



Встраиваемый духовой шкаф HBN6EI231



BOSCH

[ru] Руководство по эксплуатации и монтажу

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	3	Рекомендации по использованию	14
Важные правила техники безопасности	3	Выпекание.....	14
Причины повреждений.....	5	Жарение и приготовление на гриле.....	15
Ваш новый прибор	6	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	16
Духовой шкаф.....	6	Указания по технике безопасности	16
Таймер.....	6	Перед установкой	16
Охлаждающий вентилятор.....	6	Распаковывание прибора.....	16
Принадлежности.....	7	Размеры прибора	16
Перед первым использованием	7	Варианты монтажа.....	16
Нагрев духового шкафа.....	7	Встраиваемая мебель.....	16
Очистка принадлежностей	7	Типовая табличка.....	16
Эксплуатация духового шкафа	7	Указания по обеспечению приточной и вытяжной	
Режимы работы.....	8	вентиляции	17
Использование газовой горелки духового шкафа.....	8	Подключение к электросети	17
Использование гриля.....	8	Подключение прибора к сети	17
Использование вертела.....	8	Подключение газа	18
Управление таймером	9	Подключение прибора к газовой сети	18
Уход и очистка	9	Заводская установка горелки	18
Чистящие средства	9	Подключение природного газа.....	18
Каталитическая облицовка рабочей камеры.....	10	Гибкие шланги	18
Снятие и навешивание дверцы прибора	10	Установка предохранительного крана.....	18
Очистка навесных решёток.....	10	Проверка герметичности.....	18
Что делать при неисправности?	11	Ввод в эксплуатацию	18
Замена лампочки духового шкафа	11	Установка и снятие прибора	18
Сервисная служба	11	Подготовка мебели.....	18
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране		Монтаж прибора.....	19
окружающей среды	14	Снятие прибора.....	20
Экономия электроэнергии	14	Общая таблица форсунок	20
Правильная утилизация упаковки.....	14		

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за

неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств. Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Запрещено использовать его в качестве обогревательного прибора. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом 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 перегрева!

При нарушении подачи электроэнергии охлаждающий вентилятор не работает. Поэтому прибор может перегреваться. Все открытые части прибора становятся очень горячими и в случае контакта с ними могут вызвать ожог. Слишком высокая температура также может стать причиной повреждения прибора и встроенной мебели. В случае нарушения подачи электроэнергии запрещается вручную зажигать и вводить прибор в эксплуатацию.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!

Утечка газа может привести к взрыву.

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Опасность удушья!

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Обратите особое внимание на хорошую вентиляцию помещения. Не

закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

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.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать его перегрев и, как следствие, сильное повреждение нижней панели встроенной мебели.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и

электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

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.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым 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.

Опасность удара током!

- 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.

Причины повреждений

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 духового шкафа. Это вызовет излишнюю аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет искажено, что может стать причиной повреждения эмали.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- 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 перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

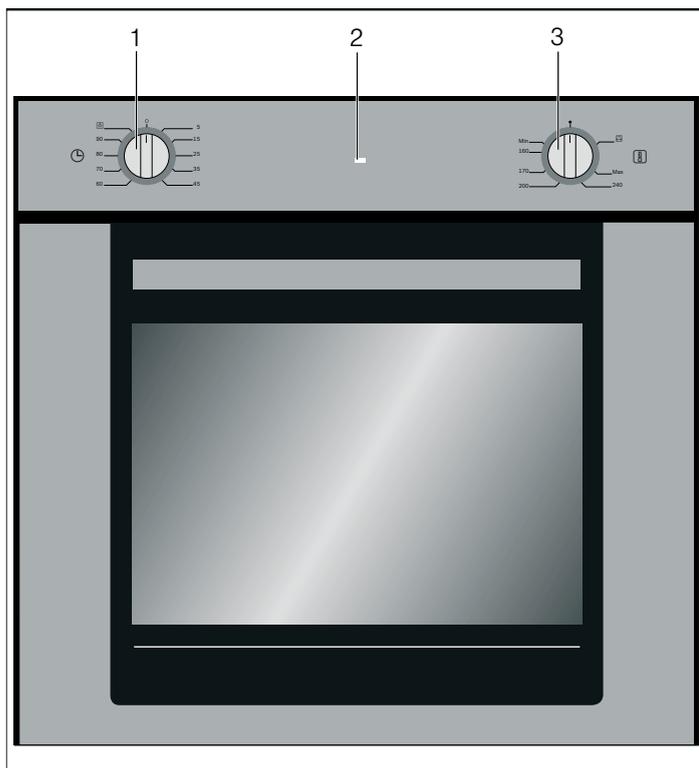
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не вешайте вещи на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Тяжёлые принадлежности: не следует выдвигать слишком далеко сильно нагруженные принадлежности, дополнительно не придерживая их. При выдвигании они наклоняются. Возникает давление на направляющие ребра в рабочей

