



**Отдельностоящая плита HG6452.3R**



**BOSCH**

[ru] Правила пользования



|                                                                                    |           |                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Важные правила техники безопасности.....</b>                                    | <b>4</b>  | Рекомендации по выпеканию .....               | 22        |
| <b>Причины повреждений .....</b>                                                   | <b>7</b>  | Мясо, птица, рыба .....                       | 23        |
| Повреждения духового шкафа.....                                                    | 7         | Рекомендации по жарению в гриле.....          | 24        |
| Повреждения выдвижного цокольного ящика.....                                       | 7         | Запеканки, французские запеканки, тосты ..... | 25        |
| <b>Монтаж, подключение к газу и электросети .....</b>                              | <b>7</b>  | Готовые продукты.....                         | 25        |
| Подключение газа.....                                                              | 7         | Примеры некоторых блюд .....                  | 25        |
| Неисправности газопроводки/ запах газа.....                                        | 8         | Размораживание.....                           | 25        |
| Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку<br>дверцы .....           | 8         | Сушка.....                                    | 26        |
| Подключение к электросети .....                                                    | 8         | Консервирование .....                         | 26        |
| Установка плиты в горизонтальном положении.....                                    | 8         | <b>Акриламид в продуктах питания .....</b>    | <b>27</b> |
| Крепление к стене .....                                                            | 8         | <b>Контрольные блюда .....</b>                | <b>27</b> |
| Установка прибора .....                                                            | 8         | Выпекание .....                               | 27        |
| Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры<br>предосторожности. ....     | 8         | Приготовление на гриле.....                   | 27        |
| <b>Ваша новая плита.....</b>                                                       | <b>9</b>  |                                               |           |
| Общее.....                                                                         | 9         |                                               |           |
| Варочная поверхность .....                                                         | 9         |                                               |           |
| Духовой шкаф.....                                                                  | 10        |                                               |           |
| Рабочая камера .....                                                               | 10        |                                               |           |
| <b>Принадлежности .....</b>                                                        | <b>11</b> |                                               |           |
| Установка принадлежностей .....                                                    | 11        |                                               |           |
| Специальные принадлежности .....                                                   | 11        |                                               |           |
| Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....                            | 12        |                                               |           |
| <b>Перед первым использованием .....</b>                                           | <b>12</b> |                                               |           |
| Установка времени .....                                                            | 12        |                                               |           |
| Нагревание духового шкафа.....                                                     | 12        |                                               |           |
| Очистка принадлежностей.....                                                       | 12        |                                               |           |
| Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок<br>.....                  | 13        |                                               |           |
| <b>Подходящая посуда .....</b>                                                     | <b>13</b> |                                               |           |
| Советы по эксплуатации .....                                                       | 13        |                                               |           |
| <b>Настройка варочной панели .....</b>                                             | <b>14</b> |                                               |           |
| Поджиг газовой горелки.....                                                        | 14        |                                               |           |
| Таблица - приготовление пищи.....                                                  | 14        |                                               |           |
| <b>Настройка духового шкафа.....</b>                                               | <b>15</b> |                                               |           |
| Виды нагрева и температура .....                                                   | 15        |                                               |           |
| Автоматическое выключение духового шкафа .....                                     | 15        |                                               |           |
| <b>Установка таймера.....</b>                                                      | <b>16</b> |                                               |           |
| <b>Уход и очистка.....</b>                                                         | <b>16</b> |                                               |           |
| Верхняя стеклянная крышка .....                                                    | 16        |                                               |           |
| Чистящие средства.....                                                             | 16        |                                               |           |
| Снятие и установка навесных элементов.....                                         | 18        |                                               |           |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа .....                                     | 18        |                                               |           |
| Снятие и установка стёкол дверцы .....                                             | 19        |                                               |           |
| <b>Что делать при неисправности? .....</b>                                         | <b>19</b> |                                               |           |
| Таблица неисправностей.....                                                        | 19        |                                               |           |
| Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....                          | 20        |                                               |           |
| Стеклянный плафон.....                                                             | 20        |                                               |           |
| <b>Сервисная служба .....</b>                                                      | <b>20</b> |                                               |           |
| Номер E и номер FD.....                                                            | 20        |                                               |           |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране<br/>окружающей среды .....</b> | <b>20</b> |                                               |           |
| Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа                             | 20        |                                               |           |
| Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной<br>панели.....            | 20        |                                               |           |
| Правильная утилизация упаковки.....                                                | 21        |                                               |           |
| <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии.....</b>                            | <b>21</b> |                                               |           |
| Пироги и выпечка .....                                                             | 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**

## **Важные правила техники безопасности**

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.

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

**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.

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

**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.

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

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 8 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. См. *описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

### **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.

### **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.

### **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. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

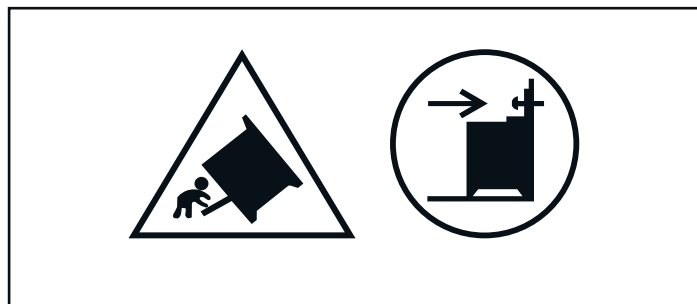
### Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора 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 газопроводящих 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.



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

### Опасность опрокидывания!



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

### 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.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

## 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.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к

образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- 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.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- 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.

## Повреждения выдвижного цокольного ящика

### Внимание!

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

# Монтаж, подключение к газу и электросети

## 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.

### Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации 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.

### **⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!**

Если давление газа для природного газа (G20) выше чем 25 мбар, для сжиженного газа (G30) выше чем 36 мбар, для сжиженного газа (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности установите на прибор подходящий регулятор давления газа. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления газа должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение. Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

### **Неисправности газопроводки/ запах газа**

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

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

### **Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы**

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

### **Подключение к электросети**

#### **Внимание!**

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестает функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

#### **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.

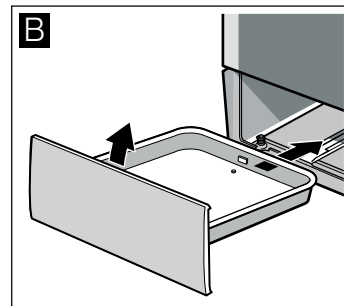
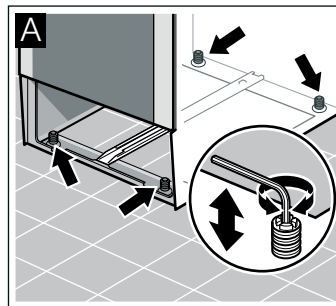
### **Установка плиты в горизонтальном положении**

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.

