



BOSCH



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

Отдельностоящая плита

HGG120B20R

[ru] Правила пользования

Отдельностоящая плита

Оглавление

	Применение по назначению	4		Очистка	22
	Важные правила техники безопасности	5		Чистящие средства	22
	Причины повреждений	8		Содержание прибора в чистоте	24
	Варочная панель	8		Дверца прибора	25
	Повреждения духового шкафа	9		Снятие и установка дверцы духового шкафа.	25
	Повреждения выдвижного цокольного ящика	9		Что делать в случае неисправности?	26
	Охрана окружающей среды	10		Самостоятельное устранение мелких неисправностей	26
	Экономия электроэнергии.	10		Замена лампочки духового шкафа.	27
	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели	10		Служба сервиса	27
	Правильная утилизация упаковки	10		Номер E и номер FD	27
	Установка и подключение	11		Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	28
	Подключение газа	11		Пироги и выпечка	28
	Подключение к электросети	11		Рекомендации по выпеканию.	29
	Установка прибора в горизонтальном положении.	12		Мясо, птица, рыба, тосты	30
	Примыкающая мебель.	12		Рекомендации по жарению в гриле	30
	Крепление к стене.	13		Йогурт	31
	Установка прибора	13		Акриламид в продуктах.	31
	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	13			
	Знакомство с прибором	14			
	Общее.	14			
	Варочная панель	14			
	Панель управления	15			
	Рабочая камера	16			
	Принадлежности	16			
	Принадлежности, входящие в комплект поставки	16			
	Установка принадлежностей	17			
	Перед первым использованием	17			
	Нагревание духового шкафа	17			
	Установка газового гриля духового шкафа	17			
	Очистка принадлежностей	18			
	Посуда	18			
	Советы по эксплуатации	18			
	Газовые конфорки	19			
	Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок.	19			
	Поджиг газовой горелки	19			
	Примечания	20			
	Таблица - Приготовление пищи	20			
	Управление бытовым прибором	21			
	Установка нижней газовой горелкой духового шкафа	21			
	Установка газового гриля духового шкафа	21			

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 несет 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 решетки или детские решетки 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 16

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!

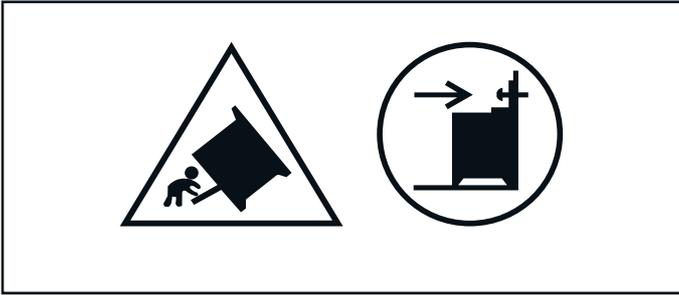
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Поцарапанная стеклянная крышка может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор 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 опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

⚠ 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.

➤ 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 °С. 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.
- Влаги 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 перестаёт 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 выдвигного цокольного ящика

Внимание!

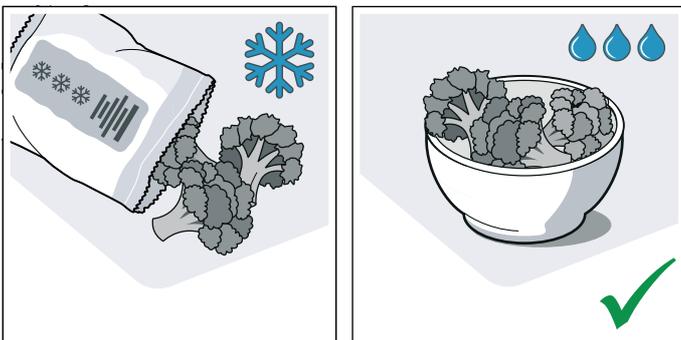
Не кладите горячие предметы в выдвигной цокольный ящик. Это может его повредить.

Охрана окружающей среды

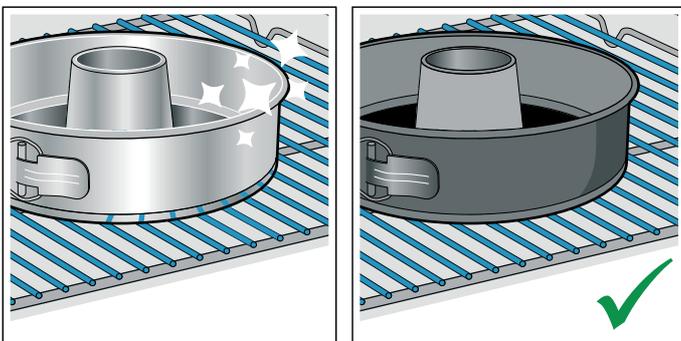
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора экономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

