BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Стояча плита

HGL120B50Q, HGA120B20Q

[uk] Інструкція з використання Стояча плита

Зміст

Використання за призначенням 4

Важливі настанови з безпеки 5

Причини несправностей. 7
Варильна поверхня 7
Ушкодження духової шафи. 7

Захист навколишнього середовища 8
Заощадження енергії 8
Заощадження електроенергії під час готування на газовій варильній поверхні 8
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . 8

Встановлення і підключення 9
Підключення до газопостачання 9
Під'єднання до електромережі 9
Горизонтальне вирівнювання 10
Меблі, які знаходяться поруч. 10
Кріплення до стіни 10
Установка приладу 10
Під час транспортування - важливі заходи 10

Знайомство з приладом 11
Загальне 11
Область для варіння. 11
Панель управління 12
Робоча камера 12

Приладдя 13
Приладдя, що постачається в комплекті. 13
Встановлення приладдя. 13
Спеціальне приладдя 13

Перед першим використанням 14
Розігрівання духовки 14
Регулювання нижньої газової конфорки духової шафи . 14
Регулювання духової шафи для гриля. 15
Очищення приладдя. 15

Посуд для приготування страв 16
Поради з використання 16

Газові конфорки. 17
Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки. 17
Запалювання газової конфорки 17
Застереження. 17
Таблиця — варіння 17

Управління приладу 18
Регулювання нижньої газової конфорки духової шафи . 18
Регулювання духової шафи для гриля. 19

Очищення 19
Засоби очищення 19
Підтримання приладу чистим 21

Навісні елементи 22
Демонтаж та установка підвісних каркасів 22

Дверцята приладу 23
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи . . . 23
Додатковий захист дверцят. 23

Що робити у випадку несправності? 24
Таблиця несправностей 24
Заміна лампи підсвічування духової шафи. 24
Скляний захисний ковпак 24

Служба сервісу. 25
E-номер та FD-номер. 25

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 25
Пироги та печиво. 25
Поради щодо випікання 26
М'ясо, птиця, риба, тости 27
Поради для готування у режимі смаження та гриля . . 27
Йогурт 28
Акриламід у харчових продуктах 28

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**

Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Наведені в інструкції малюнки є орієнтовними.

Категорії приладу: Категорія 1

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

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

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

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

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

УВАГА! Дотримуйтесь чинних приписів і встановлюйте пристрій тільки в добре провітрюваних приміщеннях. Перед налаштуванням і використанням приладу ознайомтеся з інструкцією.

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

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

⚠ Попередження – ЯК ДІЯТИ, ЯКЩО ВИ ВІДЧУЛИ ЗАПАХ ГАЗУ!
Газ, що виходить, може призвести до вибуху.
Якщо Ви помітили запах газу або несправність на газопроводі:

- Негайно перекрийте подачу газу / зачиніть газовий клапан.
- Негайно загасіть відкрите полум'я та сигарети.
- Не торкайтеся вимикачів електромережі та приладу, не виймайте жодного штекера з розетки. Не користуйтеся стаціонарним або мобільним телефоном у будинку.
- Відчиніть вікна та добре провітріть приміщення.
- Викликати сервісну службу або Вашого газопостачальника.

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

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

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.
→ *"Приладдя" на сторінці 13*

Важливі настанови з безпеки

⚠Попередження – Небезпека пожежі!

- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на 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.
- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється поміщати легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу.
- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спричинити пожежу. Не зберігайте та не застосовуйте легкозаймисті предмети або речовини (напр., спреї, очисні засоби) під духової шафою або в безпосередній близькості від неї. Ніколи не зберігайте займисті предмети на духовій шафі або всередині неї.
- Увімкнена газова конфорка, якщо на ній не встановлено посуд, виробляє велику кількість тепла. Прилад та підвішена над ним витяжка можуть пошкодитися або загорітися. Залишки жиру у фільтрі витяжної труби можуть спалахнути. Використовуйте газові конфорки, лише установивши на них посуд для готування.
- Задня стінка приладу дуже сильно нагрівається. Це може призвести до пошкодження шлангів та кабелів. Кабелі електроживлення та газопровідні шланги не повинні доторкатися до задньої стінки приладу.
- Ніколи не кладіть займисті предмети на конфорки та не зберігайте їх в робочій камері. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Вимкніть прилад. Витягніть мережевий штекер або відключіть запобіжник у розподільному блоці. Закрийте подачу газу.

⚠Попередження – 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 торкайтеся гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Порожній посуд стає надзвичайно гарячим на увімкненій газовій конфорці. Забороняється розігрівати порожній посуд для готування.
- Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.
- **Увага:** Під час готування на грилі сенсорні деталі можуть дуже нагрітися. Утримуйте маленьких дітей подалі від приладу.

- Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я, воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними. Пізніше з-під них може виходити полум'я. В обох випадках постає небезпека опіків, тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

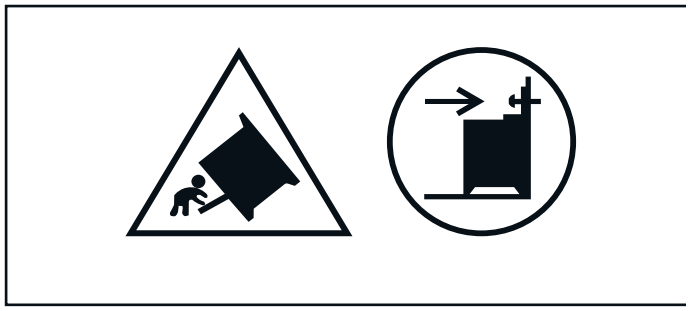
⚠ Попередження – Небезпека опіку!

- 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. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

⚠ Попередження – Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених кабелів електроживлення або газопровідних шлангів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Несправності та пошкодження приладу можуть бути небезпечними. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Перекрийте подачу газу. Зверніться до сервісної служби.
- Пошкоджені чи неправильно встановлені каструлі та каструлі невідповідного розміру можуть призвести до тяжких травм. Дотримуйтесь вказівок щодо посуду для готування.
- Якщо прилад недостатньо зафіксований у цоколі, він може ковзати. Прилад потрібно міцно приєднувати до цоколя.
- Зіштовхування з відкритими дверцятами приладу може спричинити травми. Двері приладу повинні бути закрити впродовж експлуатації та після неї.

⚠ Попередження – Небезпека перекидання!



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

⚠ Попередження – 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.

Причини несправностей

Варильна поверхня

Увага!

- Використовуйте конфорку, лише встановивши на неї посуд. Не розігрівайте пусті каструлі або сковорідки. Від цього пошкоджується дно каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки лише з рівним дном.
- Ставте каструлю або сковорідку на середину конфорки. Таким чином тепло від полум'я конфорки оптимально розподілиться по дну каструлі або сковорідки. Ручка або вушко не пошкодиться, та буде забезпечено максимальне заощадження електроенергії.
- Враховуйте поради виробника при використанні особливого посуду. Алюмінієва фольга та пластикові контейнери плавляться на гарячих варильних поверхнях.
- Зверніть увагу на те, щоб газові конфорки залишалися чистими та сухими. Чашечки та кришки конфорок мають знаходитися строго на своїх місцях.
- Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу. Якщо Ви готуєте страви із великою кількістю води, використовуйте високі каструлі. Тоді рідина не зможе википіти.
- Під час готування на газових конфорках виділяється додаткове тепло та волога. З часом це може пошкодити меблі, розташовані поряд. Під час тривалого готування включайте витяжку або провітрюйте приміщення.

Ушкодження духової шафи

Увага!