2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).

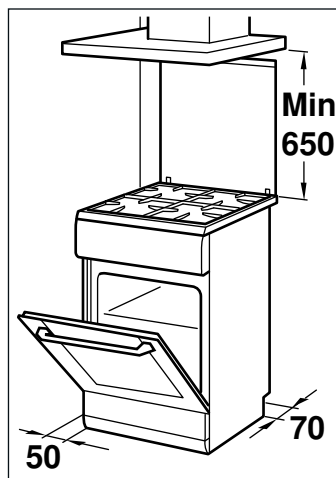
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



### **Крепление к стене**

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

### **Установка прибора**



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.
- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

### **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, держа за ручку дверцы или боковые стыки, так как

они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

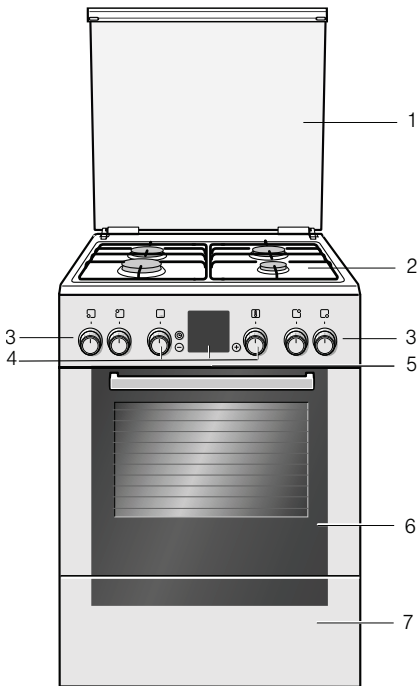
Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Общее

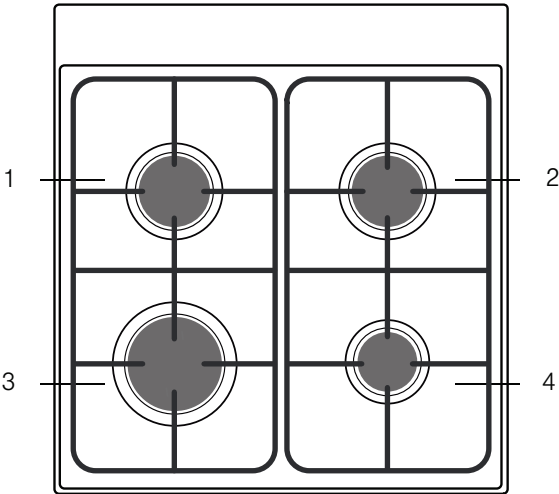
Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



| Пояснения |                                                                                  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Крышка                                                                           |
| 2         | Варочная панель                                                                  |
| 3         | Переключатель конфорки                                                           |
| 4         | Переключатель выбора функций, кнопки управления и дисплей, регулятор температуры |
| 5         | Охлаждение прибора                                                               |
| 6         | Дверца духового шкафа                                                            |
| 7         | Выдвижной цокольный ящик                                                         |

Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



| Пояснения |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| 1         | Стандартная газовая горелка         |
| 2         | Стандартная газовая горелка         |
| 3         | Газовая горелка повышенной мощности |
| 4         | Экономичная газовая горелка         |

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

| Положения | Функция/Газовые плиты                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⏻         | Нулевое положение Плита выключена                                                                |
| ⚡         | Положение поджига Положение поджига                                                              |
| ⌚         | Зона настройки Большое пламя = усиленная регулировка<br>Малое пламя = незначительная регулировка |

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

## Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

### Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

| Положения                                                                                                                 | Функция                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Нулевое положение                        | Духовой шкаф выключен.                                                                                                                                                                         |
|  Верхний и нижний жар                     | Пироги, суфле и нежирное жаркое, например, говядина или дичь, на одном уровне. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.                                                                 |
|  Горячий воздух*                          | Сухой пирог, изделия из слоёного теста и мясное рагу.                                                                                                                                          |
|  Нижний жар                               | Для консервирования, допекания и подрумянивания блюд. Тепло поступает снизу.                                                                                                                   |
|  Гриль с конвекцией                       | Можно приготовить на гриле мясо, птицу и рыбу целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда. |
|  Плоский гриль, небольшая площадь нагрева | Можно приготовить на гриле небольшое количество стейков, колбасок, рыбы и тостов. Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.                                             |
|  Плоский гриль, большая площадь нагрева | Можно одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.                                             |
|  Размораживание                         | Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.                                                                                                       |

\* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

При установке требуемого вида нагрева в духовом шкафу загорается лампочка.

### Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

| Положения |                     | Функция                                                                                                    |
|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Нулевое положение   | Духовой шкаф не нагревается.                                                                               |
| 50-270    | Диапазон температур | Значения температуры в °C.                                                                                 |
| 1, 2, 3   | Режим гриля         | Режимы гриля, небольшая  и большая  площадь.<br>Режим 1 = слабый<br>Режим 2 = средний<br>Режим 3 = сильный |

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры . Если нагрев прекращается, символ гаснет. При некоторых установках символ не горит.

### Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно выбрать различные дополнительные функции. На дисплее отображаются заданные значения.

| Кнопка                                                                                           | Функция                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  Кнопка «Часы»  | С помощью этой кнопки можно установить таймер и время приготовления I→II. |
|  Кнопка «Минус» | С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения сверху вниз. |
|  Кнопка «Плюс»  | С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения снизу вверх. |

### Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

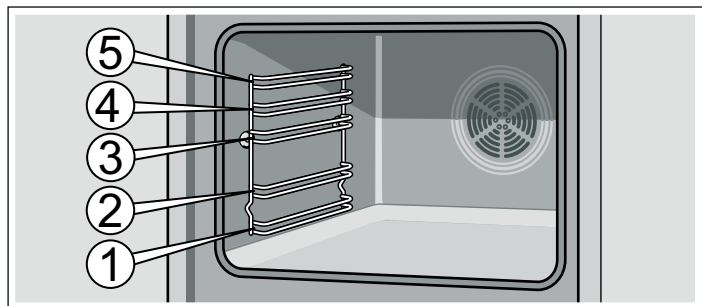
# Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

