



BOSCH
Invented for life



Інструкція з
експлуатації

HGG223120R

—

—

—

—



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

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

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

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

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

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

А тепер - смачного Вам!

Інструкція з експлуатації

HGG223120R

uk

9000485662

B-190290-03

Зміст

Настанови щодо безпеки	6
Перед монтажем	6
Вказівки з безпеки	6
Причини пошкодження	9
Підключення газу	10
Неполадка газопроводу / Запах газу	11
Підключення електрики	12
Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища	13
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	13
Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі	13
Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні	14
Встановити плиту горизонтально	14
Монтаж приладу	15
Ваша нова духовка	16
Газова плитка	17
Духовка	19
Перед тим, як вперше використовувати апарат	23
Чищення корпусу та верхньої кришки пальника ..	23
Очищення начиння перед використанням	23
Налаштування варильної поверхні	26
Таблиця налаштувань плити	27
Нижній газовий пальник налаштовується наступним чином	29
Налаштування газового грилю	31
Налаштування поворотного рожна	32
Вставити вертел	34

Зміст

Догляд та очищення	35
Верхня кришка	36
Очищувальні засоби	36
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	39
Дії, які необхідно виконати в разі виникнення несправностей	41
Заміна лампи підсвічування духової шафи	43
Сервісна служба	44
Перевірено для Вас у нашій студії	45
Таблиці приготування страв у духовці з використанням нижнього газового пальника	46
Газовий гриль	48
Гриль на вертелі	49
Підготовка до печеня	49

⚠ Настанови щодо безпеки

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

Перед монтажем

Ушкодження під час транспортування

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

Неправильне встановлення

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

Вказівки з безпеки

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

Дорослі та діти, які

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

Гарячі поверхні



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

Забороняється доторкатися до гарячих варильних поверхонь, внутрішньої поверхні духової шафи та нагрівальних поверхонь. Небезпека опіків! Не дозволяйте маленьким дітям наблизатися до приладу.

Обережно відкривайте дверцята духової шафи. Може виходити гаряча пара.

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

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

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

Гаряча пара

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

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

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

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

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

Перегрітий жир (рідкий або твердий)

Перегрітий жир може швидко здійняти вогнем.

Небезпека пожежі!

Ніколи не нагрівайте олію або жир без нагляду.

Ніколи не тушіть спалахнувшу олію або жир водою. Одразу ж закройте каструлю кришкою.

Відключіть конфорку. Дайте каструлі охолонути на конфорці.

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

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

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

Шарнири

⚠ Ніколи не торкайтесь руками шарнірів дверцят духової шафи і, якщо наявні, верхньої захисної панелі. Ви можете зашкімати пальці.

**Частини приладдя та
каструлі**

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

**Очищувач високого
тиску або
пароочищувач**

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

Ремонт

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

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

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

Пересування приладу за газопровідний шланг або за ручку дверцят

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

Причини пошкодження

Пошкодження плити

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

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

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

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

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

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

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

Не ставайте і не сідайте на дверцята духовки.

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

Пошкодження духовки

Не ставте бляху для випікання на дно духовки.
Не стеліть алюмінієву фольгу на дно духовки.
Не ставте посуд на дно духовки.

Це стане причиною перегріву духовки. Крім того, це приведе до зміни часу приготування їжі, а також пошкодження емалевого покриття.

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

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

Не ставайте і не сідайте на дверцята духовки.

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

Пошкодження нижнього висувного ящика

Пошкодження меблів, які розташовані навколо плити

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

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

Підключення газу

Для уповноважених спеціалістів або обслуговуючого персоналу, увповноваженого виробником

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

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

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

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

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

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

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

Увага

Прилад вироблено відповідно до заданих газів. Якщо використовується газ, який не відповідає заданий суміші та тиску, результати приготування та нагрівання не будуть відповідати нормативним.

Назва газу	Суміш газу (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Неполадка газопроводу / Запах газу

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

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

Підключення електрики

Для уповноваженого обслуговуючого персоналу

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

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

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

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

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

Використовуйте багатополюсний перемикач.

Заборонено використовувати подовжувачі та трійники.

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

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

Поради щодо використання енергії та захисту навколошнього середовища

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки



Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

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

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

Заощадження електроенергії під час готування у духовій шафі

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

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

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

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

Заощадження електроенергії під час готування на варильній поверхні

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

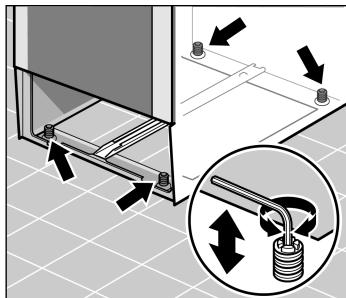
Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Полум'я завжди має діставати до dna каструлі.

Встановити плиту горизонтально

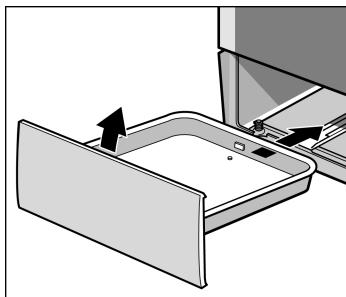
Плиту становіть завжди безпосередньо на підлогу.

