



BOSCH

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



Отдельностоящая плита

HXG130B20R

[ru] Правила пользования

Отдельностоящая плита

Оглавление

	Применение по назначению	4
--	---------------------------------------	---

	Важные правила техники безопасности	5
	Галогенная лампочка.	8

	Причины повреждений	8
	Варочная панель	8
	Повреждения духового шкафа	9
	Повреждения выдвижного цокольного ящика	9

	Охрана окружающей среды	10
	Экономия электроэнергии.	10
	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели	10
	Правильная утилизация упаковки	10

	Установка и подключение	11
	Подключение газа	11
	Подключение к электросети	11
	Установка прибора в горизонтальном положении. .	12
	Примыкающая мебель.	12
	Крепление к стене	13
	Установка прибора	13
	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	13

	Знакомство с прибором	14
	Общее.	14
	Варочная панель	14
	Панель управления	14
	Рабочая камера	16

	Принадлежности	16
	Принадлежности, входящие в комплект поставки . . .	16
	Установка принадлежностей	16

	Перед первым использованием	17
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей.	17

	Посуда	17
	Советы по эксплуатации	17

	Газовые конфорки	18
	Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок.	18
	Поджиг газовой горелки	18
	Примечания	19
	Таблица - Приготовление пищи.	19

	Управление бытовым прибором	20
	Включение и выключение прибора	20
	Установка вида нагрева и температуры	20

	Очистка	20
	Чистящие средства	20
	Содержание прибора в чистоте	22

	Дверца прибора	23
	Снятие и установка дверцы духового шкафа.	23

	Что делать в случае неисправности?	24
	Самостоятельное устранение мелких неисправностей .	24
	Замена лампочки духового шкафа.	25

	Служба сервиса	25
	Номер E и номер FD	25

	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	26
	Общие указания	26
	Пироги и выпечка	26
	Птица, мясо и рыба	28
	Йогурт	30
	Акриламид в продуктах питания.	31
	Подъем теста.	31

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 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. Частишки 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.

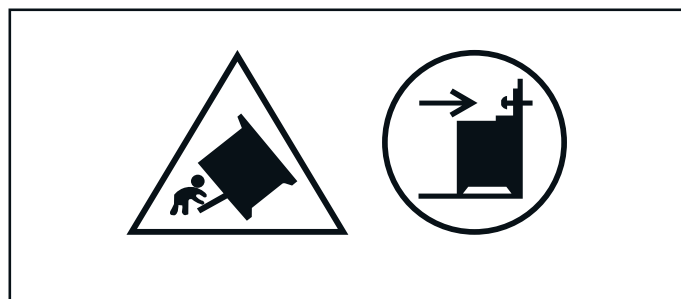
⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- 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.
- 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.

Галогенная лампочка

Предупреждение – Опасность ожога!

Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Не касайтесь стеклянного плафона. При очистке избегайте контакта с кожей.

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.

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.
- Влажность в рабочей камере: влажность, 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 20

- 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!

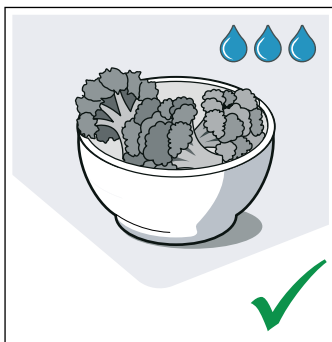
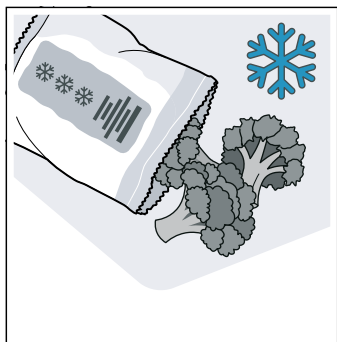
Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Охрана окружающей среды