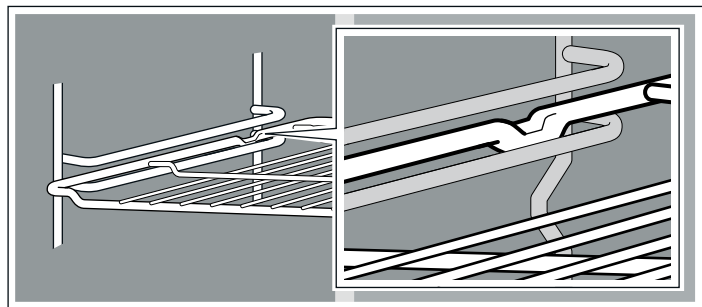
## Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

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



**Указание:** При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

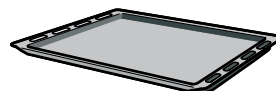
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



### Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Функция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Противень для пиццы        | HEZ317000 | Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.                                                                                                                                                                                                      |
| Съёмная решётка            | HEZ324000 | Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Противень-гриль            | HEZ325000 | Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.<br><br>Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3.<br><br>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку. |
| Камень для выпекания хлеба | HEZ327000 | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Специальные принадлежности                        | Номер HEZ | Функция                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Эмалированный противень                           | HEZ331003 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья.<br>Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.                                                                                                                                                  |
| Эмалированный противень с антипригарным покрытием | HEZ331011 | Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.                                                                                                                                   |
| Универсальный противень                           | HEZ332003 | Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием | HEZ332011 | На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.                                                              |
| Крышка для профи-противня                         | HEZ333001 | Легко превращает профи-противень в жаровню.                                                                                                                                                                                                               |
| Профи-противень со съёмной решёткой               | HEZ333003 | Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.                                                                                                                                                                                                |
| Решётка                                           | HEZ334000 | Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.                                                                                                                                                                               |
| Телескопические направляющие с полным выдвижением | HEZ338200 | Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть.                                                                                                                                                 |
| Двухуровневые направляющие с полным выдвижением   |           |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Стекланная посуда                                 | HEZ915001 | Стекланная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.                                                                                                              |

## Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно

приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

|                                                        |                   |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали | № артикула 311134 | Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.                         |
| Гель для очистки духового шкафа-гриля                  | № артикула 463582 | Для очистки рабочей камеры. Без запаха.                                                                                                                                          |
| Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой        | № артикула 460770 | Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла. |
| Блокиратор дверцы                                      | № артикула 612594 | Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.                   |

## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

### Установка времени

После подключения на дисплее загорается символ I→.

1. Убедитесь в том, что символ I→ на дисплее мигает.

2. Нажмите кнопку .  
Индикация погаснет.

Теперь духовой шкаф готов к работе.

### Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

### Очистка принадлежностей

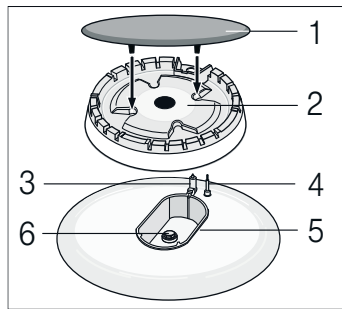
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

## 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 пламярассекателе.



## Подходящая посуда

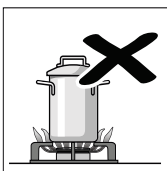
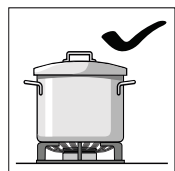
| Горелка/электрическая конфорка      | Мин. диаметр посуды | Макс. диаметр посуды |
|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Электрическая конфорка*             | 14,5 см             | 14,5 см              |
| Конфорка WOK** 3,6 кВт              | 24 см               | 28 см                |
| Экономичная газовая горелка 3 кВт   | 24 см               | 28 см                |
| Стандартная газовая горелка 1,7 кВт | 18 см               | 24 см                |
| Экономичная газовая горелка 1 кВт   | 12 см               | 18 см                |

\* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

\*\* Для моделей с конфоркой WOK (опция)

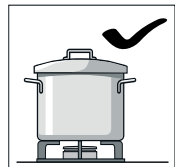
## Советы по эксплуатации

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



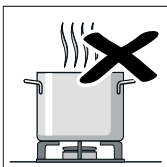
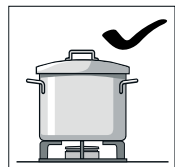
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

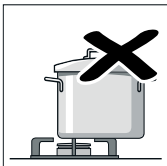
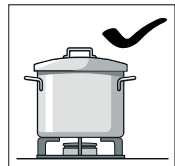


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

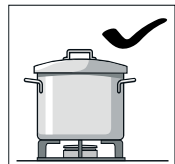
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

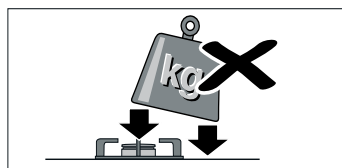


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



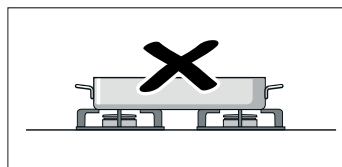
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

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.

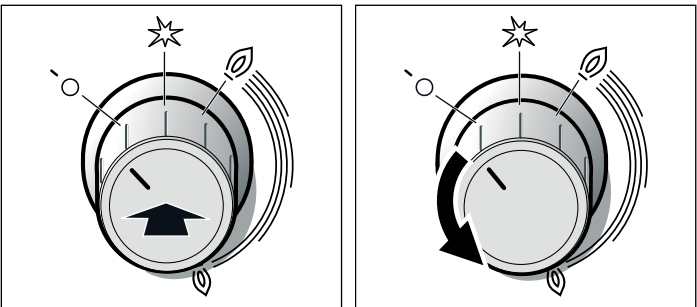
# Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

## Поджиг газовой горелки

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

- 1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
- 2. Поверните переключатель нужной конфорки влево до положения поджига ⚡. Начинается процесс поджига.
- 3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1-3 секунд. Газовая горелка зажигается.



Активируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.

- 4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой ⚡ ВЫКЛ и установкой 🔥.

Поэтому всегда выбирайте положение между 🔥 большим и 🔥 малым пламенем.

- 5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
- 6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки ⚡ вправо в положение ВЫКЛ.