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

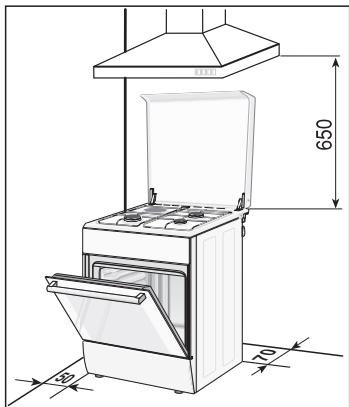
1. Витягнути цокольну шухлядку і вийняти її у напрямку додори.
З тильної сторони цоколя попереду та позаду знаходяться підйомні ніжки.
2. За потребою підйомні ніжки можна за допомогою шестигранного гайкового ключа підкрутити вище або нижче, поки плита не прийме рівне горизонтальне положення.



3. Цокольну шухлядку вставити на місце.



Монтаж приладу



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

Ваша нова духовка

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

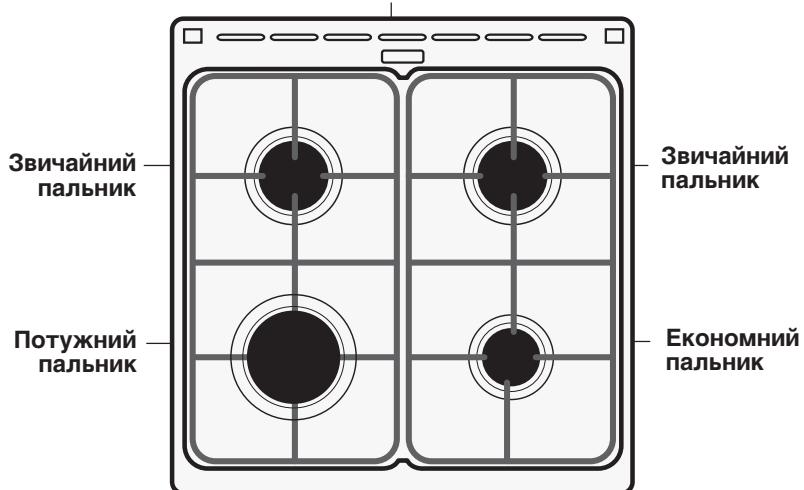


Деталі можуть змінюватись залежно від моделі.

Газова плитка

Вихід пару

Увага: точка виходу гарячого пару.



Тепловий ККД
пальників

Економний пальник
1 кВт

Звичайний пальник
1,75 кВт

Потужний пальник
3 кВт

Діаметр дна каструль
та сковорідок, які
підходять для пальників

12-18 см

18-24 см

24-28 см



Перемикач конфорок

Дно каструлі або сковорідки повинно бути пласким.

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

Позиція

- Нульова позиція
- Зона регулювання параметрів

Потужність нагрівання окремої конфорки регулюється за допомогою чотирьох перемикачів.

Функція/газова конфорка

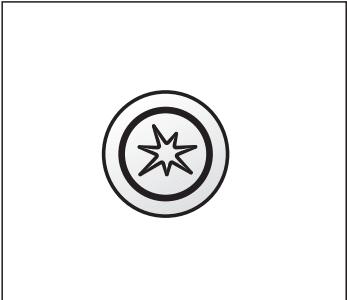
- Вимкн.
- Велике полум'я = найвища потужність
Заощадливе полум'я = найнижча потужність

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

Копка запалювання

Кнопка, яка використовується для увімкнення електронної системи запалювання.

Натиснувши на кнопку, Ви увімкнете усі свічі запалювання одночасно.



Духовка

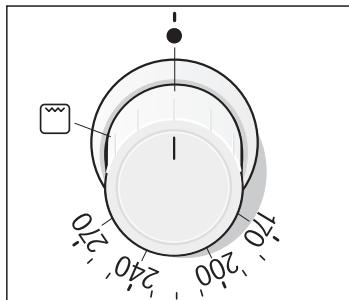
Показники потужності пальників

Нижній газовий пальник духовки 3 кВт

Газовий гриль духовки 2,1 кВт

Перемикач вибору функції

Щоб увімкнути духовку, поверніть перемикач вибору функції вліво; щоб вибрати функцію грилю, поверніть перемикач вибору функції вправо.

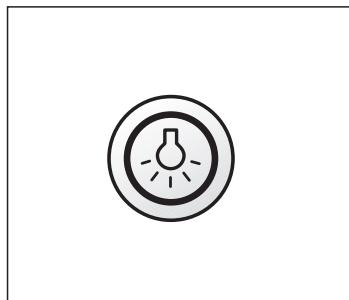


Кнопка освітлення духовки та поворотного рожна

Налаштування

170-270 Температура приготування для духовки в °C

■ Положення, яке використовується для увімкнення грилю з метою приготування їжі при найвищій температурі



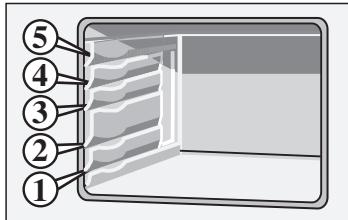
Ця кнопка дозволяє активувати дві різні функції.

Натисненням кнопки вимикається світло в духовці та поворотний рожен.

Щоб вимкнути ці функції, потрібно натиснути кнопку ще раз.

Приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 5 різних рівнях.



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

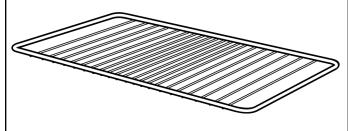
Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. Після того, як воно охололо, воно повертається у свою форму і не впливає на функціонування приладу.

Міцно тримайте деко для випікання за краї обома руками, встановлюючи на бокові підставки. При цьому намагайтесь не рухати його праворуч або ліворуч. Так просування ускладнюється. Емальовані поверхні можуть зазнати пошкоджень.

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

Решітка

для розміщення посуду, форм з пирогами, печені, страв для смаження в режимі "гриль", а також блюд зі швидкозаморожених продуктів.



