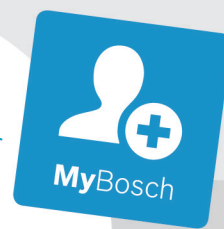




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Отдельностоящая плита

HGV1F0V50.

[ru] Правила пользования

Отдельностоящая плита

Оглавление

	Применение по назначению	4
	Важные правила техники безопасности	5
	Установка и подключение	8
	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	8
	Монтаж	8
	Размещение и выравнивание	8
	Подключение газа	9
	Категории приборов	9
	Подключение к электросети	10
	Причины повреждений	11
	Варочная панель	11
	Повреждения духового шкафа	11
	Повреждения выдвижного цокольного ящика	11
	Охрана окружающей среды	12
	Экономия электроэнергии.	12
	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели	12
	Правильная утилизация упаковки	12
	Знакомство с прибором	13
	Варочная панель	13
	Панель управления	14
	Таймер	14
	Духовой шкаф	14
	Рабочая камера	15
	Отделение для хранения	15
	Принадлежности	15
	Установка принадлежностей	16
	Специальные принадлежности	16
	Перед первым использованием	17
	Нагрев духового шкафа	17
	Очистка крышек и корпусов горелок	17
	Очистка принадлежностей	17
	Посуда	18
	Советы по эксплуатации	18
	Управление бытовым прибором	19
	Варочная панель	19
	Духовой шкаф	20
	Вертел	21
	Очистка	22
	Чистящие средства	22
	Поддержание чистоты прибора	25

	Дверца прибора	25
	Снятие и установка дверцы духового шкафа.	25
	Снятие и установка стёкол дверцы	26
	Навесные элементы	27
	Снятие и установка навесных элементов.	27
	Что делать в случае неисправности?	28
	Таблица неисправностей	28
	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.	29
	Стеклянный плафон	29
	Служба сервиса	29
	Номер E и номер FD	29
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 30	
	Пироги и выпечка	30
	Рекомендации по выпеканию	32
	Мясо, птица, рыба, тосты	33
	Рекомендации по жарению в гриле	33
	Йогурт	34
	Акриламид в продуктах	34
	Размораживание	34

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**



Применение по назначению

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

Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

Категория прибора: категория 1

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

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист.

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте действующие предписания и устанавливайте устройство только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед настройкой и использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией.

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

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

Предупреждение – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!

Утечка газа может привести к взрыву.

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

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

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 15

Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частички жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Поцарапанная стеклянная крышка может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты. Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
- Столкновение с открытой дверцей прибора может привести к травмам. Во время и после завершения эксплуатации духового шкафа дверца должна быть закрыта.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

Установка и подключение

Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

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

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

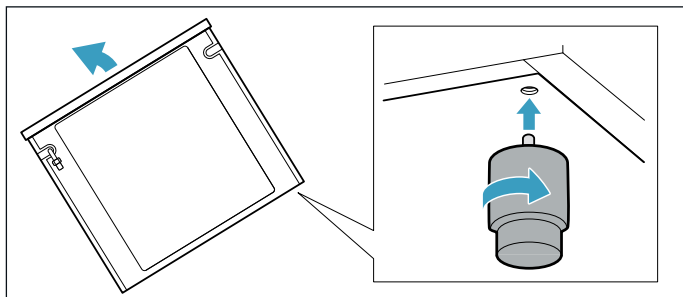
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Монтаж

Данный прибор поставляется с комплектом регулируемых ножек и стеклянной крышкой. Стеклянная крышка предварительно установлена.

Монтаж регулируемых ножек

1. Снимите все съёмные элементы, прежде всего решётки для посуды и горелки.
2. Достаньте принадлежности из духового шкафа.
3. Приподнимите прибор с одной стороны, оторвав его от пола, и слегка наклоните.
4. Вверните регулируемые ножки в отверстия на нижней стороне прибора.



Указание: Если в дальнейшем прибор предстоит перемещать, вверните регулируемые ножки до конца.

5. Выравнивайте прибор только после завершения всех работ по монтажу и подключению к электросети и газовой сети.

Размещение и выравнивание

Размещение прибора

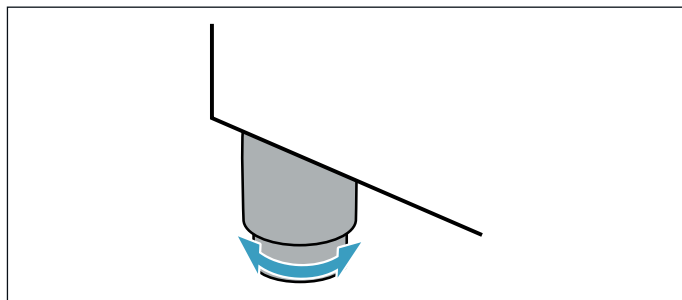
При установке прибора на постоянном месте следите за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточно места для выполнения работ по очистке и техническому обслуживанию.

Основание должно быть твёрдым и прочным. Стена, находящаяся непосредственно за прибором, должна быть покрыта невоспламеняющимся материалом, например, кафельной плиткой.

Если в процессе установки прибора вам придется его перемещать, помните о том, что регулируемые ножки плотно ввернуты.

Выравнивание прибора

Выравнивание прибора осуществляется путём вворачивания и выворачивания регулируемых ножек.

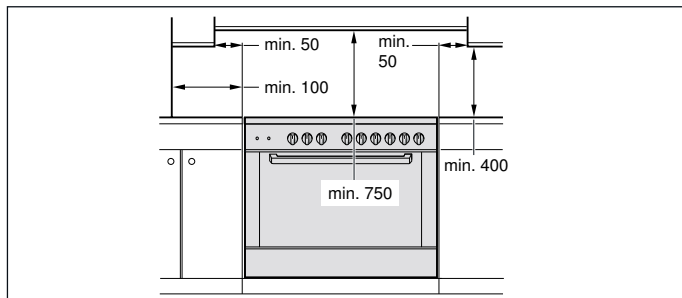


Указание: Выравнивайте прибор только по окончании всех работ.

Регулируемые ножки позволяют установить прибор на высоту макс. 45 мм. После установки прибора в желаемое место проверьте правильность его расположения.

Примыкающая мебель

Примыкающая мебель должна быть изготовлена из невоспламеняющихся материалов. Примыкающие мебельные фасады должны выдерживать температуру не менее 90 °С. Если прибор устанавливается близко к другим модулям, необходимо выдерживать минимальные расстояния, показанные на рисунке.



Указание: Убедитесь, что расстояние между задней стенкой прибора и стеной составляет не менее 10 мм.

Подключение газа

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

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Данные для установки прибора находятся на типовой табличке.
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.
- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не зажат и не сжат. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Гибкие шланги

При обращении с гибкими шлангами необходимо соблюдать следующие правила:

- Не зажимайте и не сдавливайте шланги.
- Не подвергайте шланги растягиванию или скручиванию.
- Держите шланги вдали от острых кромок.
- Не подносите шланги к деталям, температура которых может превышать комнатную температуру более чем на 70 °C.
- Убедитесь, что шланги имеют длину, достаточную для их проверки.