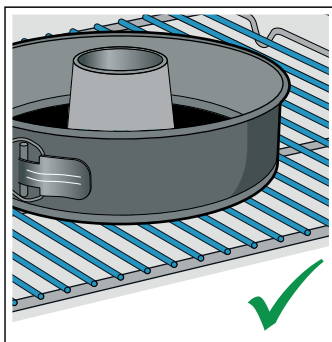
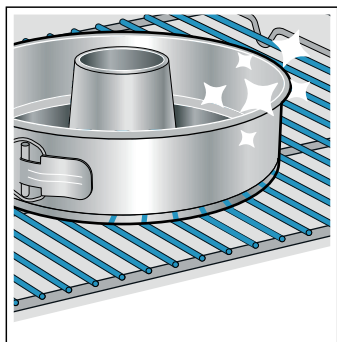
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

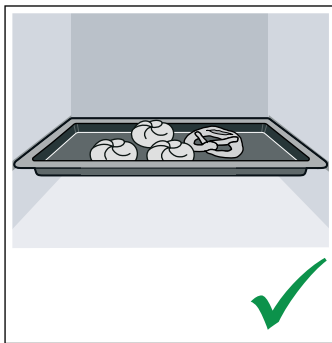
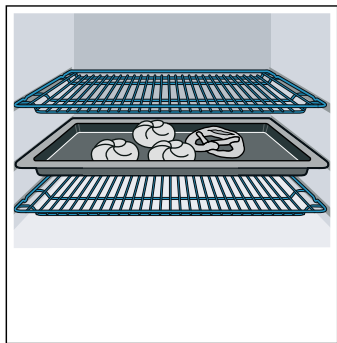
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



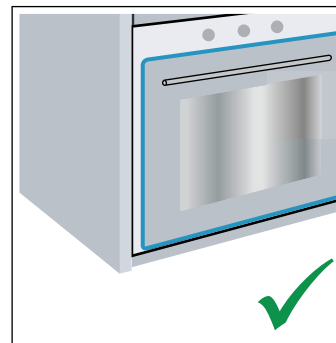
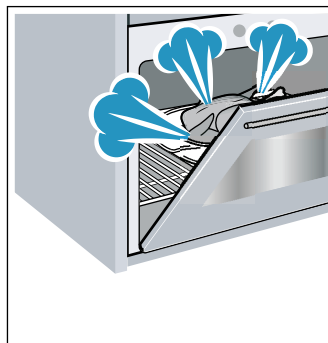
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



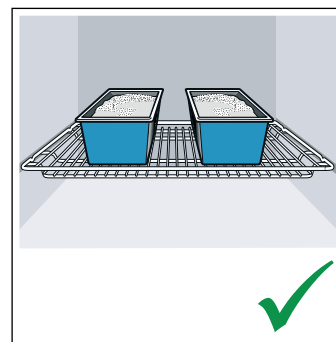
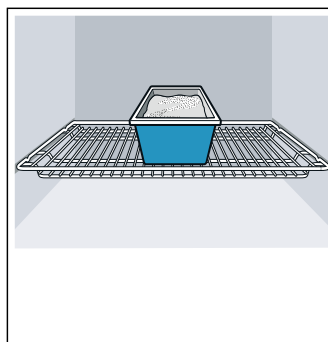
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



- 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.

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.

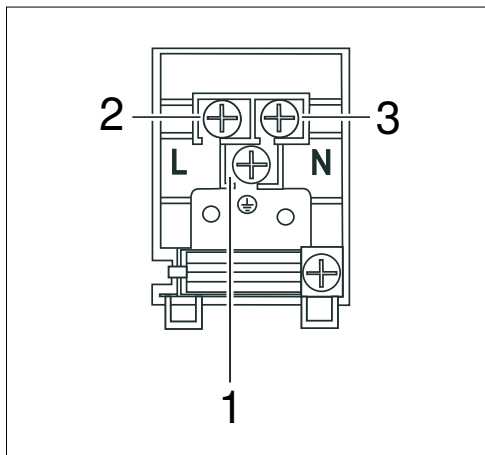
- Беритесь за штепсельную вилку только сухими руками.
- Отсоединяя кабель от сети, держите его только за штепсельную вилку, никогда не тяните за кабель, иначе он может быть повреждён.
- Ни в коем случае не извлекайте штепсельную вилку из розетки во время эксплуатации.

