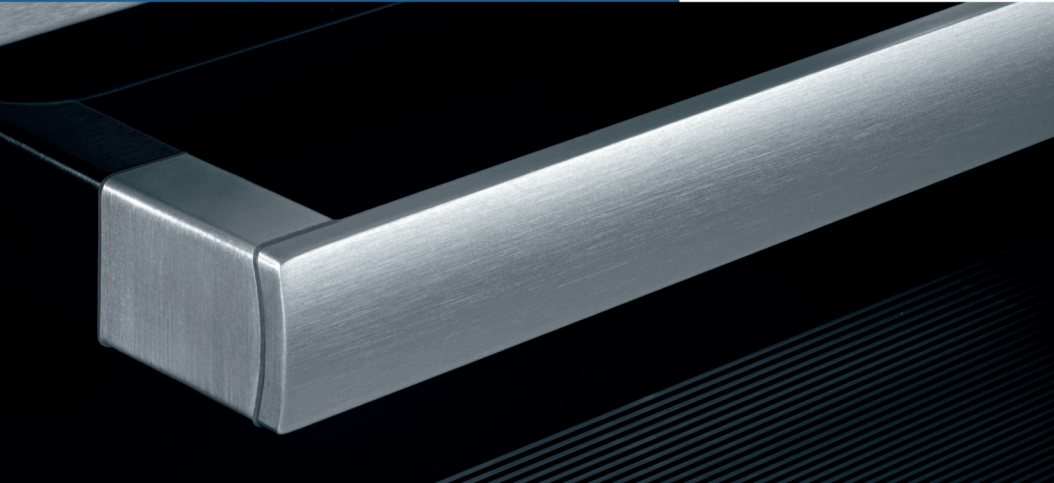


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

Cuisinière
Отдельностоящая плита
HGG245255R

[fr] Notice d'utilisation 3

[ru] Правила пользования25

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4	Réglage de la table de cuisson	14
Causes de dommages	6	Allumage du brûleur	14
Endommagements du four	7	Tableau - Cuisson	14
Endommagements du tiroir-socle.....	7	Régler le four	15
Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique	7	Réglage du brûleur à gaz inférieur du four	15
Raccordement au gaz	7	Pour procéder au réglage du gril au gaz.....	15
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz.....	7	Régler la minuterie	16
Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte.....	8	Grillades avec le tournebroche	16
Raccordement électrique	8	Préparer le rôti.....	16
Placer la cuisinière à l'horizontale	8	Insérer le tournebroche	16
Installation de l'appareil	8	Pour procéder au réglage du tournebroche et du gril	16
Mesures à respecter au cours du transport.....	8	Entretien et nettoyage	17
Votre nouvelle cuisinière	9	Couvercle supérieur en verre.....	17
Généralités	9	Produit nettoyants	18
Bandeau de commande.....	9	Décrocher et accrocher les supports	19
Zone de cuisson	9	Décrocher et accrocher la porte du four	19
Four	10	Démontage et remontage des vitres	19
Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires	10	Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires	20
Vos accessoires	11	Pannes et dépannage	20
Insertion de l'accessoire.....	11	Tableau de dérangements	20
Accessoires supplémentaires	11	Changer la lampe du four au plafond	20
Articles Service après-vente	12	Cache en verre.....	21
Avant la première utilisation	12	Service après-vente	21
Régler l'heure	13	Numéro E et numéro FD	21
Chauffer le four.....	13	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	21
Allumage du brûleur à gaz inférieur.....	13	Économies d'énergie.....	21
Pour procéder au réglage du gril au gaz.....	13	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	21
Nettoyer les accessoires	13	Élimination écologique.....	21
Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur	14	Testé pour vous dans notre cuisine	22
		Gâteaux et pâtisseries	22
		Conseils pour la cuisson de gâteaux	23
		Viande, volailles, poissons, toasts.....	23
		Conseils pour les rôtis et grillades.....	24
		L'acrylamide et les aliments	24

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cette notice s'applique uniquement si le symbole du pays d'utilisation est visible sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, consultez la notice d'utilisation contenant les instructions nécessaires pour une mise en œuvre de l'appareil conformément aux conditions de raccordement du pays concerné.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est autorisé à raccorder l'appareil et à effectuer le changement du type de gaz. L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément à la notice d'utilisation et d'installation. Un raccordement incorrect et des mauvais réglages peuvent conduire à de graves accidents et à d'importants dommages sur l'appareil. Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour de tels dommages. La garantie de l'appareil sera supprimée.

Attention : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Attention : Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus performante, telle qu'une ventilation mécanique réglée sur une allure supérieure.

Cet appareil n'a pas été prévu pour une utilisation avec un minuteur externe ou avec une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du gril. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- **Attention** : Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez

tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre.



Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de

manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.

- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.

- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique

Raccordement au gaz

L'installation ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé ou par un technicien de service après-vente concessionnaire conformément aux instructions données à la section « Raccordement au gaz et conversion à un autre type de gaz ».

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque constructeur figurant à l'arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé en usine est marqué par une étoile (*).
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.
- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- La conduite de gaz (tuyau de gaz ou tuyau de sécurité) peut être raccordée sur le côté droit ou gauche de l'appareil. Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

Consignes de sécurité

La pression de fonctionnement nominale de l'appareil s'élève à ;

Pour le gaz naturel (G20) 20 mBar, pour le GPL (G30) 30 mBar, pour le GPL (G31) 37 mBar. Il faut utiliser l'appareil à ces niveaux de pression. Toutes les données figurant sur la plaque constructeur de votre appareil se rapportent à ces niveaux de pression. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des résultats, de la puissance ou de tout risque résultant de l'exploitation de l'appareil avec des valeurs différentes.

⚠ Dans le cas où la pression de gaz dans votre réseau de distribution de gaz est !

pour le gaz naturel (G20), supérieure à 25 mBar, pour le GPL (G30), supérieure à 36 mBar, pour le GPL (G31), supérieure à 45 mBar, vous devez impérativement, pour des raisons de sécurité, utiliser l'appareil avec un régulateur de gaz approprié. Le raccordement, l'entretien et le réglage du régulateur de gaz ne doivent être effectués que par un installateur professionnel autorisé. Si vous ne connaissez pas la valeur de la pression du gaz dans votre réseau de distribution de gaz, veuillez vous renseigner auprès du gestionnaire de réseau de distribution local.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la conduite de gaz ; cela pourrait endommager la conduite de gaz. Risque de fuite de gaz ! Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la poignée de porte. Les charnières et la poignée de la porte pourraient être endommagées.

Raccordement électrique

Attention !

- Laissez installer l'appareil par votre service après-vente. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement. L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V.
- Si la tension du secteur descend en dessous de 180 V, le système d'allumage électrique ne fonctionne pas.
- En cas de mauvais raccordement, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

Pour le service après-venteFür

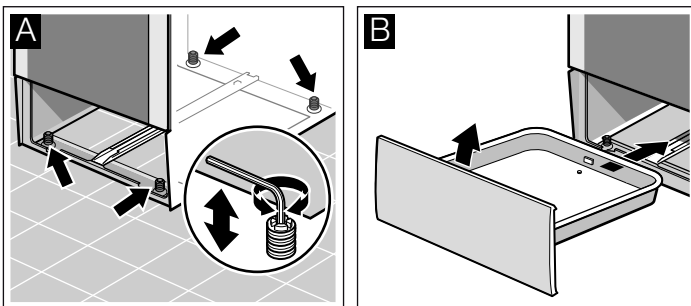
Attention !

- L'appareil doit être raccordé conformément aux données figurant sur la plaque constructeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à un raccordement électrique conforme aux normes actuelles. La prise doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Il faut veiller à ce qu'un système de répartition multipolaire soit disponible.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou de connecteur multiple.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil.

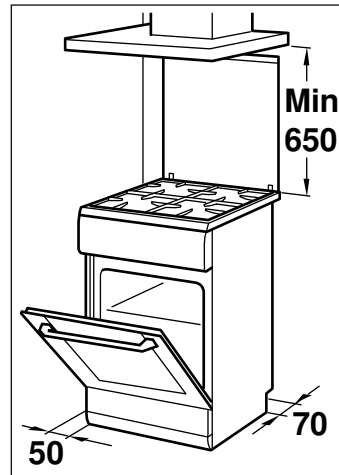
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



Installation de l'appareil



- L'appareil doit être installé conformément aux dimensions indiquées et directement sur le sol de la cuisine. Il ne faut pas installer l'appareil sur tout autre objet que ce soit.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte d'aspiration doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte d'aspiration.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit plus déplacé après son installation. La distance entre le brûleur rapide ou le brûleur wok et les meubles adjacents ou le mur doit être au minimum de 50 mm.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

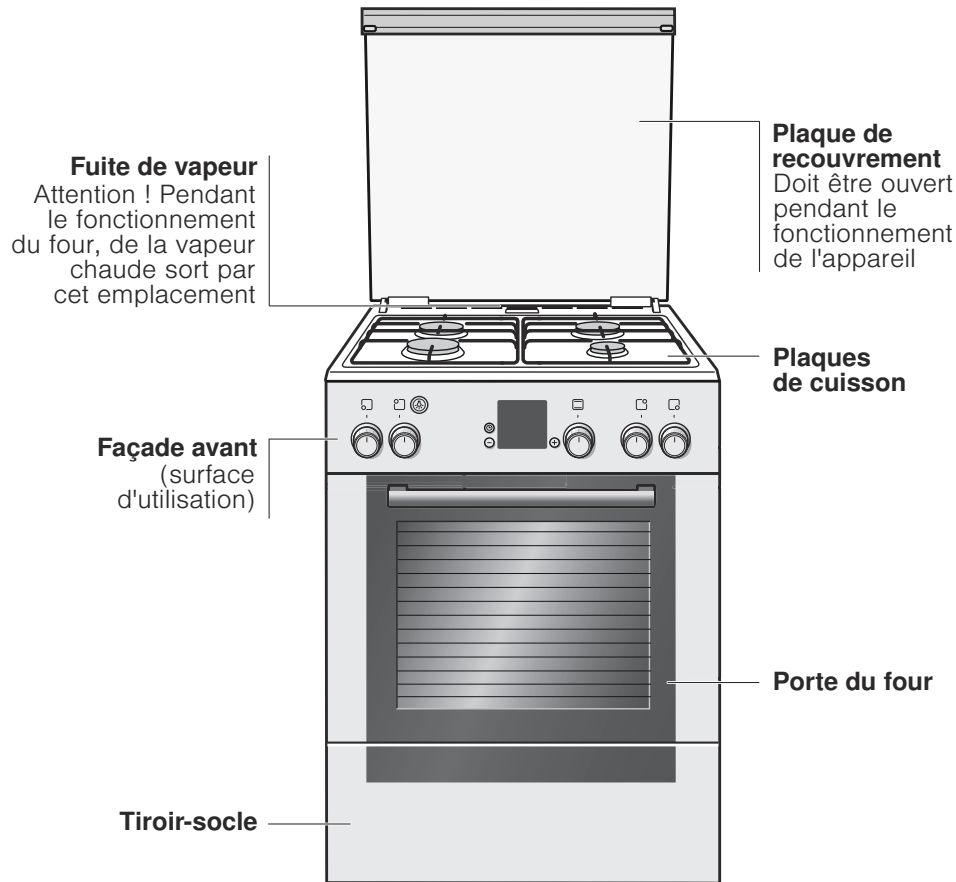
Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande.

Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

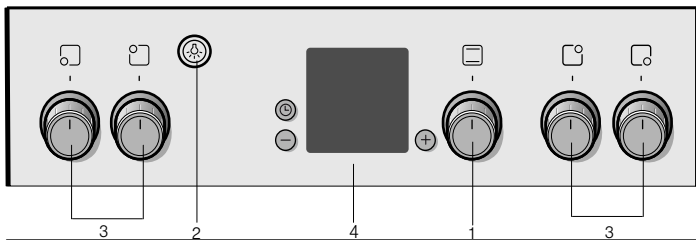
Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.

