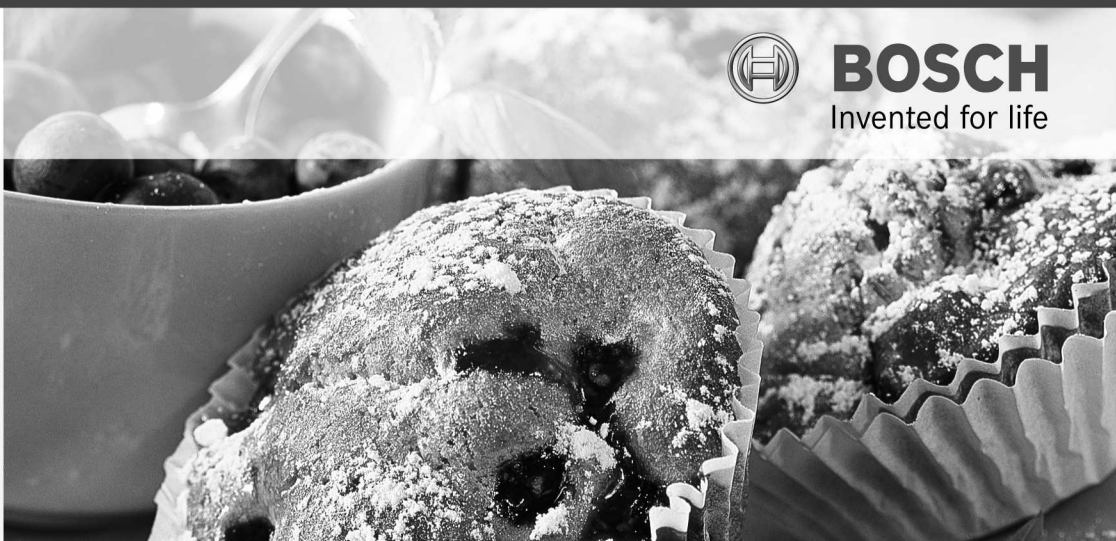




BOSCH
Invented for life

Руководство по
эксплуатации

HGG233121R





**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

HGG233121R

ru

9000485667

Содержание

Правила техники безопасности	6
Перед монтажом	6
Указания по безопасности	6
Причины поломки	9
Подключение газа	10
Неполадки в работе плиты / запах газа	12
Подключение электричества	13
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	14
Правильная утилизация упаковки	14
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	14
Экономия электроэнергии во время работы варочной панели	15
Горизонтальная установка плиты	15
Монтаж устройства	16
Ваша новая духовка	17
Газовая плита	18
Духовка	20
Таймер	21
Перед первым использованием	25
Чистка корпуса и верхней крышки конфорки	25
Предварительная очистка принадлежностей	25
Настройка варочной панели	28
Таблица рекомендаций по использованию плиты	29
Для регулировки нижней газовой горелки выпол- ните следующие действия	31
Для регулировки гриля духовки выполните следующие действия	33
Порядок регулировки поворотного вертела	34

Содержание

Установка вертела	36
Уход и очистка	37
Верхняя крышка	38
Чистящие средства	38
Снятие и установка дверцы духового шкафа	42
Действия, которые необходимо выполнить в случае сбоя	44
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	46
Сервисная служба	47
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	48
Информация о приготовлении пищи на нижней газовой грелке духовки	49
Газовый гриль	51
Жарение на вертеле	52
Приготовление жаркого	52

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу с различными принадлежностями в надёжном месте. При передаче прибора другому лицу не забудьте передать ему также это руководство и принадлежности.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Неправильное подключение

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. В случае неправильного подключения прибора гарантийные обязательства аннулируются.

Указания по безопасности

Этот прибор предназначен исключительно для бытового применения. Используйте его только для приготовления пищи.

Взрослым и детям

- в случае наличия у них ограничений по физическому или психическому состоянию или
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором

пользоваться прибором без присмотра категорически запрещается.

Горячие поверхности

ВНИМАНИЕ: при использовании в режиме гриля прибор сильно нагревается. Не разрешайте детям подходить близко к прибору.

Горячий пар

Не прикасайтесь к горячим поверхностям варочной панели, внутренним поверхностям духового шкафа и нагревательным элементам. Опасность ожога!

Не позволяйте подходить близко маленьким детям.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Оттуда может вырваться горячий пар.

Не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель, в духовой шкаф или в нижний выдвижной ящик. Опасность возгорания!

Газопроводные трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора. Во время эксплуатации его задняя стенка нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб.

Не заземляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающуюся поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Опасность ошпаривания!

Открывайте дверцу прибора с осторожностью.

Из неё может вырваться горячий пар.

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются крепкие алкогольные напитки (например, коньяк, ром).

При очень высоких температурах алкоголь испаряется. При неблагоприятных обстоятельствах пары алкоголя в духовом шкафу могут воспламениться. Опасность ожога!

Используйте крепкие алкогольные напитки только в ограниченных количествах и открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью.

Поверхности нижнего выдвижного ящика могут нагреваться. Храните в нем только принадлежности к духовому шкафу.

Опасность возгорания!

**Перегретый жир
(жидкий или
твёрдый)**



Перегретый жир может быстро загореться. Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте без присмотра растительное масло или жир. Загоревшиеся масло или жир нельзя тушить водой. Надо сразу же закрыть посуду крышкой и выключить конфорку. После этого оставьте посуду на конфорке, пока она не остынет.