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!**

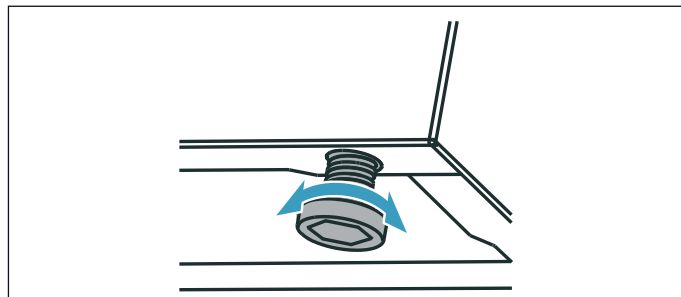
- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- 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.

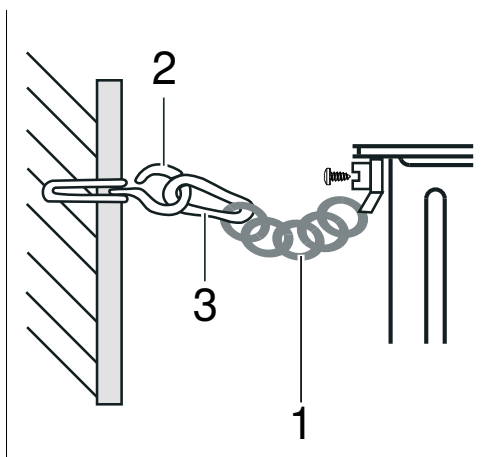
Примыкающая мебель

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

Крепление к стене

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

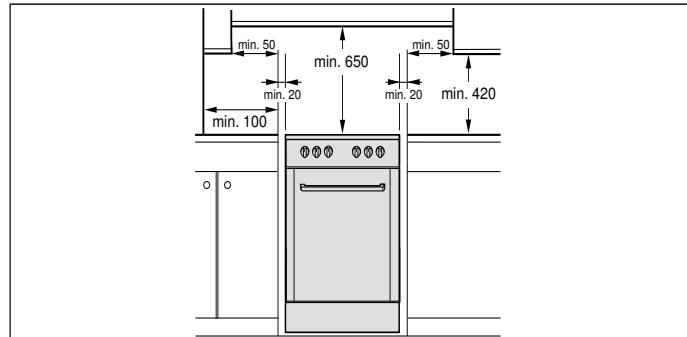
1. Закрепите предохранительную цепь (1) на приборе.
2. Просверлите в стене отверстие под дюбель (Ø 8 мм) для крюка (2) и вставьте дюбель.
3. Закрепите крюк (2) с дюбелем в стене.
4. Закрепите фиксатор (3) и предохранительную цепь на крюке.



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.

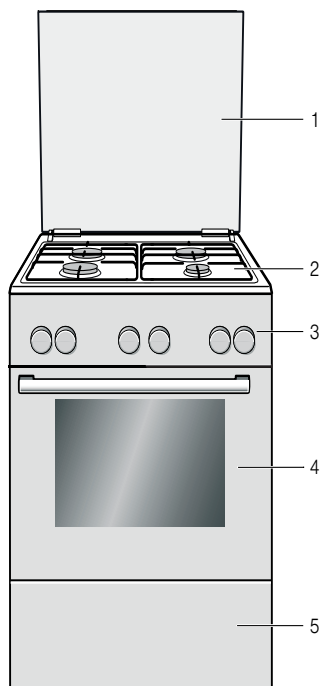
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

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

Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

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.

