



HSV695020T



ru Руководство по эксплуатации



BOSCH





**Для того чтобы процесс приготовления еды доставил
Вам максимум удовольствия,**

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HSV695020T

ru 9000212657

B-280906-01

Содержание

На что следует обратить внимание	6
Правила техники безопасности	7
Причины поломки	9
Подключение газа	10
Неполадки в работе плиты / запах газа	11
Подключение электричества	11
Горизонтальная установка плиты	13
Монтаж устройства	14
Ваша новая духовка	15
Газовая плита	16
Духовка	18
Перед первым использованием	22
Нагревание духового шкафа	22
Чистка корпуса и верхней крышки конфорки	22
Предварительная очистка принадлежностей	23
Регулировка плиты	23
Таблица рекомендаций по использованию плиты	24
Настройка духового шкафа	26
Установка	26
Уход и чистка	27
Стеклопанель верхняя крышка	27
Чистка оборудования	28

Содержание

Действия, которые необходимо выполнить в случае сбоя	31
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	33
Сервисная служба	34
Таблицы и рекомендации	35
Пироги и выпечка	35
Суфле, кушанье, посыпанное сухарями и сыром, тосты	38
Приготовление йогурта в духовке	39
Мясо, птица, рыба	40
Готовые блюда глубокой заморозки	43

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

Бережно обращайтесь с Руководством по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируя упаковку, не забывайте об охране окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Подключение электричества и газа

Монтаж устройства (подключение электричества и газа), первый запуск, а также, при необходимости, перевод устройства на другой вид газа должны проводить только уполномоченные специалисты или обслуживающий персонал, уполномоченный производителем, следуя инструкциям, изложенным в Руководстве по эксплуатации и в Руководстве по подключению и переводу устройства на газ.

Неправильное соединение и настройка могут привести к неполадке и повреждению устройства. Производитель устройства не несет ответственности за подобные неполадки и повреждения. При этом устройство не подлежит гарантийному обслуживанию.

Правила техники безопасности

Данное устройство предназначено только для бытового пользования. Пользуйтесь устройством только для приготовления пищи.

Горячие поверхности

ВНИМАНИЕ: При использовании решетка и поверхность плиты могут быть горячими. Не подпускайте детей к устройству.

Запрещается прикасаться к горячим конфоркам, внутренним поверхностям духовки и нижнего выдвижного ящика, а также горячим элементам плиты. Никогда не подпускайте детей к устройству.

Осторожно открывайте дверцу духовки. Возможен выход горячего пара.

Запрещается хранить легковоспламеняющиеся и огнеопасные предметы на решетке, внутри духовки и выдвижного ящика. Огнеопасно!

Электрическая проводка / газопровод не должны касаться задней панели устройства. При работе устройства задняя панель устройства нагревается и может повредить соединения.

Запрещается проводить электропроводку над плитой или зажимать дверцей духовки. Изоляция кабеля может расплавиться. Существует опасность короткого замыкания!

Поверхность выдвижного ящика может быть горячей. Храните внутри выдвижного ящика только принадлежности для духовки. Огнеопасно!

Перегретое масло, жир и маргарин



Перегретое масло, жир или маргарин легко воспламеняются. Огнеопасно!

Не отходите от плиты во время разогревания масла, жира или маргарина. При воспламенении масла, жира или маргарина не тушите огонь водой. Немедленно закройте посуду крышкой. Выключите плиту. Оставьте посуду на плите до остывания.

Недостаточная вентиляция при приготовлении пищи на газовых плитах



Пользование газовым устройством приводит к повышению влажности и температуры в помещении. Помещение должно быть хорошо проветриваемым. При недостаточной вентиляции установите механическую вытяжку (аспиратор над плитой). При длительном пользовании устройством необходимо принять дополнительные меры по вентиляции помещения, например, открыть окно или же повысить уровень вентиляции вытяжки, если возможно.

Проследите, чтобы занавески и шторы не были расположены близко к устройству. Не включайте аспиратор, если на включенной плите нет посуды. Накопившиеся на фильтре аспиратора масла могут воспламениться. Высокая температура может привести к повреждению аспиратора. Огнеопасно!

Шарниры



Не прикасайтесь к шарнирам дверцы духовки и верхней крышки. Можно прищемить руку.

Принадлежности и посуда

Пользуйтесь принадлежностями и посудой в кухонных рукавицах. Опасность ожога!

Чистящие средства под высоким давлением или паровые чистящие устройства

Не пользуйтесь чистящими средствами под высоким давлением или паровыми чистящими устройствами для очистки духовки и плиты. Существует опасность короткого замыкания!

Ремонт



Во время ремонта необходимо придерживаться инструкций. Существует опасность поражения электрическим током! Существует опасность утечки газа!

Ремонт должны проводить исключительно уполномоченные производителем специалисты. При повреждении провода с вилкой замену должны проводить только уполномоченные производителем специалисты.