Алюмінієві листи для випікання

Для пирогів та печива.

Вставьте лист в духовку, крайкою до дверцят духовки.



Універсальне деко

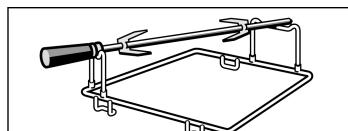
для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печени. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Установіть універсальне деко у духову шафу склошеною крайкою до дверцят.



Рожен

для печені та великої птиці. Рожен використовувати тільки з універсальне деко.





Захисний лист

Використовується під час роботи грилю.

Захисний лист служить для запобігання перенагріванню панелі управління та кнопок.

Вставте захисний лист в пази під передньою панеллю, тримаючи дверцята духовки відкритими. Лист слід вставляти довшим кінцем уперед та вигином на краю - донизу.



Під час приготування їжі на грилі кришка духовки повинна бути відчинена.

Спеціальне приладдя

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

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

Решітка HEZ 334001

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

Емальоване деко HEZ 331000

для пирогів та тістечок.

Універсальне деко HEZ 332000

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

Вставна решітка HEZ 324000

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

Деко для гриля HEZ 325000

для гриля замість смаження на решітці або для захисту духової шафи від бризок. Установлюйте деко для гриля лише в універсальному деко. Приготування грилю на деко для гриля: Установлюйте лише на рівні 1, 2 та 3. Деко для гриля для захисту від бризок: Установіть універсальне деко разом із деко для гриля під решітку.

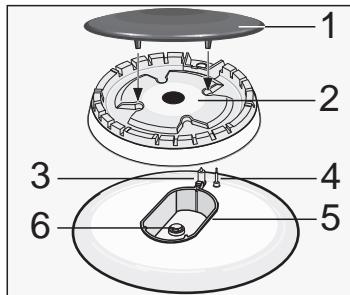
Скляне деко HEZ 336000	Глибоке деко для випікання із скла. Можна подавати на стіл прямо у цьому деко.
Емальоване деко для випікання з антіпригарним покриттям HEZ 331010	Пироги та печиво легше знімається з деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко для випікання з антіпригарним покриттям HEZ 332010	Пироги та печиво легше знімається з деко для випікання. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Форма для піци HEZ 317000	ідеальне деко для приготування піци, продуктів глибокого замороженні та великих круглих пирогів. Форма для піци Ви можете використовувати замість універсального деко. Установіть деко на решітку та подивіться у таблиці, які параметри слід встановити.
Камінь для випікання HEZ 327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.
Кришка для професійного деко HEZ 333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Скляна жаровня HEZ 915001	Скляна жаровня призначена для тушкування та приготування у духовій шафі запіканок. Дуже добре працює із автоматикою смаження.
Металева жаровня HEZ 6000	Призначається для роботи на конфорці з овальною зоною розширення на склокерамічній варильній поверхні. Може працювати як у сенсорному, так і в автоматичному режимі. Жаровня ззовні емальована, зсередини покрита антіпригарним покриттям.
Універсальна жаровня HEZ 390800	для великих або чисельних порцій. Покрита ззовні шаром гранітної емалі, має кришку із жаростійкого скла. Скляну кришку можна використовувати як форму для запікання страв.
Захисна решітка	Захисна решітка прикріплюється на дверцята духовки. Це перешкоджує тому, щоб маленькі діти торкалися гарячих дверцят духовки. Захисну решітку можна замовити за номером 469 088 через заводську Сервісну службу.

Перед тим, як вперше використовувати апарат

Що потрібно зробити перед тим, як вперше використовувати апарат.

Прочитайте правила безпеки в розділі "Важлива інформація". Почистіть додаткове пристрійство для духовки.

Чищення корпусу та верхньої кришки пальника



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

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

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

Очищення начиння перед використанням

Перед використанням слід ретельно очистити начиння за допомогою миючого розчину лугу та серветки для миття посуду.

Нагрівання духовки

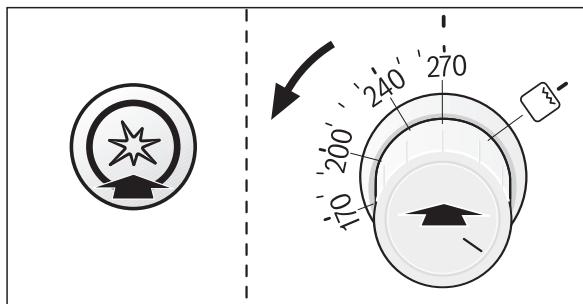
Що потрібно зробити з нижнім газовим пальником

Відкрийте верхню кришку. Під час випікання верхня кришка повинна бути відкритою.

Увімкніть головний вимикач газу на апараті. Під'єднайте апарат до мережі. Відкрийте кришку духовки.

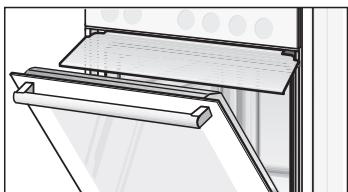
Щоб позбутись запаху нового виробу, нагрійте закриту духовку.

1. Натисніть на перемикач вибору функцій і поверніть його вліво до позначки 270 °C.
2. Продовжуючи натискати на перемикач вибору функцій, одночасно натисніть на кнопку запалення.