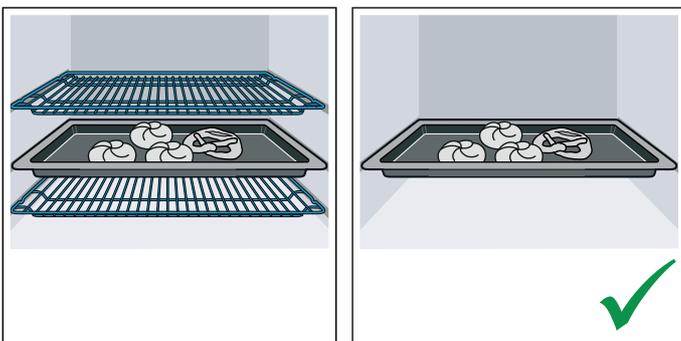
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



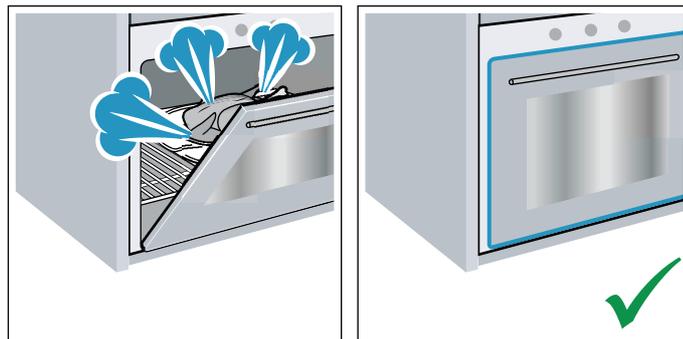
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



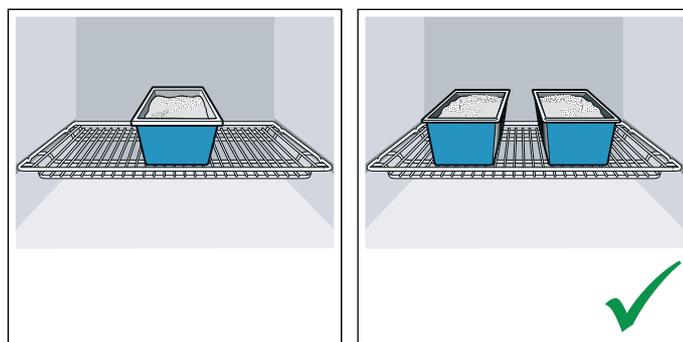
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



- 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.

Установка и подключение

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

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!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- 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 сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- * Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

* : В виде опции. Доступно у некоторых приборов.

Заданное рабочее давление прибора

Заданное рабочее давление прибора указано на типовой табличке на задней стенке прибора.

Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несёт ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

Предупреждение – Указание по технике безопасности!

Если давление в газораспределительной сети в вашем доме выше (20 %) указанных значений на типовой табличке прибора, в целях безопасности обязательно установите на прибор подходящий регулятор давления газа.

Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

Подключение, техническое обслуживание и установка регулятора давления газа должны осуществляться специалистами газовой службы.

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.

Подключение к электросети

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

Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы.

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.

Предупреждение – Опасность для жизни!!

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

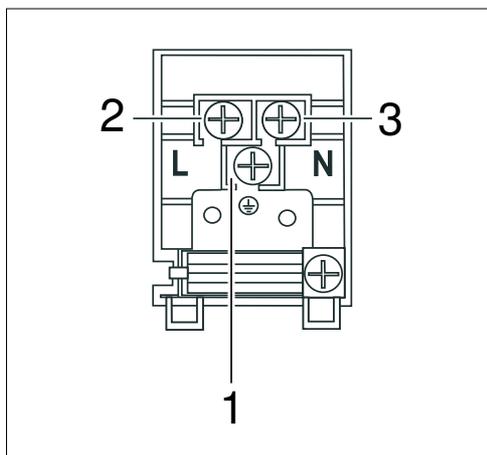
- Беритесь за штепсельную вилку только сухими руками.
- Отсоединяя кабель от сети, держите его только за штепсельную вилку, никогда не тяните за кабель, иначе он может быть повреждён.
- Ни в коем случае не извлекайте штепсельную вилку из розетки во время эксплуатации.

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.

Электрическая схема



Указания	
1	Желтый + зеленый
2	Коричневый
3	Синий

Для сервисной службы

Внимание!

