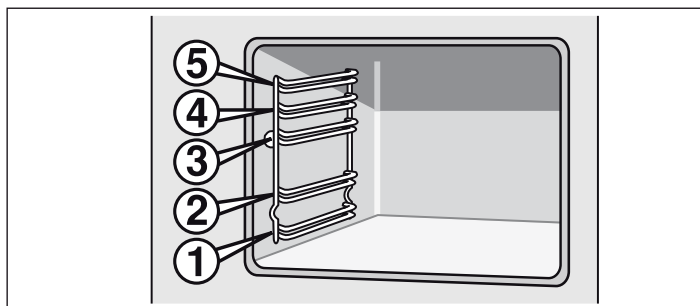
Емальоване деко для випікання

Для пирогів та печива.

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

Установлення приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 5 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору, щоб воно не торкалося скляних дверцят духової шафи.

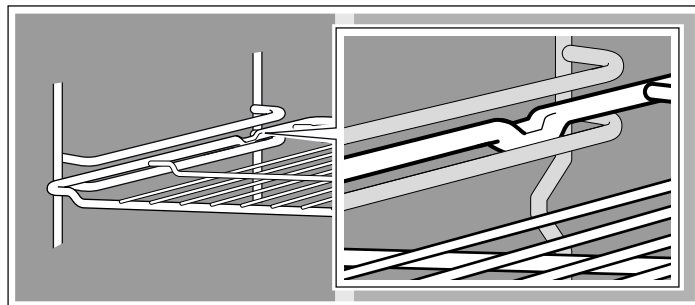


Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться. Так Вам буде легше виймати страви.

Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духова шафа перегріється.

Під час встановлення приладдя в духову шафу слідкуйте за вигинами на задній стінці приладдя. Лише так воно зафіксується правильно.



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

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

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

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 його 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.

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям	HEZ331011	Пирого та домашнє печиво зручно розподіляються по деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ332003	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків 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	Пирого зі соковою начинкою, випічка, страви із продуктів глибокого замороження та велика печеня добре розподіляються по універсальному деко. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Кришка для професійного дека	HEZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Професійне деко зі вставною решіткою	HEZ333003	Особливо добре підходить для приготування великих порцій.
Решітка	HEZ334000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Телескопічні напрямні		
Дворівневі напрямні	HEZ338250	За допомогою витяжних шин на рівні 2 та 3 можна повністю витягувати приладдя, і воно не буде перекидатися.
Скляна жаровня	HEZ915001	Скляна жаровня підходить для тушкування та готування запіканок. Особливо добре підходить для програм та режиму автоматичного смаження.

Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

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


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

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


Перед першою експлуатацією

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

Розігрівання духової шафи

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

Провітрюйте кухню, поки духову шафу нагрівається.

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

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

Очищення приладдя

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

Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Регулювання

За допомогою перемикача конфорок можна встановити потужність нагрівання окремих конфорок.

Позиція 0 = вимк.

Позиція 1 = найнижча потужність

Позиція 9 = найвища потужність.

Якщо Ви підключаєте конфорку, загоряється індикатор.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Під час розігрівання густих страв рекомендується їх регулярно перемішувати.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, желатин	1	-
Вершкове масло	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедлі, галушки	4*	20-30 хв.
Риба	3*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1	3-6 хв.
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	3	15-30 хв.
Картопля "в мундірі"	3-4	25-30 хв.
Варена картопля	3-4	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	5*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	3-4	10-20 хв.
Овочі, глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Готування у скороварці	3-4	-
Тушкування		
Голубці	3-4	50-60 хв.
Печеня	3-4	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
Смаження**		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Шніцель, глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Риба або рибне філе, без панірування	4-5	8-20 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	4-5	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	5-6	без перерв

* Подальше готування без кришки


* Без кришки

Регулювання режимів роботи духової шафи

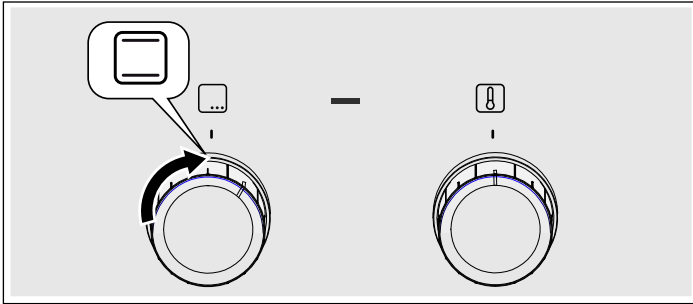
У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля.