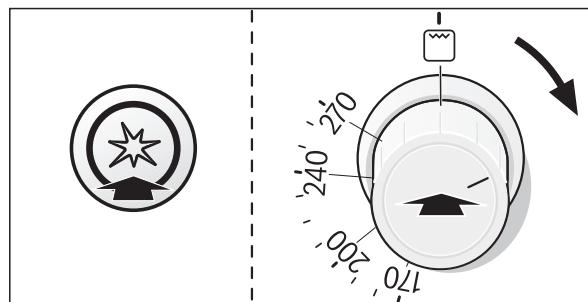
3. Газ, що виходить з нижнього пальника духовки, запалиться від іскри, що подається натисненням кнопки запалювання. Продовжуйте натискати на перемикач вибору функцій духовки протягом 10 секунд, щоб активувати систему безпеки.
4. Через спеціальний отвір внизу металевої панелі духовки перевірте, чи горить газ. Якщо полум'я немає, повторіть кроки, зазначені вгорі, починаючи з кроку 1.
5. Повільно закройте кришку духовки.
6. Через 30 хвилин вимкніть перемикач вибору функцій.

Що потрібно зробити з газовим грилем



Нагрійте гриль, щоб позбутись запаху нового виробу.

1. Покладіть захисний лист під панеллю управління. Лист слід вставляти довшим кінцем перед та вигином на краю - донизу. Захисний щиток має кріпітися за допомогою затискачів під панеллю управління. Встановлюйте щиток так, щоб він добре зафіксувався в затискачах. Коли захисний щиток правильно закріплений, він більше не вказує у Ваш бік. Тепер Ви можете безпечно його застосовувати. Якщо захисний щиток не встановлений правильно, спробуйте встановити його у пази під прямим кутом та закріпити затискачами.
2. Закрита кришка повинна щільно прилягати до захисного листа.
3. Поверніть перемикач вибору функцій праворуч і виберіть функцію грилю .
4. Продовжуючи натискати на перемикач вибору функцій, одночасно натисніть на кнопку запалення.



5. Газ, що виходить з газового грилю, запалиться від іскри, що подається натисненням кнопки запалювання. Продовжуйте натискати на перемикач вибору функцій духовки протягом 10 секунд, щоб активувати систему безпеки.
6. Перевірте, чи загорівся газ. Якщо полум'я немає, повторіть кроки, зазначені вгорі, починаючи з кроку 3.
7. Через 30 хвилин вимкніть перемикач вибору функцій. Коли духовка охолоне, зніміть захисний щиток.

Налаштування варильної поверхні

Варильна поверхня устаткована чотирма газовими конфорками. З подальшої інформації ви дізнаєтесь, як їх запалювати.

Запалювання конфорки

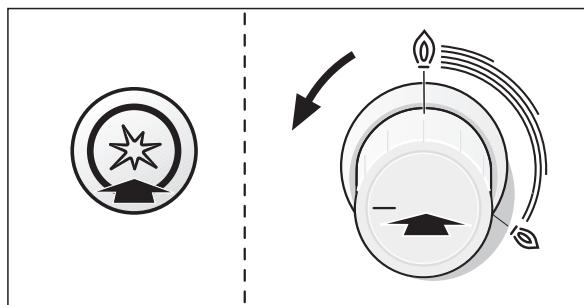


Переконайтесь, що корпуси конфорок розташовані правильно, а кришки встановлені надійно. Отвори корпусів повинні бути порожніми. Всі частини мають бути чистими та сухими.

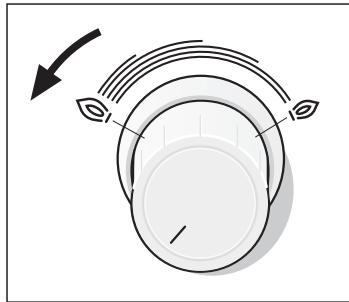
Ваші дії:

Запалювати усі конфорки одночасно

1. Відкрийте верхню кришку плити. Під час експлуатації вона завжди повинна бути відкритою.
2. Поверніть регулятор бажаної конфорки ліворуч, встановивши його на великому символі полум'я
3. Натисніть на регулятор. Утримуючи його, натисніть клавішу запалювання. Газова конфорка увімкнеться.



4. Протягом 1-3 секунд **утримуйте в цій позиції** регулятор конфорки. При цьому активується також захист від витікання газу, який автоматично перекриває подачу газу до конфорки, якщо полум'я раптом загасне.



5. Встановіть бажану потужність полум'я.
Полум'я у діапазоні між • (вимкнено) та ¶ (велике полум'я) горить нестабільно.
Тому завжди встановлюйте силу полум'я між максимальною ¶ та мінімальною потужністю •.



Систему запалювання можна активувати не довше 15 секунд. Якщо протягом 15 секунд конфорка не вмикається, завершіть цикл запалювання і зачекайте щонайменше хвилину перед повторною спробою. Після цього повторіть вказівки до кроку 2.

Вимкнення

Для того, щоб закінчити процес готовування, встановіть регулятор на • (вимкн.).

Таблиця налаштувань плити

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

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

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

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

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

Налаштування духовки

Таблиці та поради

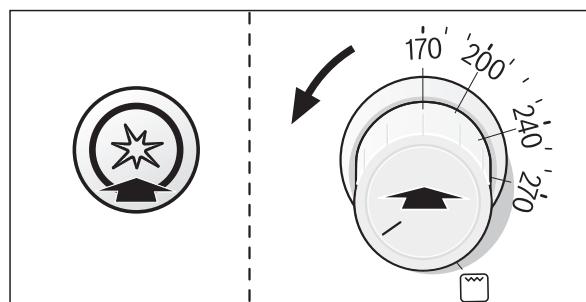
Тут можна знайти стандартні налаштування для приготування різних страв.

Нижній газовий пальник налаштовується наступним чином

Приклад: Приготування за 170 °C

Коли запалено нижній пальник, можна готовувати на одному підносі, із закритою кришкою духовки.