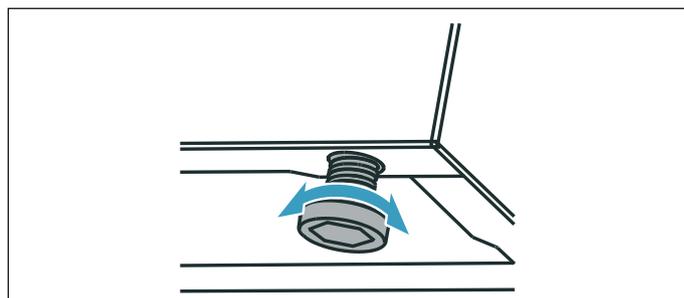
- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.
- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

Установка прибора в горизонтальном положении

Поставьте прибор на пол.

Прибор стоит на четырех регулируемых ножках.

При повороте регулируемых ножек по часовой стрелке высота уменьшается. При повороте регулируемых ножек против часовой стрелки высота увеличивается.



Указание: Выравнивайте прибор только по окончании всех работ.

Вы можете поднять прибор на 30 мм с помощью регулируемых ножек.

После установки прибора в желаемое место проверьте правильность его расположения.

Прибор тяжелый, поэтому его должны перемещать не менее 2 человек. Никогда не тащите и не тяните прибор за собой.

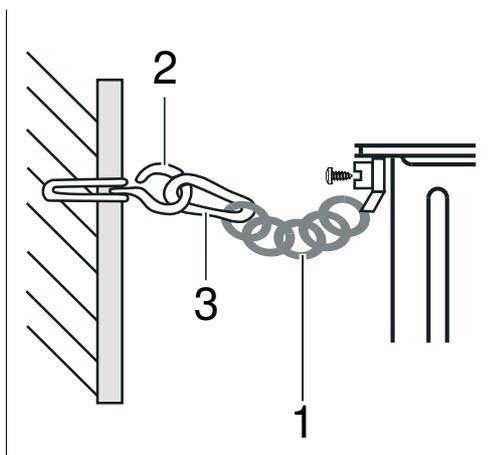
Примыкающая мебель

Примыкающая мебель должна быть изготовлена из невоспламеняющихся материалов. Примыкающие мебельные фасады должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

Крепление к стене

Чтобы прибор не опрокинулся, прикрепите его к стене с помощью предохранительной цепи.

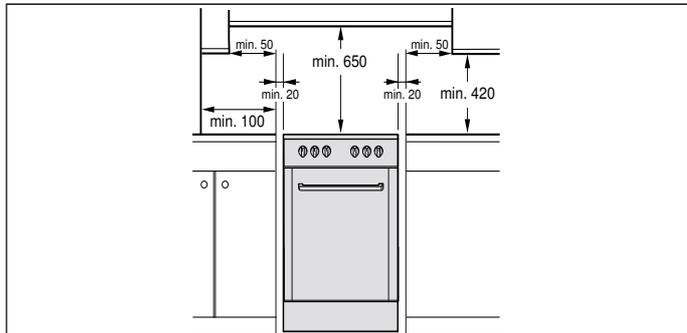
1. Закрепите предохранительную цепь (1) на приборе.
2. Просверлите в стене отверстие под дюбель (Ø 8 мм) для крюка (2) и вставьте дюбель.
3. Закрепите крюк (2) с дюбелем в стене.
4. Закрепите фиксатор (3) и предохранительную цепь на крюке.



Внимание!

Чтобы прибор не упал вперед, сделайте предохранительную цепь как можно короче.

Установка прибора



- Установите прибор непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не ставьте прибор на другие предметы.
- Расстояние между верхним краем варочной панели и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.
- Следите за тем, чтобы не сдвинуть прибор после установки.
- Если кухонная мебель выше, чем поверхность варочной панели, кухонная мебель должна располагаться на расстоянии не менее 10 см от краев прибора, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.

⚠ Предупреждение – Опасность утечки газа!

После установки прибор должен оставаться строго неподвижным.

Если после установки прибор передвигается, необходимо проверить герметичность соединения.

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.

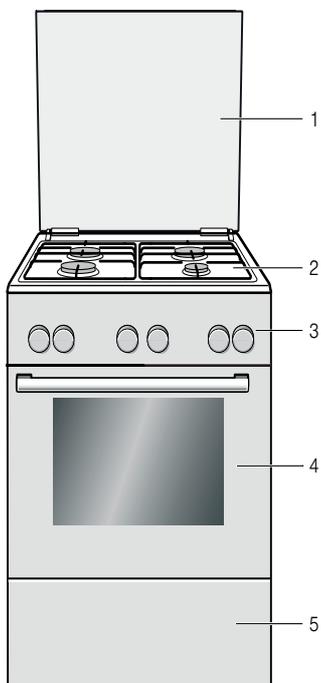
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Знакомство с прибором

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

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.