При неисправности устройства выключите предохранитель, который находится в блоке предохранителей. Отключите подачу газа. Вызовите уполномоченный обслуживающий персонал.

Не двигайте устройство, держа за газовую трубу (коллектор) и ручку дверцы духовки

Это может повредить газовую трубу (коллектор). Опасность утечки газа! Не двигайте устройство, держа за ручку дверцы. Возможно повреждение шарниров дверцы.

Стеклопанель верхняя крышка



Внимание: Под воздействием тепла стеклянная крышка может треснуть. Перед тем, как закрыть стеклянную крышку, выключите все горелки. Перед тем, как закрыть стеклянную крышку, дождитесь охлаждения поверхности плиты.

Причины поломки

Повреждения плиты

Не пользуйтесь плитой без посуды. Не нагревайте пустые кастрюли и сковородки. Это может привести к порче посуды.

Днище кастрюль и сковородок должно быть плоским.

Кастрюли или сковородки должны размещаться на решетке точно посередине конфорки. Таким образом, пламя конфорки будет нагревать днище кастрюль и сковородок. Это обеспечит экономное потребление газа, а также предотвратит повреждение ручек кастрюль и сковородок.

Держите конфорки чистыми и сухими. Конфорки должны быть расположены на своих местах и закрыты крышками.

Нельзя включать плиту, если верхняя крышка закрыта; не разрешайте детям играть с устройством.

Повреждения духовки

Не ставьте противень на поддон духовки. Не стелите алюминиевую фольгу на поддон духовки. Не ставьте посуду на поддон духовки. Это приведет к перегреву духовки. А также к изменению времени приготовления и порче керамического покрытия.

Запрещается лить воду на/в горячую духовку. Это приведет к порче керамического покрытия.

**Повреждения
выдвижного ящика**

Чрезмерное применение сочных фруктов при приготовлении фруктовых кексов приведет к попаданию фруктовых соков на поверхность духовки, вследствие чего образуются неудаляемые пятна.

Не садитесь и не ставьте ногу на открытую дверцу духовки.

**Повреждения
окружающей мебели**

Не ставьте горячие предметы в выдвижной ящик. Это может привести к повреждению выдвижного ящика.

Охлаждайте духовку при закрытой дверце. Слегка открытая дверца духовки может привести к порче мебели, находящейся поблизости.

При чрезмерном загрязнении изоляции духовки дверца духовки может не закрываться полностью. Это со временем приведет к порче поверхности мебели, находящейся поблизости. Держите прокладку дверцы чистой.

**Подключение
газа**

**Для уполномоченного
специалиста или
уполномоченного
производителем
центра обслуживания**

Монтажные работы должны проводиться только уполномоченным специалистом или обслуживающим персоналом, уполномоченным производителем, в соответствии с Руководством по подключению и переводу устройства на газ.

Инструкции по наладке устройства предоставлены на ознакомительной табличке, которая расположена на задней панели устройства. Вид газа, на который была сделана заводская настройка, отмечен звездочкой (*).

Перед монтажом убедитесь, что устройство соответствует местным нормам газоснабжения (вид и давление газа) и настроено в соответствии с ними. Если есть необходимость изменения настроек, воспользуйтесь Руководством по подключению и переводу устройства на газ.

Данное устройство не подсоединено к системе отвода продуктов горения. Монтаж и подключение устройства должны быть произведены в соответствии с действующими правилами. Не подключайте устройство к какому-либо газоотводу. Обратите особое внимание на условия вентиляции.

Газ должен быть подключен через стабильное, т.е. негибкое соединение (газовую трубу) или прочный газовый шланг.

При использовании прочного газового шланга убедитесь, что газовый шланг не зажат и не сдавлен чем-либо. Избегайте контакта шланга с нагретыми поверхностями устройств.

Подсоединение устройства к системе газоснабжения (газовая труба или прочный газовый шланг) можно выполнить как с левой, так и с правой стороны. Убедитесь, что точка подключения расположена в легкодоступном месте, чтобы можно было без затруднений отключить подачу газа.

Неполадки в работе плиты / запах газа

Если Вы почувствовали запах газа или заметили другие неполадки в работе плиты:

- немедленно перекройте подачу газа или закройте вентиль газового баллона;
- немедленно загасите открытое пламя и сигареты;
- не включайте никакие электроприборы (даже лампу);
- откройте окно и хорошо проветрите помещение;
- немедленно вызовите специалиста Сервисной службы или газовой компании.

Подключение электричества

Монтаж должен быть произведен специалистом уполномоченного обслуживающего центра. Для подключения необходим предохранитель на 16 А. Устройство работает от сети с напряжением 220-240 В.

Если напряжение в сети ниже 180 В, электрическая свеча розжига не будет работать.

При неправильном подключении и установке устройства потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.