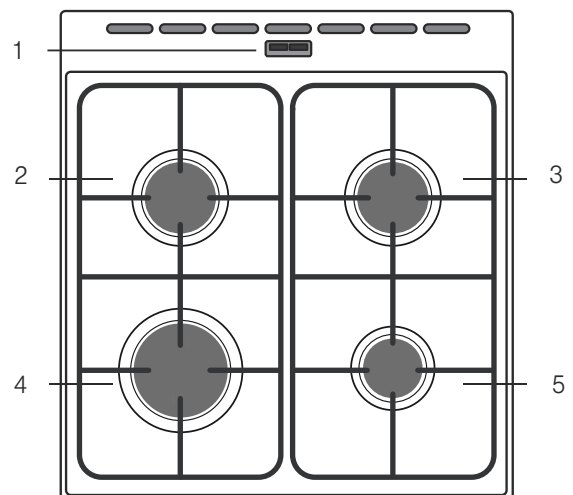


Explications

1	Commutateur de brûleur à gaz (sélecteur de fonctions)
2	Bouton multifonctions
3	Commutateur de four
4	Touches de commande et zone d'affichage

Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



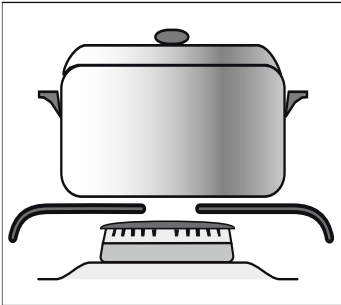
Explications

1	Fuite de vapeur
Attention ! Pendant le fonctionnement du four, de la vapeur chaude sort par cet emplacement	
2	Brûleur semi-rapide
3	Brûleur semi-rapide
4	Brûleur rapide
5	Brûleur auxiliaire

Brûleurs	Diamètre de la casserole ou de la poêle
Brûleur auxiliaire 1kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

N'utiliser que des casseroles ou des poêles à fond plat.

Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.



Commutateurs de brûleurs

Les quatre commutateurs permettent de régler la puissance des brûleurs.

Positions	Fonction/cuisinière à gaz
⊖	Position zéro La cuisinière est arrêtée.
☆	Position d'allumage Position d'allumage
⊕	Plage de réglage Grande flamme = Réglage le plus fort Petite flamme = Réglage le plus faible

L'extrémité de la plage de réglage comporte une butée. Ne tournez pas au-delà.

Four

Sélecteur de fonctions

En tournant le sélecteur de fonctions vers la gauche, vous réglez la température du four ; en le tournant vers la droite, vous sélectionnez la fonction de gril.

Positions	Fonction
⊖	Position zéro Le four n'est pas chaud.
☆	Position d'allumage Pour enflammer le gaz en sortie du brûleur à gaz inférieur du four ou du brûleur du gril.
170-270	Plage de température Plage de température employée en °C pour la cuisson de gâteaux dans des moules, de pizzas sur la plaque, de pâtisseries, etc.
☼	Position de gril Cette position permet de griller les plats cuisinés à la chaleur maximale.

Puissance du brûleur à gaz inférieur : 3 kW

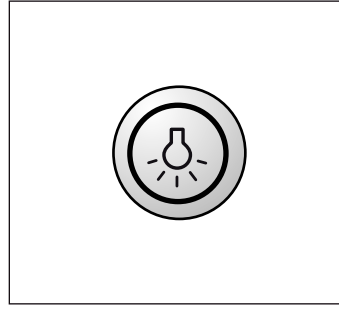
Puissance du gril au gaz du four : 2,1 kW

Bouton multifonctions

Ce bouton permet de régler deux fonctions distinctes.

L'utilisation du bouton met en marche le tournebroche et allume la lampe du four.

Pour arrêter, enfoncez une nouvelle fois le bouton multifonctions.



Touches et affichage

Les touches permettent de sélectionner différentes fonctions supplémentaires. Les valeurs réglées sont visibles sur l'affichage.

Touche	Fonction
⌚	Touche de l'heure Cette touche permet de régler la minuterie et la durée → .
-	Touche moins Cette touche permet de diminuer les valeurs de réglage.
+	Touche plus Cette touche permet d'augmenter les valeurs de réglage.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

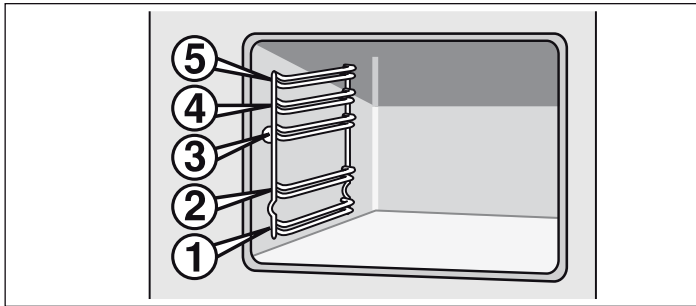
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

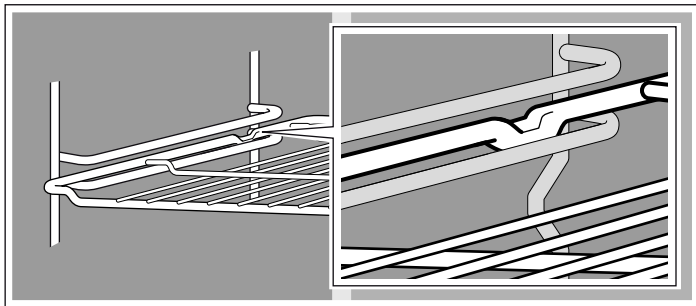
Insertion de l'accessoire

5 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée du four.



Il est possible de sortir l'accessoire jusqu'à la moitié environ sans provoquer son basculement. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

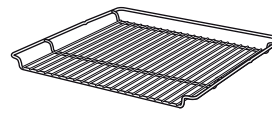
Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.


Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulissement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

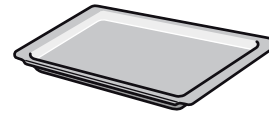
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Grille

Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.

Insérez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas .



Plaque de four en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

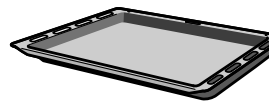
Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.



Plaque de four en émail

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

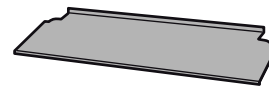
Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.



La lèchefrite

Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille.

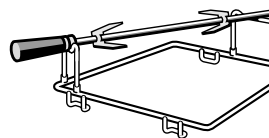
Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.



Tôle de protection

Utilisable pendant la cuisson au gril.

Utilisez impérativement la tôle de protection pour la cuisson au gril, afin de protéger le bandeau de commande et les sélecteurs des températures élevées.



Tournebroche

Pour aliments à cuire au gril et grosses volailles.

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec la plaque de cuisson en émail ou la lèchefrite.

Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HEZ	Fonction
Plaque à pizza	HEZ317000	Convient particulièrement pour les pizzas, les plats surgelés et les tartes rondes. Il est possible d'employer la plaque à pizza à la place de la lèchefrite. Introduisez la plaque au-dessus de la grille et suivez les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HEZ324000	Pour rôtir. Placez systématiquement la grille sur la lèchefrite. Cela permet de récupérer la graisse et le jus de viande.

Accessoires supplémentaires	Numéro HEZ	Fonction
Plaque-gril	HEZ325000	Est utilisée en remplacement de la grille, lors de la cuisson au gril, ou comme protection contre les projections, afin d'éviter un encrassement important du four. Utilisez la plaque-gril uniquement avec la lèchefrite. Pièces sur la plaque-gril: Seuls les niveaux 1, 2 et 3 peuvent être utilisés. Plaque-gril antiprojection: La lèchefrite est mise en place avec la plaque-gril, sous la grille.
Pierre à pain	HEZ327000	La pierre à pain est idéale pour la cuisson du pain maison, des petits pains et des pizzas, afin d'obtenir un résultat croustillant à souhait. La pierre à pain doit toujours être préchauffée à la température recommandée.
Plaque de four en émail	HEZ331003	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail avec revêtement anti-adhérent	HEZ331011	Cette plaque assure une bonne répartition des gâteaux et biscuits. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HEZ332003	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HEZ332011	La lèchefrite est idéale pour une répartition adaptée des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Couvercle pour lèchefrite pro	HEZ333001	Grâce au couvercle, la lèchefrite pro assure une cuisson professionnelle en toutes circonstances.
Lèchefrite pro avec grille d'insertion	HEZ333003	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités.
Grille	HEZ334000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Tiroir télescopique		
Tiroir double dispositif	HEZ338250	Les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 permettent de sortir complètement l'accessoire sans risque de basculement.
Cocotte en verre	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour la cuisson à l'étouffée et les soufflés. Est idéale pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres


accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.


Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre plaque de cuisson gaz pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Régler l'heure

Après le premier raccordement, le symbole  apparaît sur l'affichage.

1. Assurez-vous que le symbole  clignote sur l'affichage.

2. Appuyez sur la touche .

L'affichage s'éteint.

Il est possible d'utiliser l'horloge du four comme minuterie. Le réglage de la minuterie est présenté dans les pages suivantes.

Attention !

L'horloge fonctionne indépendamment du brûleur à gaz inférieur et du grill au gaz.

L'horloge du four peut être employée comme minuterie.

Elle fonctionne indépendamment du four.

L'horloge n'a aucune incidence sur l'arrivée du gaz au brûleur inférieur et au brûleur du grill. L'arrivée du gaz est coupée lorsque le commutateur est sur la position d'arrêt.


Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide tout en le laissant fermé. Veillez à ce qu'il ne reste plus de matériau d'emballage dans le compartiment de cuisson.

Allumage du brûleur à gaz inférieur

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.

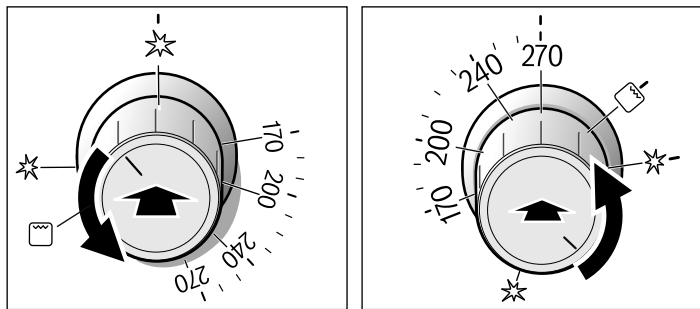
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant. Ouvrez la porte du four.

3. Enfoncez le commutateur pour le brûleur à gaz inférieur et tournez sur la position d'allumage .

Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur du four est enflammé au moyen du bouton d'allumage.

4. Maintenez le commutateur pour le brûleur à gaz inférieur enfoncé et tournez sur 270 °C.

Afin que la sécurité d'allumage soit opérationnelle, maintenez le commutateur du brûleur à gaz inférieur enfoncé pendant 10 secondes.



5. Vérifiez la présence de la flamme à travers le regard. En l'absence de flamme, recommencez la procédure à partir de l'étape 3.

6. Fermez lentement la porte du four.

7. Au bout de 30 minutes, placez le commutateur du brûleur à gaz inférieur sur la position d'arrêt.

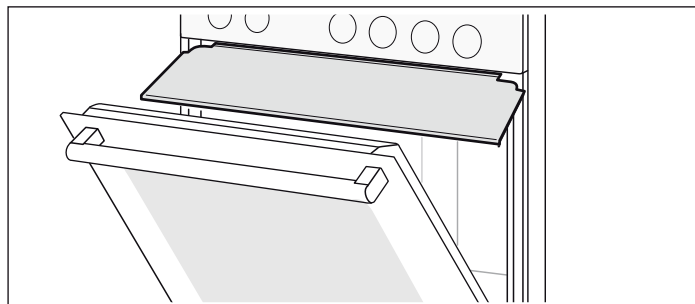
Pour procéder au réglage du grill au gaz

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant.

3. Insérez la tôle de protection dans la rainure sous le bandeau de commande.


La tôle de protection est insérée de telle sorte que le bord le plus long soit orienté vers l'avant, avec la partie courbée vers le bas.



Fixez la tôle de protection au moyen des crochets dans la rainure sous le bandeau de commande.