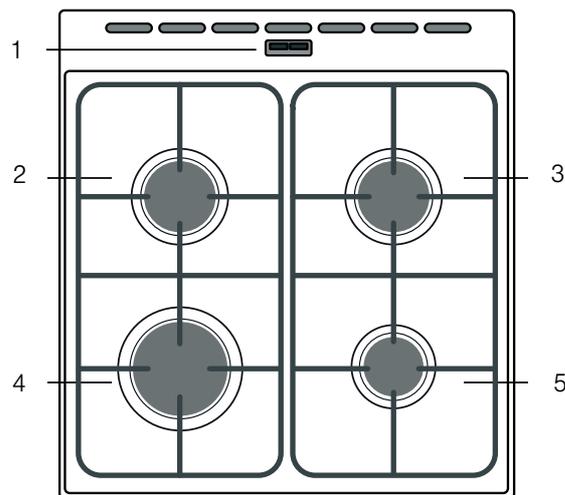


Описание	
1	Крышка
2	Конфорка
3	Панель управления
4	Духовой шкаф
5	Отделение для хранения

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

Варочная панель

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

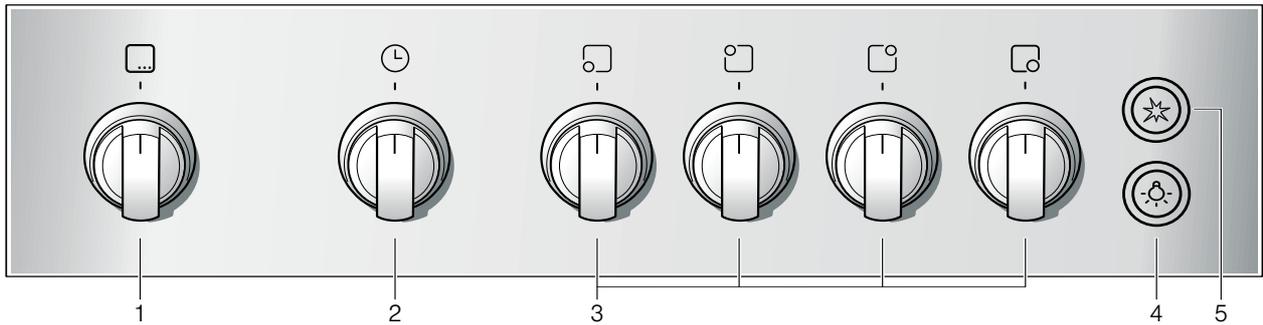


Пояснения	
1	Выход пара Внимание! При работе духового шкафа в этом месте выступает горячий пар
2	Стандартная газовая горелка
3	Стандартная газовая горелка
4	Газовая горелка повышенной мощности
5	Экономичная газовая горелка

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 духового шкафа
2	Переключатель таймера
3	Переключатель газовой конфорки
4	Кнопка включения лампочки
5	Кнопка поджига

Регулятор духового шкафа

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

Положение	Значение	
○	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
150-270	Диапазон температур	Тепло в °C, производимое нижней горелкой духового шкафа для приготовления пирогов в формах, пиццы на противне, выпечки и т.д.
☐	Положение гриля	Положение горелки гриля для приготовления на гриле продуктов при макс. температуре.

Теплопроизводительность нижней горелки духового шкафа: 2,8 кВт

Теплопроизводительность газового гриля духового шкафа: 1,8 кВт

Таймер

При помощи таймера вы можете установить время приготовления.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

Таймер работает независимо от духового шкафа. Его можно также использовать как обычный бытовой таймер.

Переключатель таймера

Положение	Значение
○	Выкл
10-100	Время приготовления, мин

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

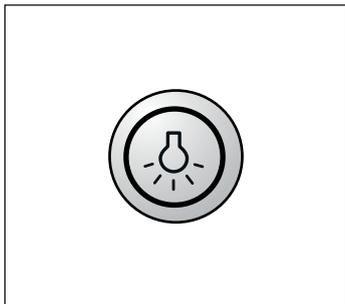
Положения	Функция/Газовые плиты	
○	Нулевое положение	Плита выключена
⊕	Зона настройки	Большое пламя = усиленная регулировка
⊙		Малое пламя = незначительная регулировка

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Кнопка включения лампочки

С помощью этой кнопки можно включить лампочку в духовом шкафу.

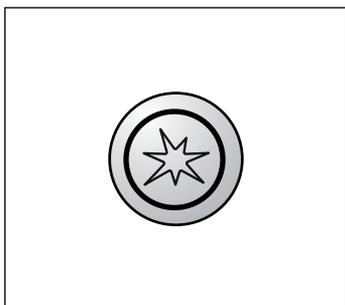
Для выключения нажмите на многофункциональный переключатель ещё раз.



Кнопка поджига

При нажатии на эту кнопку активируется система электрического поджига

При нажатии на кнопку поджига все запальники зажигаются одновременно.