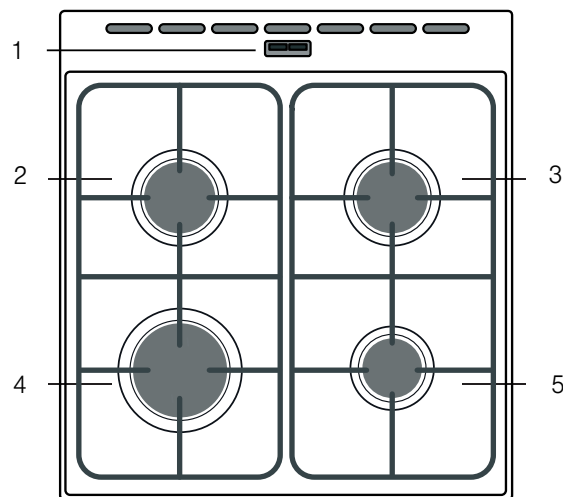
Переключатель таймера

Положение	Значение
о	Выкл
10-100	Время приготовления, мин

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

Виды нагрева и функции

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций.

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Вид нагрева	Использование	
	Верхний/нижний жар	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	Нижний жар	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Верхний жар	Подходит для подрумянивания и разогревания предварительно приготовленных блюд. Нагревается внешняя часть нагревательного элемента гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Этот вид нагрева предназначен для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы и тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов, и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.

Другие функции

В вашем новом духовом шкафу имеются и другие функции, краткое описание которых даётся здесь.

Функция	Использование	
	Освещение рабочей камеры	Включение освещения рабочей камеры, остальные функции отключены. Облегчает, например, очистку рабочей камеры.

Температура

Установите температуру в рабочей камере с помощью регулятора температуры. Кроме того, с его помощью выбираются режимы для других функций.

Положение	Значение	
●	Нулевое положение	Прибор не нагревается.
50-250	Диапазон температур	Устанавливаемая температура в рабочей камере, °C.
190	Режимы гриля	Устанавливаемые режимы гриля, большая площадь и малая площадь

Указания

- Между положениями «Max» и ● имеется упор. Не поворачивайте переключатель за этот упор.
- При приготовлении на гриле закройте дверцу прибора и установите температуру 190 °C.

Индикатор температуры

При нагревании прибора горит индикаторная лампочка на панели управления. Во время пауз при нагреве она гаснет.

Как только при предварительном разогреве индикаторная лампочка погаснет в первый раз, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.

Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Переключатель конфорок

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

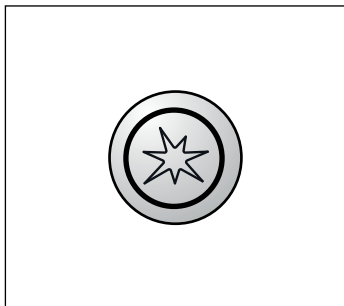
Положения	Функция/Газовые плиты	
	Нулевое положение	Плита выключена
	Зона настройки	Большое пламя = усиленная регулировка
		Малое пламя = незначительная регулировка

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

Кнопка поджига

При нажатии на эту кнопку активируется система электрического поджига

При нажатии на кнопку поджига все запальники зажигаются одновременно.



Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы прибор продолжает работать.

Освещение рабочей камеры

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы режима включено. При завершении режима с помощью переключателя выбора функций оно выключается.

Установив переключатель выбора функций в положение «Освещение рабочей камеры», можно включить освещение, когда духовой шкаф не нагревается. Это поможет, например, при очистке вашего прибора.

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:

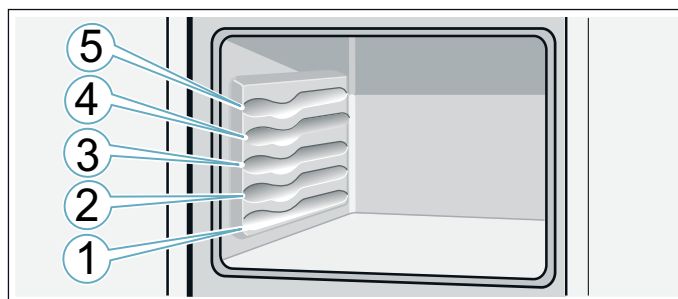
	Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.
	Противень Для пирогов и мелкой выпечки.