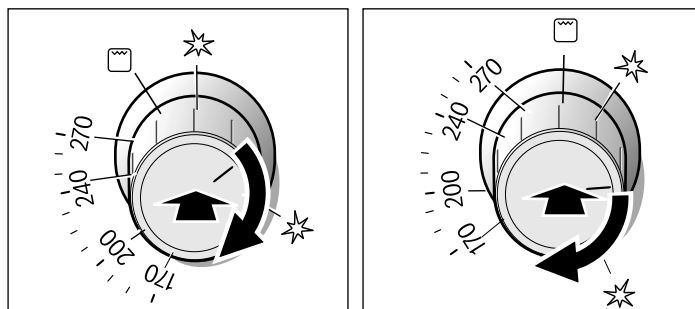
Vérifiez que la tôle de protection est bien engagée dans les crochets. S'il devient impossible de retirer la tôle de protection, elle est fixée correctement. Il est alors possible d'employer la tôle de protection en toute sécurité. Dans le cas contraire, engagez la tôle de protection selon un angle plus prononcé dans la rainure, en veillant à ce qu'elle s'enclenche dans les crochets.

4. Fermez la porte du four de telle sorte qu'elle touche la tôle de protection.

5. Appuyez sur le sélecteur de fonctions et tournez-le vers la droite dans la position d'allumage .

6. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et tournez-le sur la position de grill .

Afin que la sécurité d'allumage soit opérationnelle, maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes. Le gaz qui s'échappe du grill au gaz est enflammé.



7. Vérifiez la présence d'une flamme. En l'absence de flamme, recommencez la procédure à partir de l'étape 5.

8. Après 30 minutes, placez le sélecteur de fonctions sur la position d'arrêt. Une fois le four refroidi, retirez la tôle de protection.

Nettoyer les accessoires

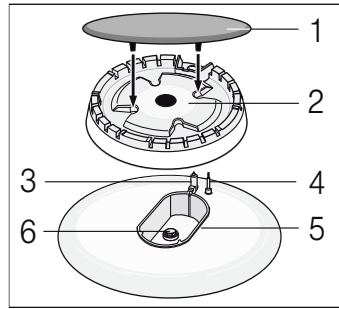
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différents éléments.

Remplacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.



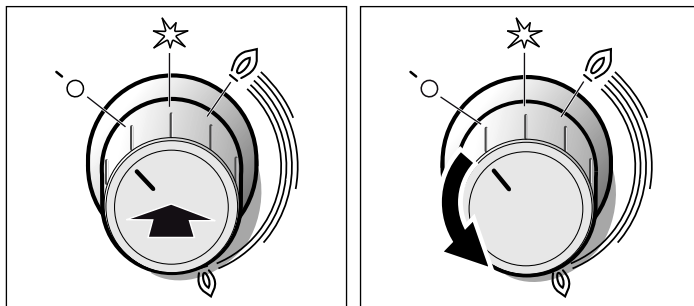
Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Allumage du brûleur

Positionnez toujours le chapeau du brûleur de manière précise sur le corps du brûleur. Les ouvertures du corps du brûleur doivent toujours être libres. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.
2. Tournez le commutateur de la plaque de cuisson souhaitée vers la gauche en position d'allumage ⚡. L'allumage commence.
3. Appuyez sur le commutateur de la plaque de cuisson et maintenez-le enfoncé pendant 1-3 secondes. Le brûleur à gaz s'allume.



La sécurité d'allumage est activée. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue grâce au système de sécurité d'allumage.

4. Régler la taille de flamme souhaitée. Entre le réglage 0 Arrêt et le réglage ④ la flamme n'est pas stable. Il faut donc toujours choisir un réglage entre ④ grande et ④ petite flamme.

5. Si la flamme vient à s'éteindre de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 2.

6. Terminez le processus de cuisson : Tournez le commutateur de la plaque de cuisson 0 vers la droite en position Arrêt.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

⚠ Attention !

Du gaz s'échappe si vous tournez le commutateur de la plaque de cuisson après l'extinction sur la cuisinière encore chaude. +Si vous ne tournez pas le commutateur en position d'allumage ⚡, l'arrivée de gaz est interrompue après 60 secondes.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson.

Les temps de cuisson dépendent de type, du poids et de la qualité des plats. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer au mieux les temps de cuisson optimaux.

Les minéraux et les vitamines sont très rapidement éliminés au cours de la cuisson. C'est pourquoi il faut utiliser peu d'eau. Les vitamines et minéraux sont ainsi conservés. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Plat cuisiné	Plaque de cuisson	Niveau de cuisson
Pour faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Pour faire chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur semi-rapide	petite flamme
Pour réchauffer et tenir au chaud	soupes	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Pour cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
Pour cuire à la vapeur*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
Pour faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur semi-rapide	hauteur de flamme importante
Pour faire sauter	Crêpe, pommes de terre, escalope, poisson pané	Brûleur rapide	entre grande et petite flamme

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès que ça bout.

Régler le four

Cette section explique comment régler le four.

Réglage du brûleur à gaz inférieur du four

Lorsque le brûleur à gaz inférieur fonctionne, il est possible de cuire des plats sur une plaque, avec la porte du four fermée.

Exemple illustré: Cuisson pour une température de 170 °C.

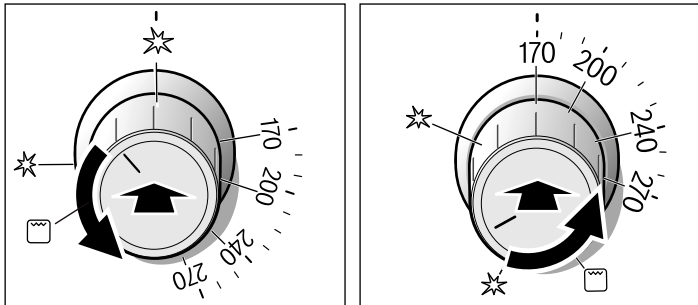
1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant. Ouvrez la porte du four.

3. Appuyez sur le sélecteur de fonctions et tournez-le vers la gauche dans la position d'allumage ✨.

Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur du four est enflammé au moyen du bouton d'allumage.

4. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et tournez-le sur 170 °C.

Afin que la sécurité d'allumage soit opérationnelle, maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes.



5. Vérifiez la présence de la flamme à travers le regard. En l'absence de flamme, recommencez la procédure à partir de l'étape 3.

6. Fermez lentement la porte du four.

7. Préchauffez le four vide pendant environ 15 minutes avant de lancer la cuisson.

8. Lorsque le plat est prêt, placez le sélecteur de fonctions sur la position d'arrêt.

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

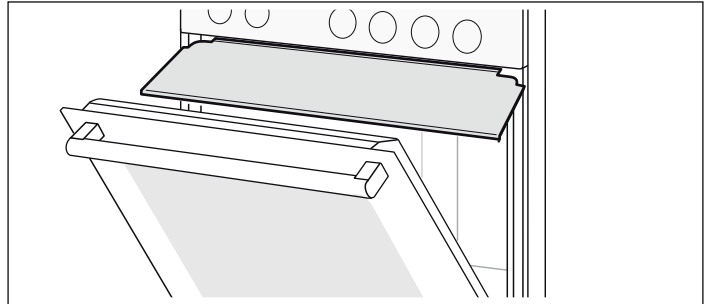
⚠ Attention !

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

Pour procéder au réglage du gril au gaz

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant.
3. Insérez la tôle de protection dans la rainure sous le bandeau de commande.

La tôle de protection est insérée de telle sorte que le bord le plus long soit orienté vers l'avant, avec la partie courbée vers le bas.



Fixez la tôle de protection au moyen des crochets dans la rainure sous le bandeau de commande.

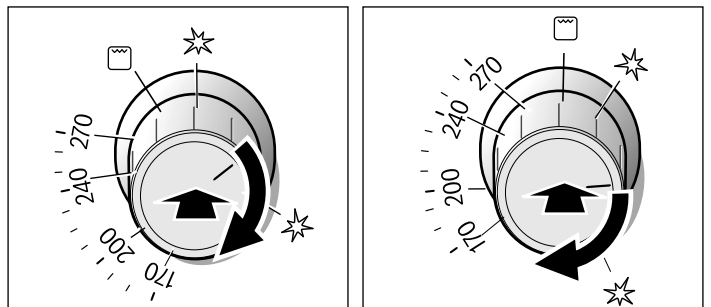
Vérifiez que la tôle de protection est bien engagée dans les crochets. S'il devient impossible de retirer la tôle de protection, elle est fixée correctement. Il est alors possible d'employer la tôle de protection en toute sécurité. Dans le cas contraire, engagez la tôle de protection selon un angle plus prononcé dans la rainure, en veillant à ce qu'elle s'enclenche dans les crochets.

4. Fermez la porte du four de telle sorte qu'elle touche la tôle de protection.

5. Appuyez sur le sélecteur de fonctions et tournez-le vers la droite dans la position d'allumage ✨.

6. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et tournez-le sur la position de gril ☐.

Afin que la sécurité d'allumage soit opérationnelle, maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes. Le gaz qui s'échappe du gril au gaz est enflammé.



7. Vérifiez la présence d'une flamme. En l'absence de flamme, recommencez la procédure à partir de l'étape 5.

8. Après 30 minutes, placez le sélecteur de fonctions sur la position d'arrêt. Une fois le four refroidi, retirez la tôle de protection.



⚠ Attention !


Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

Régler la minuterie


Il est possible d'employer la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie utilise un signal spécifique. Ce signal indique que le temps de la minuterie ou la durée est écoulé.

Pour procéder au réglage


1. Appuyez sur la touche de l'heure .
Le symbole de minuterie  clignote.
2. Réglez la minuterie avec la touche + ou -.
Touche + / valeur par défaut = 10 minutes
Touche - / valeur par défaut = 5 minutes

La minuterie se met en route après quelques secondes. Le symbole  apparaît sur l'affichage. Le temps écoulé est affiché.


Le temps est écoulé

Un signal retentit. Appuyez sur la touche de l'heure . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de minuterie


Appuyez sur la touche de l'heure . Il est possible de modifier le temps avec la touche + ou -.


Supprimer le réglage

Appuyez sur la touche de l'heure . Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que la valeur zéro apparaisse.

Le temps de minuterie et la durée s'écoulent simultanément

Les symboles sont allumés. Le temps de minuterie s'écoule de manière visible sur l'affichage.

Demander la durée  restante :

Appuyez deux fois sur la touche de l'heure .

La valeur demandée apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage.

Grillades avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien doré et cuit à cœur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes.

Mise en place et fixation du rôti

Placez le rôti le plus au centre du tournebroche.

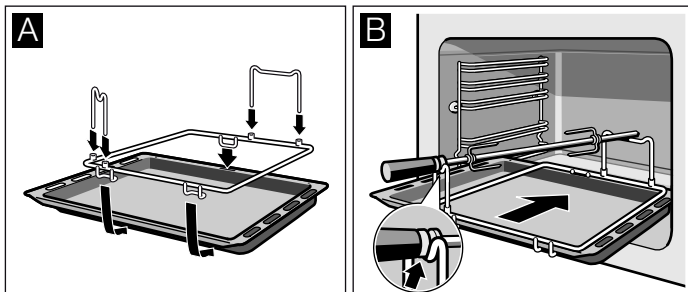
Fixez aux deux extrémités avec les fourchettes. Ce faisant, la fourchette arrière doit être à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

Par ailleurs, utilisez du fil de cuisine pour ficeler le rôti. Pour les volailles, ficeler les extrémités des ailes et les cuisses contre le corps du poulet. Cela évite qu'elles soient trop grillées. Piquez la peau sous la volaille, afin que la graisse puisse s'écouler.

La section *Tableaux et conseils* fournit des valeurs de réglage pour la cuisson au tournebroche.