камере, что может привести к повреждению эмали. При выдвигании тяжелых принадлежностей обязательно придерживайте их рукой снизу. Внимание! Для удерживания горячих принадлежностей используйте прихватки.

- Приготовление на гриле: устанавливайте противень или универсальный противень при приготовлении на гриле не выше, чем на уровень 3. Иначе из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить эмаль. Готовьте на гриле на уровне 4 или 5 прямо на решетке.

Ваш новый прибор

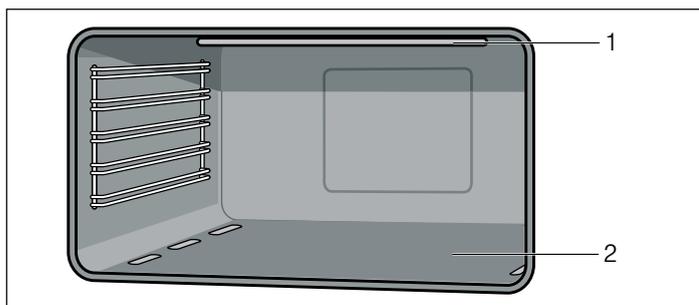
Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы получите информацию о панели управления, духовом шкафе, принадлежностях и видах нагрева.



Пояснение

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Регулятор таймера |
| 2 | Индикатор гриля |
| 3 | Регулятор духового шкафа и гриля |

Духовой шкаф



Пояснение

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Электрический гриль |
| 2 | Газовая горелка духового шкафа |

Регулятор духового шкафа

С помощью этого регулятора можно настраивать мощность нагрева газовой горелки духового шкафа и включать гриль.

Положение	Значение
●	Выкл Духовой шкаф не нагревается.
Мин.	Малое пламя, минимальная мощность
160-240	Газовая горелка духового шкафа включена, диапазон температуры в °C
Макс.	Большое пламя, максимальная мощность
	Гриль нагревается и вертел вращается.

Между положениями и «Макс.» имеется упор. Не поворачивайте регулятор за этот упор.

Индикатор горит, когда гриль включен.

Таймер

Таймер представляет собой часы с обратным отсчетом времени, который по истечении установленного времени выдает звуковой сигнал.

Таймер работает независимо от духового шкафа.

Регулятор таймера

Этот регулятор предназначен для установки времени приготовления, а также для включения освещения духового шкафа.

Положение	Значение
o	Выключение
5-90	Время приготовления в минутах
	Включение освещения духового шкафа

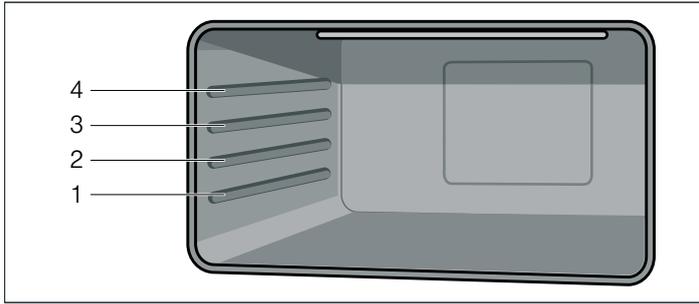
Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за тем, чтобы принадлежности были правильно установлены в рабочей камере.



⚠ Опасность возгорания!

Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать его перегрев и, как следствие, сильное повреждение нижней панели встроенной мебели.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Это позволяет легко вынимать готовые блюда.

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

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу, специализированный магазин или интернет-магазин.