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

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.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпочкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить вид нагрева и температуру, см. в следующей главе.

→ *"Управление бытовым прибором"* на страница 20

Установки

Вид нагрева	Верхний/нижний жар
Температура	максимально
Время приготовления	1 час

По истечении установленного времени приготовления выключите прибор.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

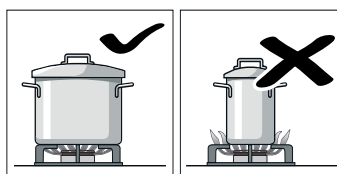
Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

Посуда

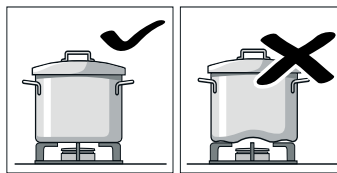
Газовая горелка	Мощность, кВт	Диаметр посуды, мин.	Диаметр посуды, макс.
Газовая горелка повышенной мощности	2,9 кВт	22 см	26 см
Стандартная газовая горелка	1,75 кВт	14 см	22 см
Экономичная газовая горелка	1 кВт	12 см	18 см

Советы по эксплуатации

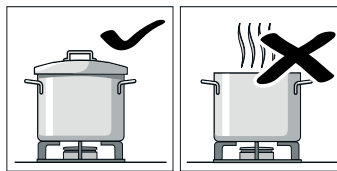
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



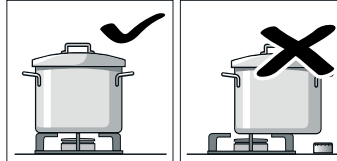
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



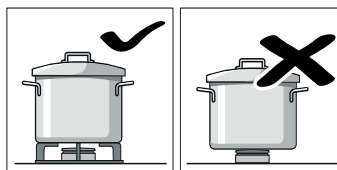
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



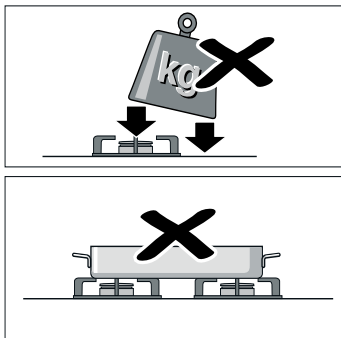
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



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 конфорки 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

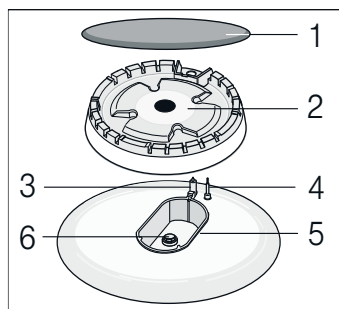
В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

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.

Включение и выключение прибора

Переключатель выбора функций включает и выключает прибор. Как только вы повернёте его в положение, отличное от нулевого, прибор включится. Для выключения прибора всегда поворачивайте переключатель выбора функций в нулевое положение.

Установка вида нагрева и температуры

При помощи переключателя выбора функций и регулятора температуры вы можете с лёгкостью изменить установки вашего прибора. Информация о том, какой вид нагрева для какого блюда является оптимальным, приводится в начале руководства по эксплуатации.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд прибор начинает нагреваться.

Когда блюдо будет готово, прибор выключается, а вам необходимо повернуть переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение

Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева или температуру.



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 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 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 скребок 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.
Стеклокерамическая 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 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 дверцы 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.
Стекланный плафон лампочки 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. Край 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.

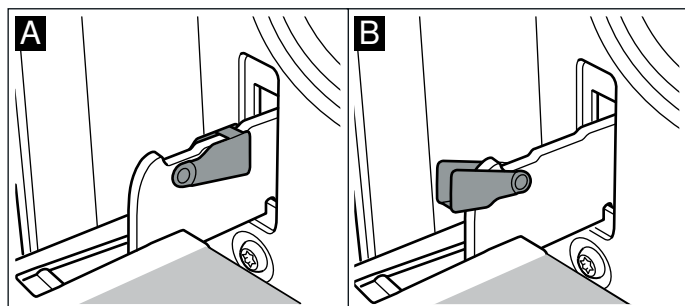
Дверца прибора

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.