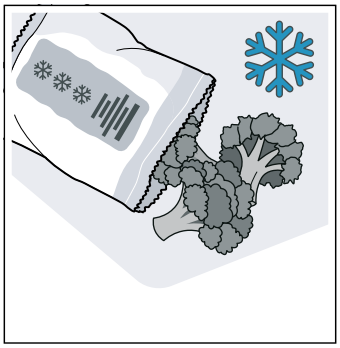
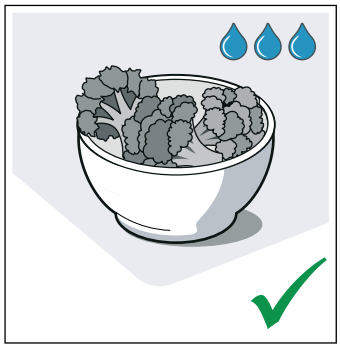
- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °C. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Алюмінієва фольга: фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. На склі може виникнути стійке забруднення від неї.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
  Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
- 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, користуйтесь для цього більш глибоким універсальним деком.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. Ніколи не використовуйте прилад з ушкодженим ущільненням або без ущільнення. ⟶ *"Очищення" на сторінці 19*
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.
- Гриль: При готуванні на грилі ставте деко для випікання або універсальне деко не вище, ніж на рівень 3. Через високу температуру вони деформуються та при вийманні псують емаль. Готуйте на грилі на рівнях 4 та 5, тільки безпосередньо на решітці.

Захист навколишнього середовища

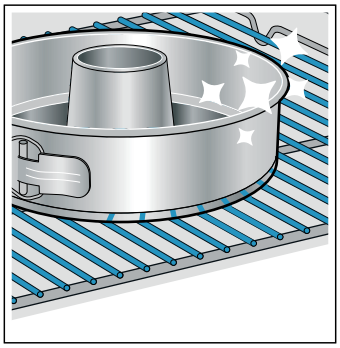
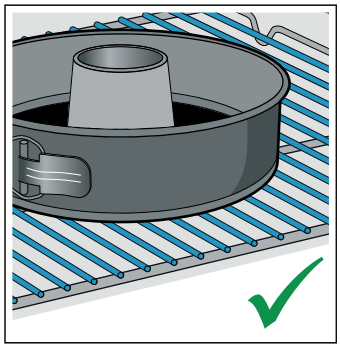
Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Заощадження енергії

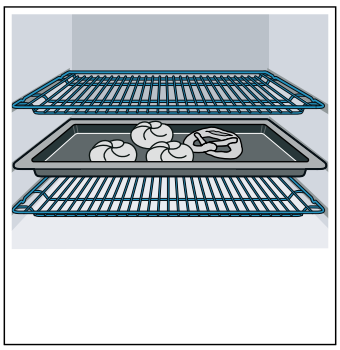
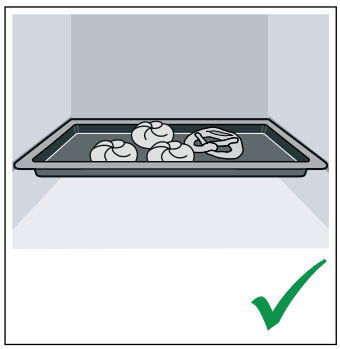
- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Дайте замороженим продуктам розтанути, перед тим як покласти їх у робочу камеру.

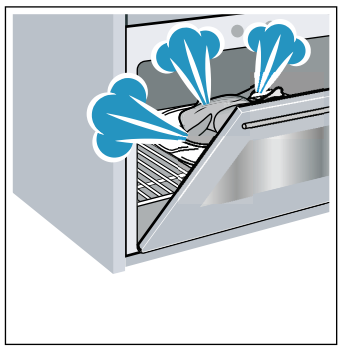
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.

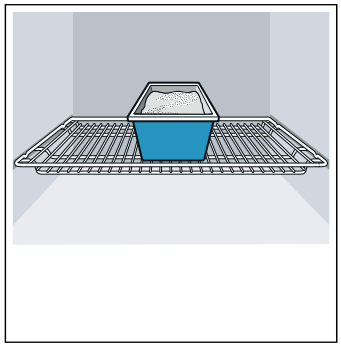
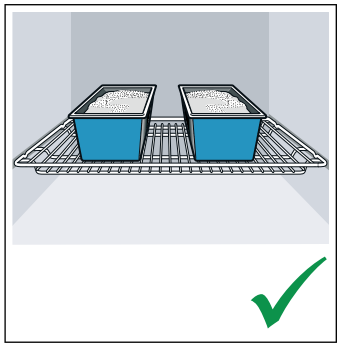
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

- Під час роботи відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.




- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним. Робоча камера тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Ви можете випікати у 2 прямокутних формах, поставивши їх поруч у робочу камеру.

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

Заощадження електроенергії під час готування на газовій варильній поверхні

- Завжди звертайте увагу на те, щоб каструля, у якій Ви готуєте, відповідала Вашій страві. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою.
- Полум'я завжди має діставати до дна каструлі.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад 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.

Встановлення і підключення

Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверима меблів. Існує небезпека через перегрівання.

Підключення до газопостачання

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

Для кваліфікованих спеціалістів та сервісної служби

Увага!

- Умови підключення цього приладу подані на фірмовій табличці на зворотному боці приладу. Встановлений на фабриці тип газу позначено зірочкою (*).
- Перед установкою приладу перевірте умови мережі (тип та тиск газу) та переконайтеся, що газові установки приладу відповідають цим умовам. Якщо треба змінити установки приладу, дійте згідно з частиною інструкції "Підключення газу та перемикання на інший вид газу".
- Даний прилад не підключений до системи відведення газу. Його треба підключати та використовувати згідно з умовами установки. Не підключайте прилад до системи відведення газу. Треба дотримуватись усіх інструкцій щодо вентиляції.
- Підключення до газу має бути стаціонарним, тобто не повинно рухатися (газопровідний шланг), або здійснюватися через шланг безпеки.
- При використанні шлангу безпеки обов'язково слідкуйте за тим, щоб шланг не затискався та не вдарявся. Шланг не повинен доторкатися до гарячих поверхонь.
- * Газопровідний шланг (газову трубу або шланг безпеки) можна приєднувати до правого або лівого боку приладу. Підключати прилад треба за допомогою запірного пристрою, який завжди має бути в зоні доступу.
  * : Додатково. Доступно для окремих приладів.

Номінальний робочий тиск приладу

Номінальний робочий тиск приладу зазначений на заводській табличці на зворотному боці приладу.

Усі дані на фірмовій табличці вашого приладу розраховані на ці параметри тиску. Виробник не несе відповідальності за результат використання, потужність або будь-який ризик від експлуатації приладу з іншими параметрами тиску.

⚠ Попередження – Вказівка з безпеки!
Якщо тиск газу в мережі газорозподілення вище (20 %), ніж той, що вказаний на табличці значень приладу, ви повинні для вашої безпеки обов'язково встановити пристрій з відповідним регулятором газу.
Якщо ви не знаєте тиск газу у вашій мережі розподілення, дізнайтеся про це у працівників вашої місцевої компанії-постачальника електроенергії.
Підключення, техобслуговування та налаштування регулятора газу повинні бути виконані працівниками компанії-постачальника електроенергії.

Пересування приладу за газопровідний шланг або ручку дверцят

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

Під'єднання до електромережі

Прилад розраховано на роботу з 220-240 В. Для підключення необхідний запобіжник 16 А.

Дозвольте встановити прилад вашій сервісній службі.

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

Увага!

- Якщо напруга в електромережі падає нижче 180 В, електрична система запалювання не функціонує.
- Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

⚠ Попередження – Увага! Існує небезпека отруєння продуктами горіння!!
У разі контакту з елементами, які перебувають під напругою, існує небезпека ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся штепсельної вилки мокрими руками.
- Витягайте мережевий кабель завжди тільки за штепсельну вилку, ніколи не тягніть за кабель, інакше він може пошкодитись.
- Ні в якому разі не витягайте штепсельну вилку з розетки під час експлуатації.

Дотримуйтеся наступних вказівок і переконайтеся, що:

Вказівки

- штепсельна вилка і розетка відповідають одна одній.
- кабель має достатній поперечний переріз.
- заземлення виконано відповідно до настанов.
- мережевий кабель (у разі необхідності) замінюється лише кваліфікованим електриком. Новий шнур живлення можна придбати в нашому відділі технічного обслуговування.
- не використовуйте багатоконтактні штепселі, багатогніздні штекерні з'єднання і подовжувальні кабелі.
- у разі застосування автомата захисного вимикання використовуйте лише тип, маркований цим позначенням ⏦.
  Тільки вимикачі цього типу забезпечують відповідність чинним нормативним документам.
- штепсельна вилка розташована у вільно доступному місці.
- мережевий кабель не можна перекручувати, здавлювати, замінювати або вирізати.
- мережевий кабель не повинен контактувати з джерелами тепла.