**Недостаточная
вентиляция при
приготовлении пищи
с помощью газа**



Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Следите за хорошей вентиляцией кухни: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте 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.

Нельзя вешать вблизи прибора легковоспламеняющиеся материалы, например, занавески. Если на конфорках не стоит никакой посуды, нельзя включать вытяжку над плитой. Жировой налёт в фильтре вытяжки может воспламениться. В случае сильного нагрева вытяжка может выйти из строя. Опасность возгорания!

Шарниры



Не беритесь руками за шарниры дверцы духового шкафа или за защитную панель (если она есть в наличии). Вы можете защемить себе пальцы.

**Принадлежности и
посуда**

Не беритесь за горячие принадлежности и посуду без прихваток. Опасность ожога!

**Очистители высокого
давления или
пароструйные
очистители**

Никогда не очищайте духовой шкаф или варочную панель с помощью очистителей высокого давления или пароструйных очистителей. Опасность короткого замыкания!

Ремонт



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности. Опасность поражения электрическим током! Опасность утечки газа!

Ремонт прибора и замена повреждённого кабеля должны производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

Передвижение прибора за трубы для подводки газа или за ручку двери

Не передвигайте прибор, держась за трубы для подводки газа. Вы можете их повредить, и возникнет опасность утечки газа!

Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы. Таким образом можно повредить саму ручку или дверные шарниры.

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

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.

Указания по технике безопасности

Номинальное рабочее давление газа для вашего прибора составляет:

в случае природного газа (G20) - 20 мбар;
в случае сжиженного газа (G30) - 30 мбар;
в случае сжиженного газа (G31) - 37 мбар.
Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации вашего прибора. Все данные на типовой табличке вашего прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Фирма-изготовитель не несёт ответственности за сбои в функционировании или потери мощности прибора, а также прочие риски, возникшие вследствие эксплуатации прибора при давлении выше указанных значений.



Если давление газа в местной сети газоснабжения:

в случае природного газа (G20) выше 25 мбар;
в случае сжиженного газа (G30) выше 36 мбар;
и в случае сжиженного газа LPG (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности прибор следует обязательно оборудовать подходящим регулятором давления. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления должны выполняться имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом. Если вы не знаете давление газа в местной системе газоснабжения, обратитесь в газоснабжающую организацию.

Внимание

Прибор изготовлен для работы на газах типов, соответствующих указанным. Если Вы используете газ, состав и характеристики давления которого не соответствуют этим нормативам, мощность нагрева и результаты приготовления пищи не гарантируются.

Тип газа	Состав газовой смеси (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

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

Для уполномоченного центра обслуживания

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.

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.

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.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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 ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера еще тёплая, 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.

Экономия электроэнергии во время работы 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.

Горизонтальная установка плиты

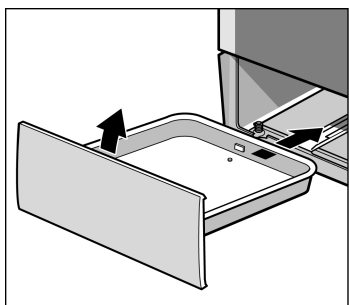
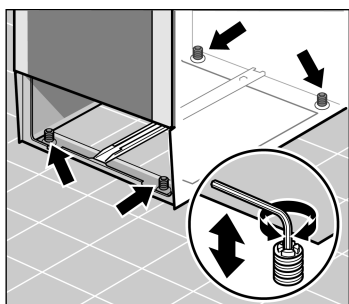
Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

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

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

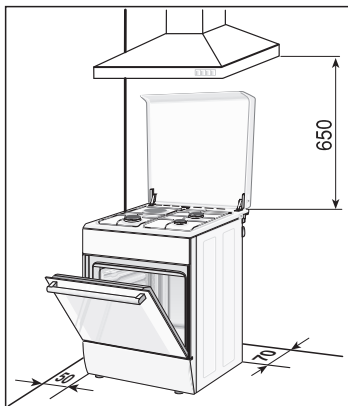
Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.

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.