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 прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

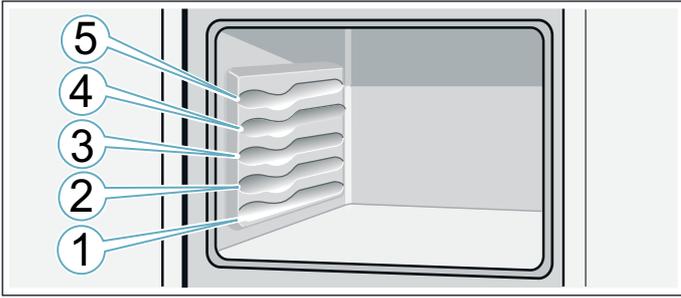
	<p>Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.</p>
	<p>Противень Для пирогов и мелкой выпечки.</p>
	<p>Защитный щиток Для использования при приготовлении на гриле. При приготовлении на гриле обязательно используйте защитный щиток для предотвращения воздействия высоких температур на панель управления и переключатели.</p>

Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы к данному прибору.

Указание: При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

Установка принадлежностей

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



Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину.

Указания

- Возьмите противень обеими руками с двух сторон и установите его в рабочую камеру. Не смещайте противень вправо или влево при задвигании. В противном случае вам будет сложно задвинуть противень. Возможно повреждение эмалированных поверхностей.
- Следите за тем, чтобы принадлежность была правильно установлена в рабочей камере.
- Всегда полностью задвигайте принадлежности в рабочую камеру, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.
- Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

1. Откройте крышку (при наличии). При эксплуатации прибора крышка всегда должна быть открыта.
2. Нажмите на переключатель духового шкафа и поверните влево на 270 °С.
3. Удерживая переключатель духового шкафа нажатым, одновременно нажмите кнопку поджига ✨

Газ, поступающий из нижней газовой горелки духового шкафа, воспламеняется свечой поджига.

4. По истечении 45 минут выключите духовой шкаф.

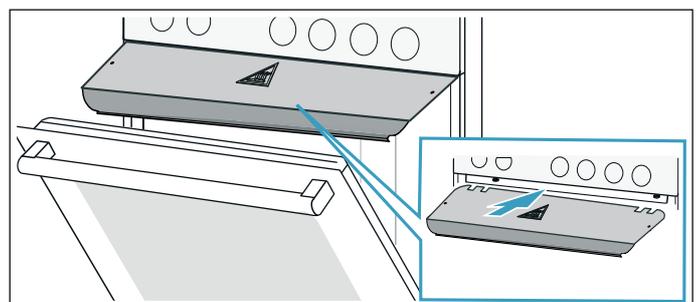
Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

⚠ Предупреждение – Внимание!

Если по истечении 30 секунд горелка не зажглась, откройте дверцу духового шкафа и подождите минимум 1,5 минуты и затем повторите процесс поджига.

Установка газового гриля духового шкафа

1. Откройте крышку (при наличии). При эксплуатации прибора крышка всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Под панелью управления расположены 2 винта для крепления защитного щитка. Установите защитный щиток символом вверх так, чтобы отверстия для винтов на защитном щитке совпали с винтами. Прижмите защитный щиток до упора и закрепите ровно.



4. Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она как можно ближе находилась к защитному щитку.

5. Нажмите на переключатель духового шкафа и поверните его вправо в положение гриля . Удерживая переключатель духового шкафа нажатым, одновременно нажмите кнопку поджига ✨

Удерживайте переключатель нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.

6. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя гаснет, повторите процесс, начиная с шага 5.
7. По истечении 30 минут выключите переключатель выбора функций. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Внимание!

Если газовый гриль будет использоваться более 15 минут, обязательно установите защитный щиток. Убедитесь, что защитный щиток установлен правильно. При закрывании дверцы духового шкафа будьте осторожны, не касайтесь защитного щитка. Не снимайте защитный щиток, пока он не остынет.

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

Предупреждение – Внимание!

Если по истечении 30 секунд горелка не зажглась, откройте дверцу духового шкафа и подождите минимум 1,5 минуты и затем повторите процесс поджига.

Очистка принадлежностей

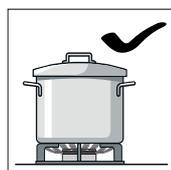
Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Посуда

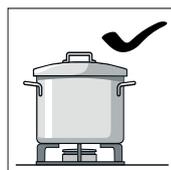
Газовая горелка	Мощность, кВт	Диаметр посуды, мин.	Диаметр посуды, макс.
Газовая горелка повышенной мощности	2,9 кВт	22 см	26 см
Стандартная газовая горелка	1,75 кВт	14 см	22 см
Экономичная газовая горелка	1 кВт	12 см	18 см

Советы по эксплуатации

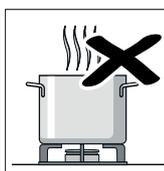
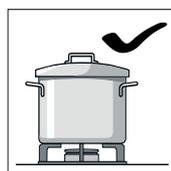
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