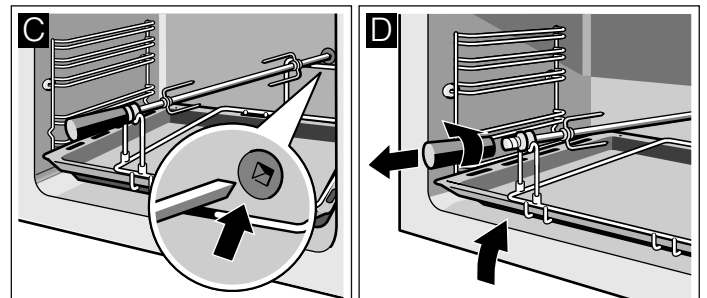
Insérer le tournebroche

1. Mettez en place le support de tournebroche sur la plaque de cuisson (Figure A).
2. Installez le tournebroche sur son support (Figure B).



3. Insérez la plaque de cuisson sur le niveau 1. La paroi arrière du four comporte une ouverture. Engagez le tournebroche à cet emplacement (Figure C).

4. Retirez la poignée et fermez la porte du four (Figure D).



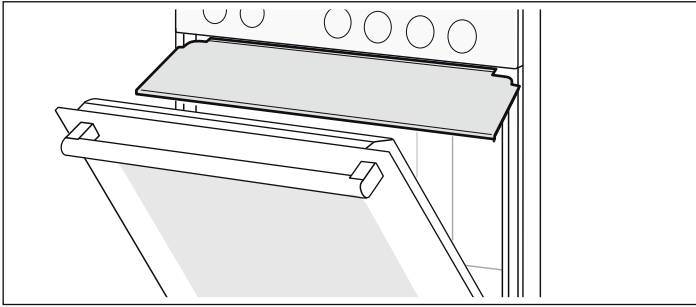
Pour procéder au réglage du tournebroche et du gril

Respectez les instructions suivantes pour la mise en marche du tournebroche. Pour une cuisson au gril avec le tournebroche, veuillez d'abord mettre en place le tournebroche, puis respectez les instructions suivantes.

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant.

3. Insérez la tôle de protection dans la rainure sous le bandeau de commande.

La tôle de protection est insérée de telle sorte que le bord le plus long soit orienté vers l'avant, avec la partie courbée vers le bas.



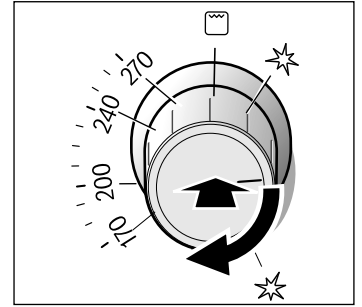
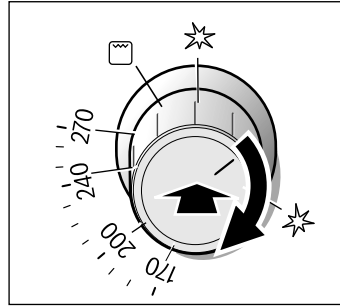
Fixez la tôle de protection au moyen des crochets dans la rainure sous le bandeau de commande.

Vérifiez que la tôle de protection est bien engagée dans les crochets. S'il devient impossible de retirer la tôle de protection, elle est fixée correctement. Il est alors possible d'employer la tôle de protection en toute sécurité. Dans le cas contraire, engagez la tôle de protection selon un angle plus prononcé dans la rainure, en veillant à ce qu'elle s'enclenche dans les crochets.

4. Fermez la porte du four de telle sorte qu'elle touche la tôle de protection.
5. Appuyez sur le sélecteur de fonctions et tournez-le vers la droite dans la position d'allumage ✨.

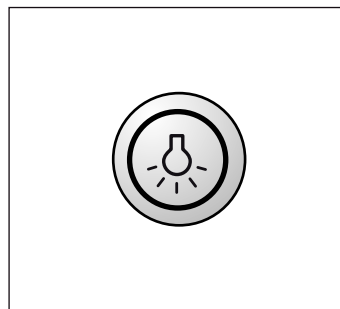
6. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et tournez-le sur la position de grill 🍷.

Afin que la sécurité d'allumage soit opérationnelle, maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes. Le gaz qui s'échappe du grill au gaz est enflammé.



7. Vérifiez la présence d'une flamme. En l'absence de flamme, recommencez la procédure à partir de l'étape 5.

8. Appuyez sur le bouton multifonctions. Le tournebroche est mis en marche. La lampe du four s'allume.



9. Lorsque le plat est prêt, placez le sélecteur de fonctions sur la position d'arrêt. Appuyez sur le bouton multifonctions. Le tournebroche s'arrête. La lampe du four s'éteint. Une fois le four refroidi, retirez la tôle de protection.

⚠ Attention !

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

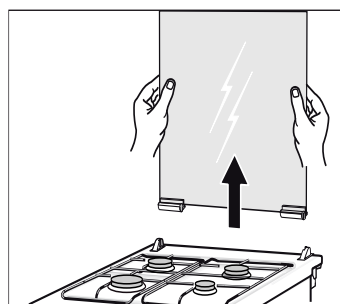
- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Couvercle supérieur en verre

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence un nettoyant pour vitres.

Ôtez le couvercle supérieur pour effectuer le nettoyage. Pour ce faire, tenez le couvercle sur les côtés avec les deux mains et tirez-le vers le haut.



Si les charnières du couvercle se détachent, repérez les lettres qui se trouvent dessus. La charnière marquée de la lettre R doit être montée à droite, la charnière avec la lettre L à gauche.

Remonter le couvercle supérieur dans l'ordre inverse après son nettoyage.

Ne fermer le couvercle supérieur que lorsque les plaques de cuisson sont refroidies.

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,

Surfaces en inox

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.

Surfaces en émail et surfaces vernies

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Brûleurs et grilles en acier des plaques de cuisson à gaz

Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Retirer la grille et la nettoyer avec une éponge, du produit vaisselle et un peu d'eau chaude. Retirer les corps et chapeaux des brûleurs. Pour le nettoyage, utiliser une éponge avec un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Veuillez veiller à ce que les ouvertures de sortie de gaz des corps des brûleurs soient propres et non bouchées. Brossez les allumeurs avec une petite brosse douce. Les brûleurs à gaz ne fonctionnent que lorsque les allumeurs sont propres. Enlevez les restes de débordements du godet de brûleur avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. N'utilisez pour cela qu'une petite quantité d'eau. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veillez à ce que l'ouverture de la tuyère ne se bouche pas et ne soit pas endommagée au cours du nettoyage. Sécher toutes les pièces après le nettoyage et replacer de manière précise les chapeaux de brûleurs sur les corps de brûleurs. Si les pièces ne sont pas positionnées de manière précise, l'allumage des brûleurs est gêné. Les chapeaux de brûleur sont revêtus d'émail noir. Une coloration peut survenir en raison des hautes températures. Cela n'influe aucunement sur le fonctionnement des brûleurs. Replacer la grille dans le four.

Plaque de cuisson électrique (en option)

Nettoyer avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Après le nettoyage, allumer brièvement la plaque de cuisson pour la sécher. Les plaques de cuisson humides rouillent avec le temps. Appliquer ensuite un produit d'entretien. Supprimer immédiatement les liquides ayant débordé et les restes de débordements.

Anneau métallique de la plaque de cuisson électrique (en option)

L'anneau métallique peut se colorer avec le temps. La couleur d'origine peut cependant être restaurée. Nettoyer l'anneau avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Ce faisant, faire attention à ne pas frotter les surfaces attenantes. Les surfaces peuvent être endommagées.

Boutons

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Vitre de la porte

Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.

Joint

Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Intérieur du four

Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.

Vitre d'éclairage du four

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Accessoires

Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

Plaque de four en aluminium (en option)

Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson.

Sécurité enfants (en option)

Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.

Tiroir-socle (option)

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Accessoires

Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

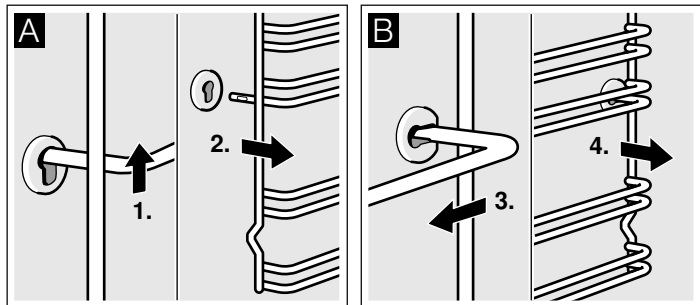
Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Décrocher les supports

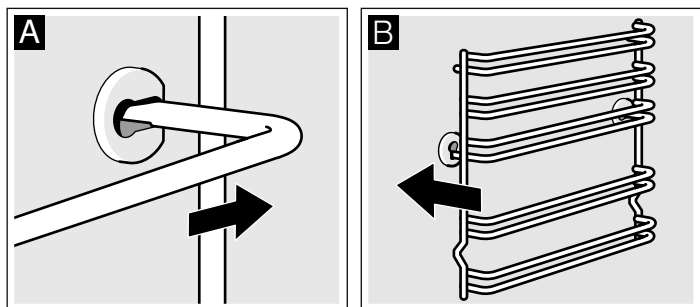
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

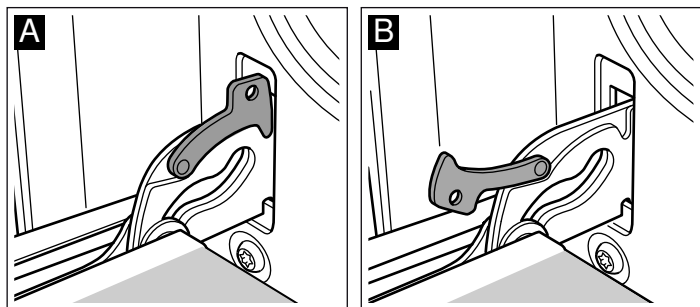


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

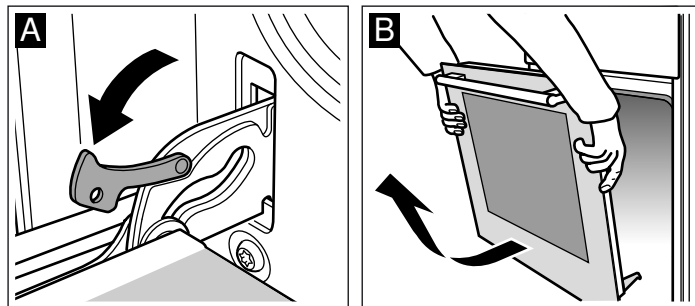


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

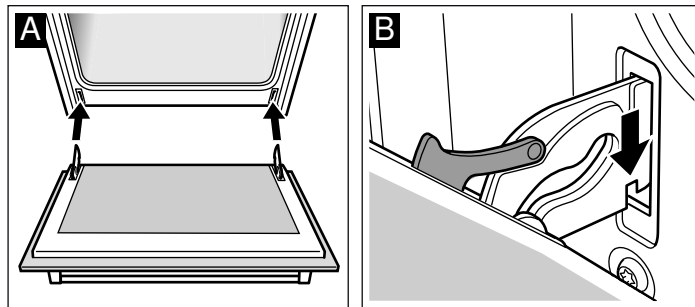
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



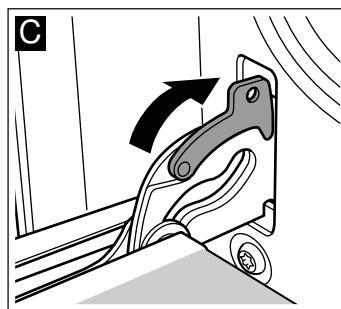
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

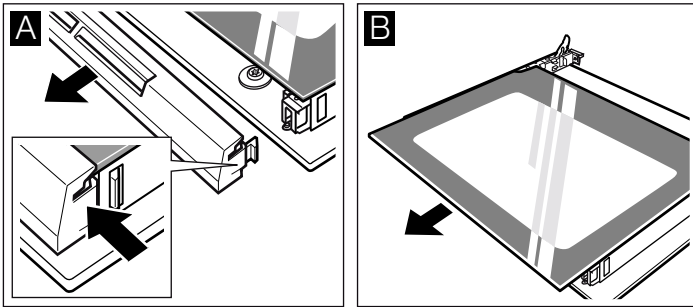
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, appuyez avec les doigts à gauche et à droite. Retirez le couvercle (Figure A).
3. Soulevez et retirez la vitre du haut (Figure B).



