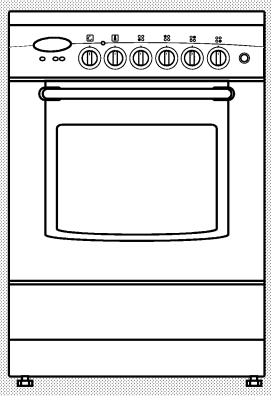


HSV 452 C IL



en Operating Instructions
ru Инструкция по эксплуатации

Household Appliances

Internet: http://www.bosch-hausgeraete.de
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

BOSCH

en 3
ru 44

Table of Contents

General **5**

Safety instructions **6**

Important safety information 6

How to prevent damage to your appliance 8

This is your new cooker **9**

The control panel 10

Types of heating 11

Oven and accessories 13

Before using your new cooker for the first time **15**

Setting the time 15

Heating up the oven 15

The hob **16**

The hotplate 16

Igniting the hotplate 17

Oven **18**

Manual mode 18

Oven switches off automatically 19

Acoustic signal 21

Timer 21

Cakes and pastries **23**

Baking tips 25

9000024831 -25.01.05-002

Meat, poultry, fish **27**
Meat 28
Poultry 29
Fish 30
Roasting and grilling tips 30
Soufflés, gratin, toast **31**
Thawing food **32**
Drying fruit and vegetables **33**
Preserving fruit and vegetables **34**
Preparation 34
Setting procedure: 34
Preserving fruit 35
Preserving vegetables 35
Removing the jars 35
How to conserve energy **36**
Care and cleaning **37**
Important information 37
Appliance exterior 37
Hob 38
Oven 38
Seals 39
Base drawer 39
Accessories 39
Troubleshooting **40**
Changing the oven light bulb 41
Customer service **42**
Test dishes **43**

General

With the purchase of your new cooker you have decided on a modern, high-quality domestic appliance.

Each appliance which leaves our factory is checked carefully to ensure that it functions properly and is in perfect condition. If you have any questions – especially with respect to installation and connection – please do not hesitate to contact our customer service department.

Further information and a selection of our products can be found on our Internet page:

http://www.bosch-hausgeraete.de

Before using your new cooker, please read and follow these operating instructions carefully. The operating instructions contain important information concerning safety, operation and care of the appliance. Please also observe all information enclosed with the appliance.

Retain all documentation for subsequent use or for the next owner of the appliance.

These operating instructions describe various models. Any differences are indicated.

We take the protection of our environment for granted.
All used packaging materials are environmentally friendly and recyclable.
Please ask your dealer or inquire at your local authority for more information on protection of the environment.

Safety instructions

Important safety information

⚠ **Warning!**
The electrical and gas connections as well as any adjustment and conversion work must be carried out by qualified technicians only. The regulations of the energy supply company must be observed.

Follow the assembly and installation instructions.

ⓘ An incorrectly connected cooker will invalidate the warranty.

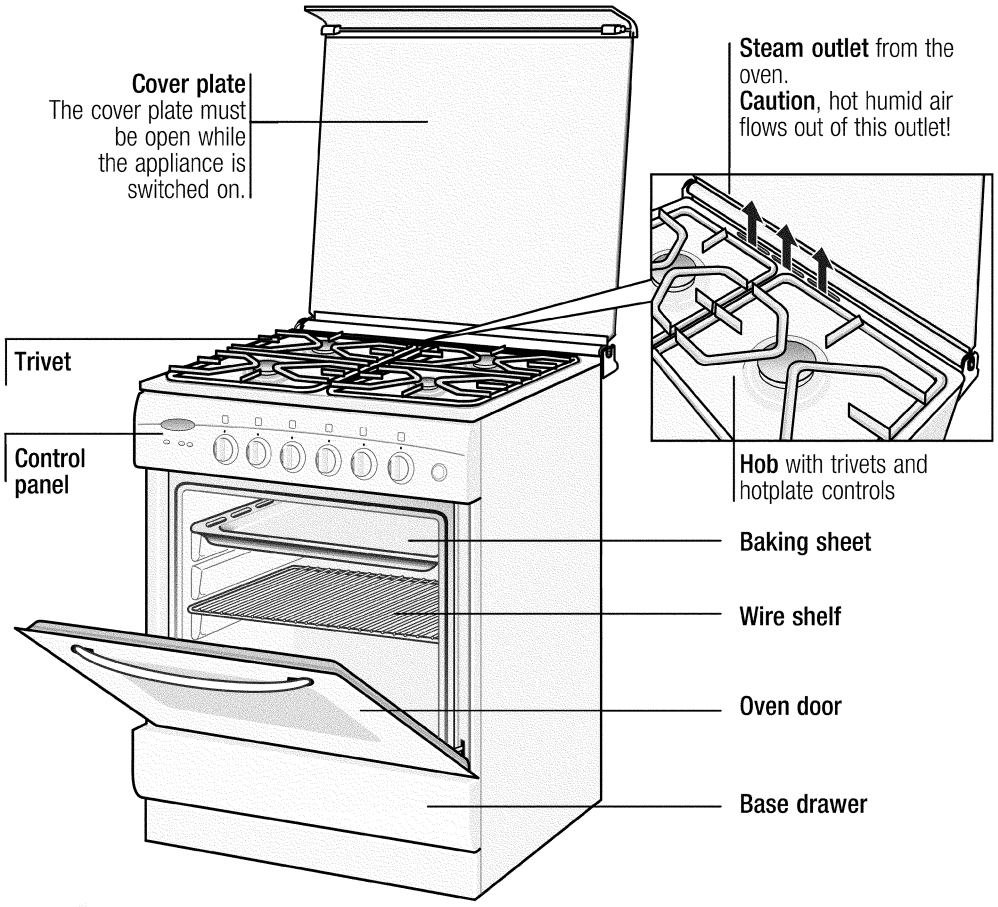
- Our appliances comply with the relevant safety regulations for gas and electrical appliances. Repairs may be carried out by a qualified technician or by customer service only. Improper repairs may place the user at considerable risk.
- Check the cooker for damage. Do not switch on a damaged appliance, but consult customer service.
- This cooker complies with the regulations for heating appliances. Switches and the oven door handle become hot if the cooker is operated for a prolonged period at a high temperature.
- The surfaces of the heating and hotplate controls, the inner surfaces of the oven and the steam outlet become very hot. Keep children and pets away from the cooker.
- **Risk of burns!**
  Do not leave the cooker unattended if cooking with fat or oil. Overheated oil may ignite.
  Never pour water onto burning fat or oil.
  Cover the pan to extinguish the fire and switch off the hotplate. Leave the utensil to cool down on the hotplate.

- Cables must not touch the hot hotplates or become jammed in the oven door. The insulation could be damaged.
- Do not place combustible or explosive objects on the hotplates or store them in the oven or the base drawer. They could ignite if the appliance is switched on unintentionally.
- Use the cooker for preparing food only.
- If the appliance is defective, close the gas tap and switch off the cooker fuse in the fuse box.
- The cooker is designed for domestic use. The appliance is not suitable for industrial use.
- Provide good ventilation at the installation location. An extractor hood is recommended for use. If the cooker is used intensively, provide additional ventilation, e.g. by opening a window or switching the extractor hood to a higher setting.
- Observe the specifications on the rating plate. The rating plate is situated on the rear of the cooker.

How to prevent damage to your appliance

- Do not a slide baking sheet on the oven base. Do not line the oven base with aluminium foil. Otherwise, there will be a heat accumulation which will no longer correspond with the indicated cooking times and the enamel will be damaged.
- Do not pour water into a hot oven. The enamel may be damaged.
- Prevent water splashing onto the glass of the open oven door while the oven is hot. The glass could shatter and injure the user.
- Do not stand or sit on the cooker, open oven door or base drawer.
- The oven door must close properly. Always keep the oven door seal clean.
- Do not place sharp-edged or hot implements in the base drawer. The drawer could be damaged.
- Prevent water splashing onto the hotplate controls while they are hot. The enamel on the burner caps could be damaged.
- Ensure that the cooker/oven is not switched on while the cover plate is closed. Otherwise, the water vapour which occurs in the oven cannot escape through the steam outlet on the hob.
  The cover plate could be damaged and the baking result would be impaired.
  Even gas flames on the hotplates heat up the cover plate.
  The cover plate could be damaged.
- **Caution:**
  Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.

This is your new cooker



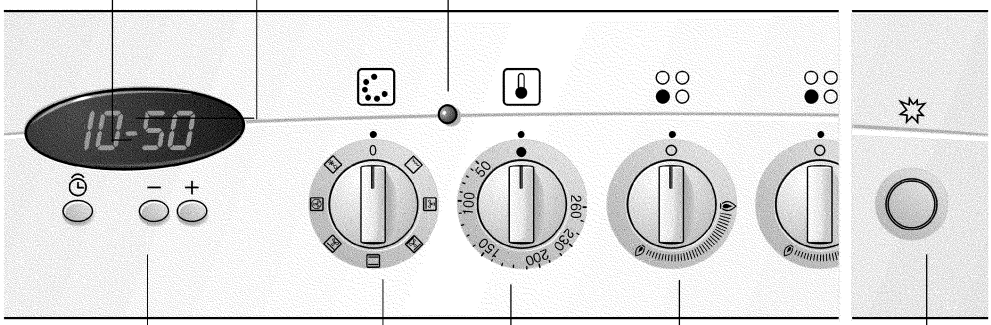
Details may differ depending on the appliance type

The control panel

Display
automatic mode

Display
manual mode

On/Off indicator light
The On/Off indicator light illuminates when the temperature selector and the function selector have been switched on, while the oven is heating up and when the operating mode has been programmed. The On/Off indicator light goes out when the selected temperature has been reached.



Oven clock

= manual button

– = reset button

\+ = preset button

Function selector

The function selector has the following settings:

= thaw

= circulating air

= hot air and top heat

= top/bottom heat

= hot air with top/ bottom heat

= hot air and bottom heat

= grill

Temperature selector

Stepless temperature control from 50 to 260 •C.

4 hotplate switches
(stepless control)

The hotplate switch has the following settings:

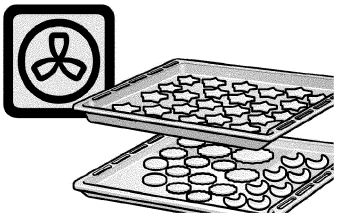
= large flame
= highest power setting

= small flame
= lowest power setting

= electronic ignitor

Types of heating

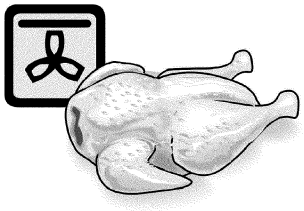
You can select the optimum cooking method for every dish. The following types of heating are available:



Circulating air

The heat is distributed evenly by a fan in the oven. The temperature can be set lower than for other types of heating. This saves energy. In circulating air mode you can bake simultaneously on **two levels**.

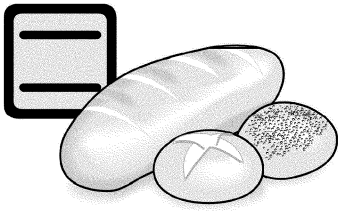
Circulating air is most suitable for drying, thickening and preserving fruit and vegetables.



Hot air and top heat

Top heat is distributed evenly by a fan in the oven.

This type of heating is ideal for roasting large joints of meat.



Top/bottom heat

The heat is distributed evenly from top and bottom onto cakes and roasts.

Top/bottom heat is most suitable for bread, sponge cakes or cheesecakes as well as fruit flans.

This setting is also suitable for cooking lean pieces of beef, veal and game in an open or closed utensil.

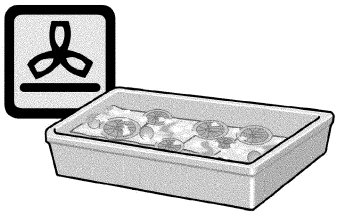
This type of heating is recommended for cooking on **one level**.



Hot air and top/bottom heat

The top/bottom heat is distributed evenly by a fan in the oven.

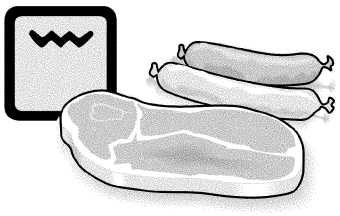
This type of heating is suitable for cooking cakes, pastries and biscuits and is recommended for cooking on **one level**.



Hot air and bottom heart

Bottom heat is distributed evenly by a fan in the oven.

This type of heating is suitable for cooking on one level and for dishes which require more bottom heat.



Grilling

This type of heating is excellent for grilling slices of meat, chicken pieces, rissoles, sausage and toast in the oven.

The heat comes from the top of the oven; as a result, the outer layer of the meat is crisper than the inside of the meat.



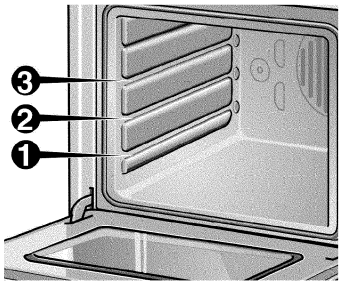
Thawing

Your cooker allows you to thaw deep-frozen food gently.

Cold air is circulated in the oven.

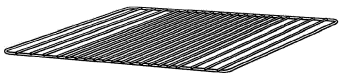
Oven and accessories

The accessories can be inserted at three different levels in the oven.



Important:
Use the recommended shelf positions. This ensures a good baking and roasting result.

Accessories



Wire shelf
for utensils, cake tins, joints of meat, items of food for grilling and deep-frozen dishes.



Enamelled baking sheet
for cakes and biscuits. The baking sheet can also be used to catch fat if you grill food directly on the wire shelf.

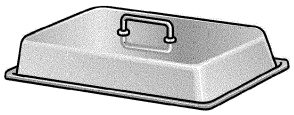
Optional accessories



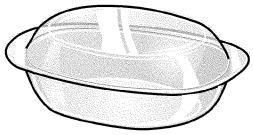
Glass baking tray HEZ 60 GP
for cakes and biscuits.