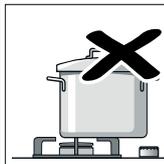
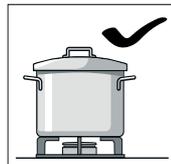
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



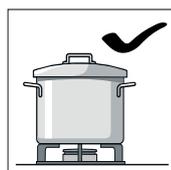
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



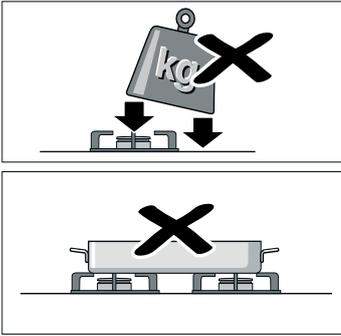
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



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.

Газовые конфорки

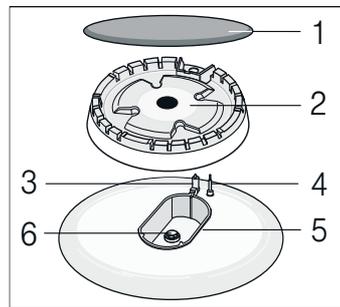
В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

Промойте крышку (1) и головку (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Вновь установите пламярассекатель и крышку горелки на корпус конфорки (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.

Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламерассекателе.



Поджиг газовой горелки

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

1. Откройте верхнюю крышку варочной панели. При эксплуатации варочной панели крышка всегда должна быть открыта.
2. Поверните переключатель нужной варочной панели налево в направлении символа с большим пламенем .
3. Нажмите переключатель варочной панели и, удерживая его нажатым, нажмите кнопку поджига. Начинает выходить газ и газовая горелка загорается.
4. Удерживайте переключатель варочной панели нажатым в течение примерно 1–3 секунд. Активируется система защиты от утечки газа. С помощью системы защиты от утечки газа при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
5. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой «Выкл»  и установкой . Поэтому всегда выбирайте установку между большим  и малым  пламенем.
6. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 2.
7. Для завершения приготовления поверните переключатель варочной панели вправо в положение «Выкл.» .

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.

Газовая горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или при влажных свечах поджига можно зажечь горелку с помощью газовой зажигалки или спичек.

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 кастрюли 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 нагрева
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	Между большим и малым пламенем

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

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.

Установка нижней газовой горелкой духового шкафа

Когда нижняя газовая горелка загорится, можно начать выпекание на противне при закрытой дверце духового шкафа.

1. Откройте крышку. При эксплуатации прибора крышка всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.
3. Нажмите на переключатель духового шкафа и поверните на необходимое значение температуры.
4. Удерживая переключатель духового шкафа нажатым, одновременно нажмите кнопку поджига ✨
5. Под действием кнопки поджига поступающий из нижней газовой горелки газ воспламеняется. Удерживайте переключатель духового шкафа до тех пор, пока не появится заметное стабильное пламя и включится система защиты от утечки газа. Активируется система защиты от утечки газа. С помощью системы защиты от утечки газа при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
6. Через отверстие в нижней панели духового шкафа проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 3.
7. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель духового шкафа.

Температуру можно изменить в любое время.

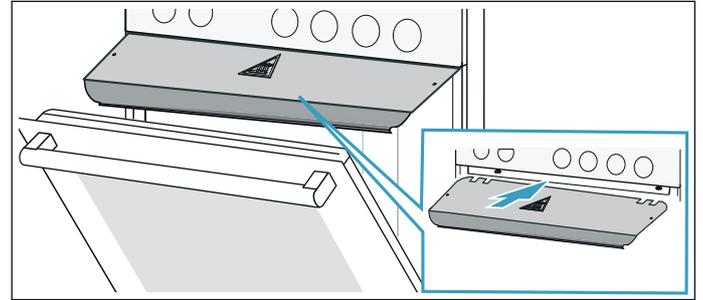
Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Предупреждение – Внимание!

Если по истечении 30 секунд горелка не зажглась, откройте дверцу духового шкафа и подождите минимум 1,5 минуты и затем повторите процесс поджига.

Установка газового гриля духового шкафа

1. Откройте крышку. При эксплуатации прибора крышка всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.
3. Установите защитный щиток символом вверх, закрепив винтами, под панелью управления.



4. Совместите винты под панелью управления и отверстия для винтов на защитном щитке. Прижмите защитный щиток до упора и закрепите ровно.
5. Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она как можно ближе находилась к защитному щитку.
6. Нажмите на переключатель духового шкафа и поверните его вправо в положение гриля .
7. Удерживая переключатель духового шкафа нажатым, одновременно нажмите кнопку поджига ✨
8. Удерживайте переключатель нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется. Активируется система защиты от утечки газа. С помощью системы защиты от утечки газа при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
9. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 5.
10. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель духового шкафа. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Внимание!