Для уполномоченного центра обслуживания

Устройство должно быть подключено в соответствии с инструкциями, указанными на ознакомительной табличке.

Устройство должно быть подключено к электрической сети, соответствующей действующим нормам. Убедитесь, что точка подключения находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить электричество.

Необходим многополюсный переключатель.

Запрещается подключать через удлинители и тройники.

Запрещается пользоваться устройством в электросети без заземления. При несоответствии заземления в электрической сети действующим нормам и правилам пользоваться устройством небезопасно.

Для подключения электричества используйте электрический кабель H 05 W-F или эквивалентный кабель.

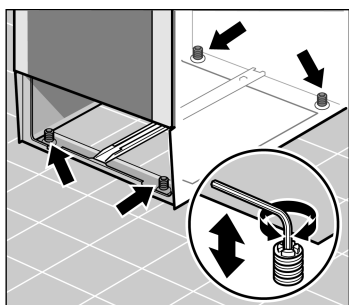
Горизонтальная установка плиты

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

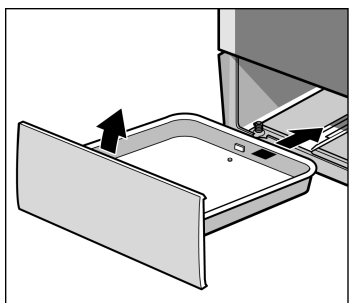
Плита устанавливается на ножках, регулируемых по высоте. Они позволяют приподнять цоколь прим. на 15 мм.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.

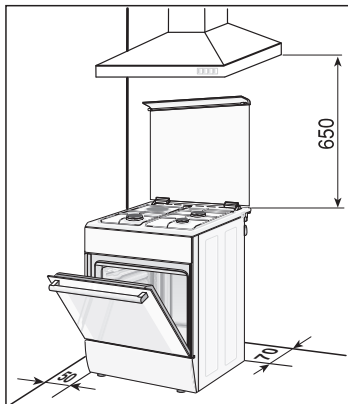


2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.



3. Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.

Монтаж устройства



Устройство подлежит монтажу непосредственно на пол кухни в соответствии с определенными размерами. Запрещается устанавливать на какой-либо предмет. Для определения расстояния между плитой и вытяжной трубой см. руководство по эксплуатации вытяжной трубы. Не двигайте устройство с места после монтажа. Расстояние между большой горелкой или wok горелкой и мебелью должно быть не менее 50 мм.

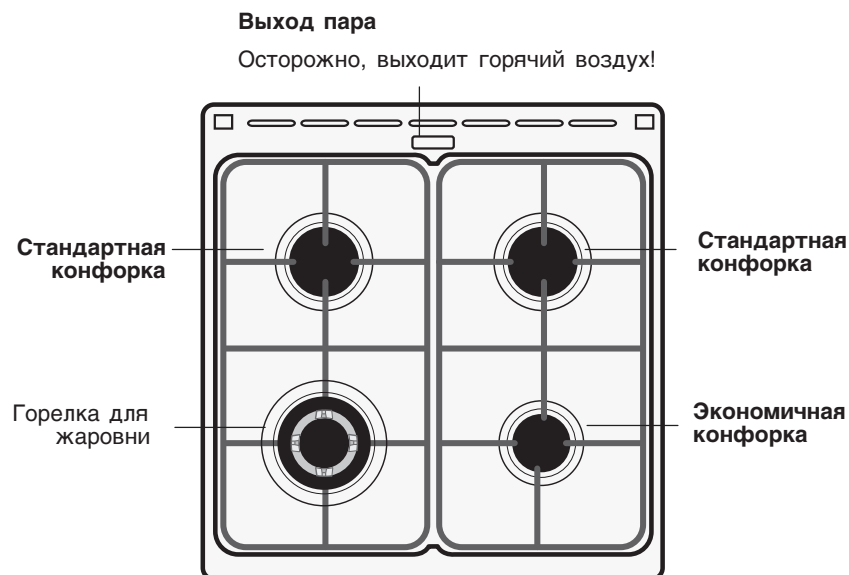
Ваша новая духовка

В этом разделе содержится информация о приобретенном Вами изделии. В данном руководстве пользователя предоставлена информация о плите, духовке и принадлежностях.

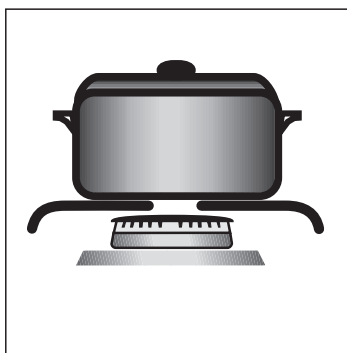


Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

Газовая плита



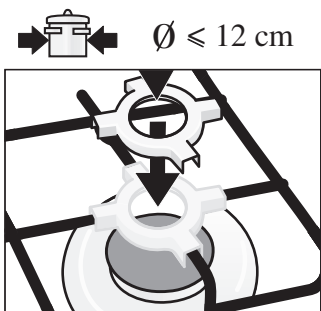
Тепловой КПД конфорок	Диаметры днищ кастрюль или сковород, подходящих под конфорки
Экономичная конфорка 1 кВт	12-18 см
Стандартная конфорка 1,75 кВт	18-24 см
Горелка для жаровни 3,6 кВт	24-28 см



Днища используемых кастрюль и сковородок должны быть плоскими.