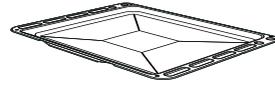
Принадлежности

Описание



Решётка для выпекания и жарения

В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.



Эмалированный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. При размещении под решёткой или вертелом может выполнять функцию ёмкости для сбора жира.

(В комплект поставки некоторых моделей входит также дополнительный алюминиевый противень).



Держатель вертела

Для установки вертела.



Вертел

Для приготовления жаркого и крупной птицы. Всегда используйте в сочетании с эмалированным противнем.



Фиксирующие штифты

Для фиксации петель при снятии дверцы прибора.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить газовый духовой шкаф или варочную панель к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу *Правила техники безопасности*.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

Нагрев духового шкафа

Очистка рабочей камеры перед приготовлением пищи

Выньте все принадлежности из рабочей камеры. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например частички стиропора). Некоторые части закрыты пленкой для защиты от царапин, которую также следует снять.

1. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
2. Если навесные решётки уже установлены, снимите их. См. раздел «Снятие и установка навесных решёток».
3. Вымойте рабочую камеру с теплым мыльным раствором.

Нагрев газовой горелки духового шкафа

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

1. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите на регулятор духового шкафа, поверните его влево в положение 240 °C и удержите в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется. После этого осторожно закройте дверцу прибора.
3. Через 45 минут выключите духовой шкаф. Для этого поверните регулятор вправо в положение ● и слегка нажмите на него.

Очистка рабочей камеры после приготовления пищи

Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором. Установите навесные решётки.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Эксплуатация духового шкафа

Включение освещения духового шкафа

Поверните левый регулятор в положение

Освещение духового шкафа включается также при включении таймера или открывании дверцы духового шкафа.

Выключение освещения духового шкафа

Поверните левый регулятор в положение 0 или закройте дверцу духового шкафа.

Освещение духового шкафа выключается.

Режимы работы

Вы можете задавать различные установки для вашего духового шкафа.

Режим работы	Использование
	Газовая горелка духового шкафа 160-240 °С Для пирогов и другой выпечки, запеканок, птицы, нежирного жаркого из говядины, телятины или дичи.
	Электрический гриль Для стейков, колбасок, рыбы и тостов.

Использование газовой горелки духового шкафа

Включение газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите на регулятор духового шкафа, поверните его влево в положение 240 °С и удержите в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется. После этого осторожно закройте дверцу прибора.
3. Установите требуемую температуру с помощью регулятора. Не поворачивайте регулятор за положение «Мин.».

Выключение газовой горелки духового шкафа

Когда блюдо будет готово, поверните регулятор вправо в положение ● и при этом слегка нажмите на него.

Если пламя снова гаснет

Выключите регулятор. Подождите минуту и снова включите регулятор.

Опасность возгорания!

Если пламя гаснет, газ начинает выходить наружу. Во время использования прибора не оставляйте газовую горелку без присмотра. Избегайте сквозняков.

Использование гриля

Следите за тем, чтобы во время приготовления на гриле дверца духового шкафа была закрыта.

Указания

- Одновременное использование гриля и газовой горелки духового шкафа невозможно.
- Время приготовления на гриле не должно превышать 60 минут.

Включение гриля

Нажмите на регулятор гриля  и поверните его вправо в положение .

Индикатор горит, когда гриль включен.

При включении гриля автоматически активизируется привод вертела.

Выключение гриля

Когда блюдо будет готово, поверните регулятор влево в положение ●.

Использование вертела

На вертеле особенно хорошо получается большое жаркое, рулька или птица, так как мясо прожаривается очень равномерно.

Привод вертела активизируется автоматически при включении гриля.

Приготовление жаркого

Расположите жаркое как можно ближе к центру вертела и зафиксируйте зажимами с обоих концов.

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.