Не используйте газовый гриль без защитного щитка. Убедитесь, что защитный щиток установлен правильно.

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

Предупреждение – Внимание!

Если по истечении 30 секунд горелка не зажглась, откройте дверцу духового шкафа и подождите минимум 1,5 минуты и затем повторите процесс поджига.

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.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

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 тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой. Всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удалите 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 через сервисную службу или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой салфетки.
Эмалированные, лакированные, пластиковые поверхности и поверхности с шелкографической печатью* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой салфетки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу Верхняя стеклянная крышка .
Поворотные переключатели Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребков для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: Не используйте много воды, чтобы она не попала через горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Не мойте в посудомоечной машине.
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их с 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. Крышка горелки покрыта чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.

* В виде опции (Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора.)

Зона очистки	Чистящее средство
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щёточки для посуды: После очистки 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)	Жёлто-синие разводы на кольце электрической конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая варочная панель* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящие средства, предназначенные 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 верните лезвие в безопасное положение. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стеклопанель конфорки* (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 верните лезвие в безопасное положение. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой салфетки. Не используйте скребок для стёкол. Для очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу «Снятие и установка дверцы духового шкафа».
Блокировка дверцы для безопасности детей (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья. Если на дверце духового шкафа установлена блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей не работает должным образом.
Уплотнитель Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья. Не трите.

* В виде опции (Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора.)

Зона очистки	Чистящее средство
Зона нагрева	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью тряпочки для мытья. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. ⚠ Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу «Самоочистка». Внимание! Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях.
Стеклоплафон лампы в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора) Вытрите насухо мягкой салфеткой. Не мойте в посудомоечной машине. Не используйте средство для очистки духовок. Не прикасайтесь к поверхностям ножом или металлическими предметами во избежание появления царапин. Не используйте едкие чистящие средства, а также жёсткие губки и салфетки. В противном случае могут появиться царапины. Вертел* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья или щётки. Не мойте в посудомоечной машине. Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья или щётки. Не мойте в посудомоечной машине.
Выдвижной цокольный ящик* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья.

* 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. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Содержание прибора в чистоте

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.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

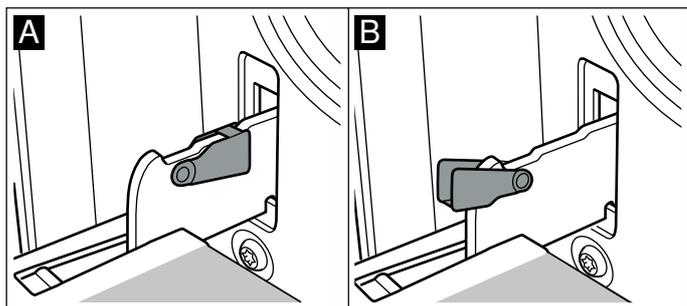
Дверца прибора

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс 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. Закрыть дверцу будет невозможно.

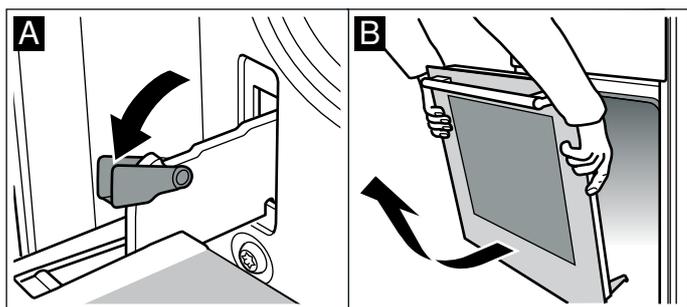


⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

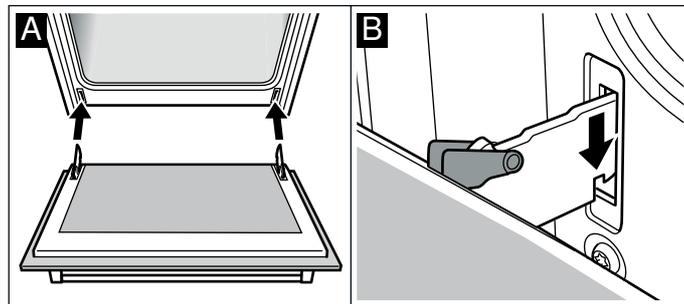
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



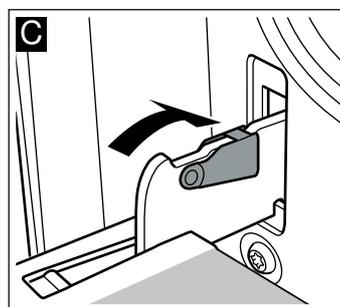
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (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. Вызовите специалиста сервисной службы.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Технические неисправности прибора часто можно легко устранить самостоятельно.