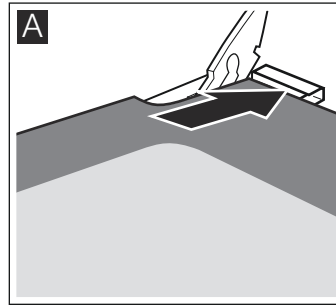
Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

1. Maintenez la vitre supérieure par les côtés et insérez-la en l'inclinant vers l'arrière. La vitre doit être insérée dans les ouvertures présentes sur la partie inférieure. La surface lisse doit être sur l'extérieur et la surface rugueuse sur l'intérieur. (Figure A).



2. Installez le couvercle supérieur sur la porte du four et appuyez. Faites attention à ce que les encoches sur les côtés s'engagent correctement.
3. Remettez en place la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides.	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.

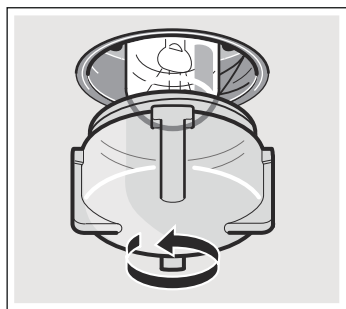
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économies d'énergie

- Ne préchauffez le four que si les tableaux du mode d'emploi ou la recette le préconisent.
- Utilisez des moules laqués noir ou émaillés car ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson de gâteaux ou de rôtis.
- Pour des temps de cuisson relativement longs, il est possible d'arrêter le four 10 minutes avant la fin et d'utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Testé pour vous dans notre cuisine

Vous trouverez dans cette section une sélection de plats avec les réglages optimaux. Nous indiquons le type de cuisson et la température indispensables pour bien réussir votre plat. Des indications sont également fournies concernant l'accessoire adapté et à quel niveau le mettre en place dans le four. Vous bénéficiez en outre de conseils concernant la vaisselle à utiliser et la préparation.

Remarques

- Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement lorsque le compartiment de cuisson est froid et vide. Préchauffez uniquement lorsque le tableau indique de procéder de la sorte. Avant le préchauffage, recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif seulement. Ces valeurs dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à cuire.
- Utilisez l'accessoire fourni. Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires vendus séparément auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez systématiquement un gant de cuisine pour retirer l'accessoire ou la plat chaud du compartiment de cuisson.
- Votre four est conçu pour la cuisson sur un seul niveau.

Attention !

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences des normes concernant les appareils à gaz. Si le gaz utilisé ne correspond pas au mélange gazeux indiqué ou si sa pression n'est pas adéquate, l'appareil risque de ne pas fournir les résultats escomptés.

Nom du gaz	Mélange gazeux (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Gâteaux dans moules	Accessoires	Niveau	Affichage de la température en °C (brûleur à gaz inférieur du four)	Durée, minutes
Gâteaux	Moule démontable rond à 2 fonds, profond	2	180	60-80
Gâteaux	Moule démontable rond à 2 fonds, large	3	180	60-80
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Gâteaux aux pommes	Moule démontable, clair (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Gâteaux de semoule	Plat à gratin en verre, carré	3	180	60-80

Diverses pâtisseries sur la plaque de cuisson	Accessoires	Niveau	Affichage de la température en °C (brûleur à gaz inférieur du four)	Durée, minutes
Mini cakes	Plaque de cuisson	4	170	70-90
Biscuits	Plaque de cuisson	3	180	40-60
Pain au sésame (simit)	Plaque de cuisson	4	190	60-80
Feuilletés	Plaque de cuisson	4	180	50-70
Strudel à la pâte Yufka	Plaque de cuisson	3	190	60-80
Fouaces	Plaque de cuisson	4	170	70-90
Pizza	Plaque de cuisson	3	190	50-70

Gâteaux et pâtisseries

Moules à gâteau

Pour la cuisson dans le moule à gâteau, il convient d'insérer la grille à la hauteur indiquée, puis de placer le moule dessus.

Les moules à gâteau opaques sont les plus appropriés.

En cas de cuisson dans des moules à paroi fine ou dans des moules en verre, le temps de cuisson est plus long et le gâteau n'est pas doré de manière uniforme.

Utilisez uniquement des moules en verre résistants à la chaleur. Ne placez pas le moule en verre chaud sur une surface froide ou humide. Sinon, le verre risque d'éclater.

Si vous souhaitez employer des moules en silicone, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Les moules en silicone sont légèrement plus petits que les moules à gâteau normaux. Par conséquent, il est possible que les quantités figurant dans la recette diffèrent légèrement.

Tableaux de cuisson pour le brûleur à gaz inférieur de la cuisinière à gaz

Ces tableaux récapitulent le mode de cuisson optimal pour une sélection de gâteaux et tartes. Les indications de température et les durées de cuisson dépendent de la quantité et de la qualité de la pâte.

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement lorsque le compartiment de cuisson est froid et vide.

La chaleur est diffusée à l'intérieur du four dès l'inflammation du gaz en sortie du brûleur inférieur. Cela explique la couleur dorée plus marquée sur la partie inférieure des plats.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Gratin de pâtes	Plat à gratin en verre, carré*	2	190	60-80
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 4 cm	Plat à gratin en verre, carré*	2	180	60-80
Goulasch de légumes	Cocotte Römertopf	2	220	80-100

* Utilisez uniquement des moules en verre résistants à la chaleur. Ne placez pas le moule en verre chaud sur une surface froide ou humide. Sinon, le verre risque d'éclater.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, faites cuire un peu moins longtemps.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espacez les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

Viande, volailles, poissons, toasts

Tableau pour le gril au gaz

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Après 2/3 de la cuisson, retournez les morceaux de viande.



Placez le plat systématiquement au milieu de la grille.

Pour cuire directement sur la grille, enfournez la plaque au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Le tournebroche convient particulièrement pour la cuisson des gros rôtis, des roulades de porc et des volailles. La viande est croustillante et dorée à souhait.

La section *Griller au tournebroche* fournit des instructions concernant l'utilisation du tournebroche.

Plat cuisiné	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Durée, minutes
Viande					
Steaks, (2 pièces, 3 cm)	0,5 kg	Grille	4		30-40
Hamburger (6 pièces)	0,3 kg	Grille	4		10-20
Saucisses (5 pièces)	0,2 kg	Grille	4		10-20
Viande grillée au tournebroche	1,0 kg	Tournebroche	1		90-110
Roulades de porc	2,0 kg	Tournebroche	1		130-150
Volaille					
Cuisses de poulet (4 pièces)	1,5 kg	Grille	4		40-50
Volaille	1,5 kg	Tournebroche	1		80-90
Canard	2,0 kg	Tournebroche	1		80-100
Poisson					
Poissons entiers (2 pièces)	1,0 kg	Grille	4		35-45
Filets de poisson (4 pièces)	0,5 kg	Grille	4		35-45

Plat cuisiné	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Durée, minutes
Toasts					
Toasts dorés (4 tranches)	-	Grille	4		2-4
Toasts garnis dorés sur le dessus (4 tranches)	-	Grille	4		3-5

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfoncé, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

L'acrylamide et les aliments

L'acrylamide se forme principalement lors de la préparation à haute température de produits à base de pommes de terre et de céréales, par exemple chips, frites, toasts, petits pains, pain, pâtisseries à base de pâte brisée (biscuits, pain d'épice, spéculoos).

Recommandations pour cuire, rôtir et griller avec des taux réduits d'acrylamide

Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Privilégiez des temps de cuisson aussi courts que possible. ■ Donnez une belle couleur dorée à vos réalisations. « Dorez sans brûler ». ■ Plus le produit est volumineux et épais, moins il contient d'acrylamide.
Frites cuites au four	Répartissez les frites uniformément et si possible bien à plat sur la plaque, sans les superposer. Pour éviter un dessèchement trop rapide, la quantité minimum sur la plaque est de 400 g.

Оглавление

Важные правила техники безопасности	26	Жарение на вертеле в режиме гриля	38
Причины повреждений	28	Приготовление жаркого.....	38
Повреждения духового шкафа.....	29	Установка вертела.....	38
Повреждения выдвижного цокольного ящика.....	29	Настройка вертела и гриля.....	38
Монтаж, подключение к газу и электросети	29	Уход и очистка	39
Подключение газа.....	29	Верхняя стеклянная крышка.....	39
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	29	Чистящие средства.....	40
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы.....	29	Снятие и установка навесных элементов.....	41
Подключение к электросети.....	30	Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	41
Установка плиты в горизонтальном положении.....	30	Снятие и установка стёкол дверцы.....	41
Установка прибора.....	30	Что делать при неисправности?	42
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	30	Таблица неисправностей.....	42
Ваша новая плита	30	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	42
Общее.....	31	Стеклянный плафон.....	42
Панель управления.....	31	Сервисная служба	43
Варочная поверхность.....	31	Номер E и номер FD.....	43
Духовой шкаф.....	32	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	43
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности.....	32	Энергосбережение.....	43
Принадлежности	33	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	43
Установка принадлежностей.....	33	Правильная утилизация упаковки.....	43
Специальные принадлежности.....	33	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	43
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	34	Пироги и выпечка.....	44
Перед первым использованием	35	Рекомендации по выпеканию.....	45
Установка времени.....	35	Мясо, птица, рыба, тосты.....	45
Нагревание духового шкафа.....	35	Рекомендации по жарению в гриле.....	46
Зажигание нижней газовой горелки.....	35	Акриламид в продуктах	46
Установка газового гриля.....	35		
Очистка принадлежностей.....	35		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок.....	36		
Настройка варочной панели	36		
Поджиг газовой горелки.....	36		
Таблица - приготовление пищи.....	36		
Настройка духового шкафа	37		
Регулировка нижней газовой горелки духового шкафа.....	37		
Установка газового гриля.....	37		
Установка таймера	38		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

Категория прибора: категория 1

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист.

Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несет ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

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

Внимание: Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Данный прибор не рассчитан на использование с отдельным таймером или пультом дистанционного управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частички жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты.



Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.

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

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только специалистом с допуском или лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.
- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар.

Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления.

Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

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

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Подключение к электросети

Внимание!

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

Для сервисной службы

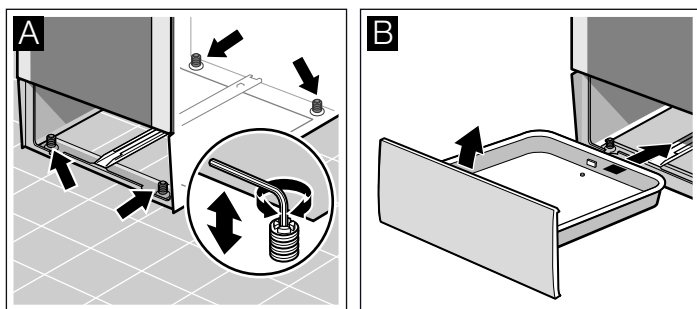
Внимание!

- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.
- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

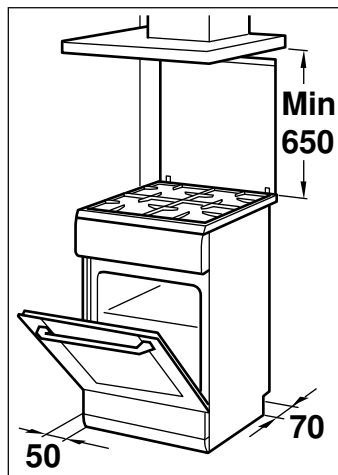
Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Установка прибора



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

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно удалить полностью. Задвиньте все комплектующие детали (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картон или подобный материал между передней и задней стенкой, чтобы избежать ударов о внутреннюю сторону стеклянной дверцы. Прикрепите дверцу и верхнюю защитную панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

Если оригинальная упаковка не сохранилась

Упакуйте прибор в защитную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

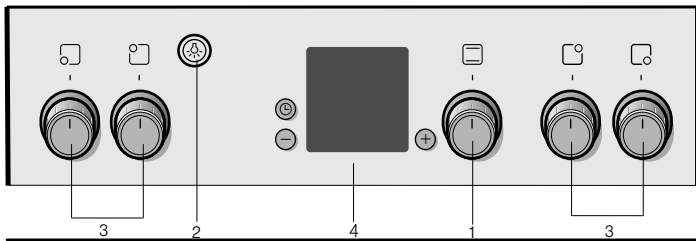
Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Панель управления

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

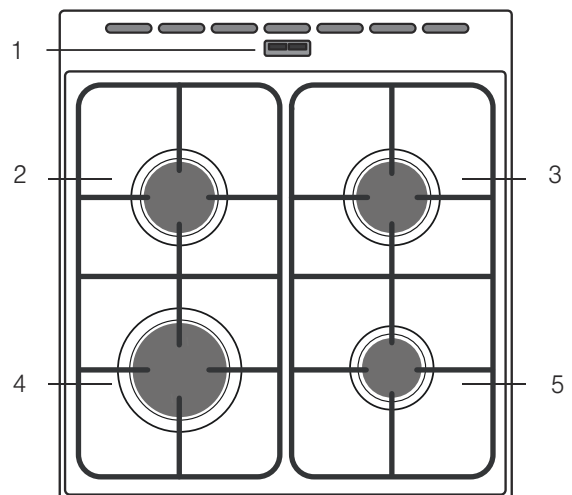


Пояснения

1	Выключатель газовой горелки (переключатель выбора функций)
2	Многофункциональный переключатель
3	Выключатель плиты
4	Дисплей и кнопки управления

Варочная поверхность

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



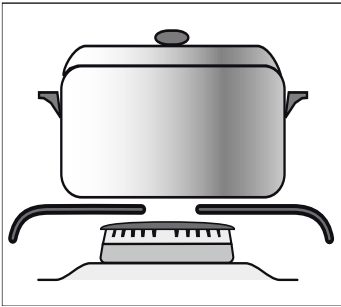
Пояснения

1	Выход пара Внимание! При работе духового шкафа в этом месте выступает горячий пар
2	Стандартная газовая горелка
3	Стандартная газовая горелка
4	Газовая горелка повышенной мощности
5	Экономичная газовая горелка

Газовая горелка	Диаметр дна кастрюли или сковороды
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12–18 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18–24 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24–28 см

Используйте кастрюли или сковородки только с ровной нижней поверхностью.

Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. В этом случае тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.



Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
⏻	Нулевое положение Плита выключена
⚡	Положение поджига Положение поджига
⊕	Зона настройки Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка

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

Духовой шкаф

Переключатель выбора функций

Повернув переключатель выбора функций влево, можно установить температуру духового шкафа, вправо — выбрать функцию гриля.

Положения	Функция
⏻	Нулевое положение Духовой шкаф не нагревается.
⚡	Положение поджига Для поджига газа нижней газовой горелки духовой шкафа или горелки гриля.
170-270	Диапазон температур Диапазон температур в °С для выпекания выпечки в формах, пиццы на противне, мелкого печенья и т.д.
☀	Положение гриля При этой настройке блюда будут готовиться на гриле при максимальном жаре.

Мощность нагрева нижней горелки: 3 кВт

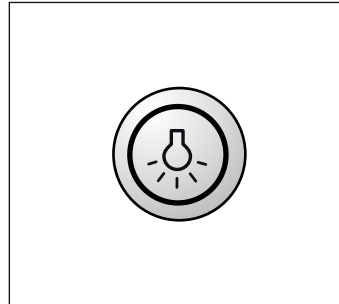
Мощность нагрева газового гриля в духовом шкафу: 2,1 кВт

Многофункциональный переключатель

С помощью данной кнопки можно настроить 2 различные функции.

При нажатии переключателя включается вертел и загорается лампочка в духовом шкафу.

Для выключения нажмите многофункциональный переключатель ещё раз.



Кнопки и дисплей

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

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

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.

В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (469088) можно заказать в сервисной службе.

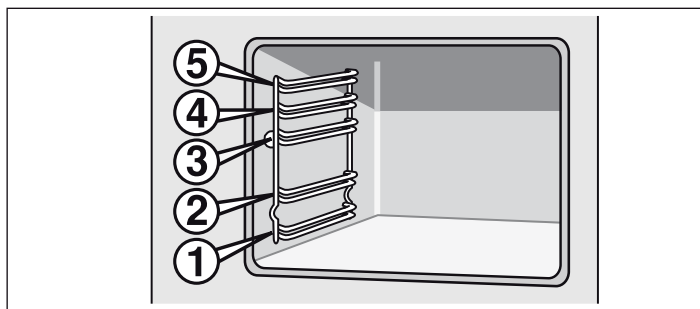
Принадлежности

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

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

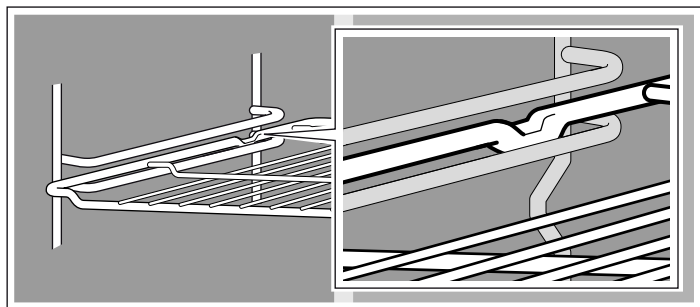
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стеклянной дверцы духового шкафа.



Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежности в духовой шкаф следите за выемкой на её задней стенке. Она служит для фиксации принадлежности.



Указание: Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.


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

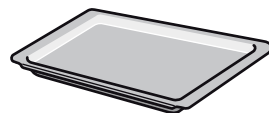
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решётка

Используется как подставка для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.

Устанавливайте решётку в духовой шкаф открытой стороной к дверце и изгибом вниз .



Алюминиевый противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

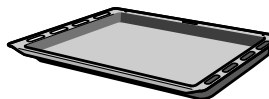
Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

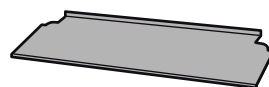
Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой.

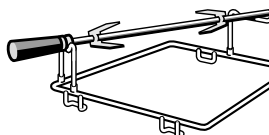
Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Защитный щиток

Для использования при приготовлении на гриле.

При приготовлении на гриле обязательно используйте защитный щиток, чтобы защитить панель управления и ручки переключателей от нагрева при высоких температурах.



Вертел

Для гриля и приготовления крупной птицы.

Вертел можно использовать вместе с эмалированным или универсальным противнем.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень продуктов, которые можно готовить в духовом шкафу, Вы найдёте в наших рекламных проспектах или в сети интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриле: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня-гриля в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с грилем под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HEZ334000	Используется как подставка для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Телескопические направляющие с полным выдвижением		
Двухуровневые направляющие с полным выдвижением	HEZ338250	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 2 и 3 можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.
Стеклопанель	HEZ915001	Стеклопанель подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.


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

Перед первым использованием

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

Установка времени

После подключения на дисплее загорается символ I→I.

1. Убедитесь в том, что символ I→I на дисплее мигает.
2. Нажмите кнопку . Индикация погаснет.

Часы духового шкафа можно использовать в качестве таймера. Описание настройки таймера приводится далее.

Внимание!

Часы работают независимо от нижней газовой горелки и газового гриля.

Часы духового шкафа можно использовать в качестве таймера.


Часы работают независимо от духового шкафа.

Часы не оказывают никакого действия на подачу газа к нижней газовой горелке и горелке гриля. Подача газа прерывается, если выключены переключатели.

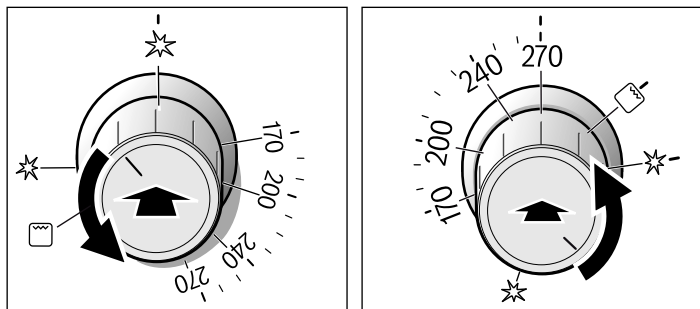
Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

Зажигание нижней газовой горелки

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Нажмите на выключатель нижней газовой горелки духового шкафа и установите в положение поджига .
Газ, выделяемый из нижней газовой горелки духового шкафа, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига.
4. Нажмите и поверните выключатель нижней газовой горелки на 270 °С.

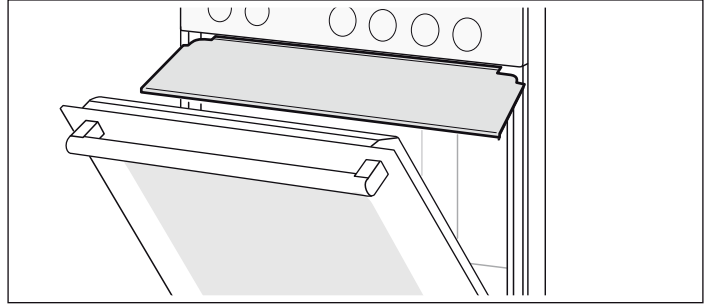
Для того, чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте нажатым выключатель нижней газовой горелки духового шкафа в течение 10 секунд.



5. Проверьте, посмотрев через визирное отверстие, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 3.
6. Медленно откройте дверцу духового шкафа.
7. По истечении 30 минут выключите выключатель нижней газовой горелки.



Установка газового гриля

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.
3. Установите защитный щиток в выемку под панелью управления.
Установите защитный щиток так, чтобы более длинная сторона была направлена вперед, изгибом вниз.

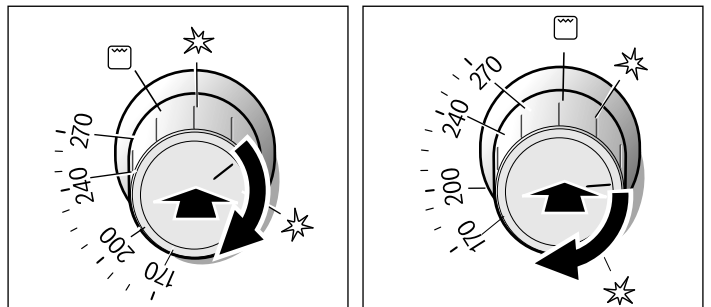


Закрепите защитный щиток в выемке под панелью управления с помощью зажимов.

Убедитесь в том, что защитный щиток зафиксирован в зажимах. Если защитный щиток не вытягивается, значит, он зафиксирован правильно. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то вставьте его в выемку под более крутым углом и проследите за тем, чтобы он был закреплён в зажимах.

4. Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она касалась защитного щитка.
5. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его вправо в положение поджига .
6. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, установите режим гриля .

Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд. Газ, выделяемый из газового гриля, вспыхнет.



7. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 5.
8. По истечении 30 минут выключите переключатель выбора функций. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Очистка принадлежностей

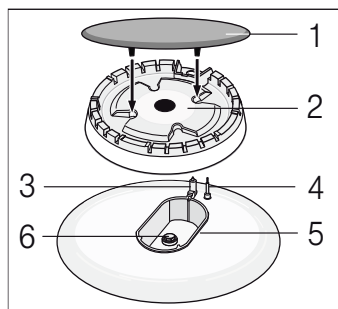
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

Промойте крышку (1) и головку (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Вновь установите пламярассекатель и крышку горелки на корпус конфорки (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.

Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.