1. Відкрийте верхню кришку. Під час випікання верхня кришка повинна бути відкритою.
2. Ввімкніть головний вимикач газу на апараті. Під'єднайте апарат до мережі. Відкрийте кришку духовки.
3. Натисніть на перемикач вибору функцій і поверніть його вліво до позначки 170 °C.
4. Продовжуючи натискати на перемикач вибору функцій, одночасно натисніть на кнопку запалення.



5. Газ, що виходить з нижнього пальника духовки, запалиться від іскри, що подається натисненням кнопки запалювання. Продовжуйте натискати на перемикач вибору функцій духовки протягом 10 секунд, щоб активувати систему безпеки.

Система безпеки

Якщо, з якоїсь причини, пальник духовки згасне, активується система безпеки і подання газу буде перекрито.



Не використовуйте систему запалювання довше, ніж 15 секунд. Якщо пальник не запалюється протягом 15 секунд, відпустіть кнопки і почекайте щонайменше 1 хвилину перед тим, як знову пробувати запалити пальник.

- 6.** Через спеціальний отвір внизу металевої панелі духовки перевірте, чи горить газ. Якщо полум'я немає, повторіть кроки, зазначені вгорі, починаючи з кроку 3.
- 7.** Повільно закрійте кришку духовки.
- 8.** Попередньо нагрійте порожню духовку протягом 15 хвилин, після чого можна починати пекти.

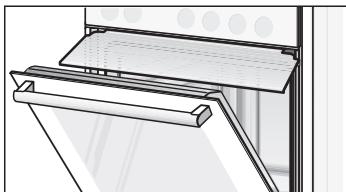
Коли випікання завершено

Вимкніть перемикач вибору функцій.

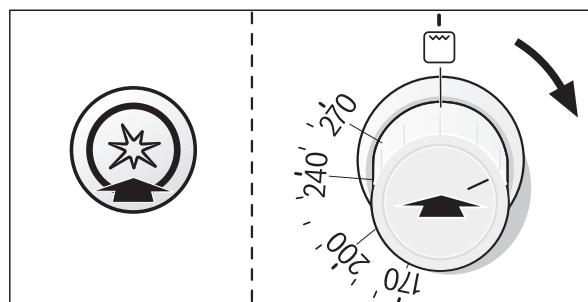
Зміна режиму

Режим нагрівання можна змінити в будь-який момент.

Налаштування газового грилю



1. Відкрийте верхню кришку. Під час випікання верхня кришка повинна бути відкритою.
2. Увімкніть головний вимикач газу на апараті. Під'єднайте апарат до мережі. Відкрийте кришку духовки.
3. Вкладіть захисний лист в пази під панеллю управління. Лист слід вставляти довшим кінцем уперед та вигином на краю - донизу. Захисний щиток має кріпиться за допомогою затискачів під панеллю управління. Встановлюйте щиток так, щоб він добре зафіксувався в затискачах. Коли захисний щиток правильно закріплений, він більше не вказує у Ваш бік. Тепер Ви можете безпечно його застосовувати. Якщо захисний щиток не встановлений правильно, спробуйте встановити його у пази під прямим кутом та закріпити затискачами.
4. Закрита кришка повинна максимально щільно прилягати до захисного листа.
5. Поверніть перемикач вибору функцій праворуч і виберіть функцію грилю .
6. Продовжуючи натискати на перемикач вибору функцій, одночасно натисніть на кнопку запалення.



7. Газ, що виходить з газового грилю, запалиться від іскри, що подається натисненням кнопки запалювання. Продовжуйте натискати на перемикач вибору функцій духовки протягом 10 секунд, щоб активувати систему безпеки.

Система безпеки

Якщо, з якоїсь причини, пальник грилю згасне, активується система безпеки і подання газу буде перекрито.



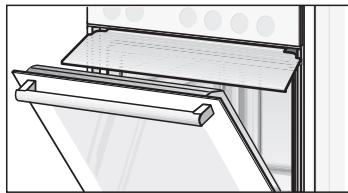
Не використовуйте систему запалення більше, ніж 15 секунд. Якщо пальник не запалюється протягом 15 секунд, відпустіть кнопки і почекайте щонайменше 1 хвилину перед тим, як знову пробувати запалити пальник.

8. Перевірте, чи загорівся газ. Якщо полум'я немає, повторіть кроки, зазначені вгорі, починаючи з кроку 5.

Коли приготування їжі завершено

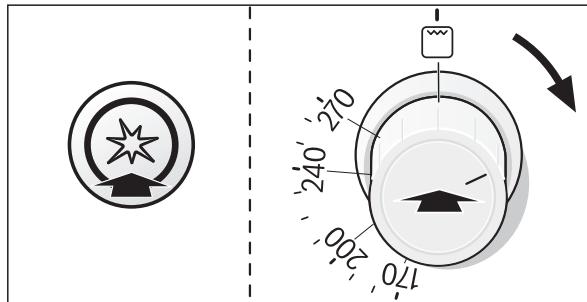
Вимкніть перемикач вибору функцій. Коли духовка охолоне, зніміть захисний щиток

Налаштування поворотного рожна



1. Відкрийте верхню кришку. Під час випікання верхня кришка повинна бути відкритою.
2. Увімкніть головний вмікач газу на апараті. Під'єднайте апарат до мережі.
3. Вкладіть захисний лист в пази під панеллю управління. Лист слід вставляти довшим кінцем уперед та вигином на краю - донизу. Захисний щиток має кріпітися за допомогою затискачів під панеллю управління. Встановлюйте щиток так, щоб він добре зафіксувався в затискачах. Коли захисний щиток правильно закріплений, він більше не вказує у Ваш бік. Тепер Ви можете безпечно його застосовувати. Якщо захисний щиток не встановлений правильно, спробуйте встановити його у пази під прямим кутом та закріпити затискачами.
4. Закрита кришка повинна максимально щільно прилягати до захисного листа.
5. Поверніть перемикач вибору функцій праворуч і виберіть функцію грилю .