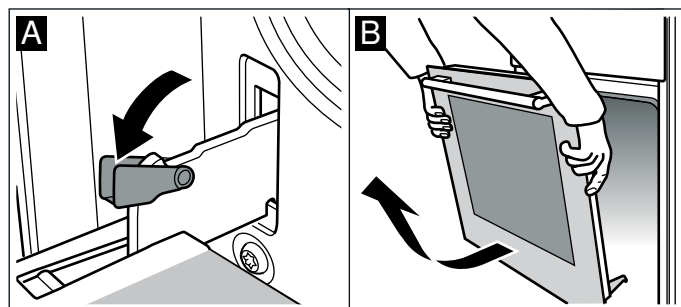
Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочный рычаг установлен (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована, и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, будут блокированы петли. Закрывать дверцу будет невозможно.



⚠ 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 откинуты.

Снятие дверцы

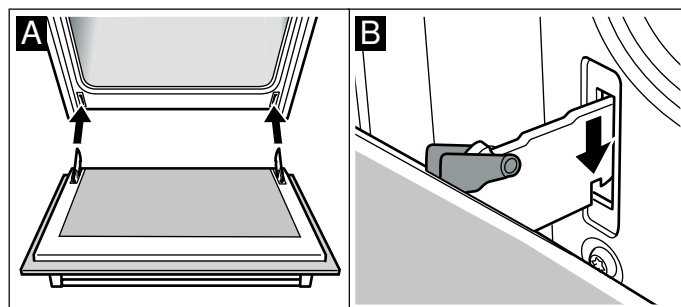
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



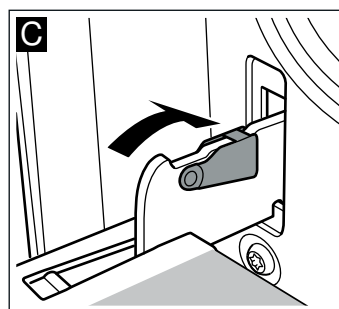
Установка дверцы

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.

рекомендаций по приготовлению. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 26

Если вам не вполне удалось блюдо, в конце руководства эксплуатации вы найдёте множество

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 выключены.	Проверьте положения переключателя.
	Отсутствует подача газа	Убедитесь, что система газоснабжения включена.
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»)
Кнопки таймера не работают должным образом. (в зависимости от типа прибора)	Между кнопками скопилось грязь.	Удалите грязь и проверьте снова.
	Влага на панели управления.	Протрите и попробуйте еще раз.
	Активирована блокировка кнопок.	Проверьте, активирована ли блокировка кнопок.
Неравномерный результат приготовления.	Был выбран неподходящий уровень установки.	Убедитесь, что соблюдена рекомендованная температура и уровень установки.

⚠ 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.

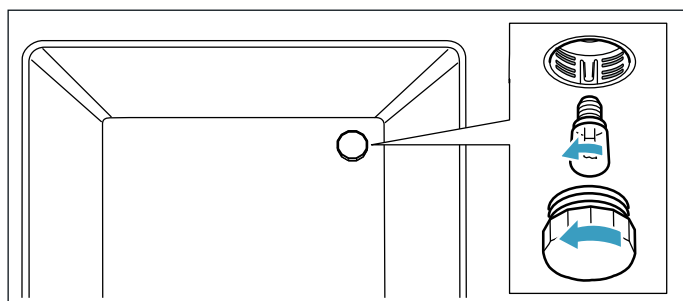
Замена лампочки духового шкафа

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 °C
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.

Указание: При приготовлении продуктов в рабочей камере может образоваться большое количество водяного пара. Ваш прибор отличается высокой энергоэффективностью и во время его работы наружу выходит совсем немного тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на соседней мебели может оседать конденсат. Это обычное, обусловленное законами физики явление. С помощью предварительного разогрева или осторожного открывания дверцы можно уменьшить образование конденсата.

