HSV594021T

ru **Руководство по эксплуатации**

BOSCH

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

HSV594021T

ru **9000306508**

B-301087-01

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 21

Нагревание духового шкафа 21

Чистка корпуса и верхней крышки конфорки 22

Предварительная очистка принадлежностей 22

Регулировка плиты 23

Таблица рекомендаций по использованию плиты 24

Настройка духового шкафа 26

Установка 26

Уход и чистка 27

Стеклянная верхняя крышка 27

Чистка оборудования 28

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

Содержание

Приготовление йогурта в духовке 36
Размораживание 40
Подсушивание 40

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 пользовании 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.

Стеклянная 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.

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 выдвижного ящика

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

Повреждения окружающей мебели

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

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

Для уполномоченного специалиста или уполномоченного производителем центра обслуживания

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.

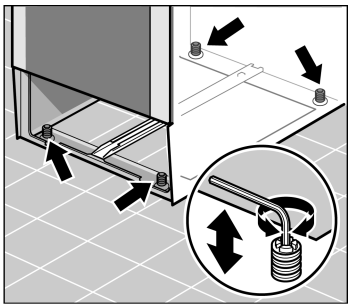
Горизонтальная установка плиты

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

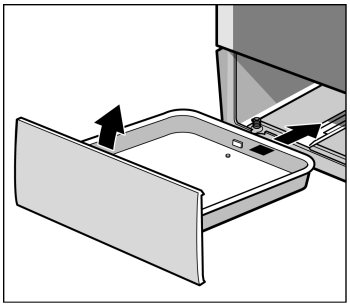
Плита устанавливается на ножках, регулируемых по высоте. Они позволяют приподнять цоколь прим. на 15 мм.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.

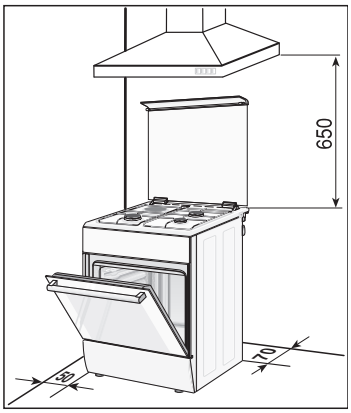


2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.



3. Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.

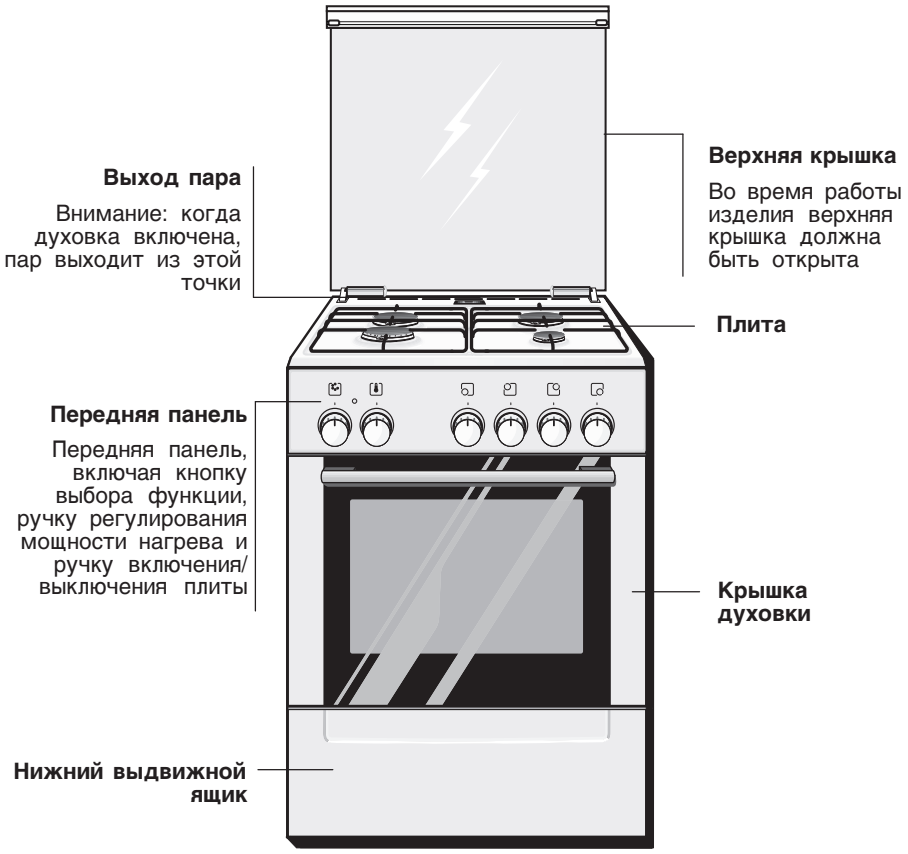
Монтаж устройства



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.