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

### ⚠ Внимание!

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

### Газовая горелка не зажигается

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

## Таблица - приготовление пищи

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

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Вы сможете лучше определить оптимальное время приготовления самостоятельно.

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Старайтесь использовать небольшое количество воды. Так лучше сохраняются витамины и минеральные вещества. Для того, чтобы овощи остались упругими и сохранили питательные вещества, сократите время приготовления.

| Пример:                                        | Блюдо                                     | Конфорка                            | Степень нагрева конфорки       |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| 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                    |
| Тушение*                                       | 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         | Большая высота пламени         |
| Жаренье                                        | Блины, картофель, шницель, рыбные палочки | Газовая горелка повышенной мощности | Между большим и малым пламенем |

\* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

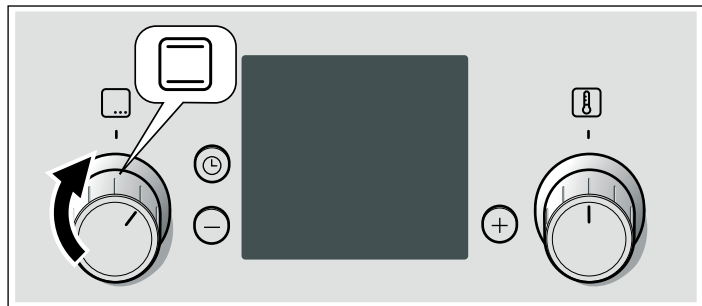
# Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

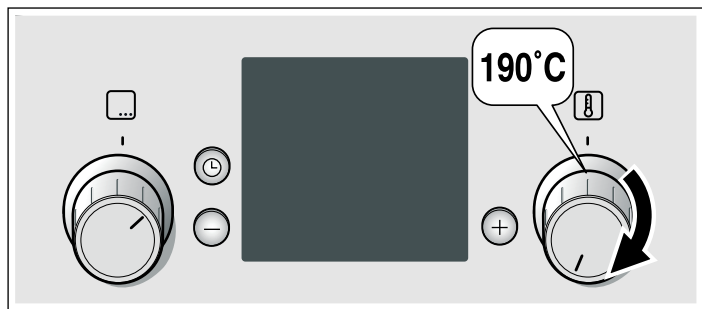
## Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, верхний/нижний жар ☐.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

## Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Изменение установок

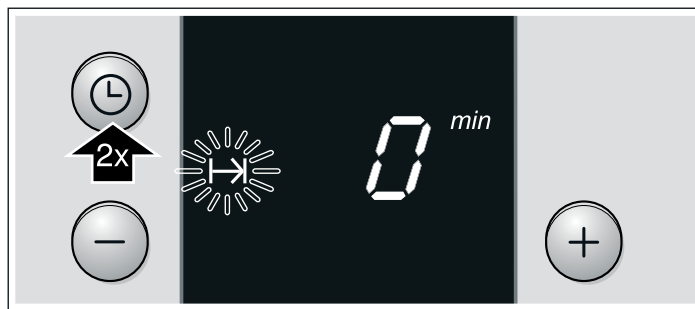
Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

## Автоматическое выключение духового шкафа

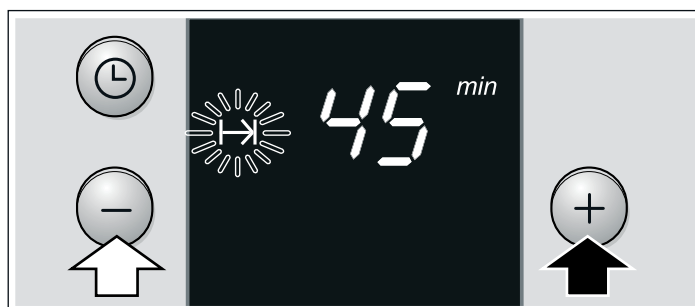
Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар ☐, 200 °C, время приготовления 45 минут.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку «Часы» ⌚. Мигает символ времени приготовления I→I.



4. Установите время приготовления кнопкой + или -. Кнопка + / предлагаемое значение = 30 минут Кнопка - / предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее появляется символ I→I.

## По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ⌚ и выключите переключатель выбора функций.

## Преждевременная отмена установки

Дважды нажмите кнопку «Часы» ⌚. Нажимайте кнопку -, пока на дисплее не появится ноль. Выключите духовой шкаф переключателем выбора функций.

## Изменение установки

Дважды нажмите кнопку «Часы» ⌚ и выполните установку, как это описано в главе 4.

**Указание:** Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

# Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, по которому можно услышать, истекло ли время таймера, или определить завершение времени приготовления.

## Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.  
Мигает символ «Таймер» ⏰.
2. Установите время таймера кнопкой + или -.  
Кнопка + / предлагаемое значение = 10 минут  
Кнопка - / предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее появляется символ ⏰. Отображается окончание заданного времени.

## По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Индикация таймера гаснет.

## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Можно изменить время кнопкой + или -.

## Отмена установок

Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Нажимайте кнопку - до тех пор, пока на дисплее не появится ноль.

## Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Соответствующие символы загораются. На дисплее отображается время таймера.

Запрос оставшегося времени приготовления I→II:

Дважды нажмите кнопку «Часы» ⌚.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

# Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

## Указания

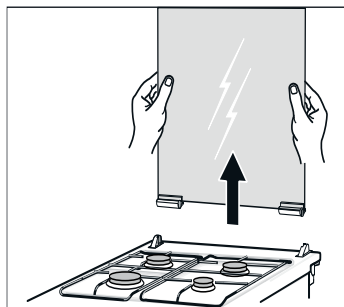
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете 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 функцию защиты от коррозии.

## Верхняя стеклянная крышка

Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

Для тщательной очистки верхней крышки прибора можно её снять. Для этого возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон, и потяните её вверх.