Общие указания

Рекомендуемые установочные значения

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Сначала попробуйте устанавливать минимальные значения. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее. Если этого недостаточно, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Нельзя сокращать время приготовления за счёт повышения температуры. Хотя блюда снаружи будут выглядеть готовыми, но внутри они не пропекутся.

Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Как экономить электроэнергию. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного разогрева.

Если вы хотите воспользоваться собственным рецептом, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите неиспользуемые принадлежности из рабочей камеры. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующие уровни установки:

- Уровень 2, выпечка высокой формы или высокая форма на решётке
- Уровень 3, выпечка плоской формы или противень

Принадлежности

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Всегда используйте подходящие принадлежности и устанавливайте их правильно. → "Принадлежности" на страница 16

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру.

Пироги и выпечка

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон температур.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно.

При использовании силиконовых форм ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное подрумянивание остается также и по завершении выпекания.

Пироги в формах

Пироги в формах	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Кексы	Противень для кексов	2		180	30-35
Сдобный пирог	Круглая форма для кекса, глубокая	2		170	45-55
Яблочный пирог	Разъёмная форма (Ø 20 см)	2		200	45-55
Ревани (бисквит на воде)	Ёмкости для духового шкафа из стекла*	1		170	25-35

* 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

Выпечка на противне	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пирожки из теста юфка	Противень	2		200	35-45
Пицца	Противень	2		200	20-30

Запеканки и паштеты

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*	2		170-180	60-70
Овощной паштет	Ёмкости для духового шкафа из стекла, с крышкой*	2		190-210	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 проверить, пропёкся ли пирог.	Проткните пирог зубочисткой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к зубочистке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °C ниже и увеличьте время выпекания. Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, данные в нём.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру выпекания на 10 °C выше и уменьшите время выпекания.
Пирог совсем не подрумянился.	Если выбранный уровень установки и принадлежности соответствуют рекомендованным, нужно либо увеличить температуру, либо увеличить время выпекания.
Пирог сверху совсем не подрумянился, а снизу слишком сильно подрумянился.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень выше.
Пирог сверху слишком сильно подрумянился, а снизу совсем не подрумянился.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень ниже. Выберите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
Задняя часть пирога, выпекаемого в круглой или прямоугольной форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке рабочей камеры, а на середину противня или решётки.
Пирог очень сильно подрумянился.	В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. На циркуляцию воздуха также могут влиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры. Мелкая выпечка должна быть по возможности одинаковой величины и толщины.

Пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся.	Используйте более низкую температуру или более продолжительное время выпекания. При необходимости добавляйте меньше жидкости. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Присыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только потом кладите на него начинку.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме. Если он по-прежнему не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её панировочными сухарями.

Птица, мясо и рыба

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Жарение на решётке

Жарение на решётке особенно хорошо подходит для приготовления крупной птицы или нескольких кусков одновременно.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Отдельные порционные куски лучше положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до ½ л воды. Стекающая жидкость будет собираться в нём. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и рабочая камера останется чистой.

Жарение в посуде

Предупреждение – Опасность травмирования из-за лопнувшего стекла!

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Используйте только посуду, подходящую для приготовления в духовых шкафах. Лучше всего подходит посуда из стекла. Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.

Блестящие жаровни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Птица, мясо и рыба будут меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Поставьте форму на решётку. Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда

При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остаётся намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Для этого используйте жаровню со стеклянной крышкой и установите более высокую температуру.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно минимум на один уровень ниже установите универсальный противень скошенным краем к дверце прибора. Капли жира будут стекать в него.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решётку.

Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль высушивает мясо.

Указания

- Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.
- Устанавливайте противень или универсальный противень при приготовлении на гриле не выше, чем на уровень установки 3. Из-за сильного жара он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Рекомендуемые параметры установки

Установочные значения действительны для установки нефаршированных птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. Используйте на всякий случай более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для наиболее тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть приблизительно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу по истечении прим. $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ заданного времени.