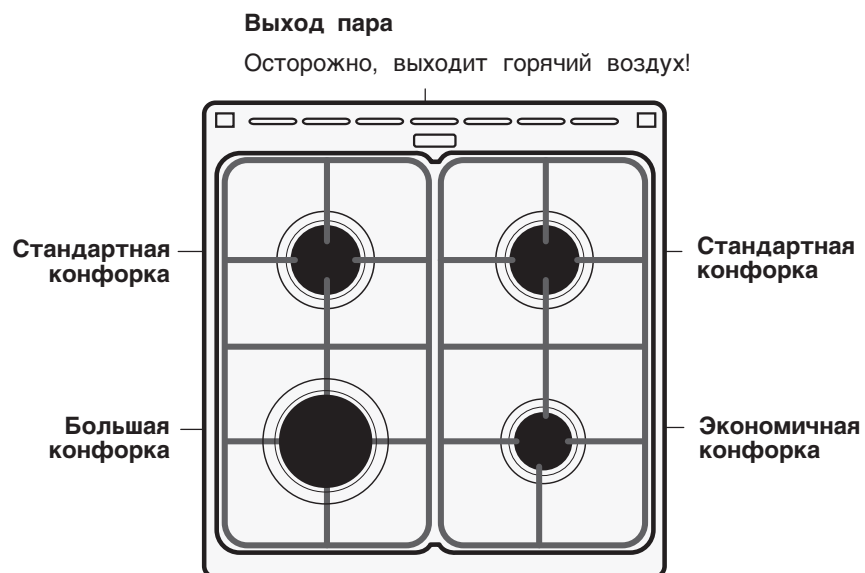
Ваша новая духовка

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

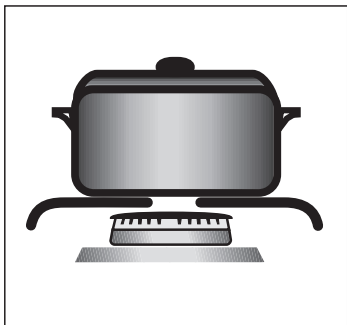


Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

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



Выключатели конфорок

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.

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение

○ Нулевое положение

🔥 Зона настройки

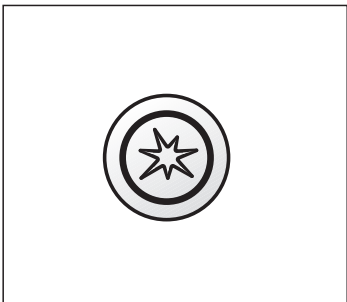
Функция/газовые конфорки

Выкл

Большое пламя = максимальная мощность
Малое пламя = минимальная мощность

В конце зоны настройки ощущается упор. Нельзя поворачивать через упор.

Кнопка электророзжига

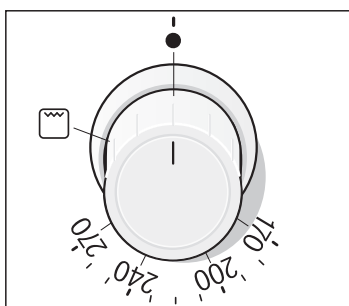


Эта кнопка предназначена для включения системы электрического розжига.

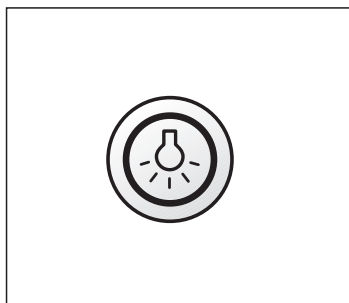
При нажатии все свечи электророзжига включатся одновременно.

Духовка

Кнопка выбора режима работы



Кнопка освещения духовки и поворотного вертела



	Показатели мощности горелок
Горелка пода духовки	3 кВт
Горелка гриля	2,1 кВт

Поворачивая налево кнопкой выбора режима можете выбрать температуру духовки, поворачивая направо можете выбрать режим гриля.

Режимы	
170-270	Температура нагрева, которая образуется за счет горения горелки пода духовки в °С.
	При этом положении достигается максимальная температура за счет горения горелки гриля.

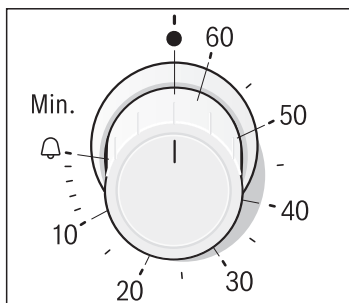
Данная кнопка используется для активизации этих двух функций.

При нажатии на кнопку будут одновременно включены освещение духовки и поворотный вертел.

Для отключения данных функций нажмите на кнопку еще раз.

Таймер

На таймере плиты можно устанавливать время до 60 минут. Таймер работает независимо от духового шкафа. Его также можно использовать в качестве бытового таймера.



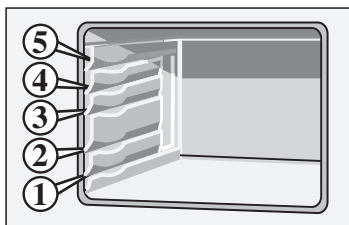
•	Положение "Выкл."
🔔	Сигнал по истечении установленного времени
🔔 - 60	Шкала времени в минутах

Установка

Установите таймер на требуемое время.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Выключатель автоматически возвращается в положение "Выкл." •.

Принадлежности



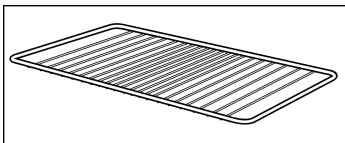
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

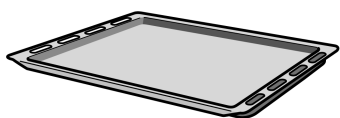
Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру, не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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



Решетки

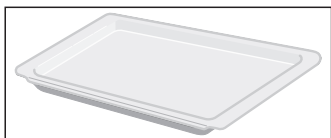
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

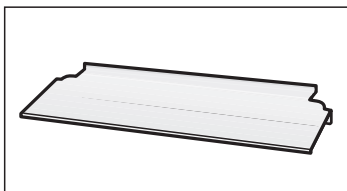
Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Алюминиевый противень

Для пирогов и печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце духового шкафа.



Защитный лист

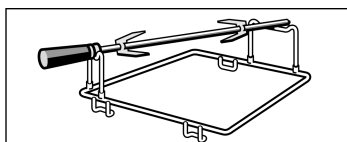
Для использования во время приготовления пищи на гриле.