Кастрюли или сковородки должны размещаться на решетке точно посередине конфорки. Таким образом, пламя горелки будет греть днище кастрюль и сковородок. Это обеспечит экономию потребления газа и поможет избежать обгорания ручек кастрюль и сковородок.

Подставка под кофейник для автоматической горелки



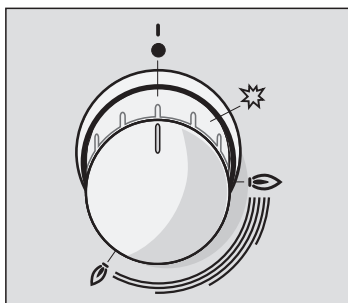
Для приготовления кофе по-турецки непосредственно в кофейнике или приготовления любых блюд в кастрюле с диаметром дна меньше 12 см следует использовать подставку для кофейника, которая входит в комплект данного изделия.

Поставьте подставку для кофейника на решетку над горелкой.

Подставка для кофейника не требуется при приготовлении пищи в кастрюлях с диаметром дна более 12 см

Подставку можно использовать только на "экономной" горелке.

Выключатели конфорок



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок. Символ над выключателем конфорки указывает, к какой именно конфорке он относится.

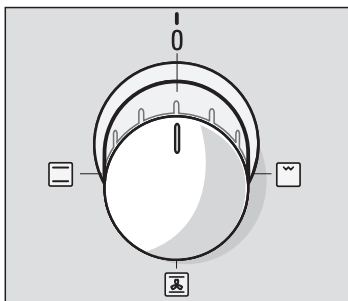
для газовых конфорок

Положения	
0	Выкл.
☆	Положение воспламенения
🔥	Большое пламя, максимальная мощность
🔥	Малое пламя, минимальная мощность

В конце диапазона регулировки имеется упор. Не поворачивайте ручку за него.

Духовка

Кнопка выбора режима работы



Нажимая на эту кнопку можете выбрать разные режимы приготовления для духовки.

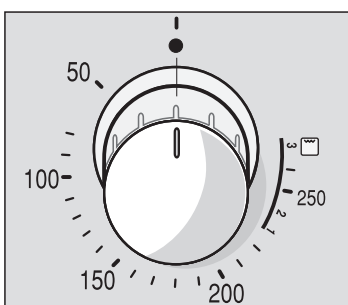
Режимы

0	
	Нагрев сверху и снизу*
	Нагрев сверху и снизу с вентилятором
	Плоская решетка, малая поверхность

При выборе режима работы загорается лампа внутри духовки.

* Вид нагрева, класс достаточности энергии которого определен по EN 50304.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры. Регулятор температуры следует вращать только вправо.

Температура

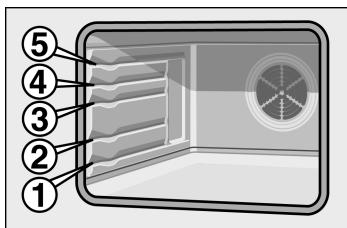
•	Выкл.
50-270	Диапазон значений температуры, °C

Гриль

Гриль	Режим
слабый нагрев	1
средний нагрев	2
сильный нагрев	3

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ. В паузах он отключается.

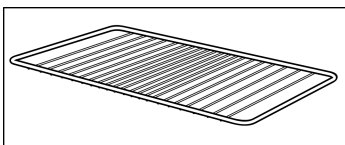
Духовой шкаф и принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

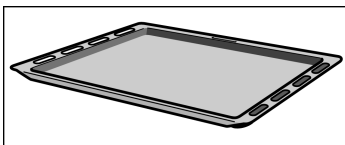
Принадлежности



Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ.

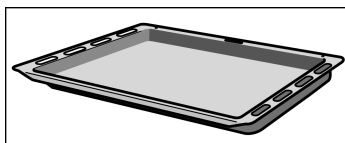
Решетки

для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень

предназначен для приготовления жаркого и большой птицы.