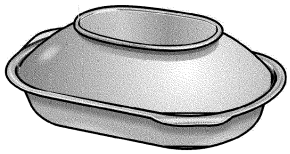
6-litre "profi" pan HEZ 4710
for large succulent roasts, deep-frozen products and fruit flans. Insert the "profi" pan on the combination grill pan into the oven.



Cover for 6-litre (10½ pt) "profi" pan **HEZ 4701**



3.5-litre (6¼ pt) **glass oval roaster HMZ 21 GB**
for soufflés and roasts. Insert the glass oval roaster on the wire shelf into the oven.



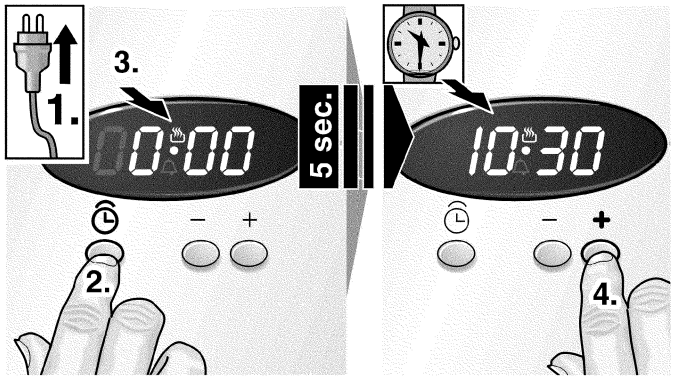
5-litre (8¾ pt) **metal oval roaster HEZ 6000**
for succulent roasts. Insert metal oval roaster on the wire shelf into the oven.

Accessories can be purchased from your dealer.
He will be happy to advise you.
Please quote the HEZ or HMZ number.

Before using your new cooker for the first time

Setting the time

After connecting the cooker or following a power failure, "0.00" flash on the display.



1. Press the ⏲ button. "♨" illuminates.
2. Press the + or – button and set the current time.

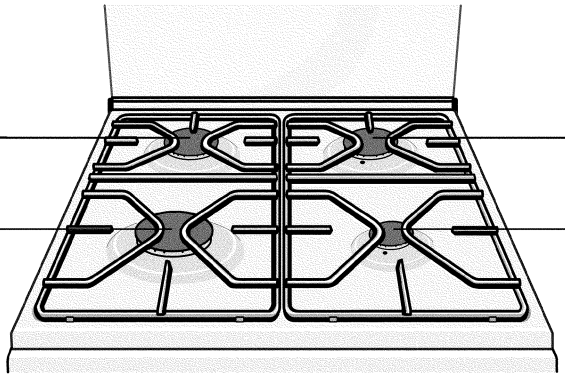
Heating up the oven

To remove new odours, heat up the empty, closed oven for 60 minutes.

Proceed as follows:

1. Set the temperature selector to maximum temperature.
2. Set function selector to "⊟".
3. Programme the timer – see Page 19.
4. After 60 minutes set the function selector to "0" and temperature selector to "●". Cancel the programmed time

The hob

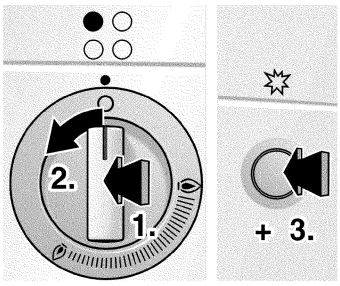


The hotplate

Proceed as follows:

1. Open the cover plate.
2. Check that the trivets and burner elements are positioned correctly.
3. Place the pan in the middle of the trivet over the hotplate. Use pans with a flat base.

Igniting the hotplate



Proceed as follows:

1. Open the cover plate.
   The cover plate must be open while the appliance is switched on.
2. Press in the corresponding hotplate switch and
3. rotate in an anti-clockwise direction to the "⌀" symbol.
4. Press electronic igniter.

i All hotplate igniters spark at the same time.

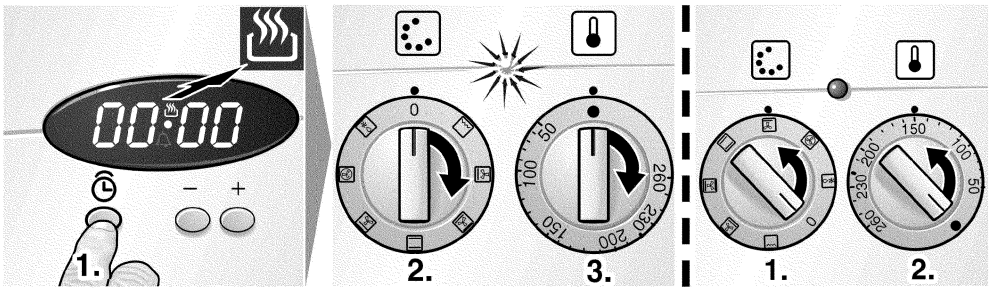
5. Hold down the hotplate switch for approx. 1-3 seconds. The gas flame of the selected hotplate burns. If the gas flame goes out, the thermal release automatically disconnects the gas supply.
6. Check that the gas flame is burning, otherwise repeat the process.
7. Set the hotplate switch to the required power. The hotplate switch can be regulated steplessly from the largest to the smallest flame.
8. To end the cooking process: Set the hotplate switch to "O".

Oven

Manual mode

You start and end the required cooking process. The oven is on until it is manually switched off.

i The cooking tables give practical tips on dishes, functions and temperatures.



1. Open the cover plate.
   The cover plate must be open while the appliance is switched on.
2. Press the ⏲ button: "♨" illuminates.
3. Set the function selector to the required function. The oven switches on.
4. Set the temperature selector to the recommended temperature. The ON/OFF indicator light illuminates until the selected temperature has been reached.

Switching off manual mode

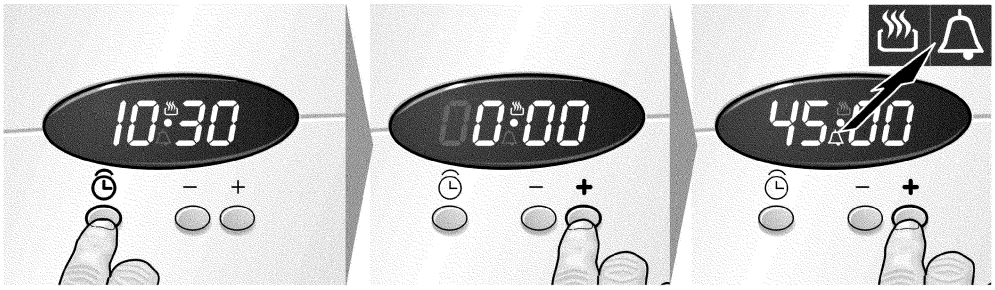
1. Set the function selector to "0".
2. Set the temperature selector to "●".

Oven switches off automatically

You start the required cooking process and the oven automatically switches off at the programmed time.

i The cooking tables give practical tips on dishes, functions and temperatures.

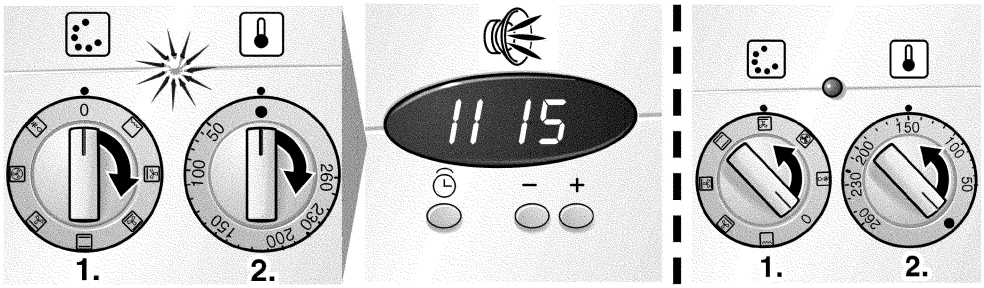
1. **Open the cover plate. The cover plate must be open while the appliance is switched on.**



Programming the timer

2. Press the ⏲ button: "♨" illuminates.
3. Press the + or – button: Set the recommended cooking duration. "♨" and "🔔" illuminate.

i The requested time can be set up to 10 hours in minutes or hours.
Up to 99 minutes, the setting is made in 10 second steps, from 1 hour 40 minutes, the setting up to the 10 full hours, is carried out in 1 minute steps.



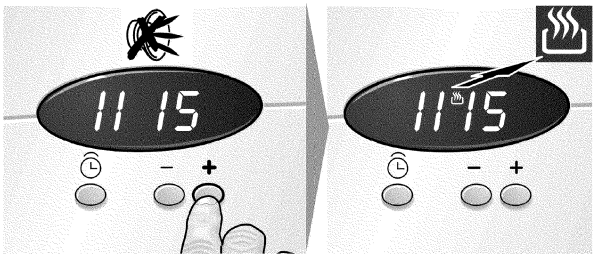
4. Set the function selector to the required function. The oven switches on.
5. Set the temperature selector to the recommended temperature. The ON/OFF indicator light illuminates until the selected temperature has been reached.

ⓘ When the automatic programming starts, the counting in the display is running backwards. Should you wish to see the actual time in the display, following the programming of the baking time, press button ⏲ and the time will be shown for 6 seconds. After these 6 seconds, the remaining baking time will once again be shown.

Switching off the appliance

When the cooking time has elapsed, a signal is emitted. The oven switches off automatically.

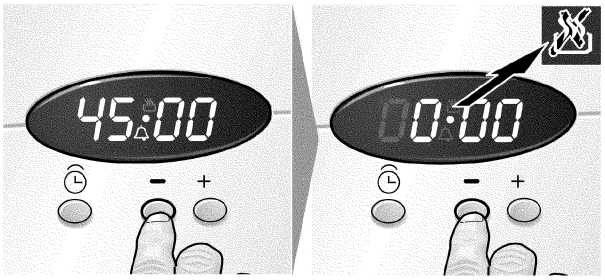
1. Set the function selector to "0".
2. Set the temperature selector to "●".



3. Press the + button: The signal is switched off. "♨" is displayed.

ⓘ If the clock alarm is not stopped, then it will be audible for max. 7 minutes.

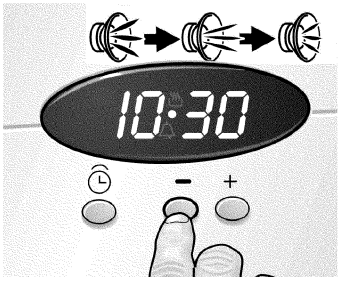
Ending the cooking time early



1. Set the function selector to "0".
2. Set the temperature selector to "●".
3. Press the – button until "0.00" is displayed. "♨" goes out.

ⓘ If the – button is no longer pressed, the current time is displayed after approx. 5 seconds.

Acoustic signal



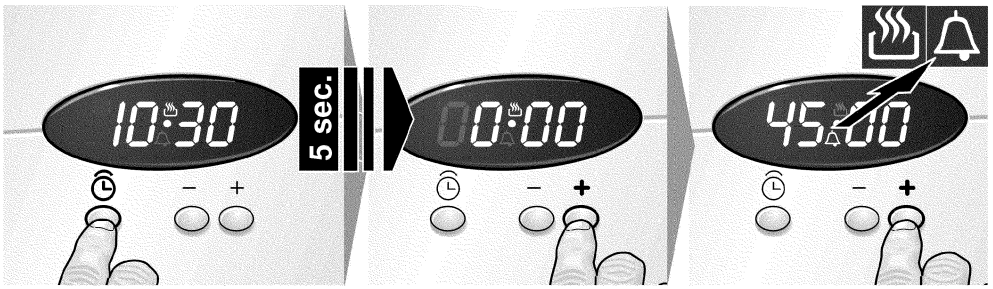
You can select 3 different acoustic signals.

1. Press and release the – button: The selected acoustic signal is emitted.

Timer

You can use the clock as a timer.

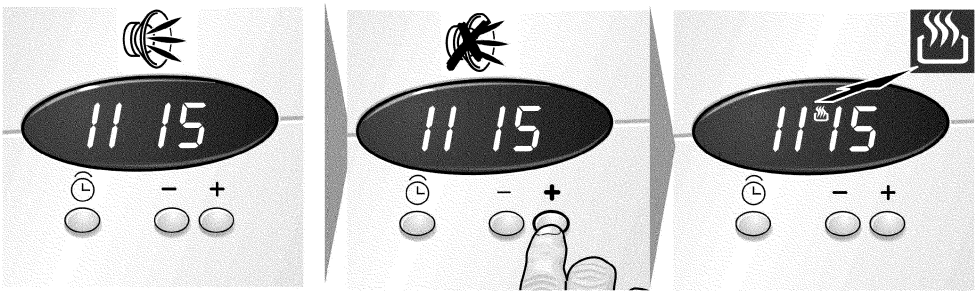
ⓘ Make sure that the function and temperature selector are switched off. Otherwise the oven will be permanently on.



1. Press the ⏲ button: "♨" illuminates.
2. Press the + or – button: Set the required time. "♨" and "🔔" illuminate. The current time is displayed after approx. 5 seconds.

ⓘ The requested time can be set up to 10 hours in minutes or hours.
Up to 99 minutes, the setting is made in 10 second steps, from 1 hour 40 minutes, the setting up to tje 10 full hours, is carried out in 1 minute steps.

ⓘ A signal is emitted when the set time has elapsed.



Switching off the acoustic signal

3. Press the + button: The signal is switched off. "♨" is displayed..

ⓘ If the clock alarm is not stopped, then it will be audible for max. 7 minutes.

Cakes and pastries

Baking tins

Dark metal tins are most suitable. You should use hot air for light thin-walled baking tins or glass tins, although baking times will be extended and cakes will not brown as evenly.

Always place the cake tin on the wire shelf.