Используйте защитный лист для предохранения панели управления и кнопок от перегрева.

Установите защитный лист в пазы под передней панелью, держа при этом дверцу духовки открытой. Установите лист так, чтобы его длинный конец был обращен вперед, а изгиб по краю - вниз.



Во время приготовления пищи на гриле крышка плиты должна оставаться открытой.



Вертел

Предназначен для приготовления жаркого и большой птицы. Используйте вертел только в комбинации с эмалированным противнем.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Решетка HEZ 334001	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.
Эмалированный противень HEZ 331000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень HEZ 332000	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль HEZ 325000	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Стекланный противень HEZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

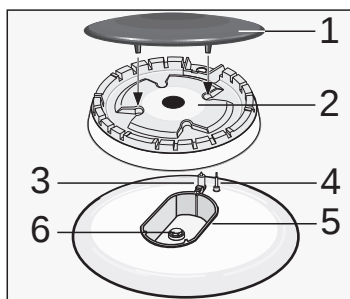
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Стеклоанная посуда HEZ 915001	Стеклоанная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.
Металлическая посуда HEZ 6000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Универсальная посуда HEZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стекланную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
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 469 088.

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"

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 (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.

Разогрев духовки

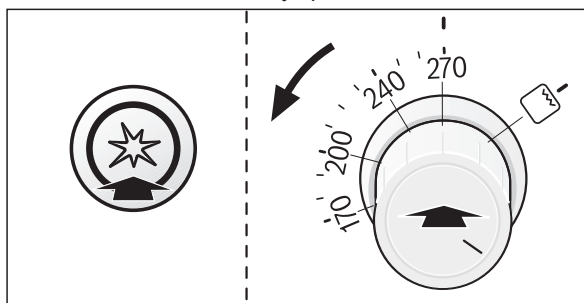
Действия, которые необходимо выполнить для надлежащей эксплуатации нижней газовой горелки

Откройте верхнюю крышку. Во время выпекания верхняя крышка должна быть открытой.

Включите главный газовый рычаг изделия. Подключите изделие к сети. Откройте крышку духовки.

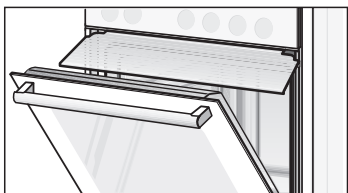
Чтобы избавиться от запаха нового изделия, разогрейте духовку, держа крышку духовки закрытой.

1. Нажмите кнопку выбора функции и поверните ее вправо до 270 °С.
2. Продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки, одновременно нажимая кнопку разжига.



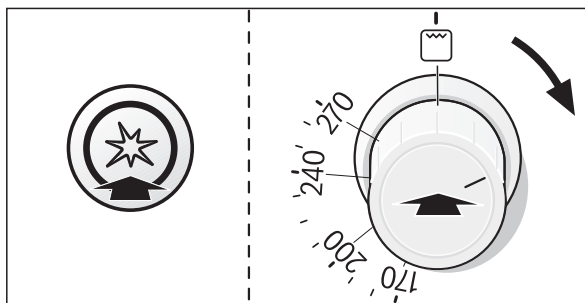
3. Газ нижней газовой горелки будет включен с помощью кнопки разжига. Чтобы включить систему безопасности, продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки в течение 10 секунд.
4. Через специальное отверстие в нижней части железной панели духовки проверьте, горит ли газ. Если газ не горит, повторите выше указанные действия, начиная с пункта 1.
5. Осторожно закройте крышку духовки.
6. Через 30 минут выключите кнопку выбора функции.

**Действия, которые
необходимо выполнить
для надлежащей
эксплуатации гриля**



Чтобы избавиться от запаха нового изделия, разогрейте гриль.

1. Прикрепите защитный лист под панелью управления. Установите лист так, чтобы его длинный конец был обращен вперед, а изгиб по краю - вниз. Защитный щиток крепится в выемке под панелью управления с помощью зажимов. Проверьте, правильно ли закреплен защитный щиток в зажимах. Если защитный щиток закреплён правильно, то его нельзя вытянуть на себя. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то попытайтесь вставить его в выемку под более крутым углом и закрепить в зажимах.
2. Закройте крышку духовки так, чтобы она была расположена как можно ближе к защитному листу.
3. Нажмите кнопку выбора функции и поверните ее вправо, чтобы выбрать функцию гриля .
4. Продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки, одновременно нажимая кнопку разжига.



5. Газ для гриля будет включен с помощью кнопки разжига. Чтобы включить систему безопасности, продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки в течение 10 секунд.
6. Проверьте, горит ли газ. Если газ не горит, повторите выше указанные действия, начиная с пункта 3.
7. Через 30 минут выключите кнопку выбора функции. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Настройка варочной панели

Варочная панель оборудована 4 газовыми горелками. Из этого описания Вы узнаете, как осуществлять поджиг горелок.

Поджиг горелок

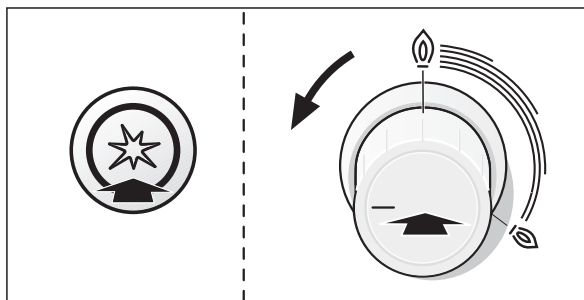


Убедитесь в правильном размещении корпусов горелок и точной установке крышек. Отверстия в корпусе горелки должны быть свободными. Все детали должны быть чистыми и сухими.