Установка вертела

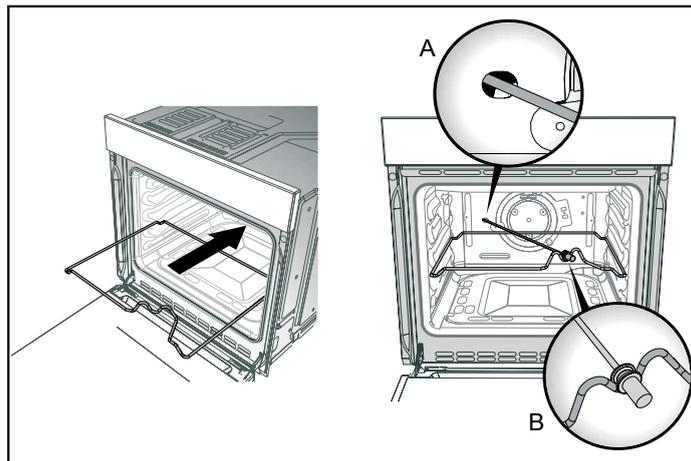
Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

Для установки вертела выполните следующее:

1. Установите подставку вертела на уровне 2 и задвиньте до упора.
2. Вставьте вертел в гнездо в двигателе на задней стенке рабочей камеры **A**.
3. Уложите вертел на подставку вертела и отверните ручку **B**.

Указание: Убедитесь, что вертел зафиксировался в подставке надлежащим образом **B**.



4. Налейте немного воды в противень и установите его на уровне 1 в качестве ёмкости для сбора жира.

5. Закройте дверцу прибора.

Включение режима вертела

Поверните регулятор гриля в положение .

Выключение режима вертела

Поверните регулятор гриля в положение ●.

Снятие вертела

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь непосредственно к горячему вертелу и другим принадлежностям. Берите горячие принадлежности только прихваткой или термостойкой перчаткой.

Для снятия вертела выполните следующее:

1. Осторожно откройте дверцу прибора и наведите ручку на вертел.
2. Аккуратно извлеките вертел из держателя на задней стенке и выньте его.
3. Выньте подставку вертела и противень из духового шкафа.

Управление таймером

Таймер работает независимо от духового шкафа.

Установка времени приготовления

Поверните регулятор вправо до упора, а затем влево на требуемое значение времени.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

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 выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

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.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Тщательно мойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.

По истечении времени приготовления

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Зона очистки	Чистящие средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите средство тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Алюминий	Используйте для очистки мягкое средство для окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микроволоконистого материала.
Эмалированные поверхности (гладкие поверхности)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязнённые участки. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.
Самоочищающиеся поверхности (шершавая поверхность)	Соблюдайте указания, приведенные в главе <i>Самоочищающиеся поверхности</i>
Газовая горелка духового шкафа и гриль	Никогда самостоятельно не очищайте газовую горелку в рабочей камере.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стекол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Стекланный плафон лампочки духового шкафа	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель. Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Каталитическая облицовка рабочей камеры

Каталитическая облицовка рабочей камеры покрыта самоочищающейся эмалью.

Во время работы духового шкафа поверхности рабочей камеры очищаются самостоятельно. Большие пятна могут исчезать только после многократного использования духового шкафа.

Самоочищающиеся поверхности

Боковые стенки имеют каталитическое покрытие. Никогда не очищайте эти поверхности с помощью средств для очистки духовок. Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Снятие и навешивание дверцы прибора

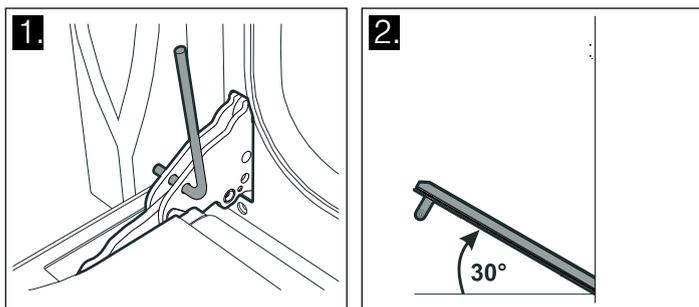
Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

Снятие дверцы прибора

Опасность травмирования!

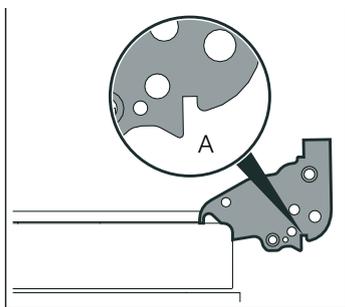
Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите за тем, чтобы при снятии дверцы прибора фиксирующие штифты были вставлены в отверстия в петлях до конца.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов. Следите за тем, чтобы фиксирующие штифты были вставлены в отверстия в петлях до конца.
2. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками. Закройте дверцу духового шкафа прим. на 30°, приподнимите и выньте. Следите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрылась полностью. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.