Если нужно снять и крепления крышки, обратите внимание на буквы на них. Крепление с буквой «R» должно быть установлено справа, крепление с буквой «L» - слева.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

## 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.

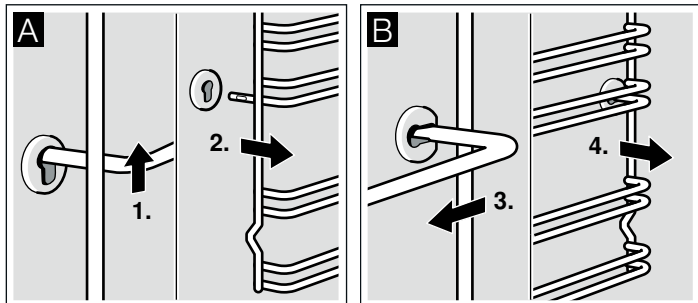
|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Стальные поверхности</b>                                                | Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте параллельно естественной текстуре. Иначе могут возникнуть царапины. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Эмалированные и лакированные поверхности</b>                            | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Горелки и стальная решётка над конфорками</b>                           | Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите решётку и очистите её с помощью губки, моющего средства и небольшого количества тёплой воды. Снимите корпуса и крышки горелок. Для их очистки используйте губку, небольшое количество тёплой воды и моющее средство. Обратите внимание на то, чтобы отверстия для выхода газа в корпусе горелки были чистыми и не были засорены. Чистите свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи из корпуса горелки с помощью моющего средства и влажной тряпочки. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь. Обратите внимание на то, чтобы отверстия форсунки во время очистки не были засорены или повреждены. После очистки просушите все детали и установите крышку точно на корпус горелки. Если детали конфорки установлены не точно, поджиг горелки будет затруднен. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Это не влияет на функционирование горелки. Снова установите решётку в духовой шкаф. |
| <b>Электрическая конфорка (опция)</b>                                      | Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После чистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)</b> | Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте нагревательное кольцо жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. Следите за тем, чтобы при этом губка не тёрла прилегающие поверхности. Иначе на их могут появиться царапины.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Кнопки</b>                                                              | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Стекло дверцы</b>                                                       | Можно очищать с помощью средства для очистки стекол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Уплотнитель</b>                                                         | Протрите влажной тряпкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Внутренняя сторона духового шкафа</b>                                   | Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок, но только на остывших поверхностях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу</b>                          | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Принадлежности</b>                                                      | Замочите в тёплом мыльном растворе. Чистите с помощью щётки или губки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Алюминиевый противень (опция)</b>                                       | Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры, смоченной в мыльном растворе. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Защитный элемент для безопасности детей (опция)</b>                     | Если на двери духового шкафа имеется защитный элемент для безопасности детей, перед очисткой его необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Насухо вытрите мягкой салфеткой. При сильном загрязнении защитный элемент для безопасности детей недостаточно функционален.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Выдвижной цокольный ящик (опция)</b>                                    | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Принадлежности</b>                                                      | Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

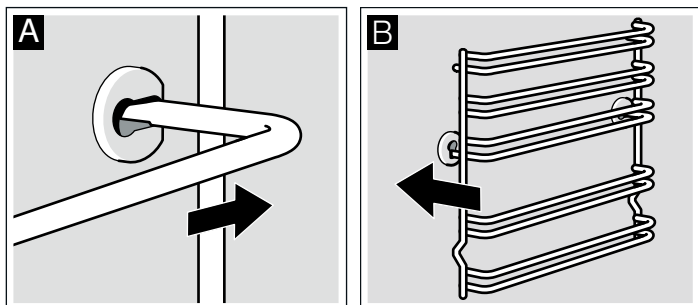
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

### Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

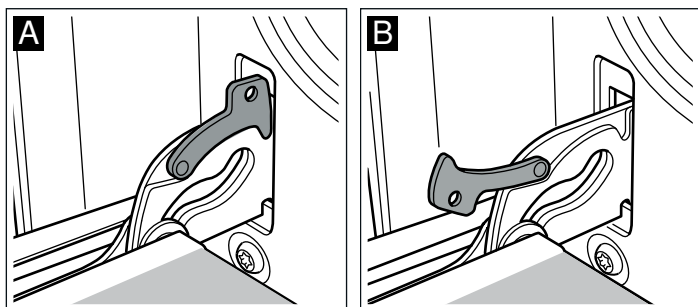


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

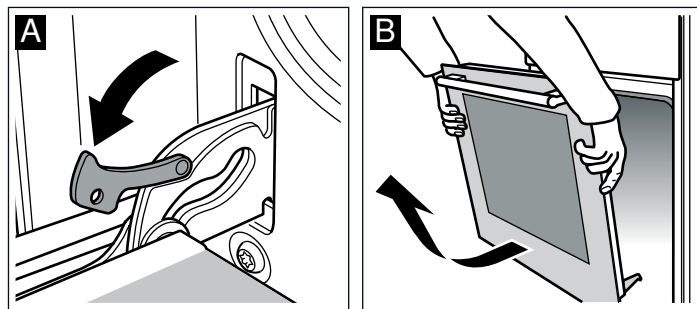


### ⚠ Опасность травмирования!

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

### Снятие дверцы

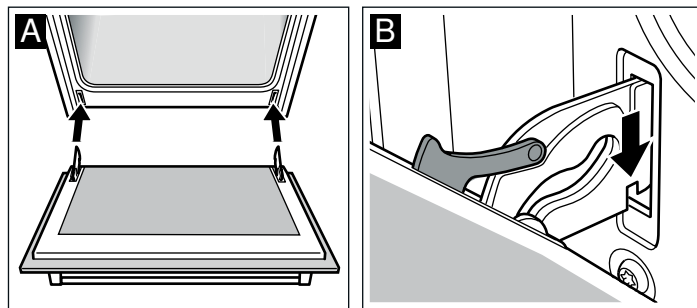
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



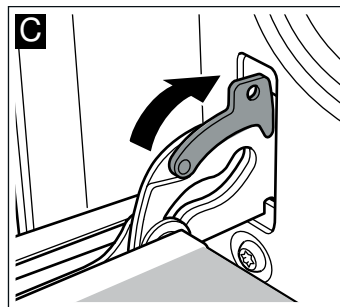
### Установка дверцы

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.