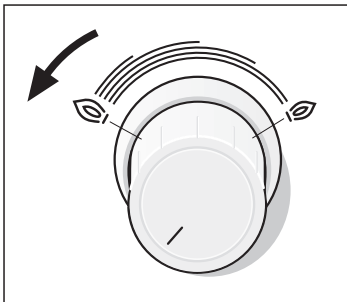
Последовательность действий:

Одновременное срабатывание всех устройств для поджига

1. Откройте верхнюю крышку плиты. Во время работы плиты крышка должна быть всегда открыта.
2. Поверните поворотный переключатель нужной горелки влево и установите его на символ  (большое пламя).
3. Нажмите поворотный переключатель и, удерживая его нажатым, нажмите кнопку поджига. Газовая горелка загорится.



4. Удерживайте поворотный переключатель горелки **в нажатом положении** в течение 1-3 секунд. Активируется система контроля пламени. В случае погашения пламени эта система автоматически блокирует подачу газа.



5. Отрегулируйте интенсивность пламени. В диапазоне между • (выкл) и ⬆ (большое пламя) пламя горит неустойчиво. По этой причине всегда устанавливайте интенсивность пламени на любую ступень между установкой «большое пламя» ⬆ и «малое пламя» ⬇.



Система поджига не должна находиться в активном положении более 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не зажглась, продолжать приводить систему поджига в действие не следует. Подождите минимум одну минуту перед тем, как попытаться зажечь горелку снова. Затем повторите шаги, начиная с п. 2.

Выключение

Для завершения процесса приготовления установите поворотный переключатель горелки в положение • (выкл).

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 нагрева
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.

Регулировка духовки

Таблицы и подсказки

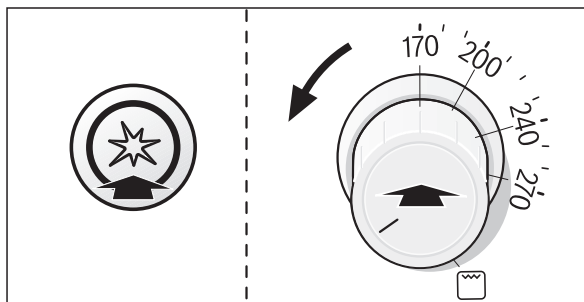
Здесь можно найти соответствующие стандарты для различных видов пищи.

Для регулировки нижней газовой горелки выполните следующие действия

Если разжечь нижнюю газовую горелку, для выпечки можно использовать только один противень, при этом держа дверцу духовки закрытой.

Пример: Выпекание при температуре 170 °C

1. Откройте верхнюю крышку. Во время выпекания верхняя крышка должна быть открытой.
2. Включите главный газовый рычаг изделия. Подключите изделие к сети. Откройте крышку духовки.
3. Нажимая на кнопку выбора функции, поверните ее влево до 170 °C.
4. Продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки, одновременно нажимая кнопку разжига.



5. Газ нижней газовой горелки будет включен с помощью кнопки разжига. Чтобы включить систему безопасности, продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки в течение 10 секунд.

Система безопасности

Если, по какой-либо причине, газ горелки духовки будет отключен, активируется система безопасности, и подача газа будет перекрыта.



Не следует использовать систему разжига в течение более 15 секунд. Если горелка не загорелась после 15 секунд нажатия, включите повторно разжиг не менее чем через 1 минуту.

6. Через специальное отверстие в нижней части железной панели духовки проверьте, горит ли газ. Если газ не горит, повторите выше указанные действия, начиная с пункта 3.

7. Осторожно закройте крышку духовки.

8. Перед выпечкой разогрейте духовку в течение 15 минут.

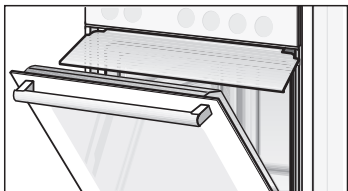
По окончании приготовления пищи

Выключите кнопку выбора функции.

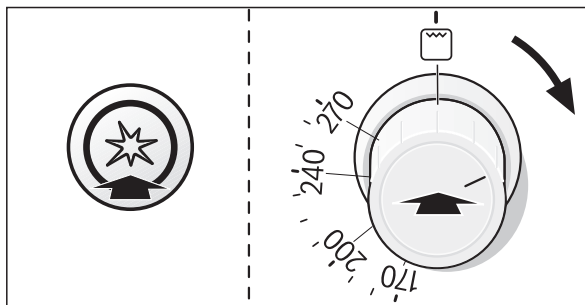
Изменение уровня мощности

Уровень мощности нагрева можно изменить в любой момент.