Для сервісної служби

Увага!

- Прилад повинен бути підключений згідно з даними на фірмовій табличці.
- Підключайте прилад до електромережі лише відповідно до чинних положень. Розетка має залишатися в зоні доступу, щоб можна було при потребі від'єднати прилад від електромережі.

- За потреби можна скористатися багатополюсною розподільною системою.
- Заборонено застосовувати подовжувач або трійник.
- З міркувань безпеки цей прилад треба підключати лише до розетки із заземленням. Якщо підключення до запобіжників не відповідає вказівкам, захист від ураження електричним струмом не гарантується.
- Для підключення приладу треба використовувати кабель типу H 05 W-F або кабель з аналогічними параметрами.

Горизонтальне вирівнювання

Установіть прилад безпосередньо на кухонній підлозі.

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

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

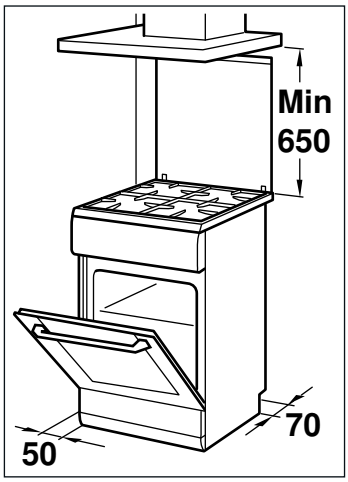
Меблі, які знаходяться поруч

Меблі, розташовані поруч, повинні бути виготовлені з негорючих матеріалів. Фронтальні панелі меблів, розташовані поруч, повинні витримувати температуру до 90°C.

Кріплення до стіни

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

Установка приладу



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

⚠ Попередження – Небезпека витікання газу!!
Після встановлення прилад більше не можна переміщувати.
Якщо ви переміщуєте прилад після встановлення, перевірте щільність з'єднання.

Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуньте усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорнуте у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньої стінкою, щоб вони не наштовхувались зсередини на скляні дверцята. Примотайте дверцята та, за необхідності, верхню захисну панель, клейкою стрічкою до боків приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

Якщо оригінальної упаковки більше немає

Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

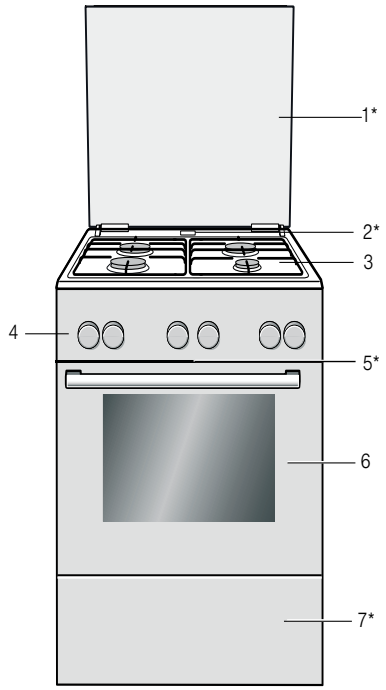
Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

Знайомство з приладом

В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

Загальне

Оформлення залежить від відповідного типу приладу.

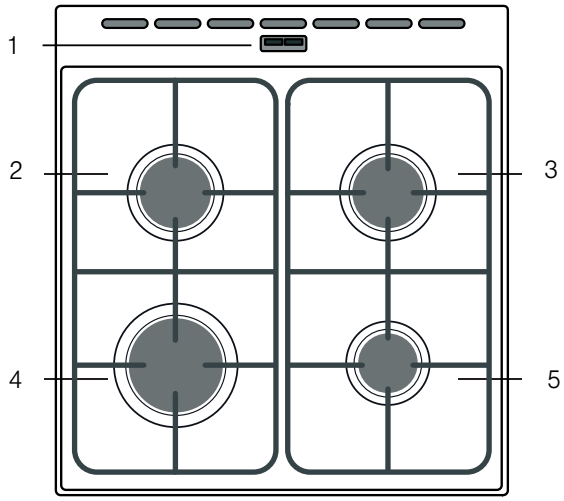


Пояснення	
1*	Кришка приладу**
2*	Вихід пари **Увага!** Під час роботи духової шафи звідси виходить гаряча пара
3	Варильна поверхня**
4	Панель управління**
5*	Охолоджувальний вентилятор
6	Дверцята духової шафи**
7*	Нижня висувна шухлядка**
*	Додатково (доступно у певних приладах)
**	Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.

Вказівка: Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

Область для варіння

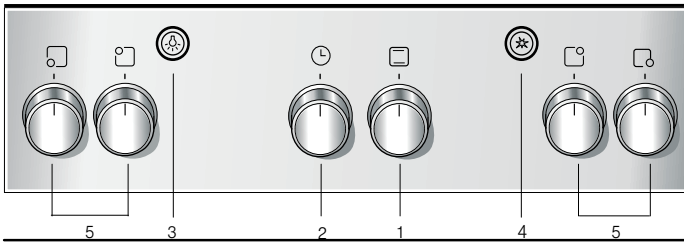
Тут Ви знайдете огляд панелі управління. Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення	
1	Вихід пари **Увага!** Під час роботи духової шафи з цього місця виходить гаряча пара!
2	Стандартна конфорка
3	Стандартна конфорка
4	Потужна конфорка
5	Економічна конфорка

Панель управління

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



Пояснення	
1	Перемикач для газової конфорки духової шафи (регулятор вибору функцій)
2	Таймер
3	Клавіша «Лампа»
4	Кнопка запалювання
5	Перемикач конфорок

Регулятор функцій

Поверніть регулятор функцій ліворуч, щоб встановити температуру духової шафи, або праворуч, щоб обрати функцію гриля.

Позиції		Функція
•	Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.
170-270	Діапазон температур	Для готування пирогів у формах для випікання, піци на деку для випікання, домашнього печива тощо застосовуйте діапазон температур у °C.
	Режим гриля	Встановлення конфорки гриля для смаження за максимальної температури.

Потужність нагрівання нижньої газової конфорки: 3 кВт

Потужність нагрівання газового гриля: 2,1 кВт

Таймер

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

Позиція		Функція
•	Нульова позиція	Установка "Вимк."
	Кінець встановленого часу	Сигнал після закінчення встановленого часу.
- 60	Індикація хвилин	Індикація часу у хвилинах.

Регулювання

Встановіть бажану тривалість на таймері.

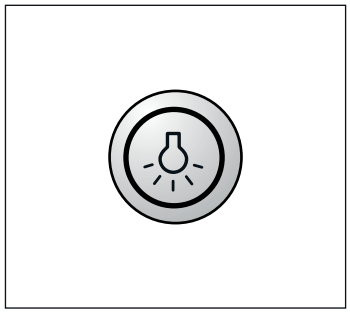
Час закінчився.

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

Клавіша "Лампа"

За допомогою цієї клавіші можна увімкнути лампу підсвічування духової шафи.

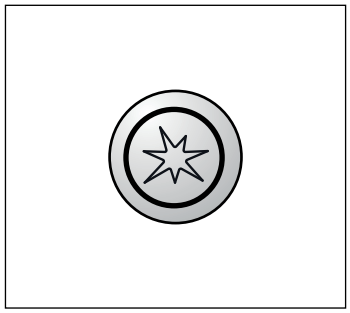
Для вимкнення знову натисніть багатофункціональну кнопку.



Кнопка запалювання

За допомогою цієї кнопки активується електронна система запалювання.

При натисканні на кнопку одночасно запалюються усі запальнички.



Перемикач конфорок

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

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

Наприкінці зони регулювання знаходиться упор. Далі не повертайте.

Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи.

Вихід пари

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

Приладдя

У комплект із Вашим приладдям входить різне приладдя. Тут коротко описано приладдя, що входить до комплекту, і його правильне застосування.

Приладдя, що постачається в комплекті

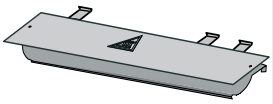
Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



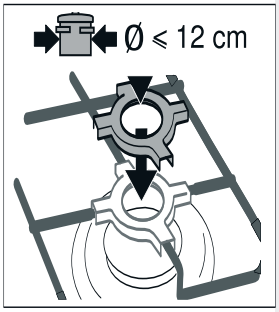
Решітка
Для посуду, форм для випікання пирогів і запіканок.
Для печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.



Деко для випікання
Для пирогів не деку та дрібного печіва.



Захисний щиток
Для використання під час готування на грилі.
Під час готування на грилі обов'язково застосовуйте захисний щиток, щоб захистити панель управління та перемикачі від впливу високих температур.
Вказівка: Захисний щиток знаходиться у нижній шухлядці або на задньому боці приладу.



Насадка кавника для економічної конфорки
Для каструль з діаметром дна менше 12 см та кавників для приготування турецької кави використовуйте насадку для кавника для економічної конфорки, що входить до комплекту.
Встановіть насадку для кавника на решітку економічної конфорки.
Не використовуйте насадку для кавника для каструль з діаметром дна більше 12 см.
Насадка для кавника підходить лише для економічної конфорки.

Використовуйте лише оригінальне приладдя. Воно розроблене спеціально для Вашого приладу.

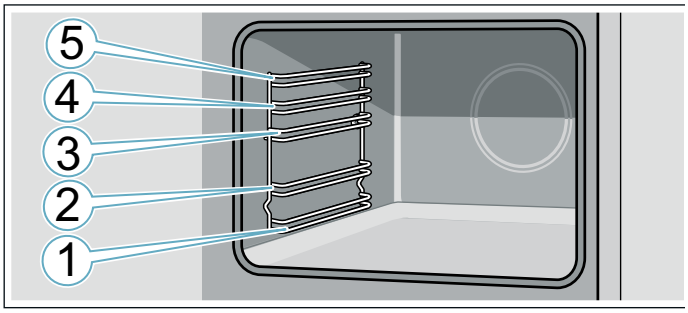
Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

Вказівка: Гаряче приладдя може деформуватись. Це не впливає на його функціональність. При охолодженні деформування зникає.

Встановлення приладдя

Робоча камера має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу догори.

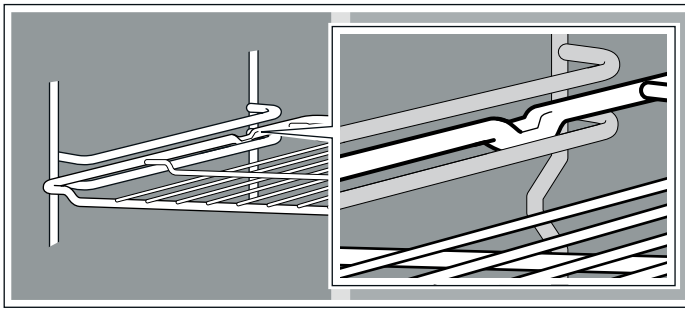
На робочій камері найвищий рівень встановлення в окремих приладах позначений символом гриля.



Приладдя слід завжди вставляти між обома направляючими стійками рівня встановлення.

Можна обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

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



Вказівки

- Тримайте деко для випікання за боки обома руками та паралельно всовуйте його в опорну стійку. Не рухайте деко для випікання при вставлянні в сторони. Інакше деко для випікання буде ще складніше встановлювати. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.
- Звертайте увагу на те, щоб приладдя було завжди правильно вставлене у робочу камеру.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.
- Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Широку програму приладдя до Вашого приладу Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті.

Доступність та можливість замовлення онлайн різна в різних країнах. Продивіться інформацію в документах, які Ви отримали під час купівлі духової шафи.

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-Nr.) Вашого приладу. ⟶ *"Служба сервісу" на сторінці 25*

Спеціальне приладдя
Решітка Для посуду, форм для пирогів і запіканок, а також для печені та шматків для грилю.
Деко для випікання Для пирогів на деку та дрібного печива.

Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса.

Його можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Вставна решітка

Для м'яса, птиці та риби.

Для вкладання в універсальне деко, для збирання жиру та м'ясного соку, що стікає.

Сковорода Profi

Для приготування страв великих об'ємів. Ідеально підійде, наприклад, для приготування мусаки.

Кришка для сковороди Profi

З кришкою сковорода Profi стає жаровнею Profi.

Форма для піци

Для піци та великих круглих пирогів.

Деко для гриля

Для приготування на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок. Використовувати лише в універсальному деку.

Камінь для випікання

Для домашнього хліба, булочок і піци, у яких повинна бути хрустка скоринка.

Камінь слід розігрівати до рекомендованої температури.

Скляна жаровня

Для тушкування та запіканок.

Скляна форма

Для запіканок, страв з овочів та випічки.

Система висувного механізму, одинарна

Завдяки висувним рейкам на рівні 2 Ви можете витягувати приладдя далі, і воно не буде перекидатися.

Система висувного механізму, подвійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.

Система висувного механізму, потрійна

Завдяки висувним рейкам на рівнях 1, 2 і 3 ви можете витягувати приладдя, і воно не перекинеться.

Перед першим використанням

Перед першим використанням Вашого нового приладу, потрібно виконати певні налаштування. Також необхідно почистити робочу камеру і приладдя.

Розігрівання духовки

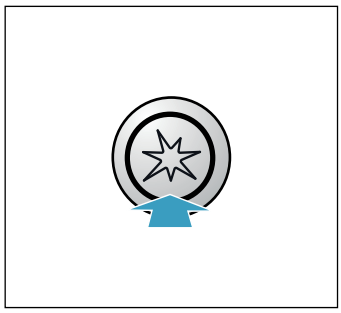
Аби усунути запах нового приладу, закрийте пусту піч та розігрійте її. Перевірте, щоб у робочій камері не залишилося частин упаковки.

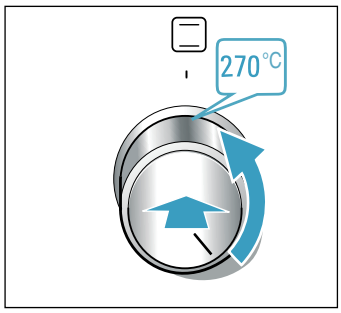
Провітрюйте кухню, поки духова шафа нагрівається.

Регулювання нижньої газової конфорки духової шафи

1. Відкрийте верхню захисну панель (за наявності). Поки прилад працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Відкрийте головну подачу газу приладу. Підключіть штекер до розетки. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Натисніть регулятор функцій і поверніть ліворуч на 270 °C.
4. Утримуйте регулятор функцій натиснутим та в цей час натисніть на кнопку запалювання ✲.

Газ, що надходить з нижньої газової конфорки духової шафи, запалюється за допомогою пристрою запалювання.





Щоб спрацював захист від витікання газу, утримуйте регулятор функцій протягом 10 секунд.

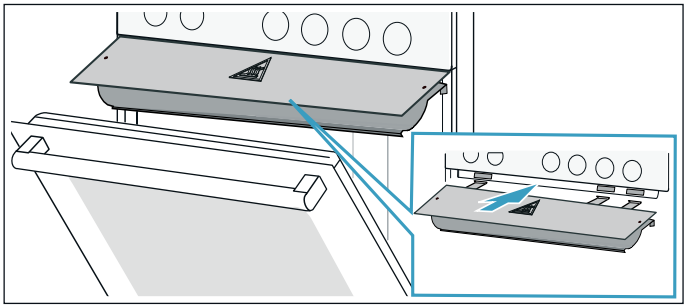
5. Через отвір у панелі дна духовки перевірте, чи горить полум'я. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з кроку 3.
6. Обережно зачиніть дверцята духової шафи.
7. Через 30 хвилин вимкніть регулятор функцій.