### ⚠ Опасность травмирования!

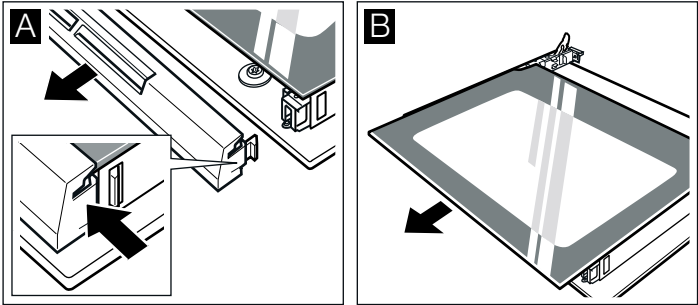
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Снятие и установка стёкол дверцы

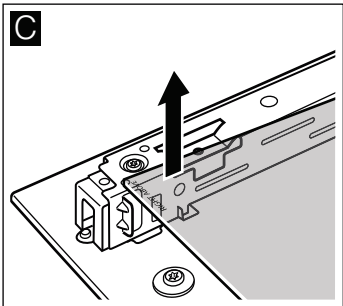
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

#### Снятие

- 1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
- 2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. А).
- 3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



- 4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

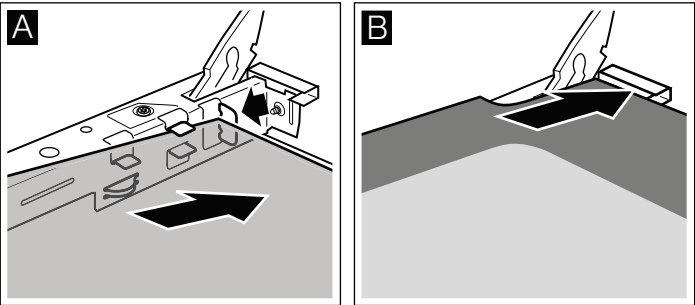
#### ⚠ Опасность травмирования!

Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

#### Установка

При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

- 1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
- 2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



- 3. Установите защитную панель на место и прижмите.
- 4. Навесьте дверцу духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.**

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

### Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

#### ⚠ Опасность удара током!

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

| Неисправность                  | Возможная причина                                    | Устранение/указания                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не работает       | Неисправен предохранитель.                           | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.        |
|                                | Отключение электроэнергии.                           | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы |
| Индикация времени мигает.      | Отключение электроэнергии.                           | Заново установите время суток.                                                 |
| Духовой шкаф не нагревается.   | Оседание пыли на контактах.                          | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.                      |
| Газовая горелка не загорается. | Отключение электроэнергии или влажные свечи поджига. | Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.                 |

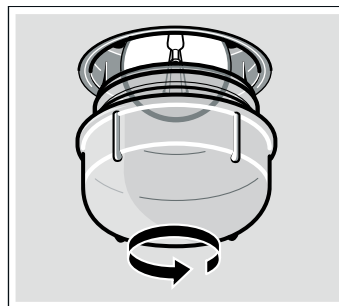
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

### ⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

## Стекланный плафон

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

## Сервисная служба

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. Типовая табличка с номерами находится справа 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.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы получите рекомендации, как сэкономить электроэнергию во время выпекания и жарения в духовом шкафу и во время приготовления пищи на варочной панели, а также как правильно утилизировать прибор.

### Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

- При длительном времени приготовления духовой шкаф 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.

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выставляйте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

### Пироги и выпечка

#### Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.  
При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, 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.

#### Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

| Пирог в форме                                 | Форма                                             | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Простой сухой пирог                           | Разъёмная форма с решётчатым дном/форма для кекса | 3       |             | 160-180                   | 50-60                    |
| Простой сухой нежный пирог                    | Разъёмная форма с решётчатым дном/Форма для кекса | 2       |             | 150-170                   | 60-70                    |
| Корж из теста для кекса                       | Форма для фруктового пирога                       | 3       |             | 140-160                   | 20-30                    |
| Фруктовый торт из простого теста              | Высокая разъёмная форма с решётчатым дном         | 3       |             | 150-170                   | 50-60                    |
| Бисквит                                       | Разъёмная форма                                   | 2       |             | 160-180                   | 30-40                    |
| Корж из теста для кекса                       | Разъёмная форма                                   | 1       |             | 170-190                   | 25-35                    |
| Фруктовый или творожный торт, песочное тесто* | Разъёмная форма                                   | 1       |             | 170-190                   | 70-90                    |
| Пикантный пирог*                              | Разъёмная форма                                   | 1       |             | 180-200                   | 50-60                    |

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

| Пирог на противне                                      | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------------------------|----------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой           | Противень      | 2       |             | 170-190         | 20-30                    |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Противень      | 3       |             | 170-190         | 40-50                    |
| Бисквитный рулет (предварительный разогрев)            | Противень      | 2       |             | 190-210         | 15-20                    |

| Пирог на противне                          | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------------|----------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки | Противень      | 2       |  | 160-180         | 30-40                    |
| Рождественский кекс из 500 г муки          | Противень      | 3       |  | 160-180         | 60-70                    |
| Рождественский кекс из 1 кг муки           | Противень      | 3       |  | 150-170         | 90-100                   |
| Штрудель, сладкий                          | Противень      | 2       |  | 180-200         | 55-65                    |
| Бёрек                                      | Противень      | 2       |  | 180-200         | 40-50                    |
| Пицца                                      | Противень      | 2       |  | 220-240         | 25-35                    |

| Мелкая выпечка                              | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Значение температуры в °С | Время приготовления, мин |
|---------------------------------------------|----------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Мелкое печенье                              | Противень      | 3       |  | 150-170                   | 10-20                    |
| Фигурное печенье (предварительный разогрев) | Противень      | 3       |  | 140-150                   | 30-40                    |
| Миндальное печенье                          | Противень      | 2       |  | 110-130                   | 30-40                    |
| Безе                                        | Противень      | 3       |  | 80-100                    | 100-190                  |
| Выпечка из заварного теста                  | Противень      | 2       |  | 200-220                   | 30-40                    |
| Выпечка из слоёного теста                   | Противень      | 3       |  | 190-210                   | 20-30                    |
| Пироги из дрожжевого теста                  | Противень      | 3       |  | 180-200                   | 20-30                    |

**Хлеб и булочки**

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

| Хлеб и булочки                                              | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева                                                                           | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-------------------------------------------------------------|----------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки                               | Противень      | 2       |  | 270             | 8                        |
|                                                             |                |         |                                                                                       | 200             | 35-45                    |
| Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки                        | Противень      | 2       |  | 270             | 8                        |
|                                                             |                |         |                                                                                       | 200             | 40-50                    |
| Булочки, например, ржанные (без предварительного разогрева) | Противень      | 4       |  | 200-220         | 20-30                    |

## 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 следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. 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 сверху слишком тёмный.                                                                        | Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Пирог слишком сухой.                                                                                | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.                                                                                                                                                                             |
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.                                                                                                                   |
| Выпечка подрумянивается неравномерно.                                                               | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый.                                                                | В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Фруктовый сок вытекает.                                                                             | В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки. | Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия 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