Проверка герметичности

Проверьте подсоединение газового шланга на герметичность с помощью мыльного раствора.

Ввод в эксплуатацию

Введите прибор в эксплуатацию в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при различных положениях регулятора.

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Категории приборов

Страна	Категория	P (мбар)
RU, BY, KZ, AM, KG	II 2H3B/P	2000 тпа- 3000 тпа
UA	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
MA	I 3+	28-30/37
AE, LB, JO	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
EC	II 2H3+	20 - 28 - 30/37

Подключение к электросети

Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

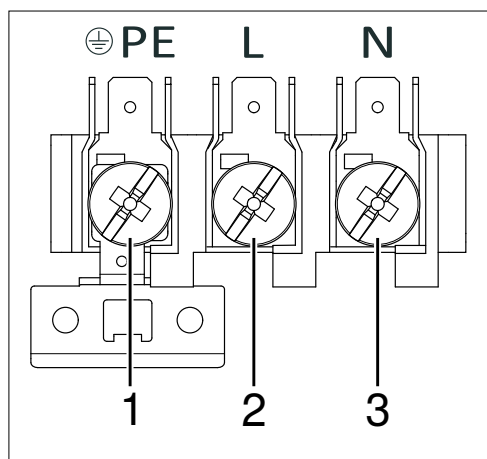
Прибор рассчитан на напряжение электросети 220–240 В. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.

Внимание!

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

- При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.
- Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- В качестве сетевого кабеля должен использоваться кабель типа H05 V V-F 3G сечением 1 мм².



Указания	
1	Желтый + зеленый
2	Коричневый
3	Синий


⚠ Предупреждение – Опасность для жизни!!

В случае прикосновения к элементам, находящимся под напряжением, существует опасность поражения электрическим током.

- Беритесь за штепсельную вилку только сухими руками.
- Отсоединяя кабель от сети, держите его только за штепсельную вилку, никогда не тяните за кабель, иначе он может быть поврежден.
- Ни в коем случае не извлекайте штепсельную вилку из розетки во время эксплуатации.

Соблюдайте следующие указания и убедитесь в том, что:

Указания

- Штепсельная вилка и розетка соответствуют друг другу.
- Провода имеют достаточное поперечное сечение.
- Заземляющее устройство установлено надлежащим образом.
- Замена сетевого кабеля (если это необходимо) производится только квалифицированным электриком. Запасной электрический кабель можно заказать в сервисной службе.
- Не используются многоконтактные штепсели, многогнездные штекерные соединения и удлинительные кабели.
- В случае применения устройства защитного отключения используется только тип с обозначением . Только наличие этого знака гарантирует соответствие действующим в настоящее время правилам.
- Штепсельная вилка всегда доступна.
- Сетевой кабель не согнут, не зажат, не заменён и не изменён.
- Сетевой кабель не соприкасается с какими-либо источниками тепла.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя. При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Сразу вытирайте убежавшую жидкость. Для приготовления блюд с большим количеством жидкости используйте высокие кастрюли. Тогда жидкость не будет переливаться через край.
- При приготовлении пищи на газовых конфорках образуются дополнительное тепло и влага. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. При длительном времени приготовления включайте вытяжку над плитой или проветривайте помещение.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.
- Окружающее прибор пространство должно быть сухим и чистым. Следите за тем, чтобы после каждой очистки прибор и окружающее его пространство оставались сухими и чистыми. Проверяйте, чтобы на всех поверхностях прибора не оставались материал для очистки, средство для очистки и остатки воды.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует. → "Очистка" на страница 22
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Приготовление на гриле: устанавливайте противень или универсальный противень при приготовлении на гриле не выше, чем на уровень 3. Иначе из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить эмаль. Готовьте на гриле на уровне 4 или 5 прямо на решетке.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

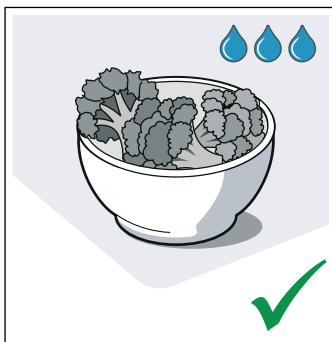
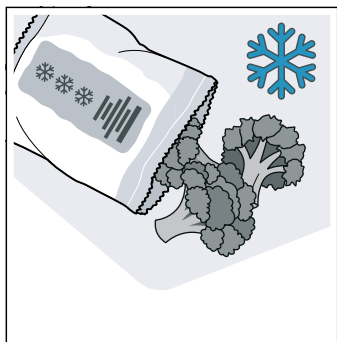
Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Охрана окружающей среды

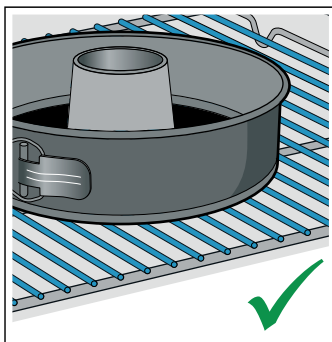
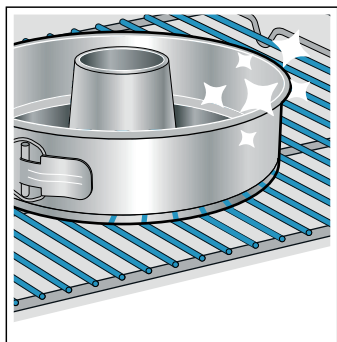
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

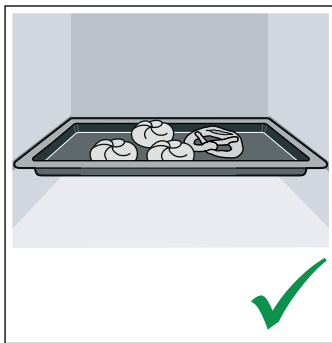
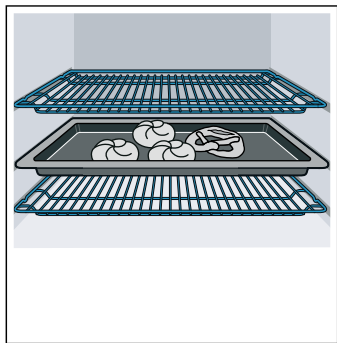
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



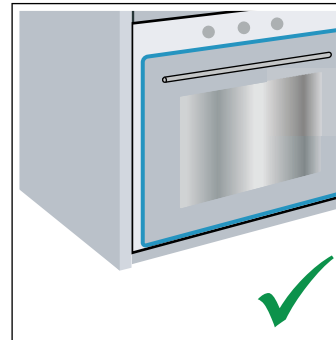
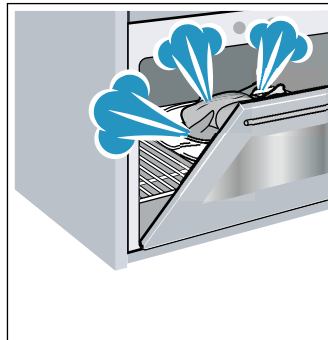
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



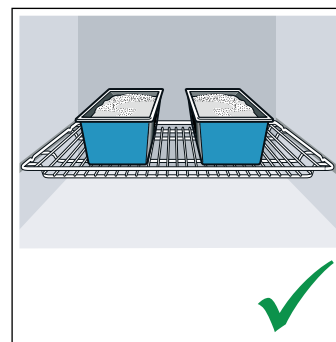
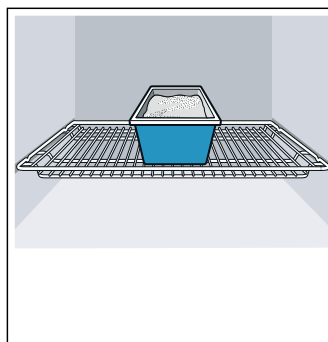
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.



- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.



- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



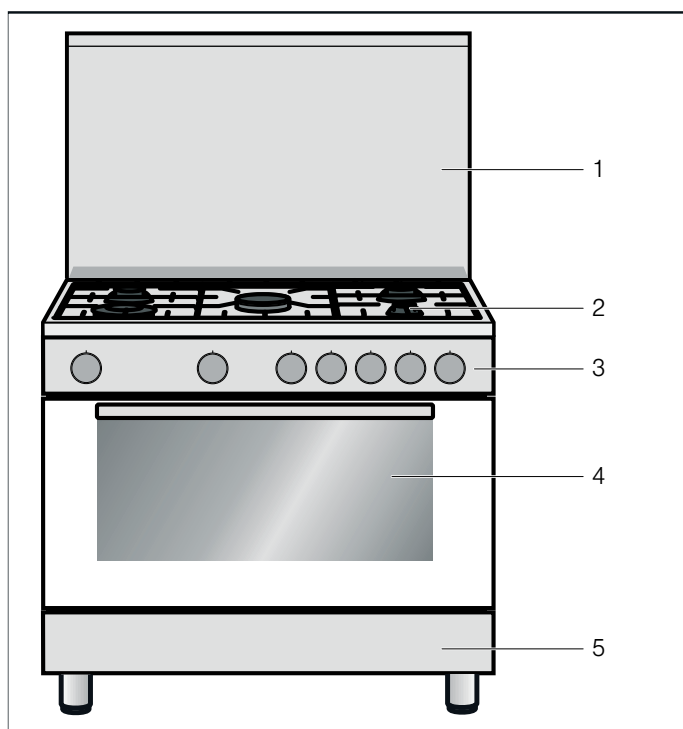
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные расхождения.

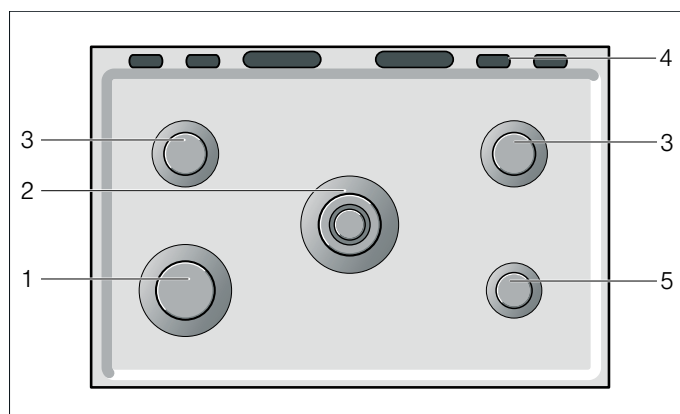


Пояснение

1	Крышка
2	Варочная панель
3	Панель управления
4	Духовой шкаф
5	Отделение для хранения

Варочная панель

В этом разделе приводится описание варочной панели. В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.



Пояснение

1	Газовая горелка повышенной мощности
2	Горелка Wok
3	Стандартная газовая горелка
4	Выход пара Внимание! Во время эксплуатации духового шкафа в этом месте выходит горячий пар.
5	Экономичная газовая горелка

Регулятор конфорок

С помощью этих регуляторов осуществляется регулировка мощности нагрева газовых горелок конфорок.

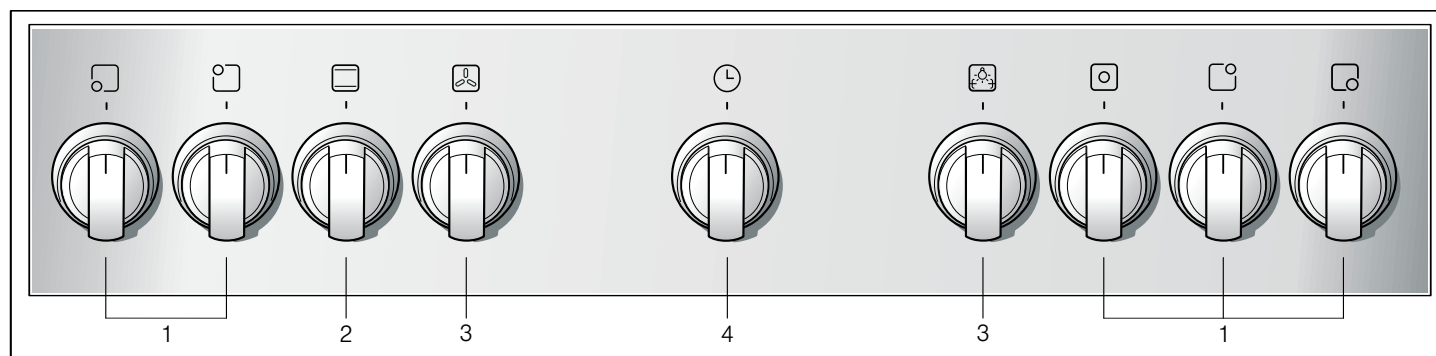
Символы над регуляторами показывают, к какой газовой горелке относится тот или иной регулятор.

Положение	Значение
○	Выкл.
⚡	Воспламенение
🔥	Большое пламя, максимальная мощность
🔥	Малое пламя, минимальная мощность

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. В этом разделе

приводится описание панели управления и расположение элементов управления.



Описание	
1	Переключатель газовой конфорки
2	Переключатель духового шкафа
3	Переключатель выбора функций
4	Переключатель таймера

Таймер

На таймере духового шкафа можно установить время до 60 минут. Таймер не оказывает влияния на работу духового шкафа. Его можно использовать только в качестве бытового таймера.

Положение	Значение
о	Выкл
5–60	Время приготовления, мин

Установка

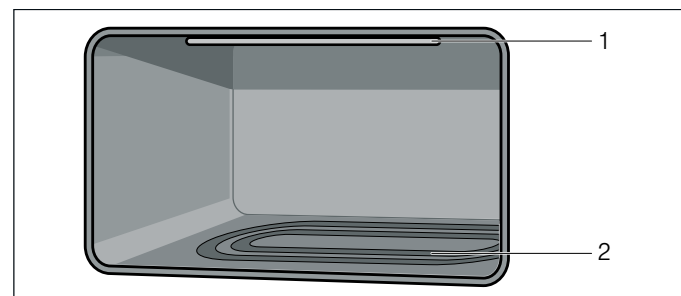
Установите требуемое время с помощью таймера.