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

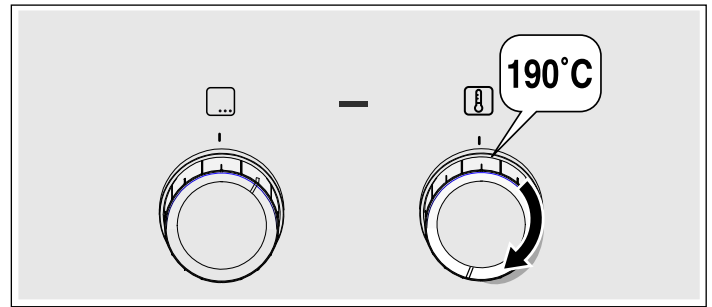
Вид нагрівання та температура

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

1. За допомогою регулятора функцій можна встановлювати вид нагрівання.



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



Духова шафа нагрівається.

Вимкнення духової шафи

Поверніть регулятор функцій на нуль.

Зміна установки

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

Догляд та очищення

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

Вказівки

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

Засоби очищення

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

При очищенні варильної поверхні заборонено застосовувати:

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

При очищенні духової шафи заборонено застосовувати:

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

Ретельно промивайте нові губки перед першим застосуванням.

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

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

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

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

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

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

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

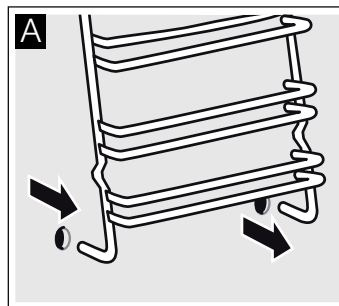
* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Зняття підвісних каркасів

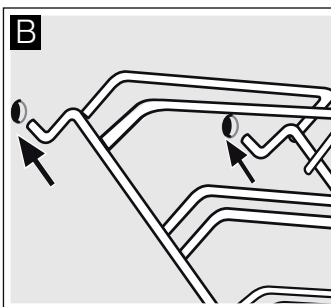
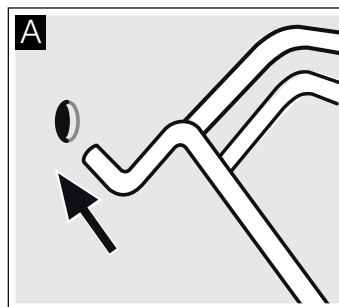
1. Витягніть каркас знизу та потягніть його на себе. Витягніть подовжувальні штифти з нижньої частини каркасу з кріпильних отворів (Зображення А).
2. Після цього складіть каркас та обережно його витягніть (Зображення В).



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

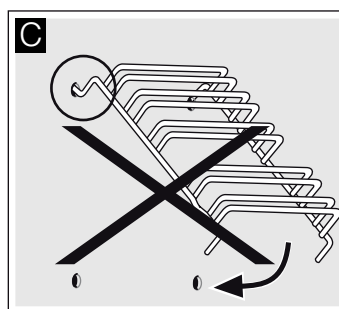
Встановлення підвісного каркасу

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



⚠ Неправильний монтаж!

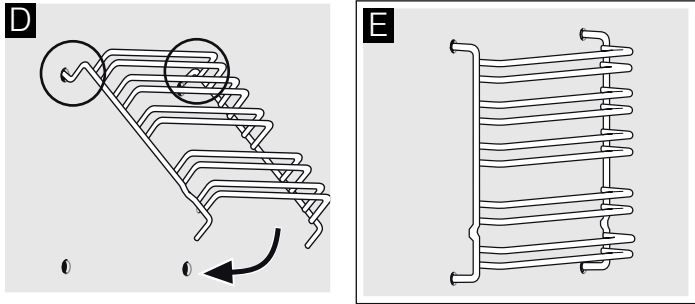
Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо Ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори. Емаль може пошкодитися й тріснути (Зображення С).



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

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

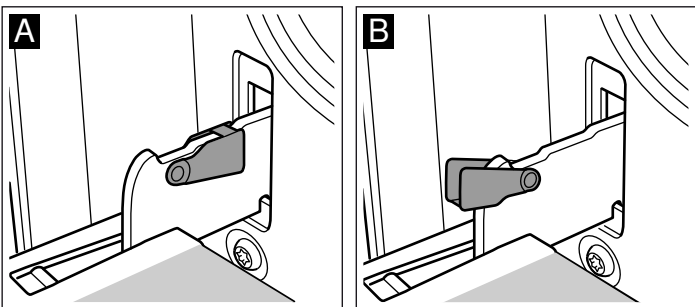
При правильному встановленні каркасів, відстань між двома верхніми рівнями буде більшою.