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет также и противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:  
Посуда без крышки = открытая  
Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. 1/2 см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении 2/3 времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте противень уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

| Мясо                                   | Вес    | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева                                                                          | Значения температуры в °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|----------------------------------------|--------|-------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|
| Говядина                               |        |                         |         |                                                                                      |                                        |                          |
| Говядина для жарки                     | 1,0 кг | Закрытая                | 2       |  | 200-220                                | 120                      |
|                                        | 1,5 кг |                         | 2       |  | 190-210                                | 140                      |
|                                        | 2,0 кг |                         | 2       |  | 180-200                                | 160                      |
| Филе говядины, слабoproжаренное        | 1,0 кг | Открытая                | 2       |  | 210-230                                | 70                       |
|                                        | 1,5 кг |                         | 2       |  | 200-220                                | 80                       |
| Ростбиф, слабoproжаренный              | 1,0 кг | Открытая                | 1       |  | 210-230                                | 50                       |
| Стейк, слабoproжаренный, толщиной 3 см |        | Решётка                 | 5       |  | 3                                      | 15                       |
| Телятина                               |        |                         |         |                                                                                      |                                        |                          |
| Телятина для жарки                     | 1,0 кг | Открытая                | 2       |  | 190-210                                | 100                      |
|                                        | 2,0 кг |                         | 2       |  | 170-190                                | 120                      |
| Свинина                                |        |                         |         |                                                                                      |                                        |                          |
| Без кожи (например, зашеек)            | 1,0 кг | Открытая                | 1       |  | 200-220                                | 100                      |
|                                        | 1,5 кг |                         | 1       |  | 190-210                                | 140                      |
|                                        | 2,0 кг |                         | 1       |  | 180-200                                | 160                      |
| С кожей (например, лопатка)            | 1,0 кг | Открытая                | 1       |  | 200-220                                | 120                      |
|                                        | 1,5 кг |                         | 1       |  | 190-210                                | 150                      |
|                                        | 2,0 кг |                         | 1       |  | 180-200                                | 180                      |

| Мясо                                        | Вес       | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Значения температуры в °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---------------------------------------------|-----------|-------------------------|---------|-------------|----------------------------------------|--------------------------|
| Копчёная грудинка на кости                  | 1,0 кг    | Закрытая                | 2       |             | 210-230                                | 70                       |
| <b>Баранина</b>                             |           |                         |         |             |                                        |                          |
| Баранья нога, без кости, средне-прожаренная | 1,5 кг    | Открытая                | 1       |             | 150-170                                | 120                      |
| <b>Мясной фарш</b>                          |           |                         |         |             |                                        |                          |
| Мясной рулет                                | ок. 500 г | Открытая                | 1       |             | 170-190                                | 70                       |
| <b>Колбаски</b>                             |           |                         |         |             |                                        |                          |
| Колбаски                                    |           | Решётка                 | 4       |             | 3                                      | 15                       |

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Птица</b>                                                                                                                                              | У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.                                                                                               |
| Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.                                                                | Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсолённой водой либо апельсиновым соком. |
| Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении 2/3 заданного времени.                                                   | Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте на уровень 1 противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым. |
| Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении 2/3 заданного времени. |                                                                                                                                                                   |

| Птица                         | Вес                | Посуда  | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|-------------------------------|--------------------|---------|--------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Половинки цыпленка, 1-4 штуки | 400 г каждая       | Решетка | 2      |               | 200-220         | 40-50                     |
| Разделанная курица            | 250 г каждый кусок | Решетка | 2      |               | 200-220         | 30-40                     |
| Целая курица, 1-4 штуки       | 1,0 кг каждая      | Решетка | 2      |               | 190-210         | 50-80                     |
| Утка                          | 1,7 кг             | Решетка | 2      |               | 180-200         | 90-100                    |
| Гусь                          | 3,0 кг             | Решетка | 2      |               | 170-190         | 110-130                   |
| Молодая индейка               | 3,0 кг             | Решетка | 2      |               | 180-200         | 80-100                    |
| 2 ножки индейки               | 800 г каждая       | Решетка | 2      |               | 190-210         | 90-110                    |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Рыба</b>                                                                                                                                                             | положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.                                                                                 |
| По истечении 2/3 заданного времени переверните куски рыбы.                                                                                                              | Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте на уровень 1 противень. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым. |
| Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно |                                                                                                                                                       |

| Рыба                      | Вес      | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---------------------------|----------|-------------------------|---------|-------------|----------------------------------------|--------------------------|
| Рыба целиком              | По 300 г | Решётка                 | 2       |             | 3                                      | 20-25                    |
|                           | 1,0 кг   | Решётка                 | 2       |             | 180-200                                | 45-50                    |
|                           | 1,5 кг   | Решётка                 | 2       |             | 170-190                                | 50-60                    |
| Рыбное филе толщиной 3 см |          | Решётка                 | 3       |             | 2                                      | 20-25                    |

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.                       |

Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте на уровень 1 противень. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.  
Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

| Блюдо                                                              | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Запеканки</b>                                                   |                         |         |             |                           |                          |
| Запеканка, сладкая                                                 | Форма для запеканки     | 2       |             | 180-200                   | 40-50                    |
| Запеканка из макарон                                               | Форма для запеканки     | 2       |             | 210-230                   | 30-40                    |
| <b>Гратен</b>                                                      |                         |         |             |                           |                          |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов<br>Макс. 4 см высотой | Форма для запеканки     | 2       |             | 160-180                   | 60-80                    |
| <b>Тост</b>                                                        |                         |         |             |                           |                          |
| Поджаренные сверху тосты, 12 шт.                                   | Решётка                 | 4       |             | 3                         | 5-8                      |

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.  
Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.  
Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

| Блюдо                        | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|------------------------------|----------------|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Штрудель, глубокой заморозки | Противень      | 3       |             | 180-200                   | 35-45                    |
| Картофель фри                | Противень      | 3       |             | 190-210                   | 25-30                    |
| Пицца                        | Решётка        | 2       |             | 200-220                   | 15-20                    |
| Пицца-багет                  | Решётка        | 2       |             | 190-210                   | 15-20                    |

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.  
Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

- 1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
- 2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
- 3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

- 4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
- 5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

- 1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
- 2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
- 3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

| Блюдо                   | Посуда                                               |                                 | Вид нагрева | Температура                                                   | Время приготовления |
|-------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|---------------------|
| Йогурт                  | Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой | Поставить на дно рабочей камеры |             | Разогреть до 100 °C                                           | 15 мин              |
|                         |                                                      |                                 |             | Включить в духовом шкафу только лампочку                      | 8 ч                 |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда                                  | Поставить на дно рабочей камеры |             | Разогреть до 50 °C                                            | 5-10 мин            |
|                         |                                                      |                                 |             | Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 20-30 мин           |

Размораживание

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

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.  
Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.  
Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

| Замороженные продукты                                                                                                                                                   | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|-------------|-------------------------------------------------------|
| Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка | Решётка        | 2       |             | Регулятор температуры остаётся в положении выключения |

Сушка

Используйте овощи и фрукты без червоточины, хорошо помойте их.  
Дайте воде стечь с фруктов и овощей и вытрите их насухо.