Истечение установленного времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал. Регулятор автоматически переходит в положение «Выкл.» о.

Духовой шкаф

В этом разделе приводится описание духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.



Пояснение	
1	Газовый гриль (3,1 кВт)
2	Газовая горелка духового шкафа (4,2* кВт)

* В зависимости от типа газа. Дополнительную информацию можно найти в технических характеристиках в таблице с типами газа.

Регулятор духового шкафа

Поверните переключатель выбора функций влево для установки температуры духового шкафа или вправо для установки функции гриля.

Положение	Значение
о	Выкл. Духовой шкаф не нагревается.
140–255 (макс.)	Газовая горелка духового шкафа включена, диапазон температур в °С
	Положение горелки гриля для приготовления на гриле продуктов при макс. температуре.

Между положениями «Мак» и о имеется упор. Не поворачивайте переключатель за этот упор.

Переключатель выбора функций

Этот переключатель предназначен для включения и выключения подсветки духового шкафа, вентилятора и вертела.

Положение	Значение
о	Выкл.
	Подсветка духового шкафа
и	Вентилятор и Размораживание
	Вертел

Вентилятор

При приготовлении блюд с использованием вентилятора жар равномерно распределяется в камере духового шкафа. Чтобы включить вентилятор, переведите переключатель на элементе управления в положение «Вентилятор».

Внимание!

В целях безопасности включение вентилятора в режиме приготовления на гриле невозможно.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка.

Отвод тёплого воздуха

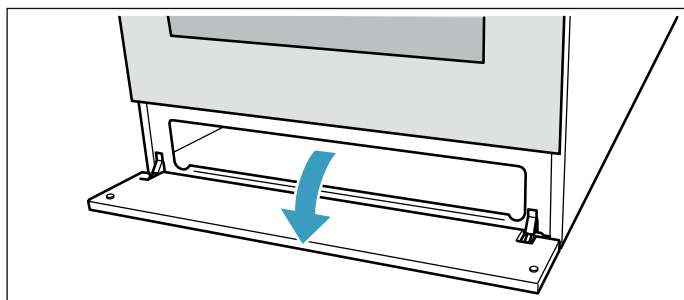
Тёплый воздух выходит из рабочей камеры через отверстия в задней части варочной панели. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорезы, иначе духовой шкаф перегреется.

Охлаждающий вентилятор

Тёплый воздух выходит из вентиляционного отверстия. Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорезы, иначе духовой шкаф перегреется.

Отделение для хранения

Чтобы открыть отделение для хранения, откиньте панель вниз.



В этом отделении можно хранить принадлежности для варочной панели и духового шкафа.

Предупреждение – Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в отделении для хранения.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

	Решётка для выпекания и жарения Используется как подставка для посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
	Противень Для пирогов и мелкой выпечки.
	Подставка под кофейник для эспрессо Подставка под кофейник для эспрессо, устанавливается на экономичную газовую горелку.
	Вертел с держателем вертела и металлической скобой Для жаркого и крупной птицы.

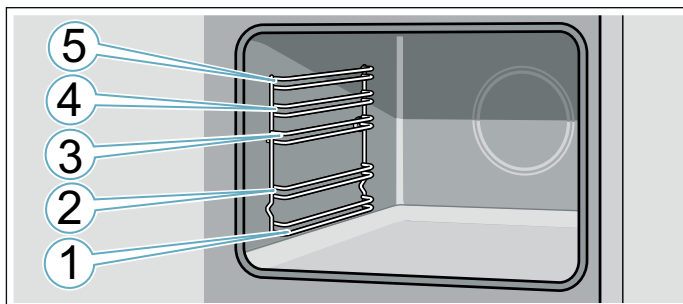
Предупреждение – Опасность возгорания!!

Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать перегрев дна прибора и серьезно повредить сам прибор.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

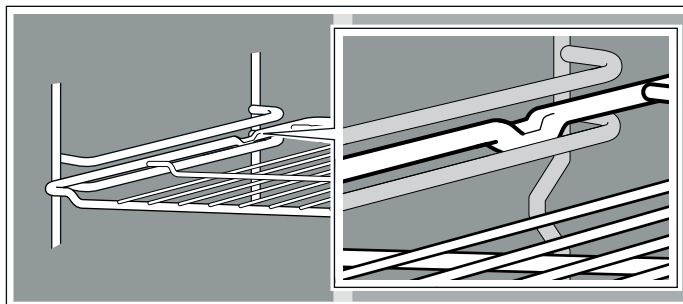
В рабочей камере некоторых приборов самый верхний уровень установки обозначен символом гриля.



Всегда устанавливайте принадлежности на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня.

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются.

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



Указания

- Возьмите противень обеими руками с двух сторон и установите его в рабочую камеру. При установке противня не допускайте его перегиба в одну или другую сторону. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.
- Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.
- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.
- Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 29

Специальные принадлежности

Решётка для выпекания и жарения

Используется как подставка для посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.

Противень

Для пирогов и мелкой выпечки.

Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.

Круглый эмалированный противень

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших блюд из мяса и продуктов глубокой заморозки.

Всегда используйте в комбинации с решёткой.

Для равномерного приготовления ставьте противень на середину решётки.

Вертел

с держателем вертела и металлической скобой

Для жаркого и крупной птицы.

Выдвижной механизм 1-уровневый

На уровне 3 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Прежде всего, внимательно изучите главу → "Важные правила техники безопасности" на страница 5.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

Нагрев духового шкафа

Очистка духового шкафа до приготовления пищи

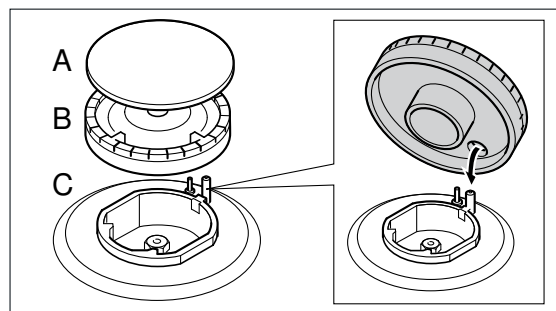
1. Выньте принадлежности и навесные решётки из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Некоторые части закрыты защитной плёнкой. Снимите защитную плёнку.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
5. Вымойте рабочую камеру горячим мыльным раствором.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.
2. По истечении 45 минут выключите духовой шкаф.

Очистка крышек и корпусов горелок



1. Очистите крышки (A) и корпуса (B) газовых горелок водой с моющим средством.
2. Хорошо просушите детали.
3. Установите корпус горелки (B) на конфорку (C).
4. Ровно установите крышку горелки (A) на корпус горелки (B).