Демонтаж та встановлення дверцят духової шафи

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

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

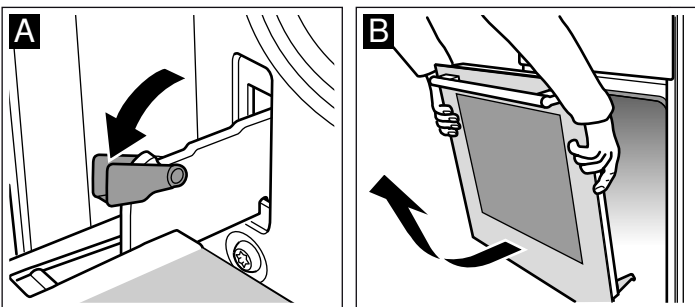


⚠ Небезпека травмування!!

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

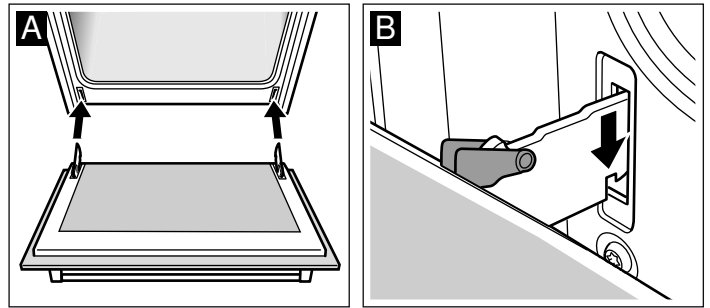
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. A).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. B).



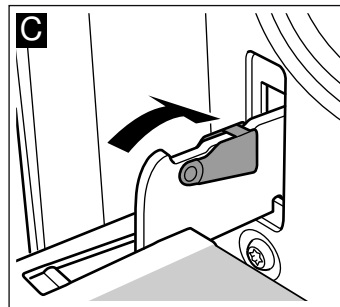
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

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



3. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. C). Закрийте дверцята духової шафи.



⚠ Небезпека травмування!!

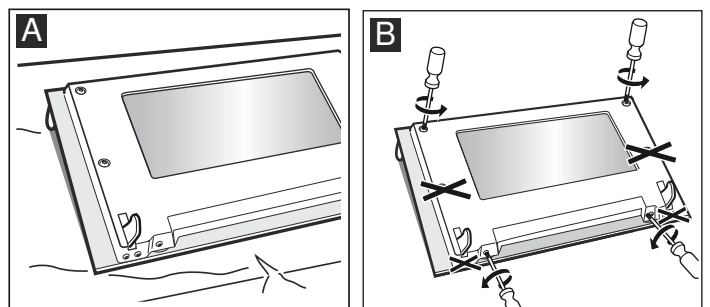
Небезпека травмування! Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

Монтаж та демонтаж скла дверцят

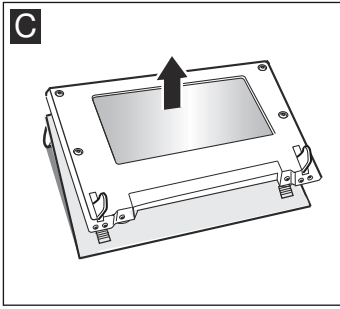
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

Демонтаж

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



3. Зніміть захисну панель (мал. С).



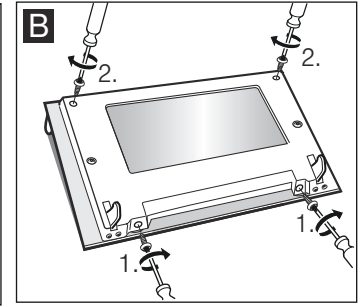
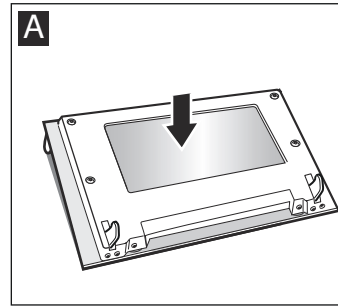
Забороняється промивати зняті частини. Очищуйте скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

⚠ Небезпека травмування!

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

Монтаж

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



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

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

Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи

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

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

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

Що робити у випадку несправності?

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

Таблиця несправностей

Якщо 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.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електричного струму	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
Духова шафа не нагрівається.	Пил на контактах.	Обертайте перемикач туди-сюди кілька разів.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

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

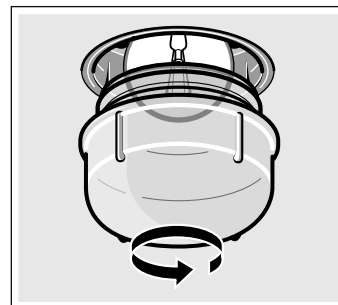
Заміна лампи підсвічування духової шафи

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 ковпачок.