Tables

The table values refer to insertion into a cold oven. This will save you energy. If you preheat the oven, you will reduce the baking times by 5–10 minutes.

The temperature and baking duration depend on quantity and quality of the dough. Therefore, ranges are indicated in the tables. First try baking at the lower value. A lower temperature produces a more even browning. If required, increase the value next time.

Additional information can be found under "Baking tips" after the tables.

Baking in tins	Tin on the wire shelf	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Sponge cake	Cake tin / spring form tin / rectangular tin	2		160–180	50–65
Fine sponge cake	Dark spring form tin Ø 26 cm (10½ in)	2		165–185	30–40
Fruit flan or cheesecake*	Dark spring form tin Ø 26 cm (10½ in)	2		170–190	70–90
Fruit flan made of cake mixture	Dark spring form tin Ø 26 cm (10½ in)	2		150–170	50–60

* Leave cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Baking on the baking sheet	Number of baking sheets	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Cake mixture or yeast dough with dry topping	1 sheet	2		150–170	25–35
	2 sheets	1 + 3		140–160	35–45
Cake mixture or yeast dough with juicy topping (fruit)	1 sheet	2		170–190	45–55
	2 sheets	1 + 3		150–170	55–65
Swiss roll (preheat)	1 sheet	2		180–200	15–25
Pate	1 sheet	2		170–190	40–50
Pizza	1 sheet	2		190–210	25–35
Yeast bread made of 1350 g (3 lb) dough*, (preheat)	1 sheet	2		190–210	45–55

* Do not pour water directly into the hot oven.

Small pastries	Number of baking sheets	Level	Type of heating	Temperature •C	Duration in minutes
Biscuits*	1 sheet	2		140–160	15–25
	2 sheets	1 + 3		130–150	25–35
Meringue	1 sheet	2		70–90	120–140
Cream puff	1 sheet	2		210–230	30–40
Puff pastry*	1 sheet	2		180–200	25–35
	2 sheets	1 + 3		170–190	25–35

* Switch off before the cooking time has elapsed and use residual heat to complete the baking.

Baking tips

You want to bake pastries according to your own recipe.	Look in the baking tables for similar pastries.
This is how you determine whether the sponge cake has baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time insert a skewer at the highest point of the cake. If dough does not stick to the skewer, the cake is ready.
The cake sinks in the middle.	Next time use less liquid or reduce the oven temperature by 10 degrees. Observe the indicated mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower round the edge.	Grease only the base of the spring form tin. After baking, carefully loosen the cake with a knife.
The top of the cake is too dark.	Place the cake on a lower shelf level, reduce the temperature and bake slightly longer.
The bottom of the cake is too dark.	Next time place the cake on a higher shelf level and reduce the temperature.
The cake is too dry.	Make small holes in the cake with a toothpick. Then trickle fruit juice or an alcoholic drink over the cake. Next time increase the temperature by 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or the cake (e.g. cheesecake) looks o.k. but is doughy inside (lumpy, streaked with water).	Next time use slightly less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. If cakes have a juicy topping, bake the base first, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and place the topping on the base. Please follow recipes and observe baking times.
The biscuits stuck to the baking sheet.	Briefly put the baking sheet back in the oven. Then remove the biscuits immediately. Next time line the baking sheet with greaseproof paper.

The cake cannot be turned out of the tin.	After baking, leave the cake to cool down for another 5–10 minutes, then it will be easier to remove from the tin. If the cake still cannot be removed, carefully loosen the edge with a knife. Turn out the cake, covering the tin several times with a cold, wet cloth. Next time grease the tin thoroughly and sprinkle with breadcrumbs.
You have measured the oven temperature with your own thermometer and noticed a difference.	The centre oven temperature is measured by the manufacturer under standard test conditions. At home the oven accessories together with your own bakeware will contribute towards any difference in temperature measurements that might be recorded.
The pastries are not uniformly browned.	Reduce the temperature slightly, then the pastries will brown more uniformly. Bake delicate pastries with top and bottom heat on one level. Even projecting greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to fit the baking sheet.
The bottom of the fruit flan is too light. The fruit juice runs over.	Next time use the deeper professional pan (optional accessory).
You have been baking on several levels. The pastries are darker on the top baking sheet than on the lower ones.	Reduce the temperature slightly, then the pastries will brown more uniformly. The pastries on the baking sheets which were placed simultaneously in the oven may not all be ready at the same time. Leave the lower baking sheets in the oven for a further 5–10 minutes or put them in earlier.
When baking fruit flans, condensation occurs.	Water vapour may occur during the baking process. Much of the water vapour escapes through the steam outlet. The water vapour may condense on the open cover plate and drip off. This is quite normal.

Meat, poultry, fish

Utensil

Basically, you can use any heat-resistant utensil. For large joints you can also use the profi pan (optional accessory).
Always place the utensil in the centre of the wire shelf.
A hot glass utensil should be placed on a dry kitchen towel. If the utensil is placed on a wet surface, the glass may crack.

Roasting tips

The roasting result depends on the type and quality of the meat.

Add 2–3 tbs. liquid to lean meat, 8–10 tbs. to a pot-roast, according to the size of the meat.
Pieces of meat which weigh 1.5 kg (3lb 5 oz) or more should be turned over after half the cooking time.
When the joint is ready, switch off the oven, keep the door closed and leave the joint to "rest" for another 10 minutes. This will improve distribution of the meat juices.

Grilling tips

When grilling meat, always keep the oven door closed.

If possible, use pieces of meat which are the same thickness. They should be at least 2–3 cm (1–1½ in) thick. The pieces of meat will then brown evenly and remain nice and juicy. Do not season the steaks until they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire shelf.
A single piece of meat is best placed in the centre area of the wire shelf.
Also insert the baking sheet on shelf level 1. The meat juices are collected and the oven remains cleaner.
Turn over the pieces of meat after ½ the indicated time.

Meat

The table values refer to insertion into a cold oven.
The times indicated in the table are approximate values.
They are dependent on the quality of the meat.

Meat	Weight	Utensil	Level	Type of heating	Tempe-rature °C	Duration in minutes
Beef (leg), (preheat)	1.5 kg (3 lb 5 oz)	Deep "profi" pan, without cover****	1		190–210	90
Sirloin, medium-rare* (preheat)	1 kg (3 lb 5 oz)	Deep "profi" pan, without cover****	1		230–250	40
Steak, cooked through	4 pieces	Wire shelf + sheet***	3		230–250	25
Steak, medium–rare***	4 pieces	Wire shelf + sheet***	3		230–250	20
Pork without skin (e.g. neck)	1.5 kg (3 lb 5 oz)	Glass oval roaster, wire shelf	1		180–200	100
Pork with skin** (e.g. shoulder, knuckle)	1.5 kg (3 lb 5 oz)	Glass oval roaster, wire shelf	1		190–210	100–120
Sausage	750 g (3 lb 5 oz)	Wire shelf + sheet***	2		220–240	15
Veal in the oven (preheat)	1.5 kg (3 lb 5 oz)	Deep "profi" pan, without cover****	1		190–210	100
Boned leg of lamb (preheat)	1.5 kg (3 lb 5 oz)	Deep glass pan, without cover****	1		140–160	60

* Turn over sirloin after half the roasting time. When the roasting time has elapsed, wrap the sirloin in aluminium foil and leave to "rest" in the oven.

** When roasting pork, score the skin with a knife and if the meat has to be turned over during the roasting time, first place the meat with the skin face down in the oval roaster. Always use a heat-resistant utensil.

*** Insert baking sheet on shelf level 1.

**** Insert the wire shelf at the recommended shelf level. Place the dish in the centre of the wire shelf.

Poultry

The table values refer to insertion into a cold oven.

Poultry turns especially crispy brown if it is smeared with butter salt water, fat or orange juice at the end of the roasting time.

Turn over the whole bird after half the cooking time.

If cooking duck or goose, prick the skin under the wings to allow the fat to run out.

If grilling poultry directly on the wire shelf, insert the baking sheet on shelf level 1.

Poultry	Weight	Utensil	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Chicken halves 1–4 pieces	400 g (1 lb 12 oz) each	Wire shelf + sheet*	2		190–210	50–60
Chicken pieces	250 g (1 lb 12 oz) each	Wire shelf + sheet*	2		190–210	30–40
2 whole chickens	1 kg (1 lb 12 oz) each	Wire shelf + sheet*	2		200–220	50–70
Duck	2,0 kg (3lb 5 oz)	Glass oval roaster, wire shelf	1		180–200	90–120
Goose	3 kg (3 lb 5 oz)	Wire shelf + sheet*	1		150–170	150–180
Baby turkey	2.5– 3 kg (5 lb 8 oz – 6 lb 8 oz)	Wire shelf + sheet*	1		160–180	150–180
2 turkey legs	800 g (1 lb 12 oz) each	Deep "profi" pan, without cover**	1		190–210	95–105

* Insert baking sheet on shelf level 1.

** Insert the wire shelf at the recommended shelf level. Place the dish in the centre of the wire shelf.

Fish

The table values refer to insertion into a cold oven.

Fish	Weight	Utensil	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Grilled fish	1.5 kg (3lb 5 oz)	Wire shelf + sheet*	2		210–230	50–60
Sliced fish	300 g (10½ oz) each	Wire shelf + sheet*	2		230–250	20–30

* Insert baking sheet on shelf level 1.

Roasting and grilling tips

The weight of the roast is not indicated in the table.

If the weight of the roast is not shown in the table, select the closest lower weight and extend the time.

How can you determine whether the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from a specialist outlet) or do the "spoon test." Press a spoon on the roast. If the roast feels firm, it is ready. If the spoon leaves a depression, cook the roast for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is burnt in places.

Check the shelf level and the temperature.

The roast looks fine but the gravy has burnt.

Next time select a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks o.k. but the gravy is too light and watery.

Next time select a larger roasting pan and add less liquid.

Water vapour is produced when meat juices are poured over the roast.

Use grilling with circulating air instead of top and bottom heating. As a result, the meat juices will not be heated to such a high temperature and less water vapour will be produced.

Soufflés, gratin, toast

The table values refer to insertion into a cold oven.

Dish	Utensil	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Savoury soufflés made of cooked ingredients (e.g. pasta soufflé)	Soufflé dish**	2		220–240	35–45
Savoury soufflés made of raw ingredients* (e.g. potato gratin)	Enamelled baking sheet	2		160–180	50–60
Toast (4 slices)	Wire shelf + sheet***	3		220–240	2–3
Toast with topping (4 slices)	Wire shelf + sheet***	3		210–230	5–7

* Soufflé may be max. 2 cm high.

** Insert the wire shelf at the recommended shelf level. Place the dish in the centre of the wire shelf.

*** Insert baking sheet on shelf level 1.

Thawing food

Take food out of the packaging and place in a suitable utensil on the wire shelf.

Please follow the manufacturer's instructions on the packaging.

The thawing times depend on the type and quantity of food.

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C
Perishable frozen food e.g. cream cakes, butter-cream cakes, cakes with (chocolate) icing, fruit	Wire shelf	2		Temperature selector remains switched off
Other deep-frozen products* Chicken, sausage and meat, bread, bread rolls, cakes and other pastries	Wire shelf	2		Temperature selector remains switched off

* Cover frozen food with temperature-resistant foil. Place poultry on a plate with breast face down.

Drying fruit and vegetables

- ❑ Use undamaged fruit and vegetables only and wash thoroughly.
- ❑ Leave them to drip dry or dry them.
- ❑ Line the baking sheet and wire shelf with greaseproof paper.

Food	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in hours
800 g (1lb 12 oz) apple slices	1+3		80	Approx. 5
800 g (1lb 12 oz) pear slices	1+3		80	Approx. 8
1.5 kg (3lb 5 oz) plums	1+3		80	Approx. 5–9
200 g (7 oz) vegetables or 200 g (7 oz) pepper mint, basil, etc.	1+3		80	Approx. 1½

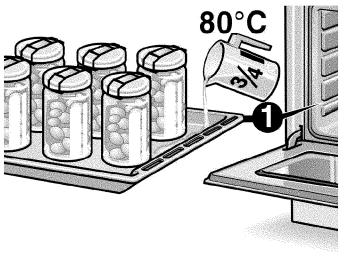
Note: Turn very juicy fruit or vegetables several times. Immediately remove the dried fruit/vegetables from the paper.

Preserving fruit and vegetables

Preparation

- ❑ The jars and rubber rings must be clean and undamaged. If possible, use jars which are the same size. The specifications in the table refer to 1-litre (1¾ pt) round jars.
  Warning! Do not use large or tall jars. The lids could explode.
- ❑ Use undamaged fruit and vegetables only. Wash them thoroughly.
- ❑ Fill the jars with the fruit or vegetables. If required, wipe the edges of the jars again. They must be clean. Place a wet rubber ring and lid on each jar. Seal the jars with clips.
- ❑ Do not place more than six jars in the oven.
- ❑ The times indicated in the tables are approximate values. They may be affected by room temperature, number of jars, quantity and temperature of the contents of the jars. Before switching over the jars or switching off the oven, ensure that droplets have formed in the jars.

Setting procedure:



1. Insert the baking sheet at shelf level 1. Arrange the jars so that they do not touch each other.
2. Pour approx. ¾ litres ((750 ml) (1½ pt)) of hot water (approx. 80 °C) into the baking sheet.
3. Close the oven door.
4. Set the function selector to ⊙.
5. Set the temperature selector to 100–125 °C.
6. Programme the timer – see Page 19.

Preserving fruit

As soon as droplets form in the jars, i.e. when bubbles rise at brief intervals – after approx. 40–50 minutes –, switch the temperature selector off. The function selector remains switched on.

After 25–35 minutes of additional heating, the jars should be taken out of the oven. If the jars are allowed to cool down for longer in the oven, bacteria could form and encourage acidification of the preserved fruit. Switch the function selector off.