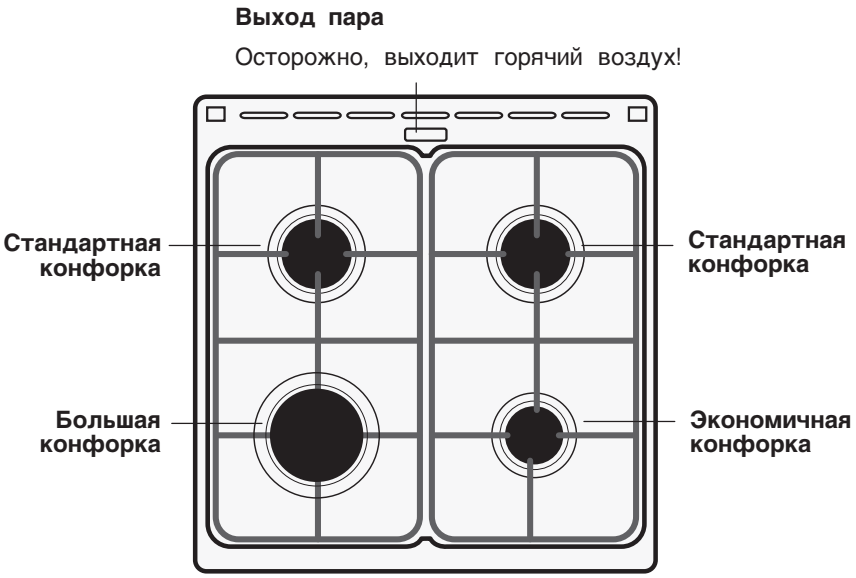
Ваша новая духовка

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



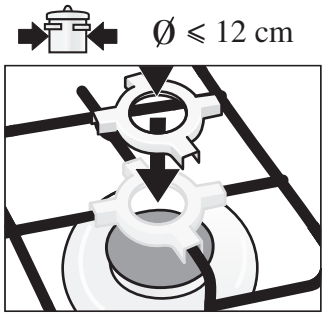
Тепловой КПД конфорок	Диаметры днищ кастрюль или сковород, подходящих под конфорки
Экономичная конфорка 1 кВт	12-18 см
Стандартная конфорка 1,75 кВт	18-24 см
Большая конфорка 3 кВт	24-28 см

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.



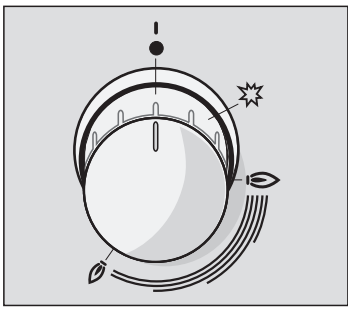
Поставьте подставку для кофейника на решетку над горелкой.

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

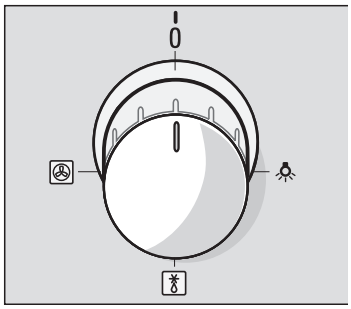
Положения	
0	Выкл.
✵	Положение воспламенения
	Большое пламя, максимальная мощность
	Малое пламя, минимальная мощность

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.



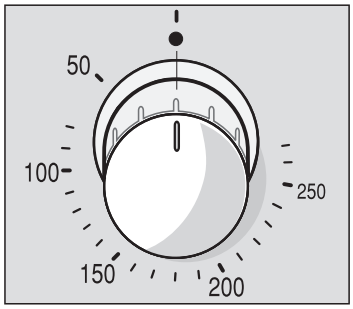
Режимы	
O	
	Лампа духовки
	Размораживание
	3D горячий воздух*

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

При выборе режима работы загорается лампа внутри духовки.

Регулятор температуры

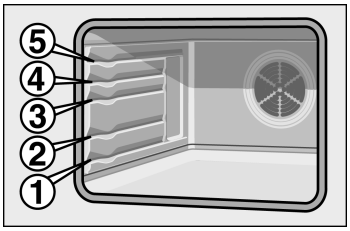
Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
Регулятор температуры следует вращать только вправо.



Температура	
•	Выкл.
50-250	Диапазон значений температуры, °C
-	260°C
-	270°C

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

Духовой шкаф и принадлежности

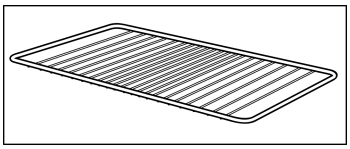


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

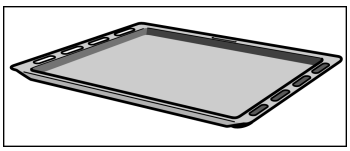
Принадлежности

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.