6. Продовжуючи натискати на перемикач вибору функцій, одночасно натисніть на кнопку запалення.



7. Газ, що виходить з газового грилю, запалиться від іскри, що подається натисненням кнопки запалювання. Продовжуйте натискати на перемикач вибору функцій духовки протягом 10 секунд, щоб активувати систему безпеки.

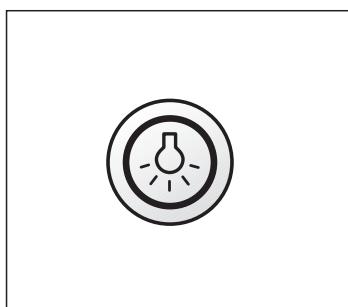
Система безпеки

Якщо, з якоїсь причини, пальник грилю згасне, активується система безпеки і подання газу буде перекрито.



Не використовуйте систему запалювання довше, ніж 15 секунд. Якщо пальник не запалюється протягом 15 секунд, відпустіть кнопки і почекайте щонайменше 1 хвилину перед тим, як знову пробувати запалити пальник.

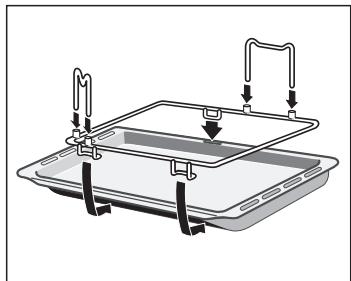
8. Перевірте, чи загорівся газ. Якщо полум'я немає, повторіть кроки, зазначені вгорі, починаючи з кроку 5.
9. Увімкніть кнопку освітлення духовки та поворотного рожна. Поворотний рожок починає працювати. Буде увімкнено лампу освітлення духовки.



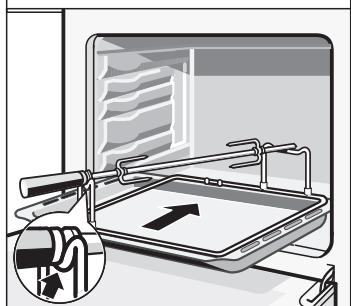
Коли приготування їжі завершено

Вимкніть перемикач вибору функцій. Вимкніть кнопку освітлення духовки та поворотного рожна. Поворотний рожен буде зупинено. Лампа освітлення духовки згасне. Коли духовка шафа охолоне, зніміть захисний щиток.

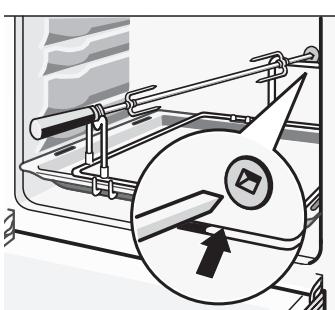
Вставити вертел



1. Каркас для вертелу поставити на універсальне деко.

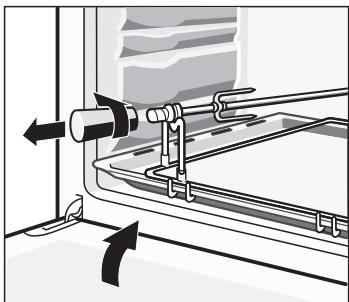


2. Вертел покласти на підставку.



3. універсальне деко вставити на рівень 1 до упору. На задній стінці духовки є отвір. В нього потрібно вставити вертел.

4. Відкрутити рукоятку вертелу і зачинити дверцята духовки.



Вказівки

В розділі Таблиці та поради Ви знайдете багато заданих значень для грилю на вертелі.

Дотримуйтесь даних в таблиці для температури духовки. Якщо температура дуже велика, то м'ясо або птиця стануть занадто темними ззовні.

Всередині залишиться значно сирим.

Догляд та очищення

При ретельному очищенні та догляді Ваша варильна поверхня та духовна шафа 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.

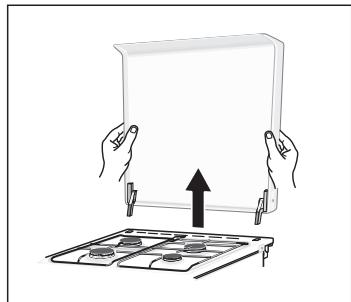
Тіні на дверцях, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.

Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність.

Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

Верхня кришка

Чистити і сушити верхню кришку слід у закритому положенні.



Витріть верхню кришку ганчіркою, змоченою в гарячій воді та миючому засобі. Витираєте м'якою ганчіркою.

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

Почистивши, поставте верхню кришку на місце, виконавши ці ж дії у зворотному напрямку.

Закривайте верхню кришку, коли поверхня плити охолоне.

Очищувальні засоби

для варильної поверхні

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

Забороняється використовувати

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

Забороняється використовувати

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

Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.