Fruit in 1-litre(1¾ pt) jars	When droplets form	Additional heating in minutes
Firm apples	Switch off	15
Plums	Switch off	15
Sour cherries	Switch off	15
Cornelian cherries	Switch off	15

Preserving vegetables

As soon as droplets form in the jars, switch the temperature selector back to approx. 120–140 °C. Switch off the temperature selector according to the table. Leave the vegetables in the oven for a further 30–35 minutes. The function selector remains switched on. Programme the timer – see Page 19.

Vegetables with cold stock in 1-litre (1¾ pt) jars	When droplets form	Additional heating in minutes
Okra	10 minutes	10
Peas	20 minutes	10
Tomatoes	15 minutes	10
Green beans	20 minutes	10

Removing the jars

Do not place the jars on a cold or wet surface. They could crack.

How to conserve energy

- ❑ We recommend pans and frying pans which have thick, even bases. Uneven bases prolong the cooking times.
- ❑ Always select a pan which is the correct size for the quantity of food. A large, partly filled pan requires a lot of energy.
- ❑ Always cover pans and frying pans with a correctly fitting lid.
- ❑ Maximum heat is transferred if the pan base and hotplate are the same size. When purchasing pans, please note that the manufacturer frequently indicates the upper pan diameter which is usually larger than the diameter of the pan base.
- ❑ Switch back to a lower heat setting in good time.
- ❑ The gas flame must always be in contact with the pan base.
- ❑ Use residual heat. If cooking times are long, you can switch off the hotplate 5–10 minutes before the end of the cooking time.
- ❑ Do not preheat the oven unless recommended in the recipe or in the table in the operating instructions.
- ❑ Use dark, black-painted or enamelled baking tins. They absorb heat especially well.
- ❑ If cooking times are long, you can switch off the oven 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking the food.

Care and cleaning

Important information

Do not use a high-pressure cleaner or steam jet!

Use a soap solution or an all-purpose cleaner only.

Never use scouring cleaners, steel wool, sharp or abrasive implements.

Special cleaners for cookers and ovens are not recommended. These cleaners are aggressive and cause stains.

Do not scratch off burnt-in food remnants, but wipe off with a damp cloth and soap solution.

Clean stainless steel surfaces with a soap solution and soft cloth or window leather only.

⚠ **Risk of injury!**
Make sure that the function and temperature selector are switched off. The gas supplay must be switshed off.

Appliance exterior

Clean the cooker with a damp cloth and soap solution. If dirt is stubborn, also use a hot soap solution. Carefully clean the wording on the fascia.

Then wipe the cooker dry.

ⓘ Slight colour differences on the front of the appliance can be attributed to the use of different materials such as glass, plastic and metal.

Hob

Immediately and carefully remove any boiled-over liquid or food remnants.

Wipe off burnt-in food remnants with a cloth and warm soap solution.

Hotplate burners

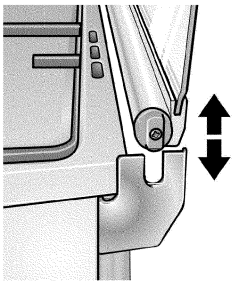
Carefully wipe hotplate burners with a damp cloth.

Clean removable burner parts with a hot soap solution. Do not clean in the dishwasher!
Do not use scouring or abrasive cleaners/implements.

Put cleaned, dry burner parts back in a horizontal position (flame must burn evenly). Incorrectly placed burner parts will impede ignition and may result in damage and gas odours.

Cover plate

Carefully clean the cover plate with a damp cloth. The cover plate can be removed for cleaning.



i Open the cover plate before detaching (spring released).

1. Open the cover plate.
2. Carefully remove the cover plate.

Attaching the cover plate:

3. Carefully and evenly insert the cover plate into the holders.

Oven

After use, always wipe out a warm oven with a hot soap solution. This will prevent food remnants from burning in.

Wipe off burnt-in food remnants with a cloth and warm soap solution.

Clean the door glass with glass cleaner and a soft, damp cloth.

Then wipe the oven dry.

Door glass

Clean the door glass with a glass cleaner and a soft, damp cloth.

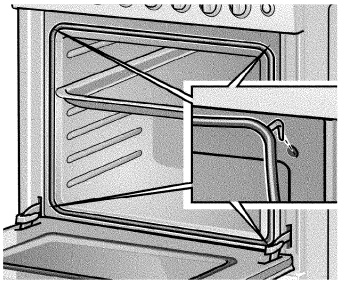
Note

The oven is enamelled. Enamel must be baked at very high temperatures. As a result, slight colour differences may occur.

Edges of thin baking sheets cannot be completely enamelled and may therefore be uncoated. Corrosion protection is guaranteed.

Seals

The seals on the oven can be cleaned with a soap solution. Never use corrosive or scouring cleaning agents.



If required, replace seals – available from customer service.

Base drawer

Wipe out the base drawer with a damp cloth. If it is very dirty, add a little detergent to the cleaning water.

Do not use corrosive or scouring cleaning agents.

Accessories

Preferably soak the accessories immediately after use in a soap solution. Residual dirt can then be removed quite easily with a brush or a sponge.

Troubleshooting

Important: Repairs may be carried out by a qualified technician or customer service only.

If your appliance is repaired incorrectly, you may be placing yourself in considerable danger.

Faults often have a simple cause which you can rectify yourself and thereby save yourself money and time.
The following table contains some useful tips.

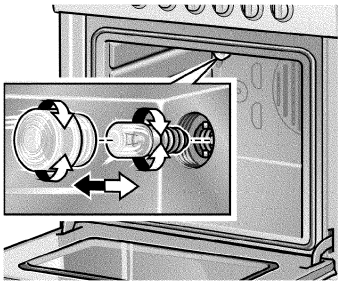
Contact customer service:

- if you cannot find the appropriate information in the table or
- if the fault persists.

Fault	Possible cause	Remedial action
Oven clock does not illuminate	Plug not in socket.	Insert plug.
	Fuse in fuse box defective.	Change fuse.
Oven clock is flashing "00:00".	Power was interrupted briefly.	Reset oven clock.
Oven is not heating up (oven clock illuminates).	Operating mode not programmed.	Program operating mode.
	Function selector or temperature selector not set.	Set accordingly.
Oven light does not illuminate (oven clock illuminates).	Oven light defective.	Change oven light bulb (see "Changing oven light bulb").
Oven door does not close properly.	Door seal defective.	Change door seal.
	Door seal not positioned correctly.	Check position, set correctly.

Fault	Possible cause	Remedial action
Electric ignition does not ignite the hotplate (power on)	Gas tap turned off.	Turn on gas tap.
	Burner parts not in the correct position.	Correctly position burner parts.
	Food remnants between hotplate burner and spark plug.	Carefully clean the gap between the hotplate burner and spark plug with a damp cloth.

Changing the oven light bulb



Heat-resistant replacement bulbs can be purchased from customer service or a specialist outlet. Please quote the E number and FD number of your appliance. Use these bulbs only.

⚠ **Risk of electric shock!**
Isolate the cooker.

Proceed as follows:

1. Switch off the cooker fuse in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the light bulb cover inside the oven in an anti-clockwise direction.
4. Replace the bulb with the same type of bulb.
5. Screw in the light bulb cover.
6. Remove the tea towel.
7. Switch on the fuse.

You can also change the light bulb cover yourself.

Customer service

Our customer service is available if your appliance needs repairing. The address and telephone number of your nearest customer service centre can be found in the telephone directory. The customer service centres listed will also be happy to provide you with the address and telephone number of your nearest customer service centre.

E number and FD number

Please always provide customer service with the product number (E-Nr.) and the production number (FD) as well as the gas type of your appliance. You can find this information on the rating plate at the back of the appliance.
To avoid spending a long time searching for this information in the event of a fault, please enter your appliance data here.

E-Nr.	FD

Customer service ☎

Test dishes

In compliance with standard DIN 44547 and EN 60350

Baking

The table values refer to insertion into a cold oven.

Dish	Accessories and tips	Level	Type of heating	Temperature °C	Duration in minutes
Viennese whirls	1 sheet	2		160–170	35–45
	2 sheets	1 + 3		140–160	30–40
Biscuits 20 x per sheet (preheat)	1 sheet	2		180–200	15–30
	2 sheets	1 + 3		150–170	20–30
Water biscuits	Dark spring form tin Ø 26 cm (10½ in)	2		165-185	30-40
Yeast cakes	1 sheet	2		170–190	45–65
	2 sheets	1 + 3		150–170	55–65
Apple pie	1 wire shelf + 2 light spring form tins*** Ø 2 0 cm (8 in)	2		170–190	70–85
	2 wire shelves** + 2 light spring form tins*** Ø 20 cm (8 in)	1 + 3		170–190	65–80
Toast (preheat for 10 minutes)	Wire shelf	3		230–250	1–2
Rissoles (beef burgers) 12x*	Wire shelf + sheet**	2		230–250	20–30

* Turn over after half the baking time.

** Insert baking sheet on shelf level 1.

*** Place cakes or biscuits diagonally on the wire shelf.

Содержание

Общая информация **46**
Указания по соблюдению безопасности **47**
Для Вашей безопасности 47
Как избежать неисправностей 49
Это Ваша новая плита **50**
Панель управления 51
Виды нагрева 52
Духовой шкаф и принадлежности 54
Перед первым использованием **56**
Как выставить время 56
Нагрев духового шкафа 56
Варочная панель **57**
Конфорка 57
Включение конфорки 58
Духовой шкаф **59**
Ручной режим работы 59
Духовой шкаф выключается автоматически 60
Звук сигнала 62
Будильник 62
Пироги и печенье **64**
Рекомендации по выпечке 67

Мясо, птица, рыба 70
Мясо 71
Птица 73
Рыба 74
Полезные советы 75
Суфле, запеканки, тосты 76
Размораживание 77
Сушка 78
Консервирование 79
Подготовка 79
Так проводится установка 79
Консервирование фруктов 80
Консервирование овощей 81
Извлечение банок из духового шкафа 81
Советы по экономии электроэнергии 82
Уход и чистка 83
Важные указания 83
Наружная поверхность плиты 83
Варочная панель 84
Духовой шкаф 85
Уплотнительные кольца 85
Нижний выдвижной ящик 86
Принадлежности 86
Неисправность, что делать? 86
Замена лампочки освещения духового шкафа ... 88
Служба сервиса 89
Контрольные блюда 90

Общая информация

Покупка Вашей новой электроплиты – это выбор, сделанный Вами в пользу современного бытового прибора высокого качества.

Каждый прибор, выходящий из стен нашего завода, прошел строгую проверку на правильность функционирования и безупречность состояния. На все возникшие у Вас вопросы – особенно те, которые касаются установки и подключения плиты – Вам всегда с радостью ответят специалисты нашей Службы сервиса.

Более подробную информацию и перечень нашей продукции Вы найдете в интернете на нашем сайте: http://www.bosch-hausgeraete.de

Прежде чем начать пользоваться новой плитой, прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и поступайте согласно приведенным в ней указаниям. В инструкции содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по использованию и уходу за плитой. Кроме того, мы рекомендуем внимательно изучить любую информацию, имеющуюся в комплекте поставки Вашей плиты.

Сохраните, пожалуйста, всю документацию, касающуюся Вашей плиты, на случай, если она Вам позднее понадобится, или для следующих владельцев плиты.

Данная инструкция по эксплуатации действительна для нескольких моделей плит. Отличия в инструкции указываются.

Защита окружающей среды для нас дело само собой разумеющееся. Нами используются только экологически чистые упаковочные материалы, пригодные для вторичного использования. Более подробную информацию по теме защиты окружающей среды Вы сможете получить в торговой организации, в которой Вы приобрели Вашу плиту, или в органах коммунального управления.

Указания по соблюдению безопасности

Для Вашей безопасности

⚠ **Внимание!**
Как электро- и газоподключение, так и работы по установке и переналадке плиты должны выполняться только силами специалистов, имеющих на это специальное разрешение. При этом должны строго выполняться предписания предприятия, ответственного за энергоснабжение Вашего района.

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по установке и монтажу.

ⓘ Если плита будет неправильно подключена, то при возникновении неисправности аннулируется право пользователя на гарантийное обслуживание.

❑ Наши бытовые приборы отвечают требованиям соответствующих предписаний по технике безопасности для газовых и электроприборов. Ремонт приборов должен выполняться только специалистом, имеющим на это специальное разрешение, или Службой сервиса. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может превратиться для Вас в источник серьезной опасности.

❑ Проверьте плиту на отсутствие повреждений. Никогда не включайте неисправный прибор, а сразу обращайтесь в Службу сервиса.