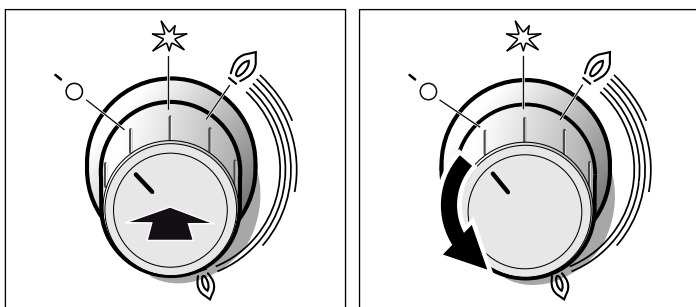
Настройка варочной панели

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

Поджиг газовой горелки

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

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



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

4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой ⚡ ВЫКЛ и установкой Ⓢ. Поэтому всегда выбирайте положение между Ⓢ большим и Ⓜ малым пламенем.

5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.

6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки ⚡ вправо в положение ВЫКЛ.

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

⚠ Внимание!

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

Газовая горелка не зажигается

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

Таблица - приготовление пищи

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

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

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

Пример:	Блюдо	Конфорка	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Тушение*	Рыба	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка	Большая высота пламени
Жаренье	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности	Между большим и малым пламенем

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


Настройка духового шкафа

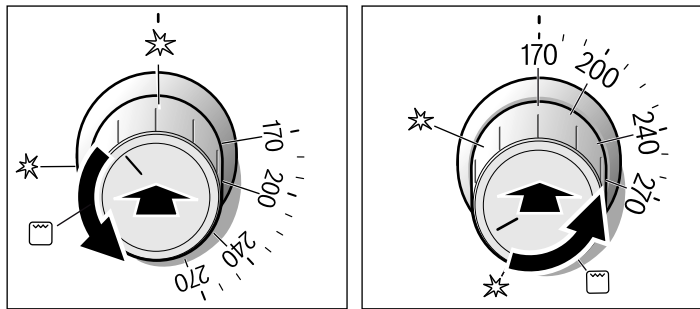
Здесь описывается процесс установки духового шкафа.

Регулировка нижней газовой горелки духового шкафа

Когда нижняя газовая горелка загорится, можно начать выпекание на противне при закрытой дверце духового шкафа.

Пример на рисунке: выпекание при 170 °С.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его влево в положение гриля .
Газ, выделяемый из нижней газовой горелки духового шкафа, вспыхнет после нажатия на кнопку поджига.
4. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, поверните его на 170 °С.
Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд.



5. Проверьте, посмотрев через визирное отверстие, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 3.
6. Медленно откройте дверцу духового шкафа.
7. Перед выпеканием предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение прим. 15 минут.
8. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель выбора функций.

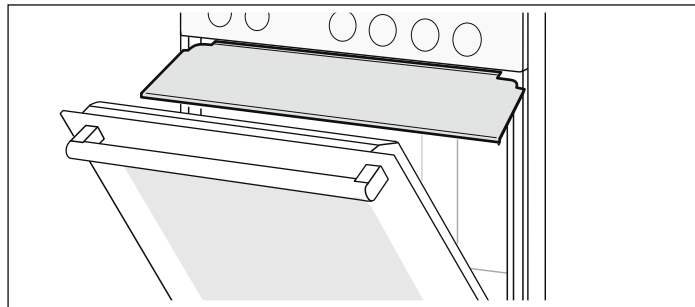
Температуру можно изменять в любое время.

Внимание!

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



Установка газового гриля

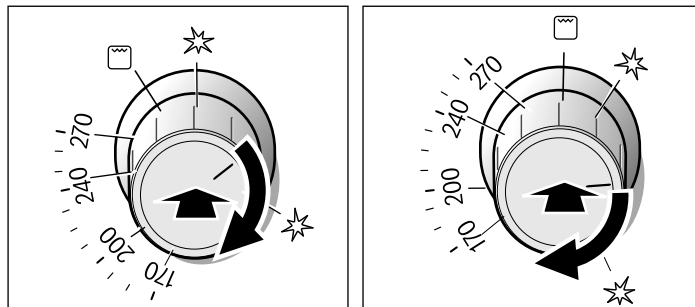
1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.
3. Установите защитный щиток в выемку под панелью управления.
Установите защитный щиток так, чтобы более длинная сторона была направлена вперёд, изгибом вниз.



Закрепите защитный щиток в выемке под панелью управления с помощью зажимов.

Убедитесь в том, что защитный щиток зафиксирован в зажимах. Если защитный щиток не вытягивается, значит, он зафиксирован правильно. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то вставьте его в выемку под более крутым углом и проследите за тем, чтобы он был закреплён в зажимах.

4. Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она касалась защитного щитка.
 5. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его вправо в положение поджига .
 6. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, установите режим гриля .
- Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд. Газ, выделяемый из газового гриля, вспыхнет.



7. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 5.
8. По истечении 30 минут выключите переключатель выбора функций. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.



Внимание!


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

Установка таймера


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

Установка


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

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


По истечении времени

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

Изменение времени таймера

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


Отмена установок

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

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Соответствующие символы загораются. На дисплее отображается время таймера.

Запрос оставшегося времени приготовления :

Дважды нажмите кнопку «Часы» .

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Жарение на вертеле в режиме гриля

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

Приготовление жаркого

Чтобы жаркое получилось румяным и хорошо прожаренным, соблюдайте следующие правила.

Размещение и закрепление жаркого

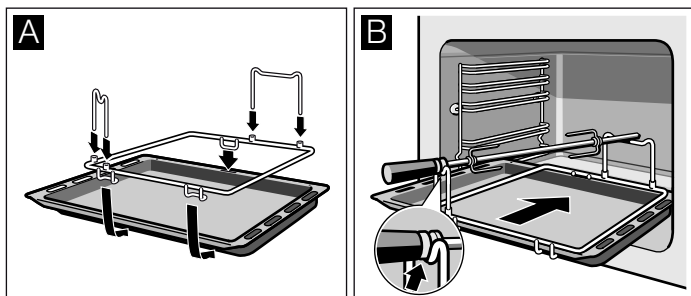
Разместите жаркое на вертеле как можно ближе к центру. Закрепите его с обеих сторон специальными зажимами. При этом между задним зажимом и концом вертела должно оставаться как минимум 7 см.

Дополнительно можно перевязать жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно подвяжите к тушке. Тогда они не пережарятся. Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Установки для жарения на вертеле в режиме гриля см. в разделе *Таблицы и рекомендации*.

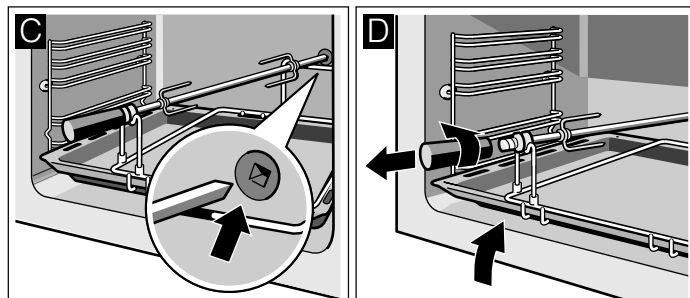
Установка вертела

1. Поставьте держатель вертела на противень (рис. А).
2. Установите вертел в держатель (рис. В).



3. Установите противень на уровень 1. На задней стенке духового шкафа находится отверстие. Здесь фиксируется вертел (рис. С).

4. Снимите ручку и закройте дверцу духового шкафа (рис. D).



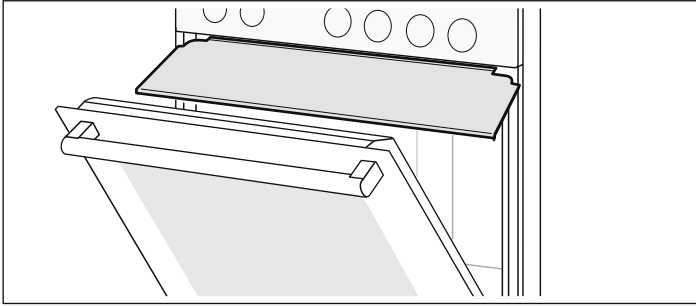
Настройка вертела и гриля

Для включения вертела следуйте приведённым ниже указаниям. Для жарения на вертеле в режиме гриля вертел следует установить перед выполнением приведённых ниже указаний.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Откройте основной газовый кран прибора. Подсоедините штепсельную вилку к розетке.

3. Установите защитный щиток в выемку под панелью управления.


Установите защитный щиток так, чтобы более длинная сторона была направлена вперёд, изгибом вниз.




Закрепите защитный щиток в выемке под панелью управления с помощью зажимов.

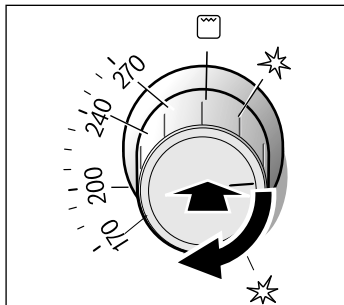
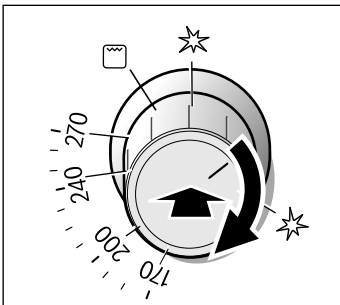
Убедитесь в том, что защитный щиток зафиксирован в зажимах. Если защитный щиток не вытягивается, значит, он зафиксирован правильно. В этом случае его можно использовать. Если защитный щиток закреплён неправильно, то вставьте его в выемку под более крутым углом и проследите за тем, чтобы он был закреплён в зажимах.

4. Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она касалась защитного щитка.

5. Нажмите переключатель выбора функций и поверните его вправо в положение поджига .

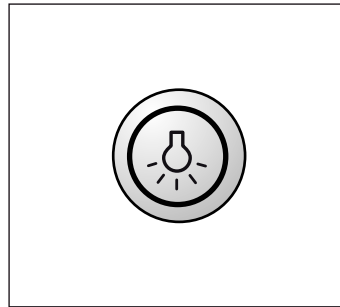
6. Удерживая переключатель выбора функций нажатым, установите режим гриля .

Для того чтобы сработала система защиты от утечки газа, удерживайте переключатель выбора функций нажатым в течение 10 секунд. Газ, выделяемый из газового гриля, вспыхнет.



7. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не горит, повторите процесс, начиная с шага 5.

8. Нажмите многофункциональный переключатель. Вертел включается. Лампочка в духовом шкафу загорается.



9. Когда блюдо будет готово, выключите переключатель выбора функций. Нажмите многофункциональный переключатель. Вертел выключается. Лампочка в духовом шкафу гаснет. Когда духовой шкаф остынет, снимите защитный щиток.

Внимание!