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

Скляний захисний ковпачок

Якщо скляний захисний ковпачок зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпачки можна отримати в сервісній службі. Назвіть 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 (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

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

Сервісна служба

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

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

Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі

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

Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні

- Використовуйте каструлі та сковорідки з товстим, рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен співпадати з розміром конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Під час готування без кришки Вам потрібно в чотири рази більше електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує енергію. Овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Користуйтеся залишковим теплом. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

Вказівки

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

Пироги та печиво

Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

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

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

Таблиці

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







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

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

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

* Залишити пиріг охолоджуватися в духовці приблизно на 20 хвилин.

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

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		150-170	10-20
Фігурне печиво (попередньо розігріти)	Деко для випікання	2		150-170	20-30
Мигдальне печиво	Деко для випікання	3		110-120	30-40
Безе	Деко для випікання	3		80-100	90-180
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2		200-220	30-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3		200-220	20-30

Хліб та булочки

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

Забороняється наливати воду в гарячу духову шафу.

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

Поради щодо випікання

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

М'ясо, птиця, риба

Посуд

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

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

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

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

Печеня

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

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

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

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

Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"

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

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

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

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

Соліть стейки тільки після готування.

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

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

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

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



















М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

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

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

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

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Яловичина						
Яловичина для смаження	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Яловиче філе	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2,0 кг		2		190-210	90
Ростбіф, із кров'ю	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	60
Стейки, добре просмажені		Решітка	5		3	20
Стейки, з кров'ю 3 см		Решітка	5		3	15
Телятина						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	110
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
без шкірки (напр., шия)	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	110
	1,5 кг		2		200-220	130
	2,0 кг		2		190-210	150
зі шкіркою (напр., лопатка)	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	130
	1,5 кг		2		200-220	160
	2,0 кг		2		190-210	180
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	2		210-230	70

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Ягнятина						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	2		170-190	120
Фарш						
М'ясний рулет	прибл. 750 г	Відкритий	2		200-220	70
Ковбаски						
Ковбаски	прибл. 750 г	Решітка	4		3	15

Птиця
Вказівки щодо ваги в таблиці стосуються нефаршированої, підготовленої до смаження птиці.
Спочатку покладіть цілу птицю для готування грудкою донизу на решітку. Через $\frac{2}{3}$ потрібного часу переверніть.
Шматки для печені, напр., рулет з індичкою або філе індички, перевертайте через половину потрібного часу готування.
Порційні шматки птиці перевертайте через $\frac{2}{3}$ часу.

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

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

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

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

Риба
Перевертайте порційні шматочки риби через $\frac{2}{3}$ заданого часу гриля.
Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були

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

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

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	по 300 г	Решітка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		190-210	45-50
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	50-60
Рибне філе, 3 см	по 300 г	Решітка	4		2	20-25

Поради для готування у режимі смаження та гриля

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

Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.

Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.

Запіканки, ґратіни, тости

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

Завжди ставте посуд на решітку.

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

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

Напівфабрикати

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

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

готуєте. Відріжайте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.

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

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Штрудель, заморожений	Деко для випікання	3		200-220	30-40
Картопля фрі	Деко для випікання	3		190-210	25-30
Піца	Решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет	Решітка	3		200-220	20-25

Особливі страви

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

Вийміть приладдя з духової шафи.

Приготування йогурту

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

- Поставте банки на решітку та встановіть її на рівень 1.
- Встановіть температуру випікання 50 °C та дійте, як зазначено.

Підняття дріжджового тіста

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

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

Консервування

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

Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

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

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

Підготовка

1. Наповнюючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.
3. На 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

4. Закрутіть банки.

Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Встановлення

1. Всуňte 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.

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

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

Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

Увага!

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

Акриламід у продуктах

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

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

Поради щодо зниження акриламіда під час готування страв

Загальна інформація	
	<ul style="list-style-type: none">■ Готуйте на якомога короткому режимі.■ Не підсмажуйте страви до темного кольору.■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.
Випікання	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °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 акриламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

Тестові страви

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

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

Пиріг у рознімній формі з білої жерсті:

Випікайте на верхньому/нижньому нагріванні  на рівні 1.

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



Випікання

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

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

Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково деко для випікання на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духовна 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
Біфбургер, 12 шт.* Без попереднього розігрівання	Решітка + деко для випікання	4		3	25-30

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









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001214297

01
120596