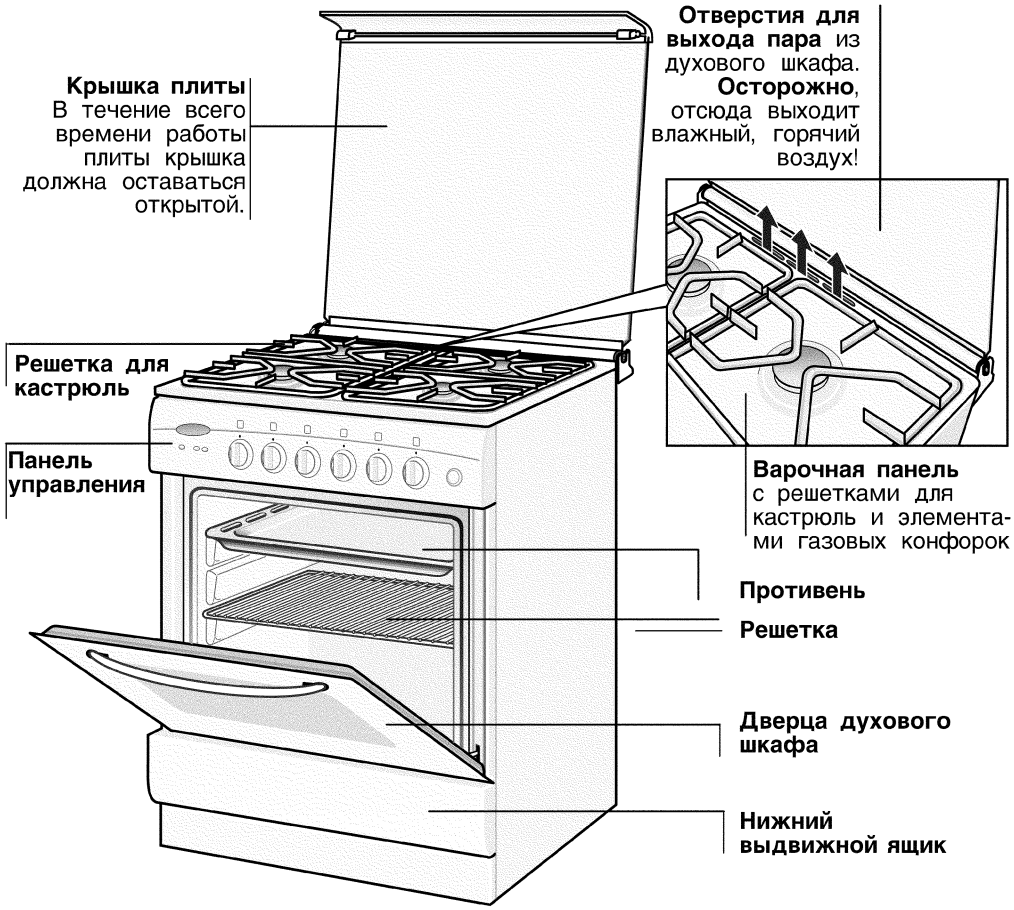
❑ Данная электроплита отвечает требованиям предписаний для нагревательных приборов. Выключатели и ручка дверцы духового шкафа нагреваются, если плита в течение продолжительного времени эксплуатируется при высокой температуре.

- Поверхности нагревательных элементов и деталей конфорок, внутренняя поверхность духового шкафа, так же как и отверстие для выхода пара нагреваются очень сильно. Поэтому ни в коем случае не подпускайте к плите детей и домашних животных.
- **Не исключена опасность ожога!**
  При приготовлении блюд с применением жира или растительного масла не отходите далеко от плиты. Перегретое масло может воспламениться.
  Ни в коем случае не лейте воду в горящие жир или растительное масло.
  Чтобы огонь погас, накройте посуду крышкой и выключите конфорку плиты. Оставьте посуду на конфорке, пока она не остынет.
- Следите за тем, чтобы провода плиты не касались горячих конфорок и не придавливались дверцей духового шкафа. Иначе может повредиться их изоляция.
- Не кладите на варочную панель и не храните в духовом шкафу или нижнем выдвижном ящике плиты легковоспламеняющиеся или взрывоопасные предметы. При нечаянном включении плиты они могут воспламениться.
- Используйте плиту исключительно для приготовления пищи.
- При возникновении неисправности закройте газовый кран и выключите предохранитель плиты, имеющийся в распределительном ящике.
- Данная электроплита предназначена только для использования в домашнем хозяйстве. Для промышленного использования она непригодна.
- Позаботьтесь о том, чтобы помещение, где установлена плита, хорошо проветривалось. Мы рекомендуем установить над плитой вытяжной колпак. При интенсивном использовании плиты помещение следует дополнительно проветривать, например, путем открывания окна или переключения вытяжного колпака на более высокую ступень мощности.
- Учитывайте данные, приведенные на типовой табличке. Табличка находится с обратной стороны плиты.

Как избежать неисправностей

- Никогда не ставьте противень на дно духового шкафа. Не следует также выстилать дно духового шкафа алюминиевой фольгой. Иначе в этом месте может образоваться скопление тепла, в результате чего приведенное в таблице время приготовления не будет соответствовать действительности, и эмалевое покрытие может повредиться.
- Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Иначе может повредиться эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы на стекло открытой дверцы духового шкафа, который еще не остыл, не попадали брызги воды. Стекло может лопнуть и поранить Вас осколками.
- Никогда не садитесь и не вставайте на плиту, открытую дверцу духового шкафа или выдвижной нижний ящик плиты.
- Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться. Следите за тем, чтобы уплотнительная прокладка дверцы всегда была чистой.
- Не кладите в выдвижной нижний ящик плиты предметы с острыми краями или горячие предметы. Иначе ящик можно повредить.
- Пока элементы варочной панели еще не остыли, следите за тем, чтобы на них не попадали брызги воды. Иначе эмаль крышки горелки может повредиться.
- Следите за тем,чтобыплита/дчховой шкаф не включались при закрытой крыIшке. Иначе образующийся в духовом шкафу водяной пар не сможет свободно выходить наружу через отверстие в варочной панели. В результате может быть повреждена крышка плиты, и выпекаемые изделия могут не удасться. Пламя газовых конфорок также нагревает крышку плиты. **В результате она может быть повреждена.**
- **Внимание**! **Плиту нельзя накрывать крышкой до тех пор, пока конфорки работают или еще не остыли. В противном случае крышку можно повредить.**

Это Ваша новая плита



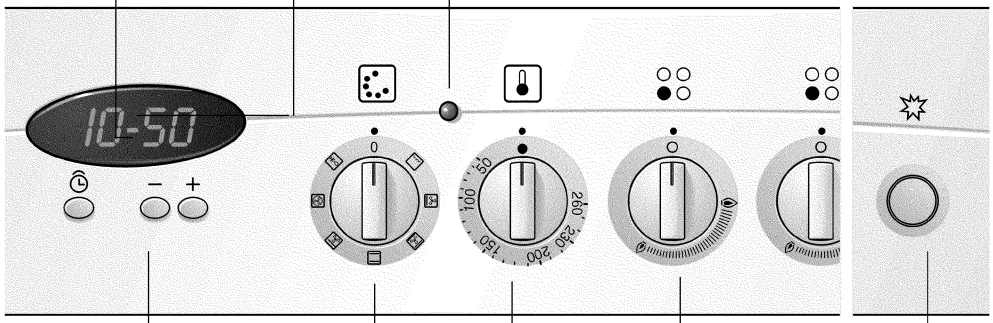
В зависимости от типа плиты возможны отклонения в том, что касается отдельных деталей.

Панель управления

Индикация автоматического режима работы

Индикация ручного режима работы

Лампочка индикации режима работы
Лампочка индикации режима работы светится, если регулятор температуры и ручка выбора видов нагрева находятся в положении включения, духовой шкаф нагревается, и запрограммирован режим работы. Она гаснет, как только достигается установленная температура нагрева.



Дисплей духового шкафа

- = кнопка ручного управления
- – = кнопка перевода времени назад
- \+ = кнопка перевода времени вперед

Ручка выбора видов нагрева

Ручка выбора видов нагрева устанавливается в следующие положения:

- = размораживание
- = циркулирующий воздух
- = горячий воздух и верхний жар
- = верхний и нижний жар
- = горячий воздух с верхним и нижним жаром
- = горячий воздух и нижний жар
- = поджаривание на гриле

Регулятор температуры

Температура регулируется плавно от 50 до 260 •C.

4 выключателя конфорок (плавное регулирование)

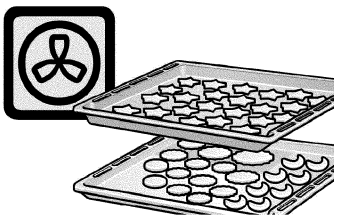
Каждый из выключателей устанавливается в следующие положения:

- = высокое пламя = наивысшая мощность нагрева
- = низкое пламя = самая низкая мощность нагрева

= электронное запальное устройство

Виды нагрева

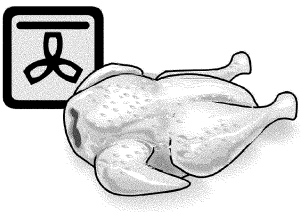
Для каждого блюда Вы можете выбрать самый оптимальный режим приготовления. В Вашем распоряжении следующие виды нагрева:



Циркулирующий воздух

Образующийся в духовом шкафу жар равномерно распределяется по всему объему имеющимся в шкафу вентилятором. В этом случае можно устанавливать более низкую температуру, чем в других видах нагрева. Это позволит Вам сэкономить электроэнергию. В режиме циркуляции воздуха можно проводить выпечку одновременно на **двух уровнях**.

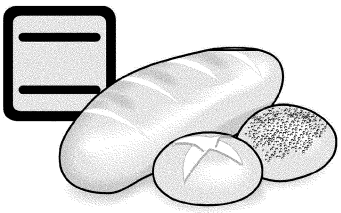
Циркулирующий воздух наилучшим образом подходит для сушки и консервирования фруктов и овощей.



Горячий воздух и верхний жар

Образующийся вверху духового шкафа жар равномерно распределяется по всему объему имеющимся в шкафу вентилятором.

Этот вид нагрева идеально подходит для поджаривания больших кусков мяса.



Верхний / нижний жар

В этом режиме пироги и жаркое равномерно поджариваются сверху и снизу.

Хлеб, бисквит, творожный торт, а также пироги с сочной фруктовой начинкой получатся у Вас в этом режиме лучше всего.

Верхний и нижний жар рекомендуется также использовать при приготовлении жаркого из постной говядины, телятины или дичи в закрытой или открытой посуде.

Этот вид нагрева рекомендуется для приготовления блюд на **одном уровне**.



Горячий воздух и верхний / нижний жар

Образующийся сверху и снизу жар равномерно распределяется по всему объему имеющимся в духовом шкафу вентилятором.

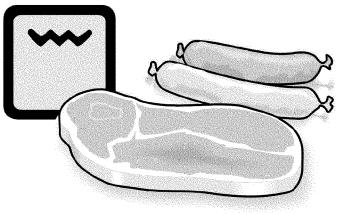
Этот вид нагрева очень хорошо подходит для приготовления печенья, которое рекомендуется выпекать на **одном уровне**.



Горячий воздух и нижний жар

Образующийся снизу жар равномерно распределяется по всему объему имеющимся в духовом шкафу вентилятором.

Этот вид нагрева подходит для приготовления на одном уровне блюд, которым больше нужен нижний жар.



Поджаривание на гриле

Этот вид нагрева очень хорошо подходит для поджаривания в духовом шкафу ломтей мяса, кусочков цыпленка, фрикаделек, сосисок и тостов.

В данном случае жар идет сверху, в результате чего мясо становится снаружи хрустящим, а внутри остается мягким и сочным.



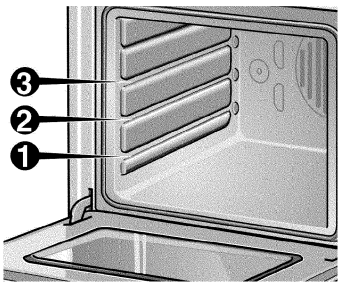
Размораживание

Ваша плита дает Вам возможность размораживать свежемороженные продукты в щадящем режиме.

Внутри духового шкафа циркулирует холодный воздух.

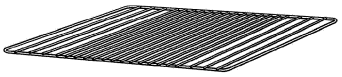
Духовой шкаф и принадлежности

Принадлежности можно располагать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

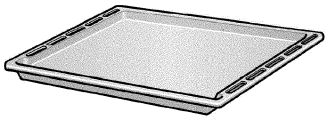


Это важно:
Ставьте противни на рекомендуемые нами уровни.
Так как только в этом случае можно получить хорошо пропеченные и прожаренные блюда.

Принадлежности

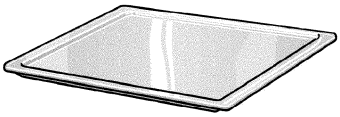


Решетка
для посуды, форм для выпечки пирогов, жаркого, продуктов для поджаривания на гриле и замороженных продуктов.



Эмалированный противень
для выпечки пирогов и круглого плоского печенья. Этот противень можно также использовать в качестве поддона для сбора жира, капающего с продуктов, поджариваемых на гриле прямо на решетке.

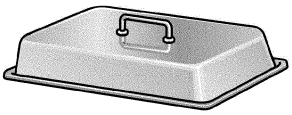
Специальные принадлежности



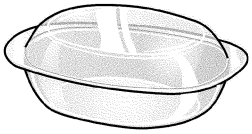
Стеклянный противень HEZ 60 GP
для выпечки пирогов и круглого плоского печенья.



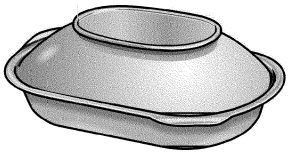
Глубокий противень «для профессионалов» HEZ 4710 (6 литров)
для приготовления сочного жаркого из большого куска мяса, блюд из свежемороженных продуктов и пирогов с сочной начинкой. Этот противень ставится в духовой шкаф на решетку.



Крышка для глубокого противня «для профессионалов» HEZ 4701(6 литров)



Стеклянная гусятница HMZ 21 GB (3,5 литра)
для приготовления запеканок и жаркого. Эта гусятница ставится в духовой шкаф на решетку.



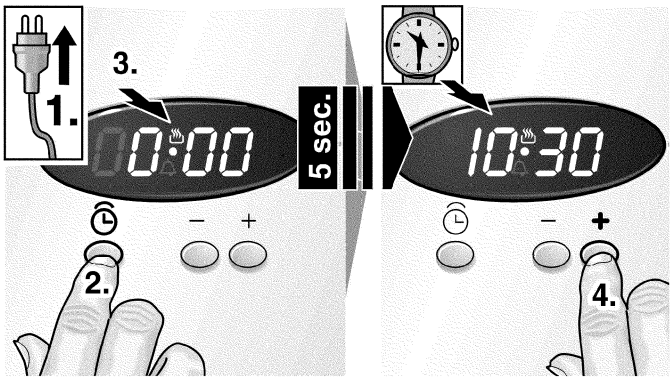
Металлическая гусятница HEZ 6000 (5 литров)
для приготовления сочного жаркого.
Эта гусятница ставится в духовой шкаф на решетку.