для духової шафи

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

Металеве кільце електричної плити	Колір металевого кільця з часом змінюється. Але його колір можна відновити. Почистіть кільце жорсткою стороною губки з використанням кремоподібного муючого засобу. Крім того, не можна торкатися інших поверхонь пальника, щоб не пошкодити їх.
Кнопки	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Скло дверцят	Користуйтесь очищувачами для скла. Ніколи не застосовуйте засоби чищення, які можуть подряпати або порізати поверхню, не користуйтесь шкрабок для скляних поверхонь. Це може пошкодити скло.
Ущільнення	Очищуйте теплою водою та ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Духовка	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Скляна кришка на лампі підсвічування духовки	Якщо поверхня важко забруднена: Очишувач для духовки, застосовувати лише коли духовка не нагріта.
Приладдя	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Алюмінієвий лист (опціонально)	Замочити у гарячому лужному розчині. Очистити щіткою або губкою. Не мийте в посудомийній машині. В жодному разі не очищуйте очищувачем духовки. Не очищуйте поверхню ножем або чимось подібним, що може її подряпати! Витерти ганчіркою для вікон або мікрофібрвою, неволоконною хусткою, змоченою у лужному розчині, горизонтально та не натискаючи, всю поверхню. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Фіксатор дверцят (опціонально)	Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Це пошкодить лист для випікання.
	Для очищення необхідно зняти фіксатор дверцят. Всі пластикові деталі необхідно замочити у гарячому лужному розчині та почистити губкою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Якщо поверхня дуже забруднена, дверцята можуть заклинити та не працювати.

Нижня шухляда

Протирайте за допомогою ганчірки, змоченої в гарячій воді та миючому засобі. Витирайте м'якою ганчіркою.

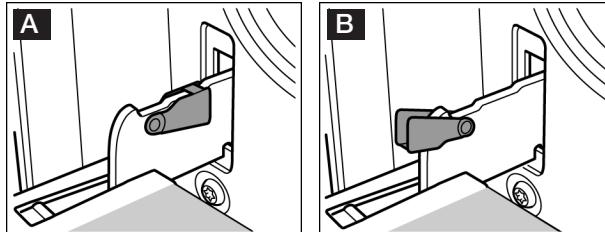
Аксесуари

Замочіть аксесуари у гарячій воді з миючим засобом. Почистіть губкою чи щіткою.

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

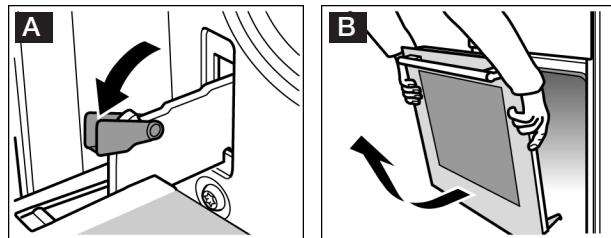
На шарнірах дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо вони закриті (Рис. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (Рис. В), заблоковані шарніри. Вони не заскочать.



Небезпека поранення! Якщо шарніри не заблоковані, вони заскають із великою силою. Звертайте увагу на те, щоб фіксатор завжди був повністю закритий, або абсолютно відкритий, якщо Ви знімаєте дверцята.

Демонтаж дверцят

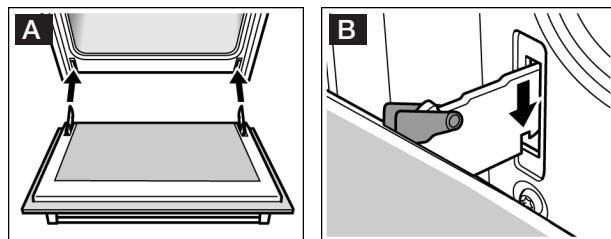
1. Відкрити повністю дверцята духової шафи.
2. Відкрити обидва фіксатора ліворуч та праворуч. (Рис. А)
3. Закрити дверцята до упору. (Рис. В)
Взятися обома руками ліворуч та праворуч.
Прикрити ще більше і вийняти.



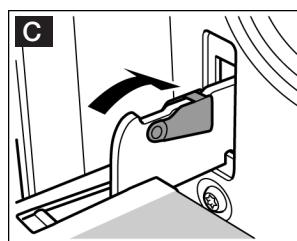
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

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



3. Знову закрійте обидва фіксатора. (Рис. С)
Закрити дверцята.



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

Дії, які необхідно виконати в разі виникнення несправностей

Зазвичай, причини несправностей - дуже прості. Перед тим, як звернутись у центр гарантійного обслуговування, перевірте наступне:

Несправності	Можлива причина	Інформація/відповідь
Прилад не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Підключіть прилад до мережі.
	Плавкий запобіжник у блоці запобіжників вийшов з ладу.	Перевірте стан плавкого запобіжника у блоці запобіжників.
	Головний вентиль подання газу закритий.	Відкрийте вентиль подання газу.
Пальники не горять або горять не належним чином.	Вентиль подання газу закритий.	Відкрийте вентиль подання газу.
	Якщо прилад налаштовано на зріджений газ (LPG), газовий балон може бути порожній.	Замініть газовий балон на повний.
	Основа пальника, кришка та канали, запальнички та інжектори забруднені.	Почистіть та висушіть усі деталі пальника.
	Основа пальника, кришка та канали вологі.	Висушіть усі деталі пальника.
	Деталі пальника та кришки встановлено неправильно.	Встановіть усі деталі пальника належним чином.
Неможливо увімкнути пальники.	Прилад не підключено до мережі.	Підключіть прилад до мережі.