Универсальный противень HEZ 332070

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Спецпринадлежности*

Решетка HEZ334001	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Решетка HEZ324000	Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Универсальный противень HEZ332000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Универсальный противень HEZ332010 с антипригарным покрытием	Для удобства приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Противень-гриль HEZ325000	Для приготовления в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания при готовке в духовом шкафу.
Эмалированный противень HEZ331010 с антипригарным покрытием	Для удобства выпечки пирогов и мелкого печеня.
Противень для приготовления пиццы HEZ317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стекланный противень HEZ336000	Глубокий стекланный противень, подходящий также в качестве сервировочного блюда.
Стекланная посуда HMZ21GB	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
XXL-посуда для жарения HEZ390800	Для приготовления больших блюд, например, нескольких целых рыб. Посуда для жарения имеет специальное покрытие GranitEmail и жаропрочную стекланныю крышку. Стекланная крышка может использоваться как форма для приготовления запеканки.
Форма для выпекания с широкими краями HEZ6001	Для приготовления особенно сочных пирогов. Благодаря широким краям во время приготовления не происходит вытекание, и духовой шкаф остается чистым. Внутренняя поверхность формы для выпекания имеет антипригарное покрытие.

Спецпринадлежности*

Форма для выпекания хлеба HEZ327000	Эта форма удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С ее помощью можно получить хрустящую корочку. Форму следует предварительно прогревать до рекомендованной температуры.
Профи-противень с решеткой HEZ333000	Для приготовления больших блюд.
Крышка для профи-противня HEZ333001	С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.
Защитная решетка	Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 361 480.

* Полный перечень спецпринадлежностей к варочной панели Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Купить спецпринадлежности Вы можете в специализированном магазине.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание"

Нагревание духового шкафа

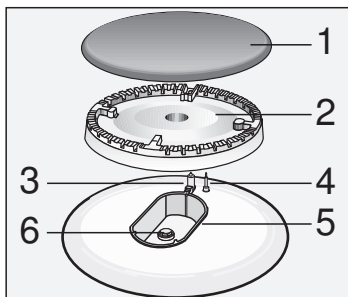
Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на .
2. Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Чистка корпуса и верхней крышки конфорок



Крышки (1) и корпуса (2) конфорок нужно мыть в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Тщательно высушите все части.

Установите корпуса и крышки конфорок в каналы конфорок (5), соблюдая осторожность, чтобы не повредить зажигалки (3) и предохранительную трубку (4).

Инжектор (6) должен быть сухим и чистым. Следите за тем, чтобы точно установить крышку на корпус конфорки.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Регулировка плиты

На плите находятся 4 газовые горелки. Ниже дано руководство по розжигу горелок.



Горелки должны быть установлены на свои места и закрыты крышками. Все детали должны быть чистыми и сухими.

Розжиг горелки

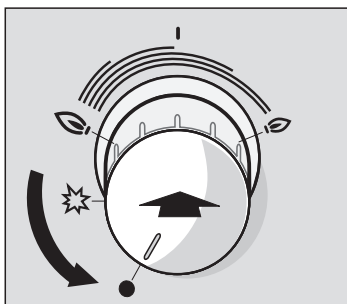
Для этого выполните
следующие действия

Все свечи электро-
розжига включатся
одновременно



1. Откройте верхнюю крышку плиты. При работе плиты крышка должна быть в открытом положении.
2. Нажмите на ручку включения/выключения той горелки, которую хотите зажечь.
3. Поверните ручку влево в положение ☆ горения.
4. **Держите нажатой** 1-3 секунды ручку включения горелки. Таким образом включится система безопасности пламени. Если пламя горелки погаснет, система безопасности горелки отключит подачу газа на горелку.

Не держите ручку нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорелась после 15 секунд нажатия, включите повторно розжиг не менее чем через 1 минуту.



Выключение

Таблица рекомендаций по использованию плиты

5. Отрегулируйте пламя по своему желанию. При • минимальном и максимальном режиме горения пламя нестабильно. Поэтому всегда выбирайте положение между и максимальным и минимальным пламенем.
6. Проверьте, горит ли пламя, и если огонь не загорелся, выполните действия еще раз, начиная со 2 пункта.
7. Для выключения горелки: Поверните ручку горелки в положение • "выключено".

Диаметр дна кастрюли или сковороды, которые вы ставите на плиту с целью приготовления пищи, должен быть не меньше рекомендованного значения.

Время приготовления зависит от типа блюда, вида ингредиентов и массы. Можете определить самое подходящее время приготовления, руководствуясь вашими наблюдениями.

Минералы и витамины в пище могут потерять свою питательную ценность, поэтому используйте поменьше воды. Таким образом вы обеспечите сохранение витаминов и минералов. При коротком времени приготовления овощи остаются более питательными и полезными.