Необходимые Вам принадлежности Вы сможете приобрести в специализированном магазине. Перед этим проконсультируйтесь, пожалуйста, у специалистов.
При покупке назовите, пожалуйста, номер принадлежности (HEZ или HMZ).

Перед первым использованием

Как выставить время

После подключения плиты к сети или отключения электроэнергии на дисплее мигает индикация «0.00».



1. Нажмите кнопку ⏲. На дисплее появится символ «♨».
2. Нажимая на кнопки «+» или «–», установите актуальное время суток.

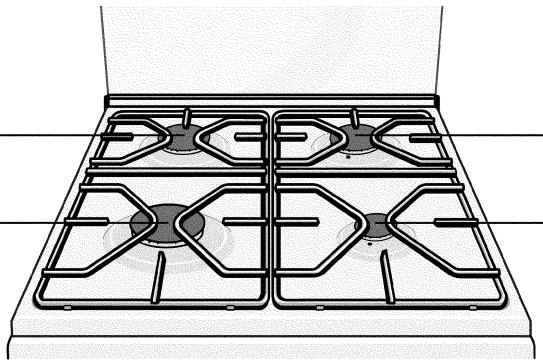
Нагрев духового шкафа

Для устранения запаха, характерного для новых бытовых приборов, пустой, закрытый духовой шкаф следует прогреть в течение 60 минут.

Поступайте следующим образом:

1. Установите регулятор температуры в положение, соответствующее максимальной температуре нагрева.
2. Установите ручку выбора видов нагрева напротив символа «⊟».
3. Запрограммируйте таймер духового шкафа – смотрите описание на странице 60.
4. По истечении 60 минут установите ручку выбора видов нагрева на «0», а регулятор температуры на «●».
   Сотрите запрограммированное время.

Варочная панель

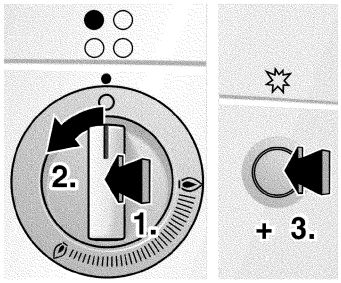


Конфорка

Поступайте следующим образом:

1. Откройте крышку плиты.
2. Проверьте, правильно ли установлены решетки для кастрюль и элементы горелок.
3. Поставьте кастрюлю на решетку точно посередине конфорки. Пользуйтесь только кастрюлями с ровным дном.

Включение конфорки



Поступайте следующим образом:

1. **Откройте крышку плиты.**
   В течение всего времени работы плиты крышка должна оставаться открытой.
2. Вдавите соответствующий выключатель конфорки и
3. поверните его влево до символа «🔥».
4. Нажимайте на электронное запальное устройство в течение.

i Все запальные устройства воспламеняются одновременно.

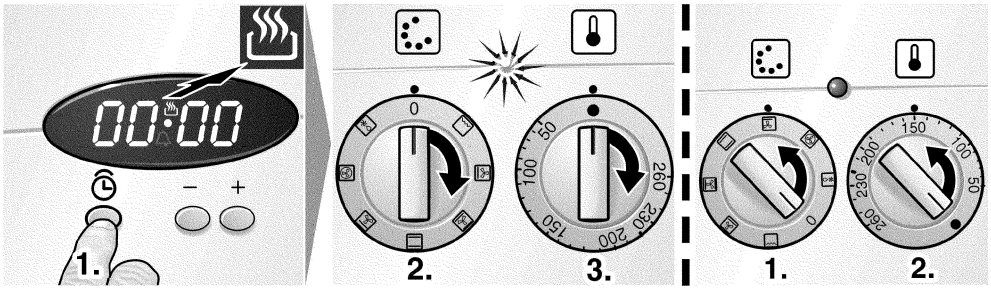
5. Выключатель конфорки следует держать нажатым в течение приблизительно 1-3 секунд. Внутри выбранной конфорки появляется пламя. Если пламя гаснет, то защитное термореле автоматически выключает подачу газа.
6. Проверьте, горит ли пламя, если нет, то весь процесс включения следует повторить.
7. Установите выключатель конфорки на необходимую Вам мощность нагрева. С помощью выключателя можно плавно регулировать высоту пламени от самого низкого до самого высокого.
8. Окончание процесса приготовления: Немедленно переведите выключатель конфорки в положение «О».

Духовой шкаф

Ручной режим работы

В этом режиме Вы сами начинаете и заканчиваете необходимый Вам процесс приготовления. Духовой шкаф остается в режиме эксплуатации до тех пор, пока он не будет выключен вручную.

i В таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи Вы найдете практические советы, касающиеся приготовления блюд, режимов работы плиты и температуры нагрева.



1. **Откройте крышку плиты.**
   В течение всего времени работы плиты крышка должна оставаться открытой.
2. Нажмите кнопку ⏲: на дисплее появится символ «♨».
3. Установите ручку выбора видов нагрева напротив необходимого Вам символа. Духовой шкаф начнет работать.
4. Установите регулятор температуры на рекомендуемую температуру нагрева. Лампочка индикации режима работы светится до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

Выключение духового шкафа вручную

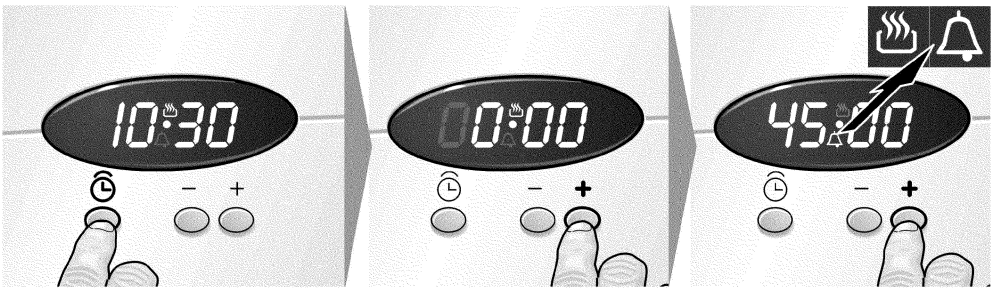
1. Установите ручку выбора видов нагрева на «0».
2. Установите регулятор температуры на «●».

Духовой шкаф выключается автоматически

Вы сами начинаете необходимый Вам процесс приготовления, а духовой шкаф выключается автоматически к запрограммированному Вами времени.

i В таблицах с рекомендациями по приготовлению пищи Вы найдете практические советы, касающиеся приготовления блюд, режимов работы плиты и температуры нагрева.

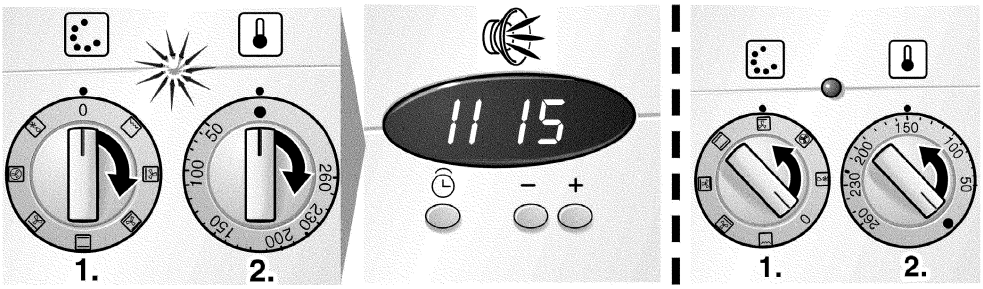
1. **Откройте крышку плиты. В течение всего времени работы плиты крышка должна оставаться открытой.**



Как запрограммировать таймер духового шкафа

2. Нажмите кнопку ⏲. На дисплее появится символ «♨».
3. Нажимая кнопку + или –, установите рекомендуемую продолжительность приготовления. На дисплее светятся символ «♨» и «🔔».

i Если необходимо, то Вы можете установить продолжительность проготовления в минутах и часах до 10 часов. До 99 минут установка выполняется по 10 секунд за один шаг; после 1 часа и 40 минут можно выполнять установку времени по 1 минуте за один шаг.



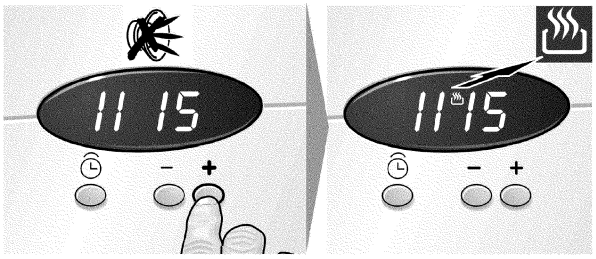
4. Установите ручку выбора видов нагрева напротив необходимого Вам символа. Духовой шкаф начнет работать.
5. Установите регулятор температуры на рекомендуемую температуру нагрева. Лампочка индикации режима работы светится до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

ⓘ После включения дисплей начинает отсчет запрограммированного времени назад. Нажмите кнопку ⏲: на 6 секунд на дисплее появится актуальное время суток. По истечении 6 секунд на дисплее появится время, оставшееся до окончания приготовления блюда.

Выключение

По окончании времени приготовления звучит сигнал. Духовой шкаф автоматически выключается.

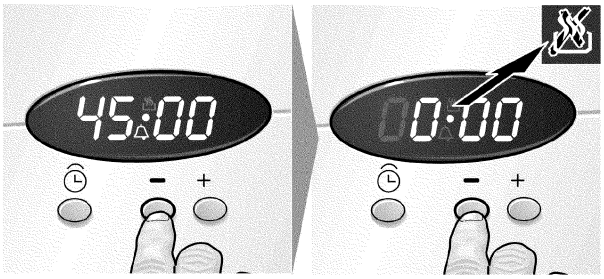
1. Установите ручку выбора видов нагрева на «0».
2. Установите регулятор температуры на «●».



3. Нажмите кнопку +: сигнал выключен. На дисплее появится символ «♨».

ⓘ Если будильник не выключается, то сигнал звучит в продолжении 7 минут.

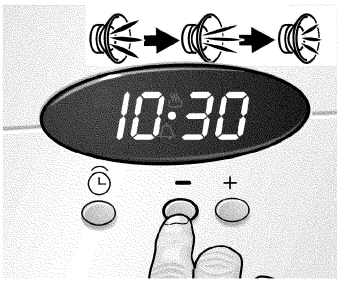
Преждевременное окончание процесса приготовления



1. Установите ручку выбора видов нагрева на «0».
2. Установите регулятор температуры на «●».
3. Нажимайте кнопку «–» до тех пор, пока на дисплее не появится «0.00». «♨» исчезнет.

ⓘ Если кнопка – больше не нажимается, то приблизительно через 5 секунд на дисплее появляется актуальное время суток.

Звук сигнала



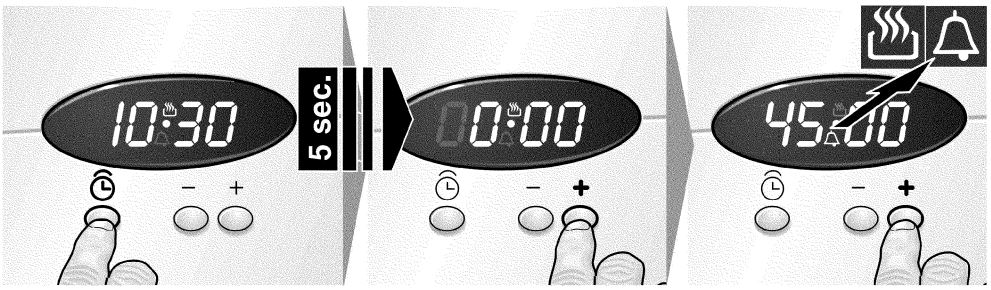
У Вас есть возможность выбора одного из 3 различных звуковых сигналов.

1. Нажмите кнопку –: прозвучит сигнал.

Будильник

Таймер можно использовать в качестве будильника для кратковременного приготовления.

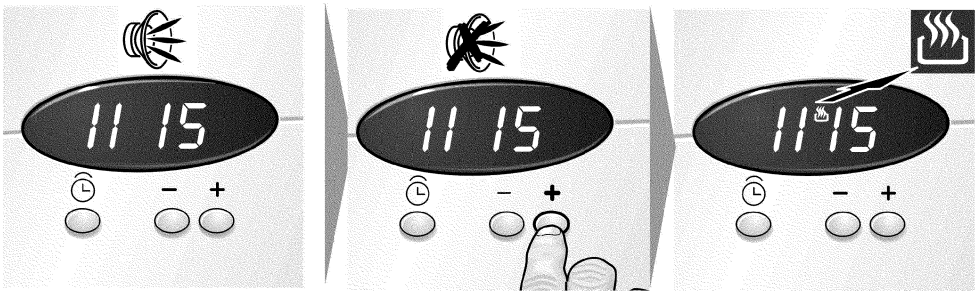
ⓘ Следите за тем, чтобы ручка выбора видов нагрева и регулятор температуры находились в положении выключения, иначе духовой шкаф будет непрерывно находиться в режиме эксплуатации.



1. Нажмите кнопку ⏲: на дисплее появится символ «♨».
2. Нажимая кнопку + или –, установите необходимое время. На дисплее светятся символ «♨» и «🔔». Приблизительно через 5 секунд дисплей покажет актуальное время суток.

ⓘ Если необходимо, то Вы можете установить продолжительность проготовления в минутах и часах до 10 часов. До 99 минут установка выполняется по 10 секунд за один шаг; после 1 часа и 40 минут можно выполнять установку времени по 1 минуте за один шаг.

ⓘ По истечении установленного времени прозвучит сигнал.



Выключение звукового сигнала

3. Нажмите кнопку +. Сигнал выключен. на дисплее появится символ «♨».

ⓘ Если будильник не выключается, то сигнал звучит в продолжении 7 минут.

Пироги и печенье

Формы для выпечки

Лучше всего использовать темные металлические формы. Для выпечки в тонкостенных формах из светлого металла или стеклянных формах лучше всего использовать горячий воздух. Но время выпечки все равно увеличивается и пироги подрумяниваются не так равномерно.