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

Уход и очистка

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

Указания

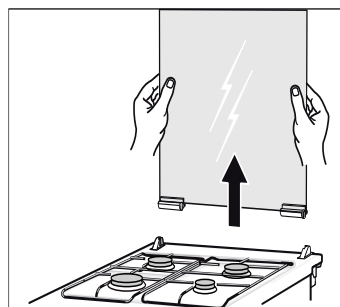
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгореть. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

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



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

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

Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

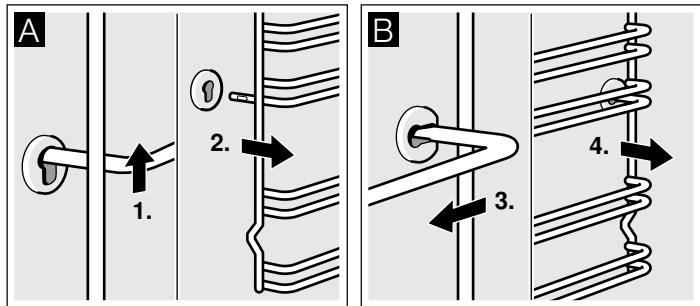
Стальные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте параллельно естественной текстуре. Иначе могут возникнуть царапины. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие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

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

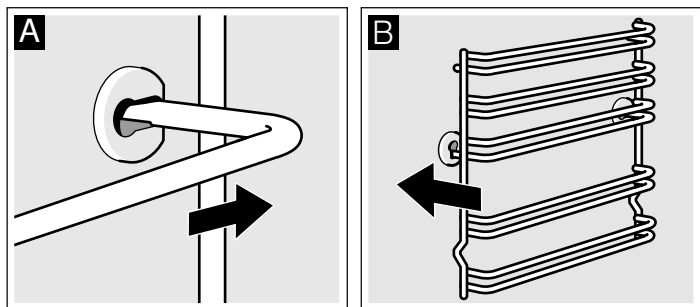
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



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

Установка навесных элементов

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

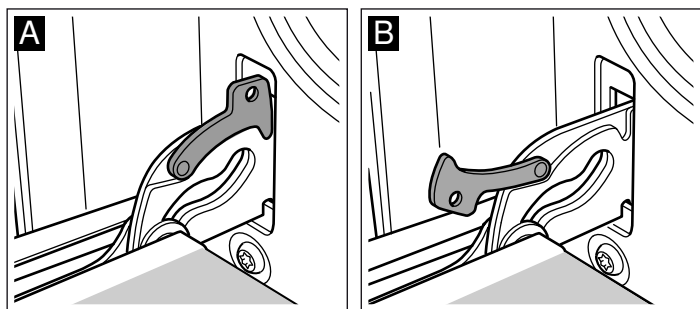


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

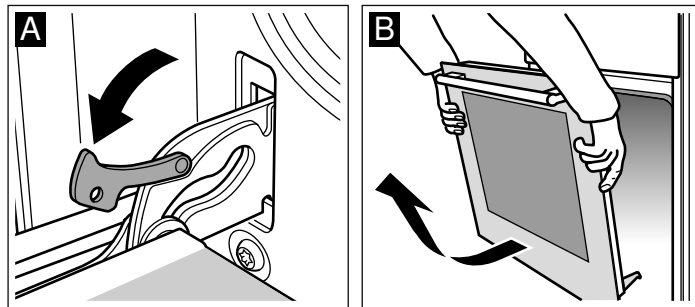


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

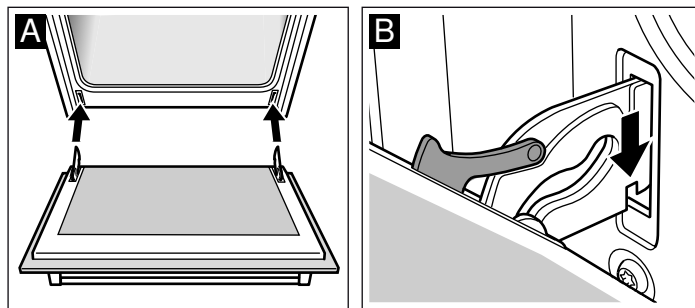
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



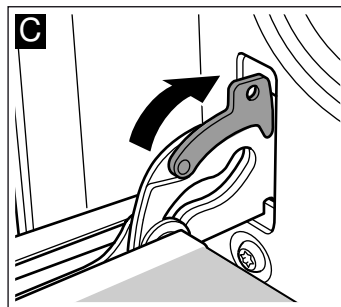
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

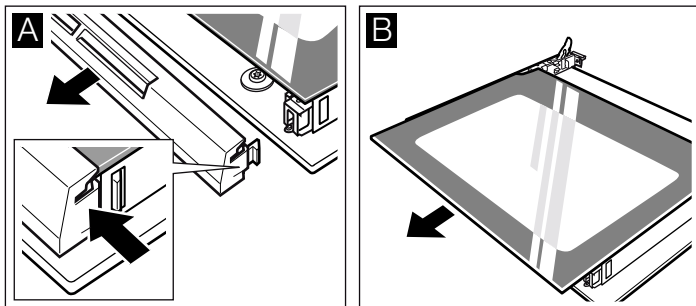
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Снятие дверцы духового шкафа*. Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз.
2. Снимите защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцами слева и справа. Вытяните защитную панель (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



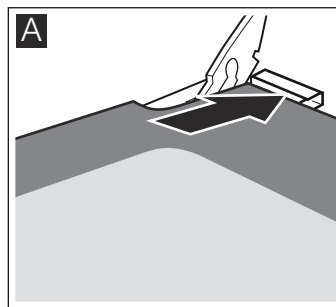
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

1. Наклоните верхнее стекло, удерживая его с обеих сторон, и вставьте движением от себя. Стекло необходимо вдвинуть в отверстие на нижней стороне. Гладкая поверхность должна быть снаружи, шероховатая – изнутри. (Рис. А).



2. Насадите защитную панель на дверцу духового шкафа и прижмите. Проследите, чтобы вырезы петель по бокам правильно зафиксировались.

3. Снова навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Установка дверцы духового шкафа*.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

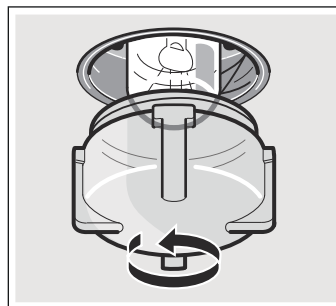
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стекланный плафон


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

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Энергосбережение

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, чёрные лакированные или эмалированные формы для выпекания, поскольку они очень восприимчивы к нагреванию.
- Старайтесь как можно реже открывать дверцу духового шкафа во время выпекания и жарения.
- При длительном приготовлении пищи духовой шкаф может быть выключен за 10 минут до окончания времени приготовления, а блюдо будет готово благодаря остаточному теплу.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения в таблице действительны для установки в холодную пустую печь. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед предварительным разогревом выстилайте принадлежности бумагой для выпечки.

- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.
- Ваш духовой шкаф предназначен для выпекания на одном уровне.

Внимание!

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

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

Пироги и выпечка

Форма для выпечки

При выпекании в форме для выпечки установите решётку на указанный уровень, а форму для выпечки поставьте на решётку. Лучше всего подходят тёмные формы для выпечки.

При выпекании в тонкой форме для выпекания или в форме из стекла время выпекания увеличивается и выпечка подрумянивается неравномерно.

Используйте только жаропрочные формы из стекла. Не ставьте горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Если Вы хотите использовать силиконовые формы для выпекания, обратитесь к инструкции по эксплуатации производителя. Силиконовые формы для выпекания требуют меньшего времени приготовления в сравнении с обычными формами для выпечки. В связи с этим, некоторые указания по приготовлению могут немного отличаться от указаний, данных в рецепте.

Таблицы выпечки для нижней горелки газовой плиты

В таблицах вы найдёте большой выбор выпечки и тортов и оптимальные виды нагрева. Данные температуры и время приготовления зависят от количества теста и его свойств.

Значения в таблице действительны для установки в холодную пустую рабочую камеру.

Тепло распределится в духовом шкафу, как только вспыхнет выделяемый из нижней газовой горелки газ. Часто по этой причине нижняя сторона блюда сильнее подрумянивается.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Значение температуры в °C (нижняя газовая горелка духового шкафа)	Время приготовления, мин
Пирог	Глубокая круглая разъёмная форма с решётчатым дном	2	180	60-80
Пирог	Широкая круглая разъёмная форма с решётчатым дном	3	180	60-80
Бисквит	Разъёмная форма (Ø 26 см)	2	180	50-60
Яблочный пирог	Светлая разъёмная форма (Ø 20 см)	2	230	60-80
Маннй пирог	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки	3	180	60-80

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Значение температуры в °C (нижняя газовая горелка духового шкафа)	Время приготовления, мин
Маленькие кексы	Противень	4	170	70-90
Мелкое печенье	Противень	3	180	40-60
Баранки с семенами сезама	Противень	4	190	60-80
Штрудель из слоёного теста	Противень	4	180	50-70
Штрудель из теста юфка	Противень	3	190	60-80
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	4	170	70-90
Пицца	Противень	3	190	50-70

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканка из макарон	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	2	190	60-80
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 4 см высотой	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	2	180	60-80
Овощной гуляш	Глиняная посуда Römertopf	2	220	80-100

* Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога:	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз сократите время выпекания.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз поместите пирог на более низкий уровень.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние примерно 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба, тосты

Таблица для газового гриля

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













По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните куски мяса.

Размещайте посуду всегда точно посередине решётки.

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решётке, установите противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

На вертеле особенно хорошо приготавливается большое жаркое, рулька или птица. Мясо получится с румяной хрустящей корочкой.

Руководство по эксплуатации вертела см. разделе *Жарение на вертеле в режиме гриля*.

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Время приготовления, мин
Мясо					
Стейки (2 шт., 3 см)	0,5 кг	Решётка	4		30-40
Шницели по-гамбургски (6 шт.)	0,3 кг	Решётка	4		10-20
Колбаски (5 шт.)	0,2 кг	Решётка	4		10-20
Мясо для гриля на вертеле	1,0 кг	Вертел	1		90-110
Рулеты из свинины	2,0 кг	Вертел	1		130-150
Птица					
Куриные окорочка (4 шт.)	1,5 кг	Решётка	4		40-50
Птица	1,5 кг	Вертел	1		80-90
Утка	2,0 кг	Вертел	1		80-100
Рыба					
Рыба целиком (2 шт.)	1,0 кг	Решётка	4		35-45
Рыбное филе (4 шт.)	0,5 кг	Решётка	4		35-45
Тост					
Поджаренные тосты, (4 шт.)	-	Решётка	4		2-4
Поджаренные тосты с начинкой (4 шт.)	-	Решётка	4		3-5

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

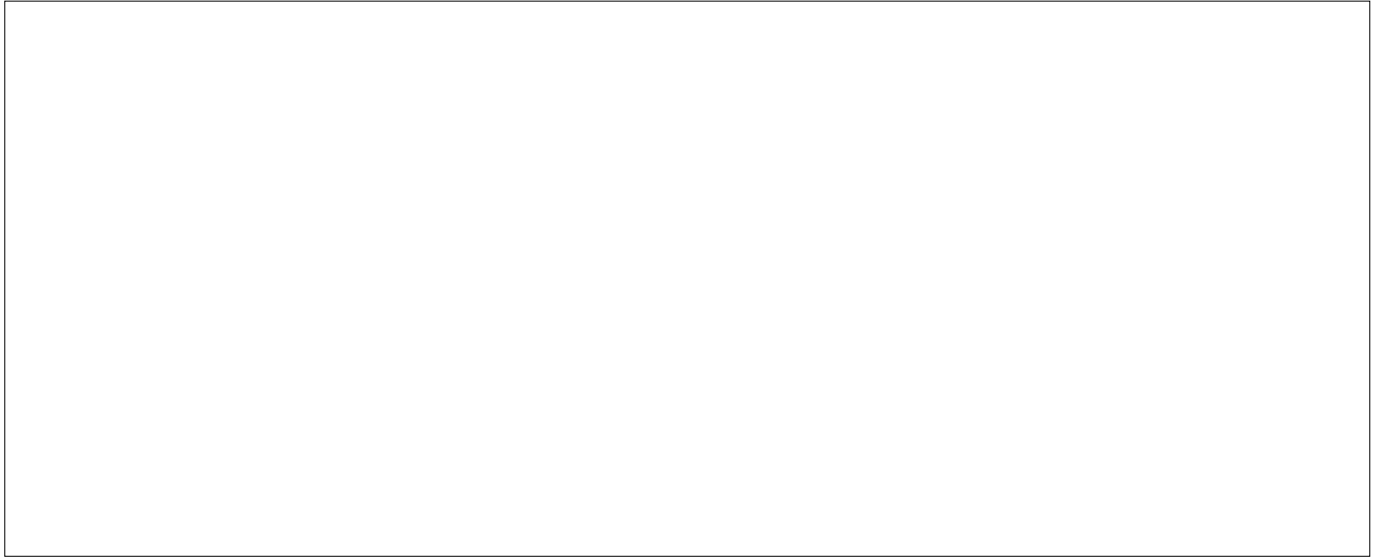
Акриламид в продуктах

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Рекомендации по выпеканию, жарению и приготовлению на гриле, низкие показатели содержания акриламида

Общее	<ul style="list-style-type: none">■ По возможности, сократите время приготовления продукта.■ Продукт должен поджариться до золотисто-коричневого цвета. Не допускайте обугливания продукта.■ Чем толще кусок, тем ниже содержание акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель фри на противне равномерно и, по возможности, в один слой. Во избежание быстрого усыхания на один противень должно приходиться минимум 400 г.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000825371

02
161293