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.

Спецпринадлежности*	
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 печенья.
Противень для приготовления пиццы HEZ317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стеклянный противень HEZ336000	Глубокий стеклянный противень, подходящий также в качестве сервировочного блюда.
Стеклянная посуда HMZ21GB	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
XXL-посуда для жарения HEZ390800	Для приготовления больших блюд, например, нескольких целых рыбин. Посуда для жарения имеет специальное покрытие GranitEmail и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянная 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.
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.

Спецпринадлежности*	
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

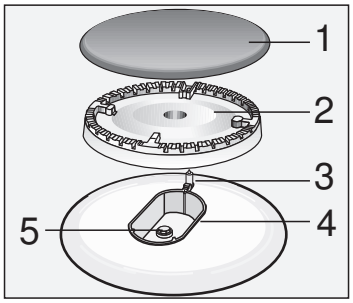
Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Последовательность действий

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 конфорки



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 (4), соблюдая осторожность, чтобы не повредить зажигалки (3).

Инжектор (5) 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.

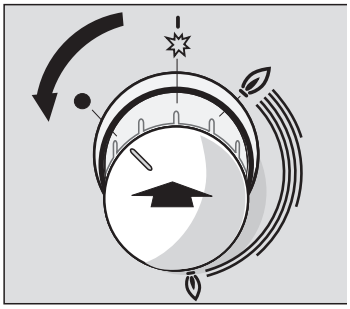
Розжиг горелки

Для этого выполните следующие действия

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.

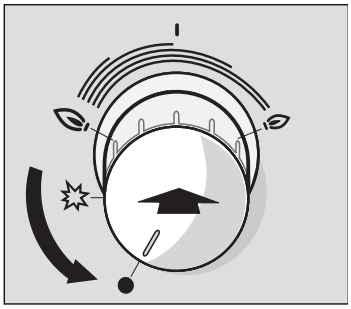
Все свечи электро-розжига включатся одновременно

3. Поверните ручку влево в положение ✲ горения.



4. При этом загорится горелка. Держите ручку нажатой несколько секунд, пока огонь не станет непрерывным.

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



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

Если пламя горелки случайно погасло, выключите ручку горелки и подождите минимум 1 минуту перед тем, как заново включить горелку.

Выключение

7. Для выключения горелки: Поверните ручку горелки в положение • "выключено".

Таблица рекомендаций по использованию плиты

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 нагревания
Топление	Шоколад, масло, маргарин	Экономичная конфорка	Слабый огонь
Подогревание	Мясные бульоны, консервированные овощи	Обычная конфорка	Слабый огонь
Подогревание и поддерживание 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, шницели, панированная рыба	Мощная конфорка	Между сильным и слабым огнем

* При использовании кастрюли с крышкой, когда содержимое начнет кипеть, убавьте огонь до слабого.

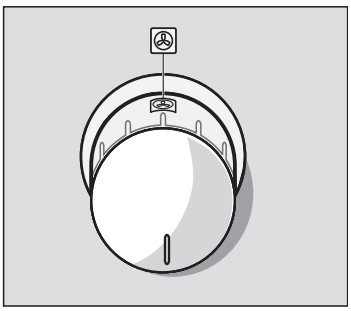
Настройка духового шкафа

Таблицы и рекомендации

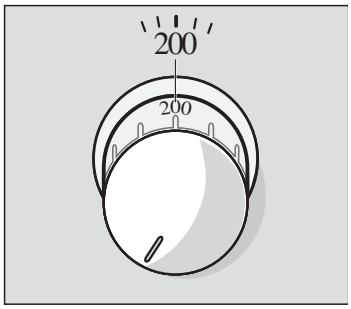
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: "3D" ⊛, 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

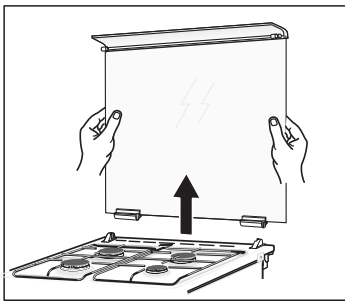
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Уход и чистка

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

Ни при каких обтоятельствах 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.

Стеклянная 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.

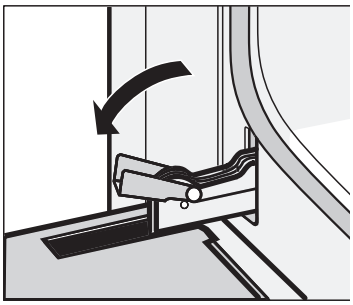
Чистка оборудования

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.