Очистка принадлежностей

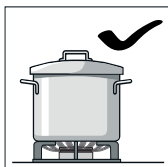
Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Посуда

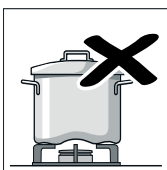
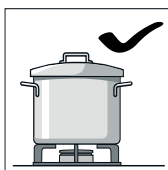
Газовая горелка	Мощность, кВт	Диаметр посуды, мин.	Диаметр посуды, макс.
Газовая горелка повышенной мощности	3 кВт	24 см	28 см
Горелка Wok	4 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка	1,75 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка	1 кВт	12 см	18 см

Советы по эксплуатации

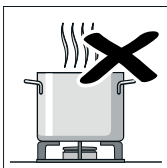
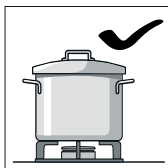
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



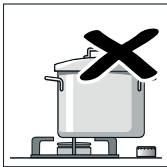
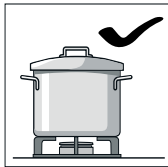
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



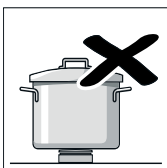
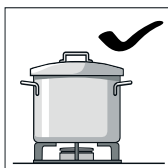
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



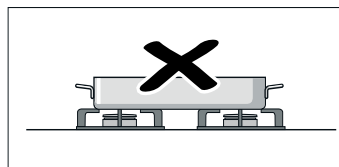
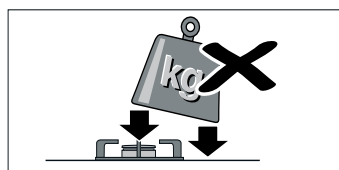
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться. Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки. Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели. Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи. Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды. Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Управление бытовым прибором






Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.




Варочная панель

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на корпусе горелки. Отверстия на корпусе горелки должны быть открыты. Все части горелки должны быть сухими.

1. Откройте верхнюю крышку варочной панели. При эксплуатации варочной панели крышка всегда должна быть открыта.
2. Поверните переключатель выбранной конфорки влево до положения поджига . Начинается процесс поджига.
3. Нажмите переключатель варочной панели до упора и удерживайте его нажатым в течение 1–3 секунд. Начинает выходить газ и газовая горелка зажигается. Активируется система защиты от утечки газа. С помощью системы защиты от утечки газа при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл  и установкой . Поэтому всегда выбирайте положение между большим  и малым  пламенем.

Положение	Значение
	Выкл.
	Малое пламя, минимальная мощность
	Большое пламя, максимальная мощность

5. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 2.

Не осуществляйте процесс поджига дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите не менее 1 минуты и затем повторите процесс поджига.

Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Если пламя снова гаснет

Выключите переключатель. Подождите 1 минуту и снова включите.


Предупреждение – Опасность возгорания!

Если пламя гаснет, газ начинает выходить наружу. Никогда не оставляйте газовую горелку (варочную панель) без надзора во время эксплуатации. Избегайте сквозняков.


Если газовая горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или попадании влаги на свечи поджига зажечь газовые горелки можно электрической зажигалкой или спичкой.

Выключение газовой горелки

Поверните переключатель варочной панели вправо в положение «Выкл.» .

Предупреждение – Внимание!

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

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи. Они не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо.

Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Таблица – Приготовление пищи

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

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время

приготовления лучше всего вы можете определить самостоятельно.

Витамины и минеральные вещества в продуктах теряются легко, поэтому при приготовлении не используйте большое количество воды, чтобы обеспечить сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах. Чтобы овощи сохранили свою упругость и питательные вещества, сокращайте по возможности их время приготовления.

Пример:	Вид блюда	Конфорка	Степень готовности
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Приготовление на пару*	Рыба	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка	Большое пламя
Жарение	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности Горелка Wok	Между большим и малым пламенем

* Если вы используете кастрюлю с крышкой, убавьте пламя, как только блюдо начнёт закипать.

Духовой шкаф

Использование духового шкафа

Предупреждение – Опасность перегрева!

Вентилятор не работает без подключения к электросети. Поэтому прибор может перегреваться. Ни в коем случае не пользуйтесь духовым шкафом, если он не подключён к электросети.

Указание: При неисправности охлаждающего вентилятора прекратите эксплуатацию прибора и обратитесь в сервисную службу.

Освещение духового шкафа

Включение освещения духового шкафа

Поверните регулятор в положение .





Выключение освещения духового шкафа

Поверните регулятор в положение 0.

Освещение духового шкафа выключается.

Режимы работы

Духовой шкаф имеет следующие режимы работы:

	Режим работы	Использование
	Газовая горелка духового шкафа 140–255 (макс.) °C	Для пирогов и другой выпечки, запеканок, птицы, нежирного жаркого из говядины, телятины или дичи.
	Газовый гриль	Для стейков, колбасок, рыбы и тостов.
 и 	Вентилятор и Размораживание	Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор обдувает блюда образовавшимся горячим воздухом. При включении газовой горелки духового шкафа вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом.

Использование духового шкафа

Включение газовой горелки духового шкафа

1. Откройте верхнюю крышку прибора.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Удерживая регулятор духового шкафа нажатым, установите желаемую температуру. Газовая горелка зажигается.
4. Удерживайте переключатель нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.
5. Осторожно закройте дверцу духового шкафа.

Не осуществляйте процесс поджига дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите не менее 1 минуты и затем повторите процесс поджига.

Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Если пламя снова гаснет

Выключите регулятор. Подождите минуту и снова включите регулятор.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
Если пламя гаснет, газ начинает выходить наружу. Во время использования прибора не оставляйте газовую горелку без присмотра. Избегайте сквозняков.

Выключение газовой горелки духового шкафа

Поверните переключатель в положение 0.

Использование гриля

Указание: Во время использования функции гриля дверца прибора должна быть закрыта.

1. Откройте верхнюю крышку прибора.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Удерживая переключатель духового шкафа нажатым, установите режим гриля . Газовая горелка зажигается.
4. Удерживайте переключатель нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.
5. Осторожно закройте дверцу духового шкафа.

Не осуществляйте процесс поджига дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите не менее 1 минуты и затем повторите процесс поджига.

Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Если пламя снова гаснет

Выключите регулятор. Подождите минуту и снова включите регулятор.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
Если пламя гаснет, газ начинает выходить наружу. Во время использования прибора не оставляйте газовую горелку без присмотра. Избегайте сквозняков.

Выключение гриля

Поверните регулятор в положение 0,

Вертел

На вертеле особенно хорошо приготавливается большое жаркое, такое как мясной рулет или птица. Мясо получится с румяной хрустящей корочкой.

Приготовление жаркого

Чтобы жаркое получилось румяным и хорошо прожаренным, соблюдайте следующие правила.

Размещение и закрепление жаркого

Разместите жаркое на вертеле как можно ближе к центру.

Закрепите жаркое с обеих сторон специальными зажимами. При этом жаркое должно находиться на расстоянии не менее 10 см от концов вертела.