Несправності	Можлива причина	Інформація/відповідь
	Плавкий запобіжник у блоці запобіжників вийшов з ладу.	Перевірте стан плавкого запобіжника у блоці запобіжників.
Не вмикається освітлення духовки.	Лампа духовки несправна.	Замініть лампу духовки.
Неможливо зачинити дверцята духовки належним чином.	Прокладки дверцят забруднені.	Почистіть прокладки дверцят.
	Прокладки дверцят відкрапились або неправильно встановлені.	Перевірте положення та стан прокладок і, якщо необхідно, відправте.
	Прокладки дверцят опустились.	Замініть ущільнювачі для дверцят.
Духовка не нагріває.	Прилад не підключено до мережі.	Підключіть прилад до мережі.
	Плавкий запобіжник у блоці запобіжників вийшов з ладу.	Перевірте стан плавкого запобіжника у блоці запобіжників.
	Неправильно налаштовано перемикач вибору функції та перемикач вибору режиму нагрівання.	Ще раз налаштуйте перемикач вибору функції та перемикач вибору режиму нагрівання.

Ремонт та інші дії з приладом може виконувати лише обслуговуючий персонал, який пройшов підготовку у виробника.

Якщо прилад було відрегульовано не належним чином, Ви можете опинитись у великої небезпекі.

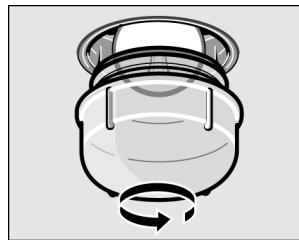
Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

Використовуйте тільки такі лампи.



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



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

Заміна скляного захисного ковпака

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

Сервісна служба

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

Е-номер та дата виробництва (FD-номер)

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

E-Nº.	FD
Сервісна служба ☎	

Перевіreno для Вас у нашій студії

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

Вказівки

Показники у таблиці завжди означають встановлення страви у холодну та пусту робочу камеру. Розігрівайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці.

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

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

Значення часу, які надаються в таблицях є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі.

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

Таблиці приготування страв у духовці з використанням нижнього газового пальника

Таблиця вказівок щодо приготування заморожених страв у духовці.

Полум'я нижнього газового пальника прогріває весь простір всередині духовки. Це означає, що нижня сторона страви буде краще приготована.

Пироги та випічка	Висота	Темпе- ратура, °C	Час приготу- вання, хв.
Тістечка	Бляха для випічки	3	180 45-55
Пиріг	Глибока форма	2	180 75
	Широка форма	3	180 70
Маленькі пироги та кекси	Форма + паперові обгортки	4	170 80
Бісквітний пиріг	Темна кругла форма з краями, що відкриваються	3	180 55
Яблучний пиріг	Форма, що відкривається	2	230 70
Ревані (солодкий пиріг з борошна і яєць)	Прямокутна скляна форма	3	180 75

Фруктові пироги та випічка із слоїстого тіста*	Бляха над грилем	Висота	Темпе-ратура, °C	Час приготування, хв.
Тонкі коржі, відкритий пиріг з начинкою	Бляха для випічки	3	190	70
Слоїсте дріжджове тісто	Бляха для випічки	4	175	80
Заварне тісто	Бляха для випічки	4	180	60
Випічка з кунжутом	Бляха для випічки	4	190	70
Піца	Бляха для випічки	3	195	60

* Не лийте воду на розігріту духовку.

Запіканки	Бляха над грилем	Висота	Темпе-ратура, °C	Час приготування, хв.
Печені макарони	Прямоугольна скляна форма	2	190	70
Картопляна запіканка	Бляха для випічки	2	180	75
Овочева запіканка	Керамічний посуд для овочів	2	220	90

Газовий гриль

Таблиця вказівок щодо приготування заморожених страв у духовці.

М'ясо необхідно перевернути, коли пройшло три чверті часу приготування.

Розташуйте страву по центру грилю.

Страва	Висота	Тип нагрівання	Час приготування, хв.
Ціла риба, 1 кг (2 шт.)	Решітка грилю*	4	35-45
Порція риби, 500 г (4 шт.)	Решітка грилю*	4	35-45
Стейк 500 г (2 шт., 3 см товщини)	Решітка грилю*	4	30-40
Курячі гузни 1,5 кг (4 шт.)	Решітка грилю*	4	40-50
Котлети для гамбургерів, 270 г (6 шт.)	Решітка грилю*	4	10-20
Ковбаски, 200 г (5 шт.)	Решітка грилю*	4	10-20
Тости (4 шт.)	Решітка грилю*	4	2-4
Тости з ковбасою, сиром і т.д. (4 шт.)	Решітка грилю*	4	3-5

* Поставте ємальовану бляху для грилю на поличці першого рівня. У ній збиратиметься жир та рідини.

Гриль на вертелі

На вертелі Ви можете особливо добре приготувати велике печена, а також рулет та птицю. М'ясо стане хрустким та коричневим.

Підготовка до печена

Надіти та закріпiti печена

Щоб печена просмажувалось рівномірно та було коричневим, зверніть увагу на наступне:

Треба надіти печена якомога близче до середини вертеля.

Закріпіть його на обох кінцях за допомогою захватів. При цьому захват позаду повинен бути віддалений від кінця вертеля мінімум на 7 см.

Додатково Ви можете прив'язати печена за допомогою кухонної нитки. У випадку с птицею прив'яжіть кінці крил під спину та стегна до тулубу. Тоді вони не будуть занадто темними. Проколіть шкіру під крилами, щоб міг збігати жир.

Приклад	Кіль-кість	Посуд	Рі-вень	Режим термо-обробки	Тривалість готування, хвилини
Запечений рулет зі свинини	2 кг	Рожен	1	<input type="checkbox"/>	200
Печена на вертелі	1 кг	Рожен	1	<input type="checkbox"/>	120
Курча	1,5 кг	Рожен	1	<input type="checkbox"/>	90
Качка	1,7 кг	Рожен	1	<input type="checkbox"/>	100

Нотатки

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

HGG223120R
9000 485662
BO • uk • 190290–03