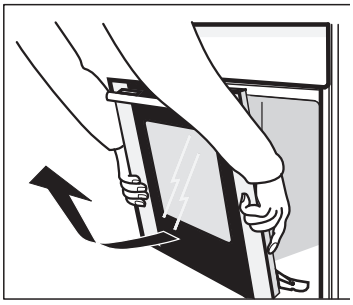
Ручки	Не снимайте ручки в процессе чистки. Просто слегка вытяните их на себя и удалите остатки пищи, которые могли скопиться под ними, с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Внешнюю поверхность ручек также следует чистить тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для 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.
   Возмитесь 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 произходят 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.
	Закрыт главный газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
Конфорки не работают или работают неправильно.	Закрыт 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.

Ошибка	Возможная причина	Информация/поправка
Конфорки не зажигаются.	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.
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 нагревания поставлены неправильно.	Установите заново переключатели выбора функции и нагревания.

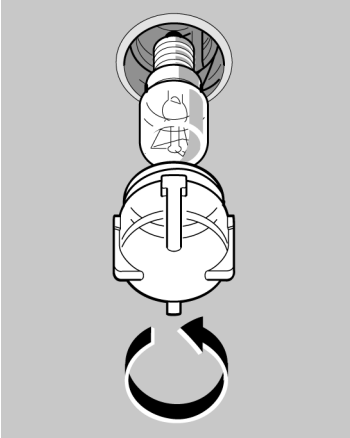
Не допускайте проведение ремонта и других процедур с устройством лицами, не являющимися сервисным персоналом, обученным производителем.

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

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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.

Последовательность действий:



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

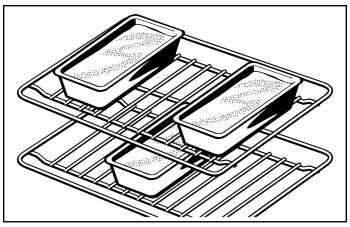
В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.



Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке.

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от 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.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

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 °C.

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.

Кексы и булочки	Посуда для приготовления	Высота	Тип нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Пирожные (в бумажных стаканчиках)	Эмалированный противень	3	⊛	165–175	30–40
Выпечка на двух противнях одновременно: Пирожные (в бумажных стаканчиках)	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4	⊛	155–165	40–50
Печенье	Эмалированный противень	2	⊛	165–175	30–40
Выпечка на двух противнях одновременно Печенье	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4	⊛	155–165	40–50
Кандил симит (пряные булочки, посыпанные кунжутом)	Эмалированный противень	2	⊛	175–185	40–50

Кексы и булочки	Посуда для приготовления	Высота	Тип нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Выпечка на двух противнях одновременно Кандил симит	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4		165–175	45–55
Заварные пирожные	Эмалированный противень	2		175–185	25–35
Выпечка на двух противнях одновременно Заварные пирожные	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4		165–175	35–45

Пироги в формах	Форма, установленная на решетке	Высота	Тип нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Кекс	Глубокая круглая форма с отверстием посередине	2		165–175	60–70
Бисквит	Форма диаметром 26 см и циллиндрическая насадка	2		160–170	35–45
Яблочный пирог	Форма диаметром 20 см и светлая циллиндрическая насадка	2		175–185	70–80
Яблочный пирог (выпечка 2-х пирогов одновременно)	2 формы по 20 см в диаметре, со светлыми циллиндрическими насадками	2		175–185	70–80

Пицца, пироги с начинкой, слоеное тесто	Посуда для приготовления	Высота	Тип нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Пицца	Эмалированный противень	2		220–240	20–30
Выпечка на двух противнях одновременно Пицца	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4		175–185	40–50
Слоеное тесто на дрожжах	Эмалированный противень	2		165–175	30–40
Выпечка на двух противнях одновременно Дрожжевое слоеное тесто	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4		155–165	40–50
Пирог "Юфка"***	Эмалированный противень	3		185–195	30–40
Выпечка на двух противнях одновременно Раскатанный пирог с начинкой	Эмалированный противень + универсальная сковорода	2 4		175–185	45–55

* Не лейте воду непосредственно на горячую духовку.

Запеканки	Посуда для приготовления на решетке	Высота	Тип нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Запеканка з макаронами	Небольшая прямоугольная эмалированная форма	2		175–185	55–65
Картофельная запеканка	Круглая эмалированная форма диаметром 26 см	3		155–165	55–65
Овощная запеканка	Керамическая посуда для запеканок	1		190–210	80–100

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C
"Нежные" продукты* напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным

* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Рекомендации по экономии электроэнергии

при использовании духового шкафа

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, черные окрашенные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

при использовании варочной панели

Размер кастрюли должен соответствовать объему приготовляемого блюда. Если кастрюля заполнена наполовину, на ее нагрев требуется больше электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Пламя должно касаться дна кастрюли.

Для заметок

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München

DEUTSCHLAND

9000306508

BO • ru • 301087–01