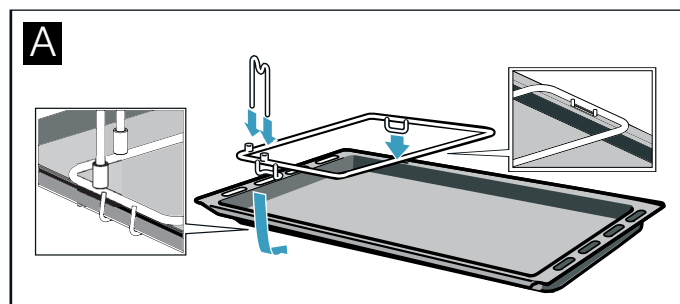
Дополнительно можно перевязать жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно подвяжите к тушке. Тогда они не пережарятся. Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Установка вертела

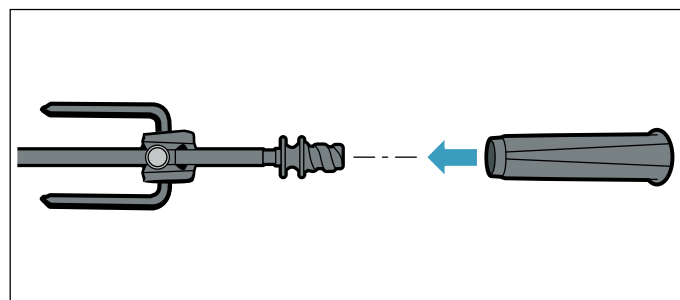
⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Никогда не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из прибора может вырваться горячий пар.

⚠ Предупреждение – Внимание!
Устанавливайте вертел при жарении.

1. Установите подставку для вертела на противень. (Рис. А)

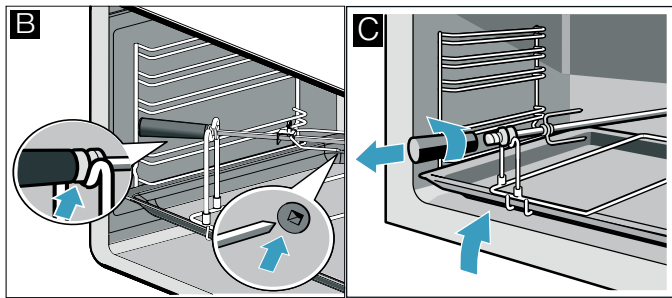


2. Наденьте ручку на вертел и привинтите.






3. Установите противень на уровень 1.
4. Установите вертел на подставку. На задней стенке духового шкафа находится отверстие. Вставьте туда вертел. (Рис. В) Убедитесь, что вертел установлен правильно.

5. Снимите ручку и закройте дверцу духового шкафа. (Рис. С)



Включение режима вертела

Указание: При использовании вертела предварительно разогревайте духовой шкаф. Используйте вид нагрева . Вид нагрева  применяйте только после установки вертела.

1. Поверните регулятор духового шкафа в положение .
2. Установите температуру.

Указание: Налейте немного воды в универсальный противень, чтобы улавливать капли жира.

Снятие вертела

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не разрешайте детям приближаться к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из прибора может вырваться горячий пар.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
Никогда не прикасайтесь непосредственно к горячему вертелу и другим принадлежностям. Берите горячие принадлежности только прихваткой или термостойкой перчаткой.

1. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель гриля и вертела.
2. Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
3. Наденьте ручку на вертел и привинтите.
4. Осторожно вытяните вертел.
5. Извлеките противень.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

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

При очистке духового шкафа

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

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Зона очистки	Чистящее средство
Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем.
Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу Верхняя стеклянная крышка!
Вращающиеся ручки Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребки для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине.
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)	

Зона очистки	Чистящее средство
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щётки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи.
Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Отливы от жёлтого до синего на кольце конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стеклянная конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу Снятие и установка дверцы духового шкафа!
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)	

Зона очистки	Чистящее средство
Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нитрите.
Зона нагрева	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная. ⚠ Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу Самоочистка ! Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Подставка	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Навесные элементы можно снять для очистки. Для этого см. главу Снятие и установка навесных элементов ! Выдвижные направляющие* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещается замачивать выдвижные элементы в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. В противном случае навесные элементы могут быть повреждены, что окажет отрицательное влияние на их функционирование.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора) Протрите насухо мягкой тряпочкой. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. В противном случае могут появиться царапины. Вертел* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Выдвижной цокольный ящик* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Край тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Поддержание чистоты прибора

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Предупреждение – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

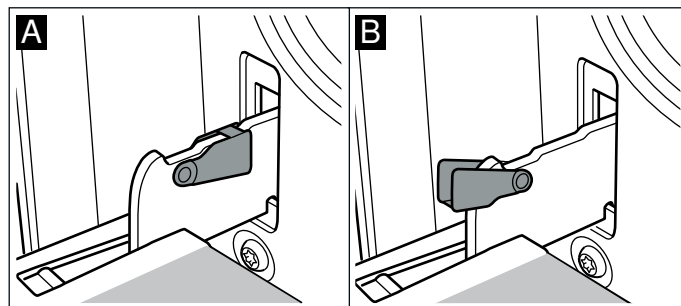
Дверца прибора

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки дверцы прибора.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

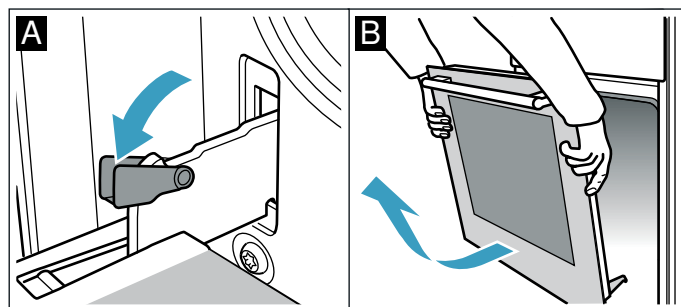


Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

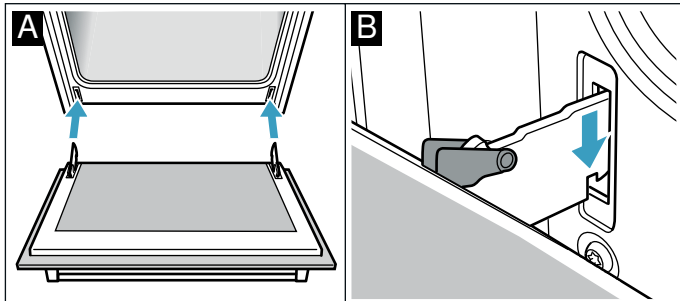
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте дверцу и вытащите её (рис. В).



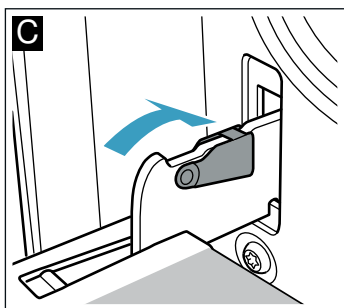
Установка дверцы

Установите дверцу духового шкафа в порядке, обратном снятию.