Пример:	Пища	Конфорка	Режим нагрева
Топление	Шоколад, масло, маргарин	Экономичная конфорка	Слабый огонь
Подогревание	Мясные бульоны, консервированные овощи	Обычная конфорка	Слабый огонь
Подогревание и поддержание температуры	Супы	Экономичная конфорка	Слабый огонь
Варка на пару*	Рыба	Обычная конфорка	Между сильным и слабым огнем
Кипячение; варка*	Картофель и другие овощи, мясо	Обычная конфорка	Между сильным и слабым огнем
Тушение*	Плов, овощи, мясные блюда (с соусом)	Обычная конфорка	Сильный огонь
Жарка**	Блины, картошка, шницель, панированная рыба	Мощная конфорка	Между сильным и слабым огнем
* При использовании кастрюли с крышкой, когда содержимое начнет кипеть, убавьте огонь до слабого. ** Для жарки на мощной конфорке рекомендуется использовать китайскую сковороду (Wok).			

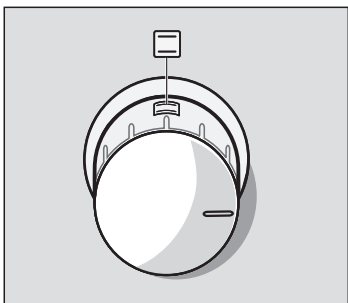
Настройка духового шкафа

Таблицы и рекомендации

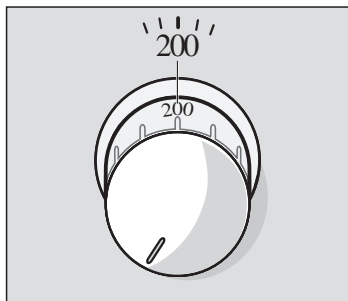
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: "Верхний и нижний жар" , 200 °C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Выключение

Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

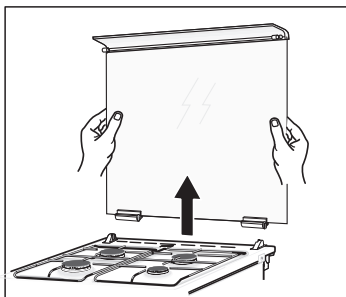
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Уход и чистка

Не используйте моечные аппараты высокого давления или струю пара для чистки изделия.

Ни при каких обстоятельствах не пользуйтесь при чистке разъедающими чистящими средствами, острыми предметами, жесткими губками или тряпками с разъедающим покрытием. Это может привести к появлению царапин на поверхностях изделия и к потере изделием товарного вида.

Стеклопанельная верхняя крышка



Верхнюю крышку желательно чистить и вытирать в закрытом положении.

Для чистки верхней крышки можно использовать моющие средства для окон.

В случае необходимости можно снять верхнюю крышку для чистки. Для этого, в открытом состоянии потяните ее вверх, держа с двух сторон обеими руками.

После чистки установите верхнюю крышку на место, выполнив те же действия в обратном направлении.

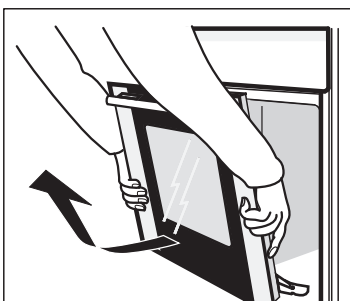
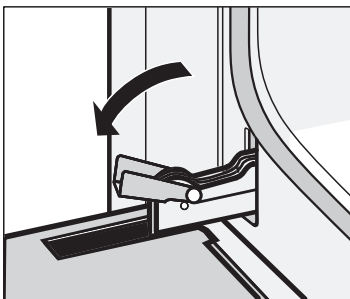
Верхнюю крышку следует закрывать только после остывания поверхности плиты.

Чистка оборудования

Внешние поверхности	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Эмалированные поверхности	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Конфорки газовой плиты и гриль	Извлеките гриль и помойте его губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Снимите корпус и крышку конфорки. Помойте губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Следите за тем, чтобы каналы выхода газа в корпусе конфорки были чистыми и не забивались. Зажигалки следует чистить маленькой мягкой щеткой. Чистые зажигалки являются обязательным условием работы газовых конфорок. Все остатки пищи на конфорках следует удалить с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Не мочите тряпку в воде слишком сильно. Нельзя допускать попадание воды во внутреннюю часть аппарата. Будьте осторожны, чтобы не забить и не повредить отверстия зажигалок во время чистки. После чистки высушите все части и убедитесь, что все конфорки и их крышки установлены надлежащим образом. При неправильной установке крышек зажигание конфорок будет осложнено. Крышки конфорок эмалированы и окрашены в черный цвет. Со временем, под воздействием высокой температуры, цвет может измениться. Это обстоятельство не влияет на работу конфорок. Установите гриль в исходное положение.
Ручки	Не снимайте ручки в процессе чистки. Просто слегка вытяните их на себя и удалите остатки пищи, которые могли скопиться под ними, с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Внешнюю поверхность ручек также следует чистить тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды.