**Для регулировки
гриля духовки
выполните
следующие
действия**



1. Откройте верхнюю крышку. Во время выпекания верхняя крышка должна быть открытой.
2. Включите главный газовый рычаг изделия. Подключите изделие к сети. Откройте крышку духовки.
3. Прикрепите защитный лист к каналу под панелью управления. Установите лист так, чтобы его длинный конец был обращен вперед, а изгиб по краю - вниз. Защитный щиток крепится в выемке под панелью управления с помощью зажимов. Проверьте, правильно ли закреплен защитный щиток в зажимах. Если защитный щиток закреплён правильно, то его нельзя вытянуть на себя. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то попытайтесь вставить его в выемку под более крутым углом и закрепить в зажимах.
4. Закройте крышку духовки так, чтобы она была расположена как можно ближе к защитному листу.
5. Нажмите кнопку выбора функции и поверните ее вправо, чтобы выбрать функцию гриля ☐.
6. Продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки, одновременно нажимая кнопку разжига.



7. Газ для гриля будет включен с помощью кнопки разжига. Чтобы включить систему безопасности, продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки в течение 10 секунд.

Система безопасности

Если, по какой-либо причине, газ горелки гриля будет отключен, активируется система безопасности, и подача газа будет перекрыта.



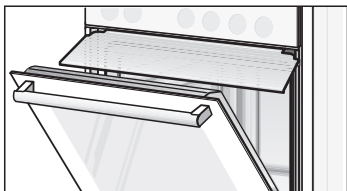
Не следует использовать систему разжига в течение более 15 секунд. Если горелка не загорится в течение 15 секунд, подождите одну минуту, а затем еще раз попробуйте включить горелку.

8. Проверьте, горит ли газ. Если газ не горит, повторите выше указанные действия, начиная с пункта 5.

По окончании приготовления пищи

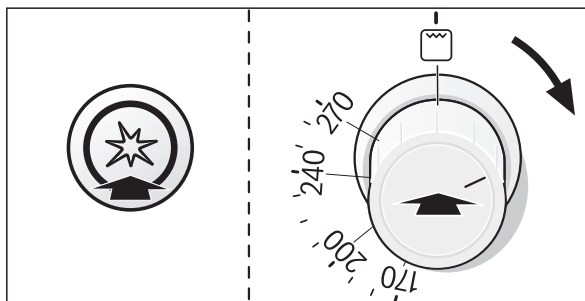
Выключите кнопку выбора функции. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Порядок регулировки поворотного вертела



1. Откройте верхнюю крышку. Во время выпекания верхняя крышка должна быть открытой.
2. Включите главный газовый рычаг изделия. Подключите изделие к сети.
3. Прикрепите защитный лист к каналу под панелью управления. Установите лист так, чтобы его длинный конец был обращен вперед, а изгиб по краю - вниз. Защитный щиток крепится в выемке под панелью управления с помощью зажимов. Проверьте, правильно ли закреплен защитный щиток в зажимах. Если защитный щиток закреплён правильно, то его нельзя вытянуть на себя. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то попытайтесь вставить его в выемку под более крутым углом и закрепить в зажимах.
4. Закройте крышку духовки так, чтобы она была расположена как можно ближе к защитному листу.
5. Нажмите кнопку выбора функции и поверните ее вправо, чтобы выбрать функцию гриля

6. Продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки, одновременно нажимая кнопку разжига.



7. Газ для гриля будет включен с помощью кнопки разжига. Чтобы включить систему безопасности, продолжайте нажимать на кнопку выбора функции духовки в течение 10 секунд.

Система безопасности

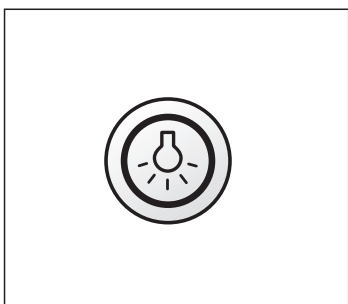
Если, по какой-либо причине, газ горелки гриля будет отключен, активируется система безопасности, и подача газа будет перекрыта.



Не следует использовать систему разжига в течение более 15 секунд. Если горелка не загорелась после 15 секунд нажатия, включите повторно разжиг не менее чем через 1 минуту.

8. Проверьте, горит ли газ. Если газ не горит, повторите выше указанные действия, начиная с пункта 5.

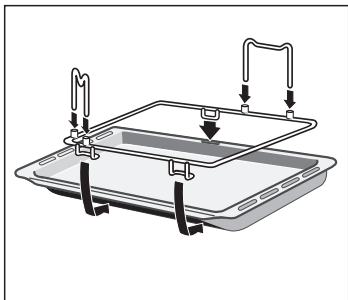
9. Нажмите кнопку освещения духовки и поворотного вертела. Поворотный вертел будет включен. Освещение духовки будет включено.



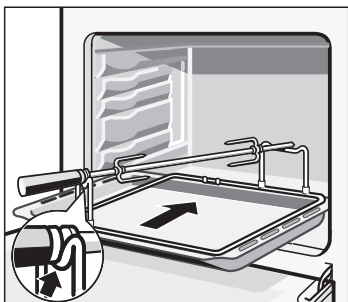
**По окончании
приготовления пищи**

Выключите кнопку выбора функции. Нажмите кнопку освещения духовки и поворотного вертела. Поворотный вертел будет выключен. Освещение духовки будет выключено. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

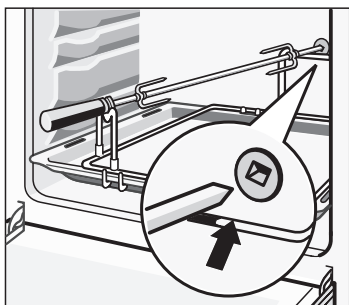
Установка вертела



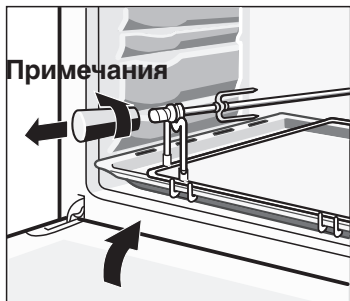
1. Установите подставку для вертела в универсальный противень.