1. При навешивании дверцы духового шкафа следите за тем, чтобы обе петли входили в отверстие (рис. А).
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон (рис. В).



3. Замкните фиксаторы (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



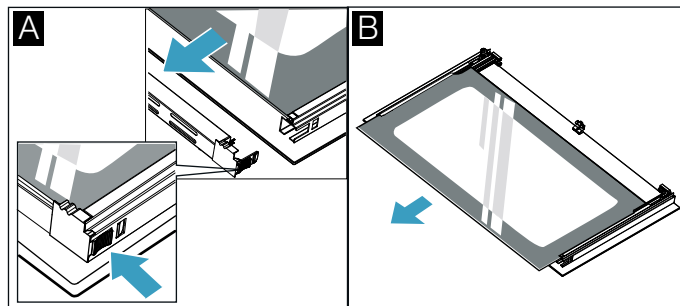
⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Обратитесь в сервисную службу.

Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. При этом следуйте указаниям раздела «Снятие дверцы». Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого нажмите пальцами на лапки с левой и с правой стороны. Выдвиньте и снимите защитную панель (рис. А).
3. Приподнимите и выдвиньте верхнее стекло (рис. В).

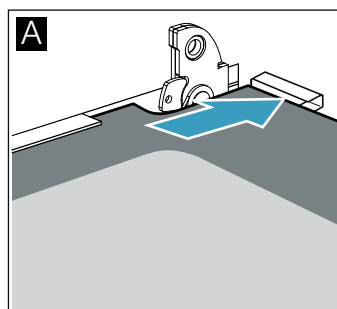


Протрите стёкла мягкой тканью, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

1. Наклоните верхнее стекло и вставьте движением от себя, придерживая с двух сторон. При этом убедитесь, что стекло входит в отверстия с нижней стороны. Гладкая поверхность должна быть снаружи, шероховатая – внутри. (Рис. А)



2. Насадите защитную панель на дверцу духового шкафа и прижмите. Убедитесь, что планки защелкнуты с обеих сторон.
3. Установите дверцу духового шкафа. При этом следуйте указаниям раздела «Установка дверцы духового шкафа».

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Навесные элементы

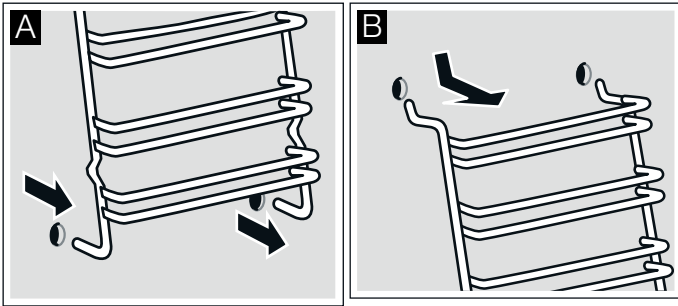
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки навесных элементов.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

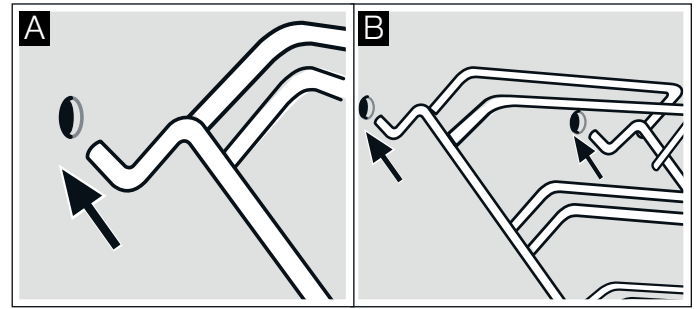
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



Почистите навесные элементы губкой с моющим средством. Приставшие загрязнения удалите щёткой.

Установка навесных элементов

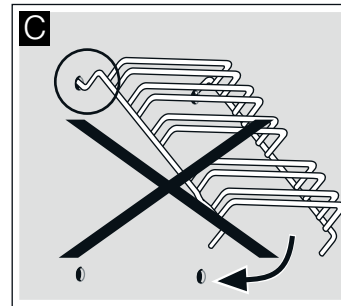
1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (Рис. А-В)



⚠ Предупреждение

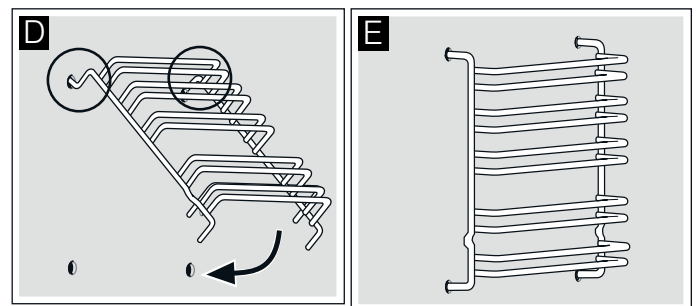
Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



2. оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Вставьте оба навесных элемента в боковые стенки духового шкафа (рис. E).

При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *«Протестировано для вас в нашей кухне-студии»*. Там вы найдёте необходимые советы и информацию по варке, жарению и выпеканию.

службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Предупреждение – Опасность поражения электрическим током!

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не запускается.	Неисправен предохранитель	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
	Отсутствует подача газа	Убедитесь, что система газоснабжения включена.
Подсветка духового шкафа не работает.	Неисправна лампочка в духовом шкафу	Замените лампочку в духовом шкафу. (См. раздел «Замена лампочки в духовом шкафу»)
Газовая горелка не загорается.	Нарушение подачи электроэнергии или влажные свечи поджига	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.
		Не пользуйтесь духовым шкафом, если он не подключён к электросети.
Пламя (в духовом шкафу) выходит не из всех отверстий.	Обычное загрязнение	Вызовите специалиста для очистки горелки.
При приготовлении в духовом шкафу все блюда очень быстро подгорают.	Неисправен термостат.	Обратитесь в сервисную службу.
При нагревании духового шкафа стёкла дверцы запотевают.	Это нормальное явление, связанное с разницей температур	Дополнительные действия не требуются, не влияет на функционирование прибора.
Вентилятор не функционирует.	Включён переключатель гриля.	Убедитесь, что переключатель гриля выключен.
	Вентилятор не активизирован	Убедитесь, что вентилятор включён.
	Неисправность вентилятора	Обратитесь в сервисную службу.
Духовой шкаф выключается.	Слишком высокое или слишком низкое давление газа	Проверьте, используется ли подходящий регулятор давления.
	Отключение электроэнергии	Проверьте подключение духового шкафа к электросети.
	Некорректный монтаж	Убедитесь, что прибор установлен согласно инструкции по монтажу.
Охлаждающий вентилятор не работает.	Охлаждающий вентилятор неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

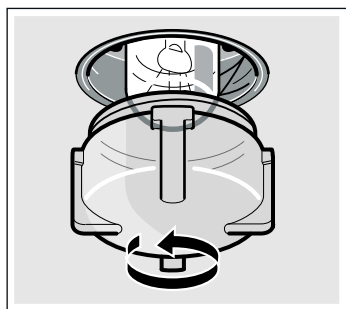
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.