Внутренняя часть духовки	Внутренние поверхности духовки следует чистить тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой. При наличии сильных загрязнений: Воспользуйтесь приспособлениями для чистки духовки но только после ее полного остывания.
Стеклянная крышка лампы духовки	Вытрите загрязнения влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Пломба	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Стекло дверцы духовки	Можно чистить с использованием чистящих средств для окон. При чистке стекла не используйте жестких или разъедающих приспособлений или острых металлических предметов. Это может привести к появлению трещин.
Замок для защиты от детей (дополнительная комплектация)	Если вы установили замок на дверцу аппарата, его следует снять перед чисткой. Промойте все пластмассовые части в теплой воде с жидкостью для мытья посуды и протрите губкой. Вытирайте сухой тряпкой. Если дверца духовки сильно загрязнена, замок защиты от детей может прилипнуть к поверхности и его будет невозможно использовать по назначению.
Нижний выдвижной ящик	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Принадлежности	Промойте в теплой воде с моющей жидкостью. Протрите губкой или почистите щеткой.

Снятие дверцы духового шкафа



Дверца духового шкафа снимается очень просто.

1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа снизу. Еще немного закройте и вытащите.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Действия, которые необходимо выполнить в случае сбоя

Сбои в работе обычно происходят по простым причинам. Пожалуйста, прежде чем обратиться к компании, осуществляющей послепродажное обслуживание, примите к сведению следующую информацию о сбоях и их устранении:

Ошибка	Возможная причина	Информация/поправка
Устройство не работает.	Вилка не вставлена в розетку сети электропитания.	Вставьте вилку в розетку сети электропитания.
	Сгорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями.
	Закрит главный газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
Конфорки не работают или работают неправильно.	Закрит газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Если устройство настроено на LPG (жидкий газ), то газовый баллон может быть пуст.	Поменяйте газовый баллон на полный.
	Корпус, крышка и газовые каналы конфорки, зажигалки и инжекторы засорены.	Очистите и высушите все части конфорки.
	Корпус, крышка и газовые каналы конфорки влажные.	Высушите все части конфорки.
	Части конфорки поставлены неправильно, крышки установлены неверно.	Поставьте все части конфорки правильно.
Конфорки не зажигаются.	Вилка не вставлена в розетку сети электропитания.	Вставьте вилку в розетку сети электропитания.

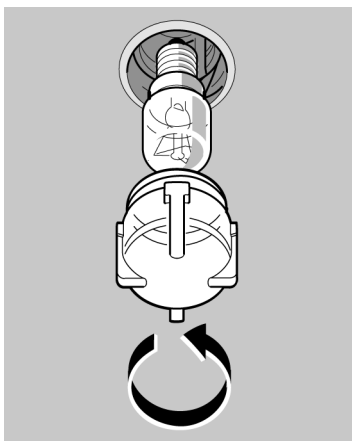
Ошибка	Возможная причина	Информация/поправка
	Сгорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями.
Освещение духовки не включается.	Вышла из строя лампа духовки.	Поменяйте лампу духовки.
Дверца духовки не закрыта правильно.	Уплотнение дверцы загрязнилось.	Почистите уплотнение дверцы.
	Уплотнение двери расшаталось или неправильно собрано.	Проверьте положение и крепление уплотнения дверцы, поправьте при необходимости.
	Уплотнение дверцы выпало.	Смените уплотнение дверцы.
Духовка не нагревается.	Вилка не вставлена в розетку сети электропитания.	Вставьте вилку в розетку сети электропитания.
	Сгорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями.
	Переключатели выбора функции и нагрева поставлены неправильно.	Установите заново переключатели выбора функции и нагрева.

Не допускайте проведение ремонта и других процедур с устройством лицами, не являющимися сервисным персоналом, обученным производителем.

Если ваше устройство неправильно отремонтировано, вы можете быть подвержены большой опасности.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Последовательность действий:



Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Используйте только такие лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите колпак лампочки во внутреннем пространстве духового шкафа вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место колпак лампочки.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

Поставьте форму для пирога на решетку.

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При предварительном разогреве сокращайте указанное время выпечки на 5-10 минут.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. 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.

Пирожки и другие кондитерские изделия		Высота	Тип нагрева	Температура °С	Время приготовления, минут
Печенье	Противень	3		160-170	20-30
Безе	Противень	3		80-100	90-180
Заварное тесто	Противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
Слоеное тесто	Противень	2		170-190	15-25

Формы для выпечки пирогов	Противень над грилем	Высота	Тип нагрева	Температура °С	Время приготовления, минут
Сухие полуфабрикаты для выпечки торта или кекса	Круглая форма/кольцевидная форма/прямоугольная форма	2		170-190	50-60
Сухие полуфабрикаты для выпечки торта или кекса (особенно тонкое тесто)	Круглая форма/кольцевидная форма/прямоугольная форма	2		150-170	60-70
форма для выпечки толстого слоеного теста	Открытая форма	1		170-190	25-35
Круглый открытый бисквит с фруктовой или ягодной начинкой	Форма для фруктовых пирогов	2		150-170	20-30
Бисквит	Открытая форма	2		150-170	30-40
Круглый открытый фруктовый пирог или сырник*	Открытая круглая форма темного цвета	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог из обычного теста	Поднимающееся тесто-/форма	2		160-180	50-60

Формы для выпечки пирогов	Противень над грилем	Высота	Тип нагрева	Температура °C	Время приготовления, минут
Пикантные пироги* (особенно такие, как пироги/пироги с луком)	Открытая форма	1		180-200	50-60
* Оставьте тесто в духовке приблизительно на 20 минут; подождите, пока тесто остынет.					