Если вам не вполне удалось блюдо, в конце руководства эксплуатации вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 28

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.
	Духовой шкаф или переключатель выбора функций могут быть в выключенном состоянии.	Проверьте положения переключателя.
	Давление газа в газовой сети может быть неправильным.	Проверьте состояние газовой сети и давление газа.
	Отсутствует подача газа.	Убедитесь, что система газоснабжения включена.
Слишком высокая или слишком низкая температура духового шкафа.	Выбран неправильный уровень установки или установка температуры.	Убедитесь, что соблюдена рекомендованная температура и уровень установки. Увеличивайте или уменьшайте температуру для достижения необходимых результатов.
	Подача газа может быть несоответствующей.	Проверьте состояние газовой сети и давление газа.
Газовые горелки не зажигаются.	Крышка и корпус горелки установлены неправильно.	Проверьте правильность установки крышки и корпуса горелки.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
	Баллон для сжиженного газа, при наличии, может быть пустым.	Проверьте уровень наполнения баллона для сжиженного газа.
	Давление газа в газовой сети может быть неправильным.	Проверьте состояние газовой сети и давление газа.
Цвет пламени оранжевый/желтый.	Вы можете использовать другую газовую смесь.	Если вы используете прибор на природном газе, то бытовой газ может иметь иной состав. Не включайте прибор несколько часов.
	Крышка и корпус горелки установлены неправильно.	Проверьте правильность установки крышки и корпуса горелки. Из-за конструкции крышки горелки цвет пламени может быть оранжево-желтым в зоне некоторых участков крышки горелки.
Газовая горелка не горит или горит частично.	Возможно, горелка влажная или загрязнена.	Убедитесь, что горелка сухая и чистая.
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.
		Если духовой шкаф не подключён к электросети, не пользуйтесь им.
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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

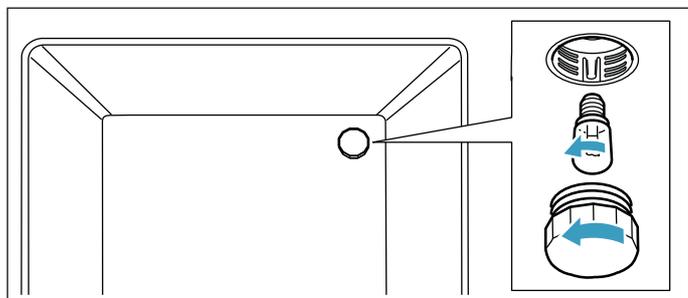
Замена лампочки духового шкафа

Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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.

1. Вытащите штепсельную вилку из розетки или выключите предохранитель.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.
4. В рабочей камере снимите стеклянный плафон, в котором располагается перегоревшая лампочка.



5. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
Напряжение: 230 В;
Мощность: 25 Вт;
Цоколь: E14
Термостойкость: 300 °С
6. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
7. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель или вставьте штепсельную вилку в розетку.
8. Включите подсветку духового шкафа для проверки функционирования.

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
Кексы	Противень для кексов	4		160	35-45
Сдобный пирог	Круглая форма для кекса, глубокая	3		160	55-65
Яблочный пирог	Разъёмная форма (Ø 20 см)	3		180	100-110
Ревани (бисквит на воде)	Ёмкости для духового шкафа из стекла*	4		160	40-50

* Использовать 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
Пирожки из теста юфка	Противень	4		180	45-55
Пицца	Противень	4		160	50-60

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, макс. 4 см высотой	Ёмкости для духового шкафа из стекла*	3		180	70-80
Овощной паштет	Ёмкости для духового шкафа из стекла, с крышкой*	2		190	85-95

* Использовать 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. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите 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 - приготовление пищи- газовый гриль

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

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

При приготовлении на гриле всегда кладите куски мяса на середину 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.

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Высота	Вид нагрева	Время приготовления, мин
Мясо					
Шницели по-гамбургски, (9 шт.)	1,0 кг**	Решётка	4		50-60
Колбаски, (5 шт.)	0,25 кг**	Решётка	4		20-25
Птица					
Куриные окорочка (4 шт.)	0,5 кг**	Решётка	4		50-60
Рыба					
Рыба целиком, (2 шт.)	0,5 кг**	Решётка	3		35-45
Куски рыбы, (4 шт.)	0,75 кг**	Решётка	4		25-35
Тосты					
Поджаренные тосты, (6 шт.)	-	Решётка	4		7-8
* Предварительно разогреть в течение 5 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 °С и затем охладите его до 40 °С.

Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °С.

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, °С	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.



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



9001583424

00100503