Предупреждение – Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стеклянный плафон

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



Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

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

Адреса сервисных служб разных стран Вы найдёте в прилагаемом списке.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительно разогревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в таблице. Перед предварительным разогревом выстилайте принадлежности пергаментной бумагой.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Эти значения зависят от свойств и качества продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Прочие принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Выньте из духового шкафа принадлежности и посуду, которые вам не понадобятся.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.
- Ваш духовой шкаф предназначен для выпекания на одном уровне.

Внимание!

Прибор изготовлен в соответствии с эталонными газами, указанными в стандартах. Если вы используете газ, состав и характеристики давления которого не соответствуют этим стандартам, мощность нагрева и результаты приготовления пищи не гарантируются.

Обозначение газа	Состав газовой смеси (%)
G20	CH ₄ =100
G25	CH ₄ =86, N ₂ =14
G30	n-C ₄ H ₁₀ =50, i-C ₄ H ₁₀ =50

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара. Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

Пироги и выпечка

Форма для выпечки

При выпекании в форме для выпечки установите решётку на указанный уровень, а форму для выпечки поставьте на решётку.

Лучше всего подходят тёмные формы для выпечки.

При выпекании в тонкой форме для выпекания или в форме из стекла время выпекания увеличивается и выпечка подрумянивается неравномерно.

Используйте только жаропрочные формы из стекла. Не ставьте горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.



Если Вы хотите использовать силиконовые формы для выпекания, обратитесь к инструкции по эксплуатации производителя. Силиконовые формы для выпекания требуют меньшего времени приготовления в сравнении с обычными формами для выпечки. В связи с этим, некоторые указания по приготовлению могут немного отличаться от указаний, данных в рецепте.

Таблицы выпечки для нижней горелки газовой плиты

В таблицах вы найдёте большой выбор выпечки и тортов и оптимальные виды нагрева. Данные температуры и время приготовления зависят от количества теста и его свойств.

Значения в таблице действительны для установки в холодную пустую рабочую камеру.

Тепло распределится в духовом шкафу, как только вспыхнет выделяемый из нижней газовой горелки газ. Часто по этой причине нижняя сторона блюда сильнее подрумянивается.








Пироги в формах	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Круглая форма для кекса, глубокая	3		170*	50-60
Сдобный пирог	Круглая форма для кекса, глубокая	2		170*	50-60
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма (Ø 28 см)	2		170*	30-35
Яблочный пирог	Разъёмная форма (Ø 20 см)	3		170	80-90
Яблочный пирог	Разъёмная форма (Ø 20 см)	3		190	60-70
Ревани (бисквит на воде)	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	3		170*	25-35
Ревани (бисквит на воде)	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	2		170*	25-35
Крем-карамель	Форма для крем-карамели	2		200*	30-40

* Предварительно разогреть в течение 10 минут.

** Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.

Выпечка на противне	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		160*	15-20
Брецели с кунжутной посыпкой	Противень	3		170*	20-25
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		170*	20-25
Пирожки из теста юфка	Противень	3		180*	25-35
Пирог розэнкухэн	Противень	3		180*	30-40
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	4		150*	30-35
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		170*	20-25
Пицца	Противень	4		170*	25-30
Пицца	Противень	3		170*	20-25
Пицца, замороженная, на тонком тесте	Противень	3		170*	10-15
Мини-пиццы, замороженные	Противень	3		170*	10-15
Булочка	Противень	3		180*	20-25
Хлеб (1,5 кг) Предварительно разогреть*	Противень	3		190* 170	15 20

* Предварительно разогреть в течение 10 минут.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Запеканка из макарон	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	2	 и 	200	40–50
Картофельная запеканка, из сырых ингредиентов, макс. 4 см высотой	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	3		190*	40–50
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, макс. 4 см высотой	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	2	 и 	190*	30–40
Мясные шарики из фарша с картофелем, в соусе	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	2		180	70–80
Гуляш	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	2	 и 	170	60–70
Цыплёнок с картофелем	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	3		200	70–80
Цыплёнок с картофелем	Прямоугольные ёмкости для духового шкафа из стекла**	3	 и 	200	60–70
Овощной паштет	Ёмкости для духового шкафа из стекла, с крышкой**	2		200	75–85

* Предварительно разогреть в течение 10 минут.

** Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога:	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз сократите время выпекания.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз поместите пирог на более низкий уровень.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние примерно 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба, тосты

Таблица для газового гриля

Значения, приведённые в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.








По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните куски мяса.

Размещайте посуду всегда точно посередине решётки.

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решётке, установите противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

На вертеле особенно хорошо приготавливается большое жаркое, рулька или птица. Мясо получится с румяной хрустящей корочкой.

Руководство по эксплуатации вертела см. разделе **Жарение на вертеле в режиме гриля.**

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуд	Высота	Вид нагрева	Время приготовления, мин
Мясо					
Шницели по-гамбургски, (8 шт.)	1 кг**	Решётка	4	 *	30-40
Колбаски, (10 шт.)	0,5 кг**	Решётка	4		20-30
Птица					
Цыплёнок (1 шт.)	1,5 кг	Вертел	1		90
Цыплёнок (2 шт.)	3-4 кг**	Вертел	1		120
Рыба					
Рыба целиком, (2 шт.)	0,5 кг**	Решётка	4		20-30
Куски рыбы, (8 шт.)	0,5 кг**	Решётка	4		20-30
Тосты					
Поджаренные тосты, (18 шт.)	-	Решётка	5	 *	2-4
* Предварительно разогреть в течение 10 минут.					
** Общий вес.					

Рекомендации по жарению в гриле

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

Йогурт


В этом приборе вы можете самостоятельно приготовить йогурт.

Выньте навесные элементы и принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой.

1. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и затем охладите его до 40 °C.

Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.

2. Подмешайте 30 г (прим. 1 столовую ложку) йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте.
4. Поставьте чашки или стеклянные банки на дно рабочей камеры и выполните настройки, как указано в таблице.
5. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления
Йогурт	Чашка/стеклянная банка	Дно рабочей камеры		-	4-5h

Акриламид в продуктах

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

чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Рекомендации по выпеканию, жарению и приготовлению на гриле, низкие показатели содержания акриламида	
Общее	<ul style="list-style-type: none"> ■ По возможности, сократите время приготовления продукта. ■ Продукт должен поджариться до золотисто-коричневого цвета. Не допускайте обугливания продукта. ■ Чем толще кусок, тем ниже содержание акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель фри на противне равномерно и, по возможности, в один слой. Во избежание быстрого усыхания на один противень должно приходиться минимум 400 г.

Размораживание

Подходит для размораживания замороженных фруктов, овощей и выпечки. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике. Не подходит для размораживания тортов с кремом или со взбитыми сливками.

Для размораживания используйте следующие уровни установки:


- 1 решётка: уровень 2
- 2 решётки: уровни 3+1

Рекомендация: Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

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

В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для равномерного распределения температуры.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся выключенным



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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



9001496296

00052705