Не натискайте на перемикач довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше 1 хвилину і повторіть процес запалювання.

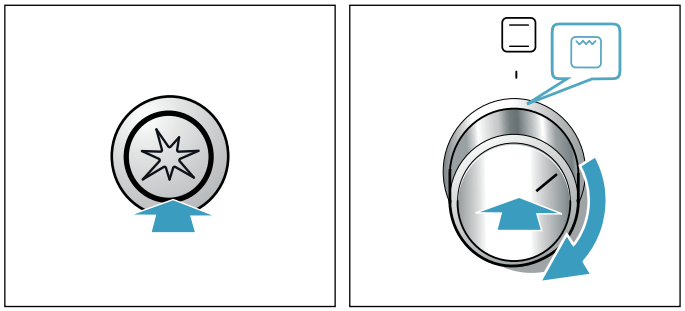
Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

Регулювання духової шафи для гриля

1. Відкрийте верхню захисну панель (за наявності). Поки прилад працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Відкрийте головну подачу газу приладу. Підключіть штекер до розетки. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Вставте 3 виступи захисного щитка в 3 пази під панеллю управління.
   Вставте захисний щиток з символом так, щоб виступи були повністю в пазах.



4. Закрийте дверцята духовки так, щоб вони були максимально близько до захисного щитка.
5. Натисніть на регулятор функцій та поверніть його праворуч до позиції гриля .
6. Утримуйте регулятор функцій натиснутим та в цей час натисніть на кнопку запалювання .



Щоб спрацював захист від витікання газу, утримуйте регулятор функцій протягом 10 секунд.

7. Перевірте, чи горить полум'я. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з кроку 5.
8. Через 30 хвилин вимкніть регулятор функцій. Коли духова шафа охолоне, зніміть захисний щиток.

Увага!
Газовий гриль працює лише за умови встановленого захисного щитка.
Переконайтеся в тому, щоб щиток був установлений правильно.

Не натискайте на перемикач довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше 1 хвилину і повторіть процес запалювання.

Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

Очищення приладдя

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

Посуд для приготування страв

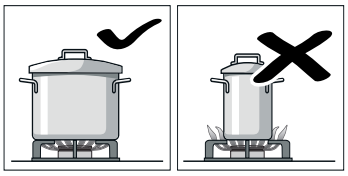
Конфорка Електрична варильна поверхня*	Потужність кВт	Діаметр посуду, мінімальний	Діаметр посуду, максимальний
Електрична варильна поверхня*	1 кВт	14,5 см	14,5 см
Конфорка Wok*	3,5 кВт	24 см	28 см
Потужна конфорка*	3 кВт	24 см	28 см
Звичайна конфорка	1,7 кВт	18 см	24 см
Економічна конфорка	1 кВт	12 см	18 см

* Додатково

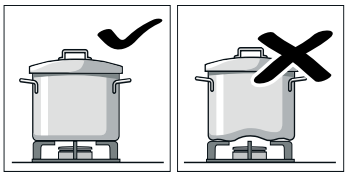
Доступно для окремих приладів. Залежно від типу приладу.

Поради з використання

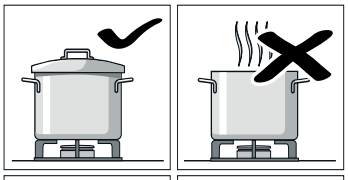
Ці поради допоможуть вам заощадити електроенергію і запобігти пошкодженню посуду:



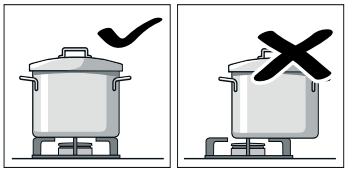
Використовуйте посуд, розмір якого відповідає діаметру кожної конфорки. Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



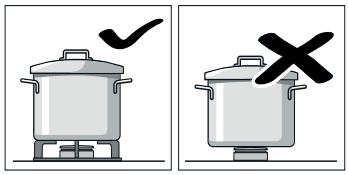
Не використовуйте деформований посуд, який нестійко стоїть на варильної поверхні. Такий посуд може перекинутися. Використовуйте тільки посуд з пласким товстим дном.



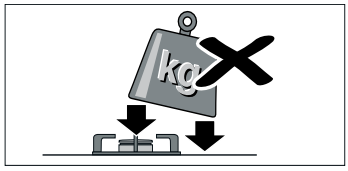
Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою. Інакше частина енергії втрачається.



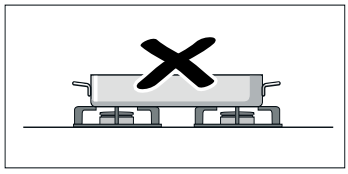
Завжди встановлюйте посуд по центру конфорки, інакше він може перекинутись.



Встановлюйте посуд тільки на решітки і ніколи не ставте його безпосередньо на конфорку.
Перед використанням конфорок варильної панелі перевірте, щоб решітки і кришки конфорок були правильно встановлені.



Будьте обережні під час пересування посуду на варильній панелі.
Не стукайте по варильній панелі і не ставте на неї занадто важкі предмети.



Не користуйтеся двома конфорками для нагрівання однієї посудини.
Не залишайте пательні-гриль, глиняні сотейники тощо на максимальному вогні протягом тривалого часу.

Газові конфорки

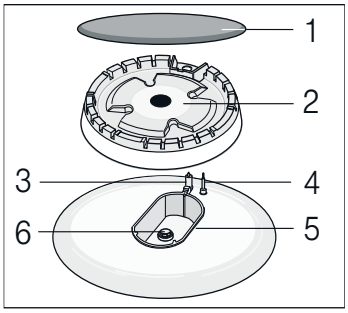
Із цього розділу можна дізнатися, як встановлювати конфорку. У таблиці нижче ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Попереднє очищення чашечки та кришки конфорки

Очистіть кришку конфорки (1) та чашечку (2) водою із мийним засобом. Ретельно просушіть деталі.

Знову встановіть чашечку та кришку на піддон конфорки (5). Слідкуйте, щоб запальничка (3) та захисний штифт полум'я (4) не пошкоджувалися.

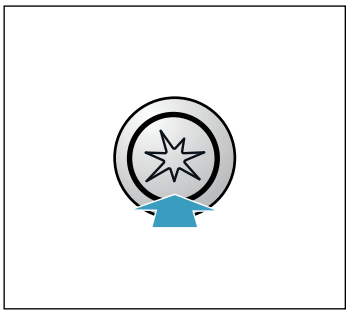
Гвинти (6) повинні бути сухі та чисті. Завжди встановлюйте кришку конфорки точно на її чашечку.

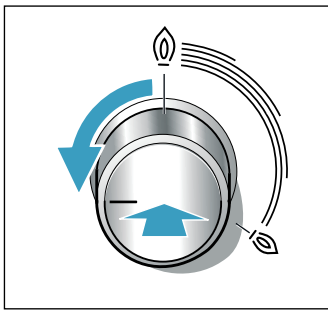


Запалювання газової конфорки

Завжди точно встановлюйте кришку в корпус конфорки. Отвори на чашечці конфорки завжди повинні бути відкритими. Усі частини мають бути сухими.

1. Відкрийте верхню кришку плити. Поки варильна поверхня працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Обертайте перемикач потрібної конфорки ліворуч до символу з великим полум’ям .
3. Натиснувши та утримуючи перемикач конфорки, натисніть на кнопку запалювання. Починає виходити газ, і газова конфорка запалюється.





4. Натисніть на перемикач конфорок та утримуйте його протягом 1-3 секунд. Це активує захист від витікання газу. Якщо полум'я згасне, подача газу автоматично припиниться завдяки захисту від витікання газу.
5. Встановіть бажаний розмір полум'я. Між позицією «Вимк.» • та позицією полум’я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між великим і малим полум'ям.
6. Перевірте, чи горить вогонь. Якщо ні, повторіть процес з кроку 2.
7. Для завершення готування поверніть перемикач конфорки праворуч до позиції • «Вимк.».