Всегда ставьте формы для выпечки на решетку.

Таблицы

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф. Тем самым Вам удастся сэкономить электроэнергию. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, то приведенная в таблице продолжительность выпечки уменьшается на 5–10 минут.

Температура и продолжительность выпечки зависят от свойств и количества теста. Поэтому в таблицах приведены диапазоны значений. Попробуйте сначала установить меньшее значение параметра. При более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно. Если понадобится, то в следующий раз установите более высокую температуру.

Дополнительную информацию на эту тему Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпечке», идущем сразу за таблицами.

Пироги в формах	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Пирог из недрожжевого теста	Форма для кексов/ разъемная круглая/ прямоугольная формы	2		160-180	50-65
Пирог из бисквитного теста	Круглая разъемная форма темного цвета ∅ 26 см	2		165-185	30-40
Фруктовый или творожный пироги*	Круглая разъемная форма темного цвета ∅ 26 см	2		170-190	70-90
Фруктовый пирог из недрожжевого теста	Круглая разъемная форма темного цвета ∅ 26 см	2		150-170	50-60

* Дайте пирогу остыть в духовом шкафу примерно в течение 20 минут.

Пироги на противне	Количество противней	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Недрожжевое или дрожжевое тесто с сухой начинкой сверху	1 противень	2		150-170	25-35
	2 противня	1 + 3		140-160	35-45
Недрожжевое или дрожжевое тесто с сочной начинкой сверху (фрукты)	1 противень	2		170-190	45-55
	2 противня	1 + 3		150-170	55-65
Рулет из бисквитного теста (с предварительным нагревом)	1 противень	2		180-200	15-25
Слоеный пирог	1 противень	2		170-190	40-50
Пицца	1 противень	2		190-210	25-35
Хлеб на дрожжах из 1350 г теста* (с предварительным нагревом)	1 противень	2		190-210	45-55

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкоштучные хлебобулочные изделия	Количество противней	Уровень	Вид нагрева	Температура •C	Продолжительность в минутах
Круглое печенье*	1 противень	2		140-160	15-25
	2 противня	1 + 3		130-150	25-35
Безе	1 противень	2		70-90	120-140
Заварное пирожное	1 противень	2		210-230	30-40
Слоеное тесто*	1 противень	2		180-200	25-35
	2 противня	1 + 3		170-190	25-35

* Выключайте духовой шкаф до окончания выпечки, используя остаточное тепло для допекания изделий.

Рекомендации по выпечке

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Вы можете ориентироваться по таблицам, отыскав в них похожее мучное изделие.
Как узнать, пропекся ли пирог из недрожжевого теста.	Проколите пирог с помощью деревянной палочки в самом высоком месте примерно за 10 минут до окончания выпечки. Если палочка сухая, значит пирог готов.
Пирог оседает.	В следующий раз возьмите меньше жидкости или установите температуру выпечки на 10° ниже. Соблюдайте время перемешивания компонентов, указанное в рецепте.
Пирог хорошо поднялся в центре, а края остались низкими.	Смазывайте только дно разъемной формы. Готовый пирог осторожно отделите от стенок формы ножом.
Пирог становится сверху слишком темным.	Ставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, устанавливайте более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком потемнел снизу.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более высокий уровень и в следующий раз установите более низкую температуру.
Пирог получился слишком сухим.	Проколите готовый пирог в нескольких местах зубочисткой. Затем обрызгайте его фруктовым соком или каким-либо алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру на 10° выше и выпекайте пирог не так долго.
Хлеб или пирог (например, творожный) выглядят аппетитно, но внутри скользкие, пронизанные водяными дорожками.	В следующий раз при приготовлении теста используйте немного меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сверху сначала испеките корж, посыпьте его панировочными сухарями или тертым миндалем и затем сверху положите начинку. Делайте, пожалуйста, все по рецепту и соблюдайте время выпечки.

Печенье или пирог не отделяются от противня.	Поставьте противень еще раз на некоторое время в духовой шкаф. После этого сразу же снимите печенье с противня. В следующий раз положите на противень бумагу для выпечки.
Пирог не отделяется от формы при опрокидывании.	Дайте готовому пирогу постоять еще 5–10 минут, после этого он легче отойдет от стенок формы. Если пирог все еще не отлипает, то попробуйте осторожно разрыхлить ножом его края. Затем опрокиньте форму с пирогом и несколько раз обмотайте ее мокрым, холодным кухонным полотенцем. В следующий раз хорошенько смажьте форму и дополнительно к этому посыпьте ее панировочными сухарями.
Вы измерили температуру в духовом шкафу своим собственным термометром и нашли некоторые отклонения.	Температура нагрева духового шкафа измеряется изготовителем по истечении определеного времени в центре духового шкафа, когда в нем находится контрольная решетка. Любая посуда или принадлежности, находящиеся в духовом шкафу, оказывают влияние на измеренную температуру, так что значения, полученные Вами при измерении, всегда будут немного отличаться от значений, указанных в таблицах.
Печенье подрумянилось неравномерно.	Установите более низкую температуру, тогда печенье подрумянится более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне с использованием верхнего и нижнего жара. Бумага для выпечки, выходящая за края противня, может также оказать негативное влияние на циркуляцию воздуха в духовом шкафу. Поэтому всегда вырезайте бумагу по размеру противня.
Пирог с фруктовой начинкой получился снизу слишком светлым. Фруктовый сок льется через край.	В следующий раз возьмите более глубокий противень «для профессионалов» (специальная принадлежность).

Вы выпекали сразу на нескольких уровнях. На верхнем противне печенье получилось темнее, чем на нижнем.	Установите более низкую температуру, тогда печенье подрумянится более равномерно. Печенье на противнях, одновременно поставленных в духовой шкаф, не обязательно должно быть готово одновременно. Оставьте нижние противни в духовом шкафу на 5–10 минут дольше или поставьте их раньше.
При выпечке пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.	В процессе выпечки может образовываться пар. Большая часть пара выходит через специально предназначенные для этого отверстия. Пар может осесть на открытой крышке плиты и затем стекать с нее вниз в виде капель конденсата. Это абсолютно нормальное явление, обусловленное физическими законами.

Мясо, птица, рыба

Посуда

В принципе, Вы можете использовать любую жаростойкую посуду. Для приготовления жаркого из больших кусков мяса подходит также глубокий противень «для профессионалов» (специальная принадлежность).
Располагайте посуду всегда посередине решетки. Горячую стеклянную посуду необходимо ставить на сухое кухонное полотенце. Если поверхность, на которую ставится посуда, мокрая или холодная, то стекло может лопнуть.

Указания по приготовлению жареного мяса

Конечный результат зависит от вида и качества мяса.

При поджаривании постного мяса добавьте к нему 2–3 столовые ложки жидкости, при тушении мяса – 8–10 ложек, в зависимости от размера куска.
Куски мяса весом более 1,5 кг следует переворачивать на другую сторону по истечении половины времени приготовления.
После доведения мяса до готовности оставьте его еще на 10 минут в закрытом, выключенном духовом шкафу. Тогда мясной сок сможет более равномерно распределиться.

Указания по поджариванию продуктов на гриле

Разрешается поджаривать продукты на гриле только в закрытом духовом шкафу.

Куски мяса должны быть по возможности одинаковой толщины. Как минимум 2–3 см толщиной. Тогда они равномерно поджариваются и остаются сочными. Бифштексы лучше всего солить уже после поджаривания.

Кладите куски мяса прямо на решетку. Если Вы поджариваете один-единственный кусок мяса, то его лучше всего расположить посередине решетки.
Под решетку, на уровень 1 следует дополнительно поставить противень. Мясной сок будет собираться в нем, и духовой шкаф останется чистым.
При поджаривании на гриле переворачивайте куски мяса на другую сторону по истечении ½ времени, указанного в таблице.

Мясо

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф. Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. Они зависят от качества и структуры мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Говядина (огузок), (с предварительным нагревом)	1,5 кг	Глубокий противень «для профессионалов», без крышки****	1		190-210	90
Ростбиф, полупрожаренный* (с предварительным нагревом)	1 кг	Глубокий противень «для профессионалов», без крышки****	1		230-250	40
Бифштекс, полностью прожаренный	4 штуки	Решетка + противень***	3		230-250	25
Бифштекс, полупрожаренный	4 штуки	Решетка + противень***	3		230-250	20

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Свинина без шкурки (напр., затылочная часть)	1,5 кг	Стеклянная гусятница, решетка	1		180-200	100
Свинина со шкуркой** (напр., лопаточная часть, ножка)	1,5 кг	Стеклянная гусятница, решетка	1		190-210	100-120
Сосиски	750 г	Решетка + противень***	2		220-240	15
Телятина, запеченная в духовом шкафу (с предварительным нагревом)	1,5 кг	Глубокий противень «для профессионалов», без крышки****	1		190-210	100
Баранья ножка без кости (с предварительным нагревом)	1,5 кг	Глубокий стеклянный противень, без крышки****	1		140-160	60

* Переворачивайте ростбиф на другую сторону по истечении половины времени. После приготовления заверните ростбиф в алюминиевую фольгу и дайте ему некоторое время полежать в духовом шкафу.

** При поджаривании свинины надрежьте шкурку ножом, и если мясо будет переворачиваться на другую сторону еще до готовности, то положите его в гусятницу сначала шкуркой вниз. Всегда пользуйтесь жаропрочной посудой.

*** Противень поставьте на уровень 1.

**** Поставьте решетку на уровень, указанный в таблице. Расположите посуду точно посередине решетки.

Птица

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф.

Птица у Вас получится с особенно хрустящей, румяной корочкой, если Вы незадолго до окончания приготовления смажете ее сливочным маслом, соленой водой, вытопленным жиром или апельсиновым соком.

Целую птицу бязательно переверните на другую сторону по истечении 1/2 времени приготовления.

Перед поджариванием утки или гуся проколите у них кожу под крыльями, чтобы лишний жир мог стечь.

Если Вы поджариваете птицу прямо на решетке, то поставьте на уровень 1 противень для сбора жира.

Птица	**Вес**	**Посуда**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура °C**	**Продолжительность в минутах**
Половинки цыпленка 1–4 штуки	400 г	Решетка + противень*	2		190-210	50-60
Кусочки цыпленка	250 г	Решетка + противень*	2		190-210	30-40
2 целых цыпленка	1 кг	Решетка + противень*	2		200-220	50-70
Утка	2,0 кг	Стеклянная гусятница, решетка	1		180-200	90-120
Гусь	3 кг	Решетка + противень*	1		150-170	150-180
Индюшонок	2,5-3 кг	Решетка + противень*	1		160-180	150-180

* Противень поставьте на уровень 1.

** Поставьте решетку на уровень, указанный в таблице. Расположите посуду точно посередине решетки.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
2 индюшачьи ножки	800 г	Глубокий противень «для профессионалов», без крышки**	1		190-210	95-105

* Противень поставьте на уровень 1.

** Поставьте решетку на уровень, указанный в таблице. Расположите посуду точно посередине решетки.

Рыба

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Рыба, поджаренная на гриле	1,5 кг	Решетка + противень*	2		210-230	50-60
Рыба, нарезанная ломтями	300 г	Решетка + противень*	2		230-250	20-30

* Противень поставьте на уровень 1.

Полезные советы

Для веса Вашего жаркого в таблице нет никаких указаний.	Выберите по таблице значения, соответствующие весу жаркого, немного меньше Вашего, и увеличьте продолжительность приготовления.
Как определить, прожарилось ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (его можно приобрести в специализированном магазине) или проведите «проверку ложкой». Надавите ложкой на поджаренное мясо. Если почувствуете, что оно упругое, то значит, уже готово. А если мясо продавливается, то дайте ему еще некоторое время пожариться.
Жаркое слишком темного цвета, и корочка местами подгорела.	Проверьте еще раз правильность выбора температуры и уровня.
Жаркое выглядит аппетитно, но соус подгорел.	В следующий раз используйте для приготовления мяса посуду меньших размеров или добавьте побольше жидкости.
Жаркое выглядит аппетитно, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз используйте посуду больших размеров и добавьте поменьше жидкости.
При поливке жаркого соусом образуется пар.	Вместо жара снизу и сверху лучше использовать гриль с циркулирующим воздухом. В результате мясной сок не будет так сильно нагреваться, что приведет к уменьшению количества образующегося пара.

Суфле, запеканки, тосты

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Запеканки пикантные, из готовых продуктов (напр., запеканка из лапши)	Форма для запеканок**	2		220-240	35-45
Запеканки пикантные, из сырых продуктов* (напр., картофельная запеканка)	Эмалированный противень	2		160-180	50-60
Тост (4 ломтя)	Решетка + противень***	3		220-240	2-3
Тост, с продуктами сверху (4 ломтя)	Решетка + противень***	3		210-230	5-7

* Запеканка должна быть макс. 2 см высотой.

** Поставьте решетку на уровень, указанный в таблице. Расположите посуду точно посередине решетки.

*** Противень поставьте на уровень 1.

Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, уложите их в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Обращайте, пожалуйста, внимание на указания изготовителя, приведенные на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Принадлежности		Уровень	Вид нагрева	Температура °C
Свежемороженные продукты нежной консистенции, торты со взбитыми сливками, сливочным кремом, шоколадной или сахарной глазурью, фрукты	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным
Прочие свежемороженные продукты:* цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и прочая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным

* Перед размораживанием накройте продукты термостойкой пленкой. Птицу укладывайте на тарелку грудкой вниз.