Хлеб и хлеб для бутербродов		Высота	Тип нагрева	Температура °C	Время, минут
Дрожжевой хлеб с использованием 1,2 кг муки* (разогрев плиты)	Противень	2		270 200	8 35-45
Хлеб из теста на закваске с использованием 1,2 кг муки* (разогрев плиты)	Противень	2		270 200	8 40-50
Булочки (особенно булочки к завтраку меньшего размера, чем ржаной хлеб)	Противень	2		160-180	20-30
* Не лейте воду на горячую духовку.					

Суфле, кушанье, посыпанное сухарями и сыром, тосты

Таблица с инструкциями о приготовлении замороженной пищи в духовке.

Блюда	Тарелки и керамическая посуда	Высота	Тип нагрева	Температура °C, гриль	Время, минут
Запеченные фруктовые пироги (особенно запеченные фруктовые йогуртовые пироги)	Форма для суфле	2		180-200	40-50
Пикантные суфле, приготовленные из готовых ингредиентов (особенно печеные макароны)	Форма для суфле	1		170-190	45-55
Пикантные суфле, приготовленные из сырых ингредиентов (особенно картофельные запеканки)	Форма для суфле	1		160-180	40-50
Тост 4 ломтика	Гриль	5		3	6-7
Приготовление тоста на гриле, с использованием режима нагрева сверху 4 ломтика	Гриль**	4		3	7-10

* Максимальная высота суфле - 2 см.

** Разместите противень на первый уровень.

Приготовление йогурта в духовке

Ингредиенты

1 кг молока, 3 ст. л. йогурта.

Приготовление

Вылейте молоко в обыкновенную кастрюлю и поставьте ее на обычную горелку. Подогревайте на сильном огне.

Когда молоко начнет закипать, уменьшите огонь и кипятите молоко на слабом огне на протяжении 30 минут. По истечении этого времени выключите горелку.

Для брожения молоко должно быть теплым. Подождите, пока оно остынет примерно до 47 °С.

По достижении нужной температуры, отлейте небольшое количество молока в отдельную посуду, добавьте туда же указанное количество йогурта и размешайте. Йогурт необходимо полностью размешать в молоке.

Влейте полученную смесь в кастрюлю с теплым молоком.

Молоко с закваской можно перелить в другую посуду, но обязательно закрыть крышкой, не позволяя ему остыть.

Подготовка духовки

Поместите посуду с йогуртом в центре решетки, установленной на уровне 2-й полке духовки.

Установите ручку выбора функции в положение . Регулятор температуры установите на 50 °С. Оставьте духовку включенной на протяжении 4 часов.

Окончание процесса

По истечении установленного времени переведите ручку выбора функции и регулятор температуры в положение "Выключено". Выньте посуду с йогуртом из духовки. Откройте крышку и поставьте посуду в холодильник, избегая резкого встряхивания.

Рекомендации

Для получения йогурта лучшего качества советуем использовать пастеризованное молоко и стеклянную посуду.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2 кг		2		180-200	160
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		210-230	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3****	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3****	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	2		210-230	110
	1,5 кг		2		200-220	130
	2 кг		2		190-210	150
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	2		210-230	130
	1,5 кг		2		200-220	160
	2 кг		2		190-210	180

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		200-220	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		170-190	120

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Поставьте Противень на уровень 1.

**** 3 мин предварительно разогреть.

Птица

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

Значения веса, приведенные в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка*	2		210-230	50-60
Куски курицы	по 250 г	Решетка*	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка*	2		210-230	60-80

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Утка	1,7 кг	Решетка*	2		200-220	90-100
Гусь	3 кг	Решетка*	2		190-210	100-120
Молодая индейка	3 кг	Решетка*	2		200-220	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка*	2		200-220	100-120
* Поставьте Противень на уровень 1.						

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, Режим гриля	Продолжительность, мин
Рыба, гриль	по 300 г		3		2	20-25
Рыба, жареная	1 кг	Решетка*	2		190-210	45-50
	1,5 кг	открытая	2		180-200	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте Противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Противень	3		200-220	30-40
Картофель-фри*	Противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	3		200-220	20-25

* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000212657
BO • ru • 280986