2. Установите вертел в подставку.



3. Установите универсальный противень на уровень 1. На задней стенке духового шкафа находится отверстие. В нем необходимо зафиксировать вертел.



4. Отвинтите ручку и закройте дверцу духового шкафа.

В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для жарения на вертеле.

При выборе температуры духового шкафа руководствуйтесь данными, приведенными в таблице. Если выбрать слишком высокую температуру, мясо или птица получатся слишком темными снаружи. Но внутри могут оказаться сырыми.

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

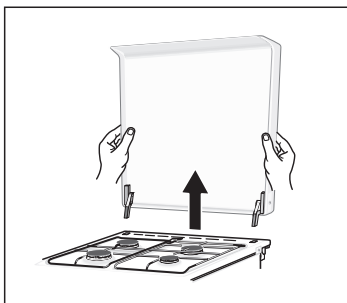
Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

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 на защиту от коррозии.

Верхняя крышка



Верхнюю крышку желательно чистить и вытирать в закрытом положении.

Вытрите верхнюю крышку влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.

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.

Чистящие средства

для чистки варочной панели

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

Не используйте

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Не используйте

для очистки духового шкафа

- едкие или абразивные чистящие средства
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта
- жёсткие мочалки или губки

- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Поверхности из нержавеющей стали

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, протирайте такие поверхности только в направлении структурных линий. Протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удаляйте накипь, пятна жира, крахмала и яичного белка.

Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Для полированных поверхностей из нержавеющей стали используйте специальные средства по уходу. Соблюдайте указания производителя. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Эмалированные и лакированные поверхности
Кнопки

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Конфорки газовой плиты и гриль	Запрещено мыть в посудомоечной машине. 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.
Электрическая плита	Плиту следует чистить жесткой стороной губки, используя густое чистящее средство. После чистки прогрейте электроплиту, чтобы она высохла. Мокрая поверхность может со временем покрыться ржавчиной. В заключение, наложите восстановительное средство. Всегда незамедлительно вытирайте следы пены и остатки пищи, которые попадают на плиту.
Металлическое кольцо электрической плиты	Металлическое кольцо со временем теряет свой цвет. Однако, цвет можно восстановить. Почистите кольцо жесткой стороной губки, используя густое чистящее средство. При этом не касайтесь губкой других поверхностей плиты, чтобы не повредить их.

Стекло дверцы	Используйте средства для мытья стекол. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства или скребки для стекол. В противном случае можно повредить стекло.
Уплотнитель	Протрите тряпкой, смоченной в теплой воде. Протрите насухо мягкой тряпкой.
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.
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Очистите с помощью щетки или губки.
Алюминиевый противень (дополнительное оборудование)	Запрещено мыть в посудомоечной машине. Не используйте средство для чистки духовок. Не прикасайтесь к поверхности ножом или любыми другими острыми предметами, Вы можете ее поцарапать! Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры, смоченной в мыльном растворе. Протрите насухо мягкой тряпкой. Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Они могут повредить поверхность противня.
Блокиратор дверцы (дополнительное оборудование)	Перед очисткой снимите блокиратор дверцы. Все пластмассовые детали замочите в горячем мыльном растворе и вымойте мягкой губкой. Протрите насухо мягкой тряпкой. При сильных загрязнениях блокиратор дверцы может не срабатывать или недостаточно надежно блокировать дверцу.
Варочная панель	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели.
Нижний выдвижной ящик (дополнительное оборудование)	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.

Принадлежности

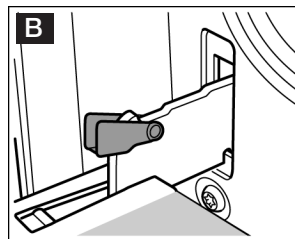
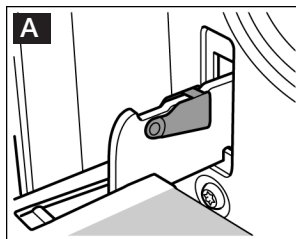
Промойте в теплой воде с моющей жидкостью.
Протрите губкой или почистите щеткой.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. А), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете ее снять.

Если Вы откинете фиксаторы (Рис. В) для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрывать дверцу будет невозможно.