Поставьте противень на уровень 4, а решётку - на уровень 2.  
Выстелите противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.  
Переворачивайте сочные фрукты и овощи несколько раз. Сразу после сушки отделите фрукты и овощи от бумаги.

| Фрукты и овощи          | Уровень | Вид нагрева                                                                       | Температура, °C | Время приготовления, часы |
|-------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| 600 г яблок кольцами    | 2+4     |  | 80              | ок. 5                     |
| 800 г груш дольками     | 2+4     |  | 80              | ок. 8                     |
| 1,5 кг слив             | 2+4     |  | 80              | ок. 8-10                  |
| 200 г зелени, очищенной | 2+4     |  | 80              | ок. 1½                    |

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.  
Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.  
Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

- 1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
- 2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
- 3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

- 4. Закройте банки с помощью скоб.  
Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.
- Настройки**
- 1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
  - 2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
  - 3. Закройте дверцу духового шкафа.
  - 4. Установите режим «Нижний жар» .
  - 5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

Консервирование

**Фрукты**  
Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.  
Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

| Фрукты в литровых банках            | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Яблоки, смородина, клубника         | Выключить                 | Прим. 25 минут             |
| Вишни, абрикосы, персики, крыжовник | Выключить                 | Прим. 30 минут             |
| Яблочное пюре, груши, сливы         | Выключить                 | Прим. 35 минут             |

**Овощи**  
Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

| Овощи в холодной заливке в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|--------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Огурцы                                     | -                         | Прим. 35 минут             |
| Красная свёкла                             | Прим. 35 минут            | Прим. 30 минут             |
| Брюссельская капуста                       | Прим. 45 минут            | Прим. 30 минут             |
| Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста   | Прим. 60 минут            | Прим. 30 минут             |
| Горошек                                    | Прим. 70 минут            | Прим. 30 минут             |

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.  
**Внимание!**  
Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

# Акриламид в продуктах питания

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

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

| Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общие сведения                                                     | <div><div>■</div>Время приготовления должно быть по возможности коротким.</div> <div><div>■</div>Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</div> <div><div>■</div>Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</div> |
| Выпекание                                                          | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С.<br>В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.                                                                                                                                                                   |
| Мелкое печенье                                                     | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С.<br>В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С.<br>Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.                                                                                                       |
| Картофель фри в духовом шкафу                                      | Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох                                                                                                                                                                                                                    |

## Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.  
В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

**Выпекание**  
При приготовлении закрытого яблочного пирога ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.  
Пироги в разъёмных формах из белой жести:  
При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар»  на противне вместо решётки.

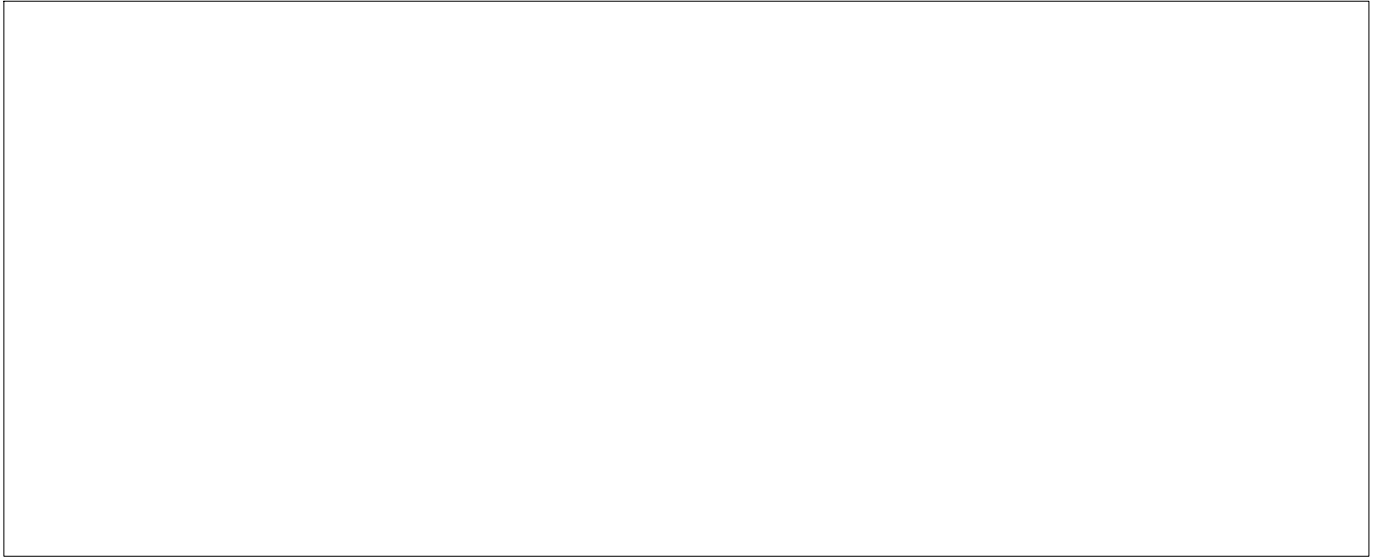
| Блюдо                    | Принадлежности и посуда             | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье         | Противень                           | 2       |  | 150-170         | 20-30                    |
| Маленькие кексы, 20 штук | Противень                           | 3       |  | 160-180         | 20-30                    |
| Бисквит на воде          | Разъёмная форма на решётке          | 2       |  | 160-180         | 30-40                    |
| Закрытый яблочный пирог  | Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см | 1       |  | 190-210         | 70-80                    |

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Блюдо                                                | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты<br>Разогреть в течение 10 минут        | Решётка                 | 5       |  | 3           | 1-2                      |
| Бифбургер, 12 шт.*<br>без предварительного разогрева | Решётка + противень     | 4       |  | 3           | 25-30                    |

\* По истечении 2/3 времени перевернуть



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000883902

01  
060393