Не тримайте перемикач конфорок вимкнутим довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте принаймні 1 хвилину і потім повторіть процес запалювання.

Газова конфорка не запалюється.

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

Застереження

Під час використання конфорки може відчуватися слабкий свист, що є цілком нормальним.

На початку використання варильної панелі можливе виділення запахів. Це не є ознакою небезпеки або неправильної роботи електроприладу. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору є нормальним. Таке забарвлення виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

У разі випадкового загасання полум'я конфорки вимкніть конфорку і не намагайтесь запалити її знову протягом принаймні 1 хвилини.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки лунає звуковий сигнал (сухе клацання). Це не є ознакою несправності, а свідчить про вимкнення системи захисту від витікання газу.

Підтримуйте максимальну чистоту. Якщо запальні свічки забруднені, електрозапалювання не зможе працювати нормально. Час від часу очищайте їх за допомогою маленької неметалевої щітки. Майте на увазі, що запальні свічки не повинні піддаватися сильним ударам.

Таблиця — варіння

Для кожної конфорки обирайте каструлю відповідного розміру. Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки.

Час готування залежить від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення. Оптимальний час приготування ви можете оцінити самостійно.

Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини. Обирайте невеликий час готування, щоб овочі залишалися міцнішими та поживнішими.

Наприклад	Страва	Конфорка	Ступінь готовності
Розтоплювання	Шоколад, вершкове масло, маргарин	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання	Бульйон, овочі порціями	Звичайна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання та підтримання в теплому стані	Супи	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Готування на парі*	Риба	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Тушкування*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Варіння*	Рис, овочі, страви з м'яса (з соусом)	Звичайна конфорка	велике полум'я
Смаження	Млинці, картопля, шніцель, рибні палички	Потужна конфорка** Конфорка Wok**	Між великим та маленьким полум'ям

* Якщо ви використовуєте каструлю з кришкою, зменшуйте вогонь, щойно страва починає кипіти.

** Додатково. Доступно для окремих приладів. Залежно від типу приладу. (Для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо застосовувати сковорідку Wok.)

Управління приладу

Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми Вам пояснимо, як налаштувати Ваш прилад. Ви дізнаєтеся, що відбувається при вмиканні та вимиканні і як налаштувати режими роботи.

Регулювання нижньої газової конфорки духової шафи

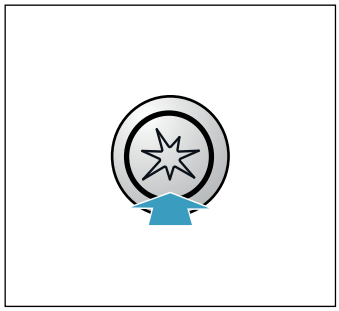
Коли горить нижня газова конфорка, ви можете розпочати випікання на деку для випікання із зачиненими дверцятами робочої шафи.

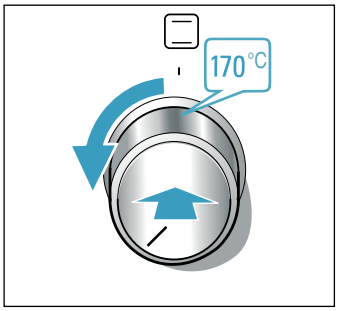
Розігрійте порожню духову шафу протягом 15 хвилин і розпочніть випікання.

Приклад на малюнку: випікання при 170 °C.

1. Відкрийте верхню захисну панель (за наявності). Поки прилад працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Відкрийте головну подачу газу приладу. Підключіть штекер до розетки. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Натисніть регулятор функцій і поверніть ліворуч на 170 °C.
4. Утримуйте регулятор функцій натиснутим та в цей час натисніть на кнопку запалювання ✲.

Газ, що надходить з нижньої газової конфорки духової шафи, запалюється за допомогою пристрою запалювання.





Щоб спрацював захист від витікання газу, утримуйте регулятор функцій протягом 10 секунд.

5. Через отвір у панелі дна духовки перевірте, чи горить полум'я. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з кроку 3.
6. Обережно зачиніть дверцята духової шафи.
7. Коли страва приготується, вимкніть регулятор функцій.

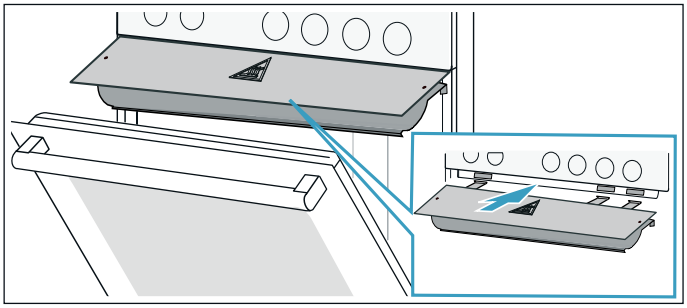
Ви можете в будь-який час змінити температуру відповідним перемикачем.

Не натискайте на перемикач довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше 1 хвилину і повторіть процес запалювання.

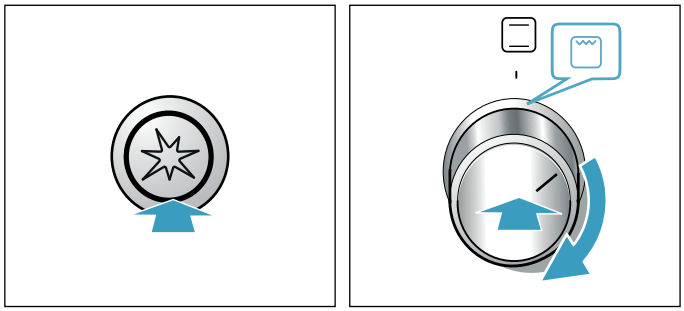
Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

Регулювання духової шафи для гриля

1. Відкрийте верхню захисну панель (за наявності). Поки прилад працює, верхня захисна панель повинна бути відкритою.
2. Відкрийте головну подачу газу приладу. Підключіть штекер до розетки. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Вставте 3 виступи захисного щитка в 3 пази під панеллю управління.
   Вставте захисний щиток з символом так, щоб виступи були повністю в пазах.



4. Закрийте дверцята духовки так, щоб вони були максимально близько до захисного щитка.
5. Натисніть на регулятор функцій та поверніть його праворуч до позиції гриля ⊡.
6. Утримуйте регулятор функцій натиснутим та в цей час натисніть на кнопку запалювання ✲.



Щоб спрацював захист від витікання газу, утримуйте регулятор функцій протягом 10 секунд.

7. Перевірте, чи горить полум'я. Якщо полум'я згасло, повторіть процес, починаючи з кроку 5.
8. Коли страва приготується, вимкніть регулятор функцій. Коли духова шафа охолоне, зніміть захисний щиток.

Увага!
Газовий гриль працює лише за умови встановленого захисного щитка.
Переконайтеся в тому, щоб щиток був установлений правильно.

Не натискайте на перемикач довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, зачекайте щонайменше 1 хвилину і повторіть процес запалювання.

Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

Очищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

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.

⚠ Попередження – 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.

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

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

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

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

Ділянка	Очисні засоби
Склокерамічна варильна поверхня* (залежно від типу приладу)	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.
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 дверцята можна зняти. Як це зробити, дивіться в розділі *Монтаж і демонтаж дверцят духової шафи*.
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 *Самоочищення*. 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	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Для того щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна зняти.Як це зробити, дивіться в розділі *Монтаж і демонтаж підвісних каркасів*.
	Телескопічний висувний механізм* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. 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.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та протріть щіткою або ганчіркою для посуду. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.
	Алюмінієве деко для випікання*: (залежно від типу приладу) 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 ножем або іншим гострим предметом. Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Інакше можна подряпати поверхню.
	Вертел* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.
	Термометр* (залежно від типу приладу) Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Забороняється очищувати у посудомийній машині.
Нижня висувна шухлядка* (залежно від типу приладу)	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.
* Додатково (Доступно для певних приладів залежно від їх типу.)	