Птица

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

Добавьте немного жидкости в посуду с птицей. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. 1-2 см.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Мясо

Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).

Для жарения постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. $\frac{1}{2}$ см.

Надрежьте кожу крест-накрест. При переворачивании жаркого следите за тем, чтобы сначала мясо находилось кожей вниз.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Жарение и тушение в посуде более удобно. Вынимайте посуду с жарким из рабочей камеры и готовьте соус прямо в ней.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо может приподняться.

При необходимости предварительно обжарьте мясо для тушения. Влейте воду, вино, уксус и т. п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1–2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх, и задвиньте посуду в рабочую камеру. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Для тушения налейте в посуду две-три столовые ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мясо						
Шницели по-гамбургски, (9 шт.)	1,0 кг**	Решётка	4		190	25-35
Колбаски, (10 шт.)	0,5 кг**	Решётка	4	 *	190	20-25
Птица						
Куриные окорочка (6 шт.)	0,75 кг**	Решётка	4		190	70-80
Рыба						
Рыба целиком, (2 шт.)	0,5 кг**	Решётка	3		190	35-45
Куски рыбы, (4 шт.)	0,75 кг**	Решётка	4		190	35-45
Тосты						
Поджаренные тосты, (9 шт.)	-	Решётка	4		190	3-4
* Предварительно разогреть в течение 5 минут. ** Общий вес						

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте блюда в закрытом жарочном противне или используйте щиток для гриля. Оптимальные результаты получаются при использовании щитка для гриля. Щиток для гриля можно докупить в качестве специальных принадлежностей.
Жаренное блюдо слишком темное и местами пригорела корочка и/или блюдо слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. Выберите в следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или после завершения жарки на короткое время включите гриль.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус подгорел.	В следующий раз выберите меньшую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте больше жидкости.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз выберите большую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте меньше жидкости.
При тушении мясо подгорает.	Посуда для тушения и крышка к ней должны хорошо подходить друг к другу и хорошо закрываться. Следует уменьшить температуру и, по потребности, в процессе тушения добавлять воду.
Приготовленное на гриле блюдо слишком сухое.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает воду. Продукт для приготовления на гриле не прокалывать. Используйте щипцы для гриля.

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 питания

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

чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению с низким содержанием акриламида

Общие сведения	- Время приготовления должно быть по возможности коротким. - Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. - Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C. В режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C. В режиме «Горячий воздух» при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель фри не пересох и стал хрустящим, кладите на противень прим. 400–600 г картофеля.

Подъём теста

Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает. Запускайте режим только после полного остывания рабочей камеры.

Дайте тесту подойти два раза. Учитывайте данные в таблице установок для первой и второй расстойки (расстойка самого теста и заготовок для выпечки).

Брожение теста

Выложите тесто в жаропрочную миску и поставьте на решётку. Выполните установки, как это указано в таблице.

Во время процесса брожения не открывайте дверцу, чтобы вода не испарилась из рабочей камеры. Тесто не накрывайте.

В процессе работы прибора образуется конденсат и стекло дверцы запотевают. После завершения процесса брожения протрите рабочую камеру. Добавьте в поддон небольшое количество уксуса и протрите тряпочкой, смоченной в холодной воде, чтобы удалить оставшийся налёт.

Расстойка тестовых заготовок

Установите выпечку на указанный в таблице уровень установки.

Если вы хотите предварительно разогреть рабочую камеру, поставьте тестовые заготовки для расстойки в тёплое место.

Температура и время подъёма теста зависят от вида и количества ингредиентов. Поэтому значения, приведённые в таблице установок, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этап	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто, лёгкое	Миска	2		1.	-*	25-30
	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		2.	-*	10-20
Дрожжевое тесто, тяжёлое и с большим содержанием жира	Миска	2		1.	-*	60-75
	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		2.	-*	45-60

* нагреть с помощью до 50 °C



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



9001585760

00091001