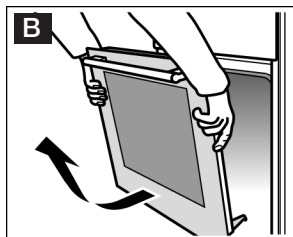
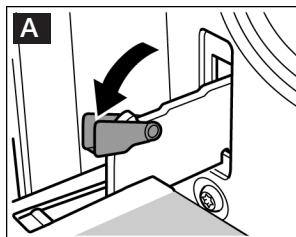


Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева. (Рис. А)
3. До конца откройте дверцу духового шкафа. (Рис. В)

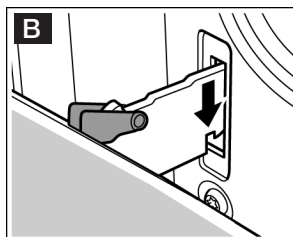
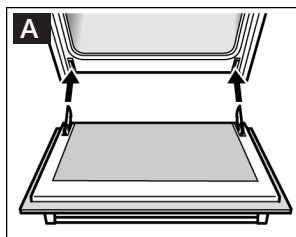
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



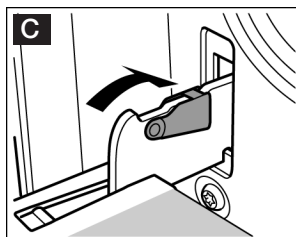
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий. (Рис. А)
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон. (Рис. В)



3. Снова установите фиксаторы. (Рис. С)
Закройте дверцу.



Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста Сервисной службы.

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.
	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 неровно.	Поставьте все части конфорки правильно.

Ошибка	Возможная причина	Информация/поправка
Конфорки не зажигаются.	Вилка не вставлена в розетку сети электропитания.	Включите 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.	Поменяйте прокладку 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.

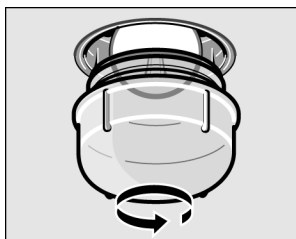
Если ваше устройство неправильно отремонтировано, вы можете быть подвержены большой опасности.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорает, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность удара током!
Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



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

Замена стеклянного колпака

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак 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. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской можно найти в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне защитной панели нижнего ящика духового шкафа. Чтобы Вам не пришлось долго искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.

Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.

Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Информация о приготовлении пищи на нижней газовой грелке духовки

Таблица с инструкциями о приготовлении замороженной пищи в духовке.

При включенном газе нижней горелки духовка лучше прогревается посередине. Это означает, что снизу блюдо будет лучше приготовлено.

Пироги и другие кондитерские изделия		Высота	Температура °C	Время приготовления, минут
Печенье	Противень	3	180	45-55
Пирог	Глубокий противень	2	180	75
	Широкий противень	3	180	70
Пирожки	Противень + бумажные формочки для пирожков	4	170	80
Бисквит	Открывающаяся круглая форма темного цвета	3	180	55
Яблочный пирог	Открывающаяся форма	2	230	70
Ревани (сладкий пирог из муки и яиц)	Прямоугольное стеклянное блюдо	3	180	75

Открытый пирог с фруктами и ягодами и слоеное тесто*	Противень над грилем	Высота	Температура °С	Время приготовления, минут
Тонкие лепешки открытый пирог с фруктами и ягодами	Противень	3	190	70
Слоеное дрожжевое тесто	Противень	4	175	80
Заварное тесто	Противень	4	180	60
Пирог с кунжутом	Противень	4	190	70
Пицца	Противень	3	195	60

* Не лейте воду на горячую духовку.

Запеканки	Противень над грилем	Высота	Температура °С	Время приготовления, минут
Запеченные макароны	Прямоугольное стеклянное блюдо	2	190	70
Картофельная запеканка	Противень	2	180	75
Овощная запеканка	Керамическая посуда для приготовления запеканок	2	220	90

Газовый гриль

Таблица с советами о помещении замороженной пищи в духовку.

Мясо необходимо перевернуть, когда пройдет три четверти времени жарки на гриле.

Пищу, которую вы жарите, необходимо всегда ставить в центр гриля.

Пища	Тарелки и керамическая посуда	Уровень	Вид нагрева	Продолжительность выпекания, мин
Целая рыба, 1 кг (2 шт.)	Решетка гриля*	4		35-45
Порция рыбы, 500 г (4 кусочка)	Решетка гриля*	4		35-45
Стейк 500 г (2 кусочка шириной 3 см)	Решетка гриля*	4		30-40
Куриная гузка 1,5 кг (4 куска)	Решетка гриля*	4		40-50
Котлеты для гамбургеров, 270 г (6 шт.)	Решетка гриля*	4		10-20
Сосиски, 200 г (5 шт.)	Решетка гриля*	4		10-20
Тост (4 шт.)	Решетка гриля*	4		2-4
Запеченный бутерброд (4 шт.)	Решетка гриля*	4		3-5

* Поставьте эмалированный противень для гриля на нижний уровень духовки. В этом противне собираются жидкости и жиры.

Жарение на вертеле

На вертеле особенно хорошо можно приготовить большое жаркое, такое как рулька или птица. Мясо получится с румяной хрустящей корочкой.

Приготовление жаркого

Чтобы у жаркое прожарилось равномерно, а его корочка получилась румяной, соблюдайте следующие рекомендации:

Размещение и закрепление жаркого

Располагайте жаркое на вертеле как можно ближе к центру.

Закрепите жаркое с обеих сторон зажимами. При этом между задним зажимом и концом вертела должно оставаться как минимум 7 см.

Дополнительно можно стянуть жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно прикрепите к тушке. Тогда они не пережарятся. Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир стекал.

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Продолжительность, мин
Запеченый рулет из свинины	2 кг	Вертел	1		200
Жаркое	1 кг	Вертел	1		120
Цыпленок	1,5 кг	Вертел	1		90
Утка	1,7 кг	Вертел	1		100

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.