Вказівки

- Незначна відмінність кольору на передній частині приладу виникає черех різні матеріали, наприклад, скло, пластик або метал.
- Тіні на дверцятах, які схожі на мерехтіння, – це відблиски світла лампи освітлення робочої камери.
- 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.

Підтримання приладу чистим

Щоб не утворювалися стійкі забруднення, завжди підтримуйте прилад чистим і негайно видаляйте забруднення.

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!
Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть спалахнути. Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Поради

- Чистіть робочу камеру після кожного використання. Таким чином забруднення не пригорить.
- Після експлуатації завжди відразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка.
- Використовуйте для випікання дуже вологих пирогів універсальне деко.
- Використовуйте для смаження придатний посуд, наприклад, жаровню.

Навісні елементи

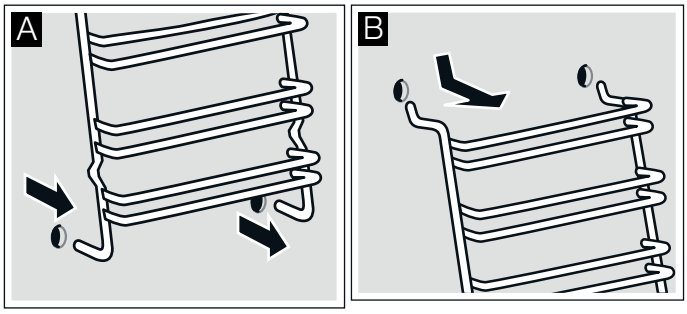
При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати підвісні каркаси і чистити їх.

Демонтаж та установка підвісних каркасів

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

Зняття підвісних каркасів

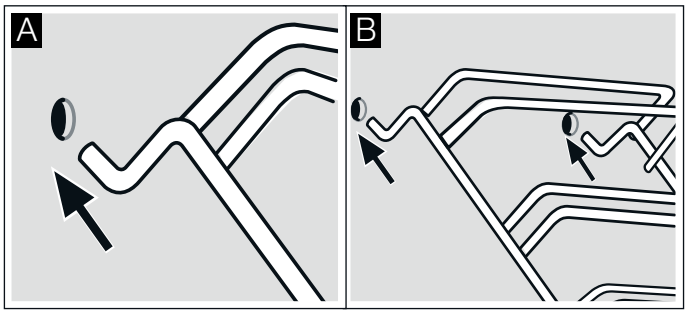
1. Витягніть каркас знизу та потягніть його на себе. Витягніть подовжувальні штифти з нижньої частини каркасу з кріпильних отворів (Зображення A).
2. Після цього складіть каркас та обережно його витягніть (Зображення B).



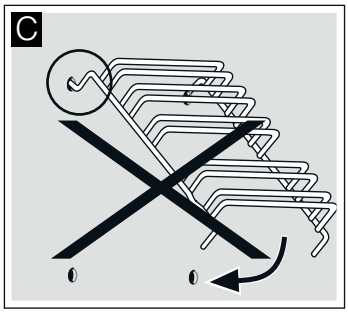
Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть щіткою.

Встановлення підвісного каркасу

1. Обережно вставте два гачка в верхні отвори. (Зображення A-B)

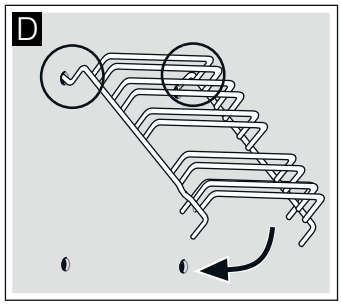


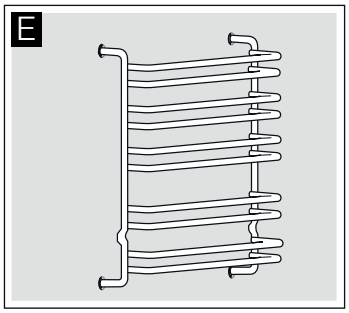
Попередження
Неправильний монтаж!
Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо Ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори. Емаль може пошкодитися й тріснути (Зображення C).



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.





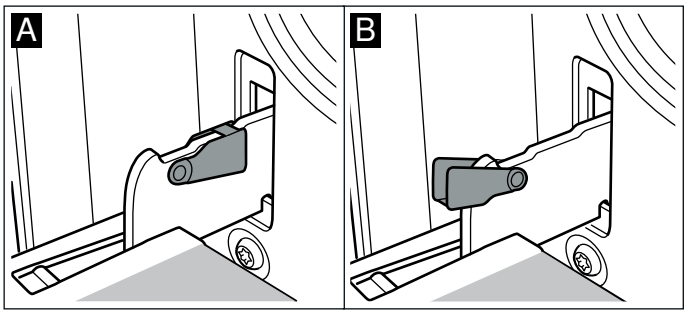
Дверцята приладу

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут Ви дізнаєтесь, як підвішувати дверцята приладу і чистити їх.

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

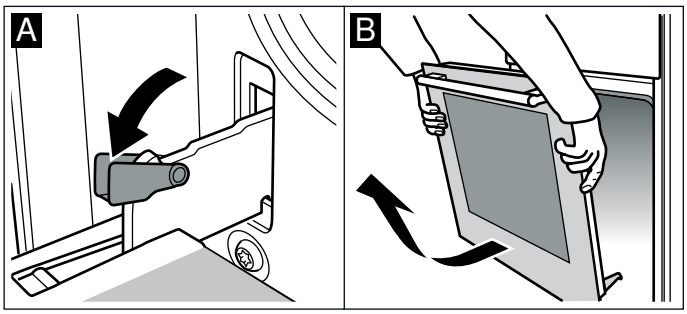
На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор защіпнуто (мал. A), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. B), заблоковані петлі. Вони не заскочать.



⚠ Попередження – 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

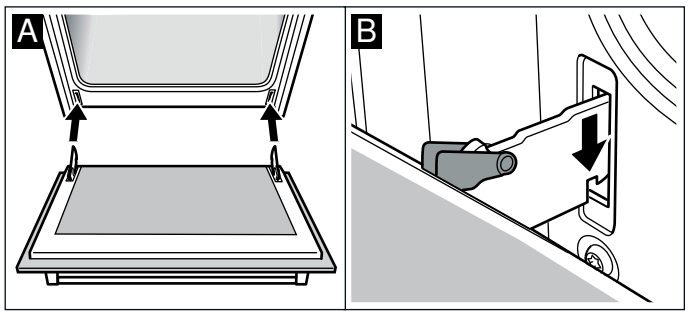
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. A).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. B).



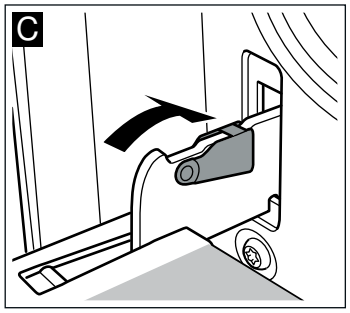
Установлення дверцят

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.



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

Додатковий захист дверцят

При приготуванні з тривалішим часом готування дверцята духової шафи можуть нагріватися до дуже високих температур.

Коли духова шафа працює, утримуйте маленьких дітей подалі від духової шафи та стежте за ними.

Додаткові захисні пристосування передбачені для запобігання контакту з дверцятами духової шафи. Якщо діти можуть знаходитися поблизу духової шафи, встановіть ці захисні пристосування.

Ви можете замовити це спеціальне приладдя (11023590) у сервісній службі.

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 Ваша страва вдалася не такою, як Ви очікували, просимо переглянути розділ: *«Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії»*У ньому Ви знайдете корисні поради та інформацію щодо варіння, випікання та смаження.

⚠ Попередження – Небезпека ураження струмом!!
При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби.