Сушка

- Используйте для сушки только абсолютно свежие овощи и фрукты, которые следует перед сушкой тщательно вымыть.
- Дайте им как следует просохнуть или промокните их кухонным полотенцем.
- Выложите противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

Продукты	Уро-вень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжи-тельность в часах
800 г яблок кольцами	1+3		80	ок. 5
800 г груш кольцами	1+3		80	ок. 8
1,5 кг слив	1+3		80	ок. 5-9
200 г овощей или 200 г мяты, базилика и т. д.	1+3		80	ок. полутора часов

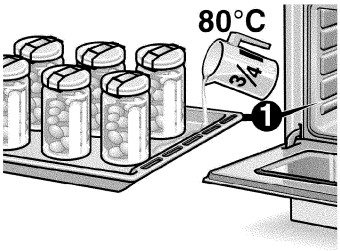
Примечание: очень сочные фрукты и овощи следует несколько раз перевернуть на другую сторону. Высушенные продукты следует сразу же снять с бумаги.

Консервирование

Подготовка

- Стеклянные банки и резиновые кольца к ним должны быть чистыми и неповрежденными. Используйте по возможности банки одинаковой величины. В таблице приведены данные для однолитровых круглых банок.
  Примечание: Не следует использовать банки большей емкости или более высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.
- Используйте только абсолютно свежие овощи и фрукты. Перед консервированием их следует тщательно промыть.
- Наполните банки фруктами или овощами. При необходимости протрите еще раз края банок. Они должны быть абсолютно чистыми. Положите на каждую банку мокрое резиновое кольцо и крышку. Закройте банки зажимами.
- Не ставьте в духовой шкаф за один раз более шести банок.
- Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, количества и температуры содержимого банок. Прежде чем пере- или выключить духовой шкаф, убедитесь, что в банках основательно бурлит.

Так проводится установка



1. Поставьте противень в духовой шкаф на уровень 1. Расположите в нем банки таким образом, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в противень около ¾ литра (750 мл) горячей воды (температура ок. 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора видов нагрева на символ ⊛.
5. Регулятор температуры установите на 100–125 °C.
6. Backofenuhr programmieren – смотрите описание на странице 60.

Консервирование фруктов

Как только в банках забурлит, то есть, пузырьки воздуха будут подниматься вверх через короткие промежутки времени – приблизительно через 40–50 минут – переведите регулятор температуры в положение выключения. Ручка выбора видов нагрева остается все это время в положении включения.

Через 25–35 минут вторичного нагрева банки следует извлечь из духового шкафа. При более длительной выдержке консервов в духовом шкафу в них могут образоваться бактерии, способствующие прокисанию консервированных фруктов. Переведите ручку выбора видов нагрева в положение выключения.

Фрукты в однолитровых банках	**Начиная с бурления**	**Вторичный нагрев в минутах**
Яблоки с плотной мякотью	выключить	15
Сливы	выключить	15
Вишни	выключить	15
Кизил	выключить	15

Консервирование овощей

Как только со дна банок начнут подниматься пузырьки, переведите регулятор температуры назад и установите температуру приблизительно 120–140 °C. Посмотрите в таблице, когда регулятор температуры следует перевести в положение выключения. Оставьте овощи в духовом шкафу еще на 30–35 минут. Ручка выбора видов нагрева остается все это время в положении включения. Выполните программирование таймера духового шкафа – (смотрите описание на странице 60).

Овощи в однолитровых банках и холодном рассоле	**Начиная с бурления**	**Вторичный нагрев в минутах**
Окра	10 минут	10
Зеленый горошек	20 минут	10
Томаты	15 минут	10
Зеленая фасоль	20 минут	10

Извлечение банок из духового шкафа

Не ставьте горячие банки на мокрую или холодную поверхность. Они могут лопнуть.

Советы по экономии электроэнергии

- Мы рекомендуем Вам пользоваться кастрюлями и сковородами с толстым, ровным дном. Неровное дно увеличивает продолжительность приготовления.
- Всегда берите кастрюлю, размеры которой оптимально соответствуют количеству необходимой Вам пищи. Приготовление небольшого количества продуктов в большой кастрюле повышает затраты электроэнергии.
- Кастрюли и сковороды всегда следует накрывать подходящими крышками.
- Если диаметр дна кастрюли соответствует диаметру конфорки, то в этом случае гарантируется наилучшая теплопередача. При покупке новых кастрюль учитывайте, что изготовитель часто указывает верхний диаметр кастрюли, который, как правило, больше диаметра дна кастрюли.
- Своевременно выполняйте переключение на более низкую ступень нагрева конфорки.
- Газовое пламя всегда должно касаться дна кастрюли.
- Старайтесь использовать остаточное тепло. При продолжительном приготовлении блюда можно выключить конфорку за 5–10 минут до окончания времени приготовления.
- Проводите предварительный нагрев духового шкафа только в случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации.
- Лучше всего использовать темные, покрытые черным лаком или эмалированные формы для выпечки. Они особенно хорошо прогреваются.
- При продолжительном приготовлении блюда Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Уход и чистка

Важные указания

Ни в коем случае нельзя использовать устройства для очистки под высоким давлением или пароструйные установки!

Пользуйтесь только средством для мытья посуды вручную или универсальные чистящие средства.

Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, стальной сеткой, острыми или царапающими предметами.

Не рекомендуется использовать специальные средства для чистки плиты и духового шкафа. Эти средства очень агрессивные, и после них на поверхности остаются пятна.

Пригоревшие остатки пищи следует не соскребать, а размачивать с помощью мягкой ткани, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную.

Поверхности из нержавеющей стали следует лишь протирать мягкой тканью, смоченной в слабом растворе средства для мытья посуды вручную, или замшей для чистки стекол.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Следите за тем, чтобы ручка выбора видов нагрева и регулятор температуры находились в положении выключения. Запорное устройство элемента газоподключения должно быть закрыто.

Наружная поверхность плиты

Протрите плиту снаружи мягкой тканью, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную. Надписи на панели управления следует чистить осторожно.

Затем вытрите плиту насухо.

i Наличие нескольких цветовых оттенков на передней панели плиты обусловлено использованием таких различных материалов как стекло, пластик, металл.

Варочная панель

Остатки пищи, попавшие на варочную панель, следует сразу же осторожно убирать.

Пригоревшие остатки пищи следует размочить с помощью ткани, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную.

Горелки конфорок

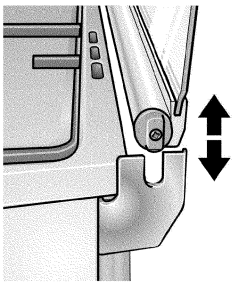
Горелки конфорок осторожно протрите влажной тканью.

Съемные детали горелок следует промыть в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине!
Не следует пользоваться абразивными средствами и предметами, которые могут поцарапать поверхность плиты.

Очищенные и абсолютно сухие детали следует снова установить на место, соблюдая их горизонтальность (пламя должно гореть равномерно). Неправильно установленные съемные детали горелки могут затруднить процесс зажигания газа и привести к повреждению плиты и появлению запаха газа.

Крышка плиты

Крышку плиты следует осторожно протереть влажной тканью. Для удобства чистки крышку можно снять.



i Крышку плиты можно снимать только в открытом состоянии (когда пружины ослаблены).

1. Откройте крышку плиты.
2. Осторожно снимите крышку.

Установка крышки на место:

3. Вставляйте крышку в держатели осторожно и одновременно с обеих сторон.

Духовой шкаф

После каждого использования еще теплый духовой шкаф следует протирать тканью, смоченной в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Тем самым Вам удастся избежать вжигания остатков пищи в поверхность духового шкафа.

Пригоревшие остатки пищи следует размочить с помощью ткани, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную.

Стекло дверцы духового шкафа можно почистить с помощью специального средства для чистки стекла и мягкой влажной ткани.

В заключение духовой шкаф следует насухо протереть.

Стекла дверцы духового шкафа

Стекла дверцы духового шкафа можно почистить с помощью специального средства для чистки стекла и мягкой влажной ткани.

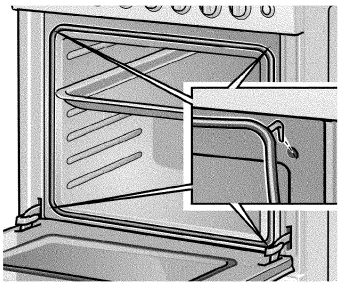
Указания

Стенки духового шкафа покрыты эмалью. Эмаль должна вжигаться при очень высокой температуре. В результате на эмалированной поверхности могут возникнуть участки различных цветовых оттенков, которые незначительно отличаются друг от друга.

Тонкие края противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут быть шероховатыми. Но и в этом случае гарантируется полная защита от коррозии.

Уплотнительные кольца

Уплотнения духового шкафа Вы можете протереть с использованием средства для мытья посуды вручную. Никогда не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами.



При необходимости уплотнения можно заменить (приобрести новые уплотнения можно через Службу сервиса).

Нижний выдвижной ящик

Протрите нижний выдвижной ящик влажной тканью. В случае сильного загрязненения добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Лучше всего замачивать принадлежности в воде сразу же после их использования, добавив в воду средство для мытья посуды вручную. Остатки загрязнений Вы можете легко удалить при помощи губки для мытья посуды или щетки.

Неисправность, что делать?

Это важно: ремонт плиты должен проводиться только специалистом, имеющим на это специальное разрешение, или Службой сервиса.

Если ремонт Вашей плиты будет выполнен неквалифицированно, то она может превратиться для Вас в источник серьезной опасности.

Неисправности часто возникают по простой причине, которую Вы сами сможете легко устранить, сэкономив тем самым время и деньги. В приведенной ниже таблице содержатся некоторые рекомендации по этому поводу.

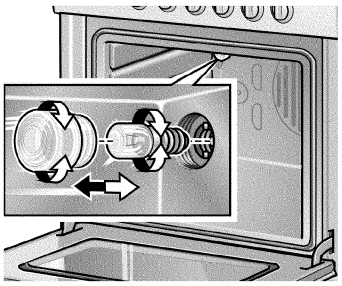
В Службу сервиса следует обращаться:

- если Вы не нашли в таблице соответствующих указаний по устранению неисправности или
- если неисправность не устраняется.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Способ устранения
Дисплей духового шкафа не светится	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Перегорел предохранитель в распределительном ящике.	Поменяйте предохранитель.
На дисплее духового шкафа мигает «00:00»	На некоторое время отключался ток.	Снова выставите время.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается (дисплей светится)	Не запрограммирован режим эксплуатации.	Запрограммируйте режим работы.
	Ручка выбора видов нагрева или регулятор температуры не установлены в необходимое положение.	Проведите соответствующую установку.
Лампочка освещения духового шкафа не горит (дисплей светится)	Лампочка перегорела.	Замените лампочку (см. раздел «Замена лампочки освещения духового шкафа»).
Дверцу духового шкафа не удается правильно закрыть	Уплотнение дверцы повреждено.	Замените уплотнение.
	Уплотнение дверцы неправильно расположено.	Проверьте, как расположено уплотнение, и установите его в нужное положение.
Электрическое запальное устройство не зажигает варочную конфорку (ток не отключен).	Закрыт газовый кран.	Откройте газовый кран.
	Съемные детали горелки установлены неправильно.	Правильно расположите детали горелки.
	Остатки пищи попали между горелкой варочной конфорки и свечой зажигания.	Осторожно прочистите влажной тканью зазор между горелкой варочной конфорки и свечой зажигания.

Замена лампочки освещения духового шкафа



Термостойкие запасные лампочки Вы сможете приобрести в Службе сервиса или в специализированном магазине. При покупке назовите, пожалуйста, E-номер и FD-номер Вашей плиты. Используйте только такие лампы.

⚠ **Существует опасность поражения электрическим током!**
Отключите плиту от сети.

Поступайте следующим образом:

1. Выключите в распределительном ящике предохранитель плиты.
2. Чтобы лампочка не разбилась, положите в остывший духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Выкрутите колпачок лампочки освещения духового шкафа, вращая его по направлению влево.
4. Замените перегоревшую лампочку на лампочку такого же типа.
5. Снова вкрутите ламповый колпачок.
6. Уберите из духового шкафа кухонное полотенце.
7. Снова включите предохранитель плиты.

Колпачок лампочки можно также заменить самостоятельно.

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей к Вам Службы сервиса Вы найдете в телефонной книге. Указанные в книге центры сервисного обслуживания также помогут Вам найти мастерскую Службы сервиса поблизости от Вас.

E-номер и FD-номер

При обращении в сервисную службу называйте, пожалуйста, серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашей плиты, так же как и вид газа, на котором она работает. Все эти данные Вы найдете на типовой табличке, расположенной с обратной стороны плиты.
Чтобы в случае неисправности Вам долго не искать, внесите прямо сейчас в изображенную ниже табличку данные Вашей плиты:

E-Nr.	FD

Служба сервиса ☎

Контрольные блюда

Согласно требованиям нормативной документации DIN 44547 и EN 60350

Выпечка

Приведенные в таблице значения действительны для случая, когда блюда ставятся в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Сдобное печенье	1 противень	2		160-170	35-45
	2 противня	1 + 3		140-160	30-40
Мелкоштучные изделия, по 20 штук на противень (с предварительным нагревом)	1 противень	2		180-200	15-30
	2 противня	1 + 3		150-170	20-30
Бисквит на воде	Круглая разъемная форма темного цвета Ø 26 см	2		165185	3040
Пирог из дрожжевого теста на противне	1 противень	2		170-190	45-65
	2 противня	1 + 3		150-170	55-65
Закрытый яблочный пирог	1 решетка + 2 разъемные круглые формы из светлого металла Ø 20 см***	2		170-190	70-85
	2 решетка** + 2 разъемные круглые формы из светлого металла Ø 20 см***	1 + 3		170-190	65-80
Тост (предварительный нагрев в течение 10 минут)	Решетка	3		230-250	1-2
Рубленая котлета (для гамбургера), 12 штук*	Решетка + противень**	2		230-250	20-30

* Переверните на другую сторону по истечении половины времени приготовления.

** Противень поставьте на уровень 1.

*** Пироги или печенье ставьте на решетку со смещением по диагонали.

CE



EN This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU

RU Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации злектрических и злектронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых лриборов.

25.01.05-002 D

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY **9000024831**