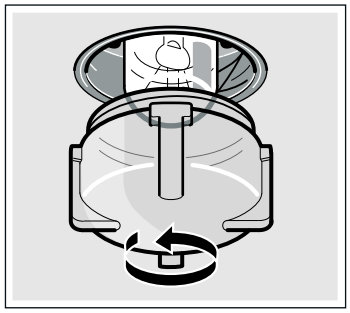
Несправність	Можлива причина	Усунення / інформація
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій у подачі струму.	Перевірте, чи працює світло у кухні або інші кухонні прилади.
Духова шафа не нагрівається.	На контакти потрапив пил.	Кілька разів поверніть перемикач праворуч або ліворуч.
Конфорка не запалюється.	Аварійне відключення або вологі елементи запалювання.	Запалюйте газові конфорки за допомогою газової запальнички або сірника.
Газова конфорка для гриля не функціонує.	Захисний щиток не встановлений належним чином.	Переконайтеся в тому, щоб щиток був установлений правильно. Зніміть захисний щиток та встановіть його знову.

Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!
Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

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



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

Скляний захисний ковпак

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

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете 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 техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

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

Вказівки

- Показники таблиці завжди діють для встановлення у холодну та пусту робочу камеру.
  Попередньо розігрівайте духову шафу, лише якщо це зазначено у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання перед попереднім розігріванням духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Ці значення залежать від властивостей та якості продуктів.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Інше приладдя та спеціальне приладдя можна придбати у спеціалізованій мережі або у сервісній службі.
  Вийміть непотрібне приладдя та посуд з робочої камери.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.
- Ваша духова шафа пристосована для випікання на одному рівні.

Увага!
Прилад вироблено відповідно до заданих у стандартах газів. Якщо використовується газ, який не відповідає заданій суміші та тиску, результати приготування та нагрівання не будуть відповідати нормативним.

Найменування газу	Суміш газу (%)
G20	CH_4=100
G25	CH_4=86, N_2=14
G30	n-C_4H_{10}=50, i-C_4H_{10}=50

Вказівка: При готуванні продуктів у робочій камері може виникати багато водяної пари.
Ваш прилад дуже енергоефективний і під час роботи видає незначну кількість теплоти назовні. У зв'язку з великою різницею температур між температурою всередині приладу та зовнішніми деталями приладу, може осідати конденсат на дверцятах, панелі управління та сусідніх фронтальних поверхнях. Це нормальне фізичне явище. Попереднім розігріванням або обережним відкриванням дверей можна запобігти утворенню конденсату.

Пироги та печиво

Форми для пирогів

При випіканні у формі для пирога всуньте решітку на вказаний рівень, а на неї поставте форму для пирога.

Найкраще підходять темні форми для пирога.

При випіканні в тонких формах для випікання або скляних формах збільшується час випікання, а пиріг не підрум'янюється рівномірно.

Використовуйте лише жаростійкі скляні форми. Не ставте гарячу скляну форму на холодні або мокрі поверхні. Скло може тріснути.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, рекомендуємо орієнтуватися на інструкцію з експлуатації від виробника. Силіконові формі трохи менші за звичайні форми для пирогів. Тому кількість продуктів може дещо відрізнятися від поданих у рецепті.

Таблиці випікання для нижньої конфорки газової плити

У таблицях Ви знайдете оптимальні види нагрівання для вибору пирогів і тортів. Рекомендовані температури та час готування залежать від кількості й властивостей тіста.

Показники таблиці діють для встановлення у холодну та порожню робочу камеру.

Поки горить газ, що виходить з-під нижньої конфорки, у духовій шафі розподіляється тепло. Через це нижня частина страв підрум'янюється сильніше.

Пироги у формах	Приладдя	Рівень	Рекомендована температура, °C (нижня газова конфорка духової шафи)	Тривалість, хв.
Пиріг	Кругла рознімна форма з трубчатим дном, глибока	2	180	60-80
Пиріг	Кругла рознімна форма з трубчатим дном, широка	3	180	60-80
Бісквітний торт	Рознімна форма (Ø 26 см)	2	180	50-60
Яблучний пиріг	Рознімна форма, світла (Ø 20 см)	2	230	60-80
Манний пиріг	Форма для запіканок зі скла, чотирикутна	3	180	60-80

Різне дрібне печиво на деку для випікання	Приладдя	Рівень	Рекомендована температура, °C (нижня газова конфорка духової шафи)	Тривалість, хв.
Маленьке печиво	Деко для випікання	4	170	70-90
Печиво домашнє	Деко для випікання	3	180	40-60
Кренделі з кунжутом	Деко для випікання	4	190	60-80
Штрудель із листкового тіста	Деко для випікання	4	180	50-70
Штрудель з тіста юфка	Деко для випікання	3	190	60-80
Вироби з дріжджового тіста	Деко для випікання	4	170	70-90
Піца	Деко для випікання	3	190	50-70

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
Макаронна запіканка	Форма для запіканок зі скла, чотирикутна*	2	190	60-80
Запіканка з картоплі із сирих інгредієнтів висотою макс. 4 см	Форма для запіканок зі скла, чотирикутна*	2	180	60-80
Гуляш з овочів	Римський горщик	2	220	80-100

* Використовуйте лише жаростійкі скляні форми. Забороняється ставити гарячі скляні форми на холодні або мокрі поверхні. Скло може тріснути.

Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтесь 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 проколіть дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу застосуйте менше рідини. Дотримуйтесь 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 надто сухий.	Проколіть зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризніть його фруктовим соком. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменште час випікання.

Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу скористайтеся більш глибоким універсальним деком (якщо воно є у наявності).
При випіканні дріжджових булочок шматочки тіста склеюються один з одним.	Між булочками має бути відстань у прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб булочки гарно піднялися та рівномірно пропеклися.
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, тости

Таблиця - варіння - газовий гриль

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Після закінчення ⅔ часу приготування шматки м'яса слід перевернути.

Шматочки для гриля завжди кладіть посередині решітки.

Під час готування в режимі "Гриль" безпосередньо на решітці встановлюйте деко для випікання на рівень 1. Рибний сік буде зібраний, і духова шафа залишатиметься чистою.

Страва	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Тривалість, хв.
М'ясо					
Стейки, (2 шт., 3 см)	0,5 кг	Решітка	4		30-40
Гамбургери (6 шт.)	0,3 кг	Решітка	4		10-20
Ковбаски (5 шт.)	0,2 кг	Решітка	4		10-20
Птиця					
Курячі стегенця (4 шт.)	1,5 кг	Решітка	4		40-50
Риба					
Риба, ціла тушка (2 шт.)	1,0 кг	Решітка	4		35-45
Рибне філе (4 шт.)	0,5 кг	Решітка	4		35-45
Тости					
Підсмажені тости (4 шт.)	-	Решітка	4		2-4
Тости з начинкою, підсмажені зверху (4 шт.)	-	Решітка	4		3-5

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.

Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси. Робоча камера повинна бути порожньою.

1. 1 л молока жирністю 3,5 % розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. УВТ-молоко розігрівайте лише при 40 °C.
2. Додайте 30 г (бл. 1 ст. л.) йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте суміш у чашки або маленькі склянки та накрийте кришкою.
4. Чашки або склянки поставте на дно робочої камери.
5. Натисніть на багатофункціональну кнопку / кнопку лампи .
6. Закрийте дверцята духової шафи і зачекайте 4-5 годин, поки йогурт буде готовий.
7. Якщо йогурт готовий, поставте його охолоджуватися в холодильник.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Налашту вання	Температура, °C	Тривалість
Йогурт	Чашка / склянка	Дно робочої камери		-	4-5h

Акриламід у харчових продуктах

Акриламід утворюється насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад, у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці з пісочного тіста (печиво, пряники, розсипчасте печиво).

Рекомендації щодо запікання, смаження та готування на грилі з низькими показниками акриламіду	
Загальна інформація	■ Готуйте протягом якомога коротшого часу. ■ Підсмажуйте страву до золотавого кольору. "Підсмажуйте, а не обвуглюйте". ■ Чим більші та товщі шматки страви, тим менше виникає акриламіду.
Картопля у духовій шафі	Розподіліть картоплю фрі якомога рівномірніше одним шаром на деку. Щоб уникнути надто швидкого висихання, випікайте щонайменше 400 г на одному деку.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001575563
000714(A)