Навешивание дверцы прибора

1. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками. Вставьте петли в отверстия в духовом шкафу. Следите за тем, чтобы вырезы в нижней части петель соединились с рамой духового шкафа. **A**



2. Опустите дверцу вниз.
3. Выньте оба фиксирующих штифта с левой и с правой стороны из петель.

Опасность травмирования!

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

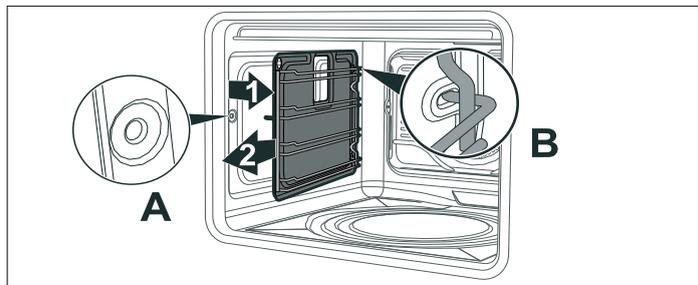
Очистка навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

Навесные решётки крепятся к боковым стенкам рабочей камеры в трёх точках.

Снятие навесных решёток

1. Оттяните навесную решётку к центру рабочей камеры. Передняя лапка навесной решётки должна высвободиться из отверстия **A**.
2. Оттяните навесную решётку вперед и высвободите из задних отверстий в боковой стенке **B**.
3. Придерживая каталитическую облицовку рабочей камеры, выньте навесную решётку из отверстий.



Очистка навесных решёток

Используйте для очистки навесных решёток губку или щётку и средство для мытья посуды.

Установка навесных решёток

1. Вставьте навесную решётку в отверстия в каталитической облицовке рабочей камеры.
2. Придерживая каталитическую облицовку рабочей камеры, вставьте лапки навесной решётки в задние отверстия в боковой стенке **B**.
3. Вдавите переднюю лапку навесной решётки в отверстие **A**.

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.

⚠ Опасность травмирования!

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.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Освещение духового шкафа не работает.	Неисправна лампочка духового шкафа.	Замените лампочку духового шкафа (см. раздел «Замена лампочки духового шкафа»).
Пламя (в духовом шкафу) выходит не из всех отверстий.	Обычное загрязнение.	Вызовите специалиста для очистки горелки.
Стекло дверцы запотевают при нагреве духового шкафа.	Обычное явление, вызванное перепадом температур.	Невозможно; не влияет на функционирование прибора.

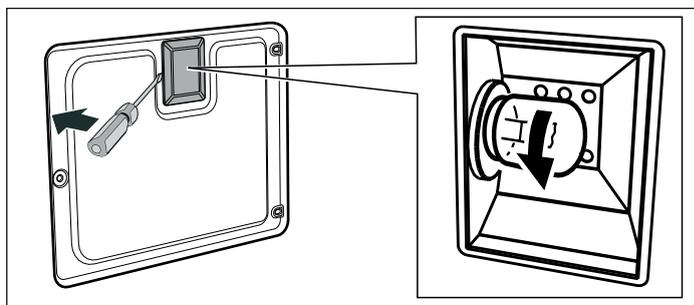
Замена лампочки духового шкафа

Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

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.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Положите полотенце в холодную рабочую камеру для предотвращения повреждений.
3. Снимите стеклянный плафон лампочки духового шкафа с помощью подходящего приспособления (например отвертки).
4. Выверните лампочку духового шкафа.



5. Замените лампочку духового шкафа на аналогичную.
Напряжение: 240 В
Мощность: 25 Вт
Цоколь: E14
Термостойкость: 300 °С
 6. Установите стеклянный плафон лампочки духового шкафа на место.
 7. Выньте полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.
- Проверьте, работает ли освещение духового шкафа.

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.

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка расположена сбоку 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, не является бесплатным даже во время гарантийного срока.

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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах оплукке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, Товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на крупные бытовые приборы товарного знака Bosch: газовые варочные панели для встраивания, газовые и комбинированные газовые плиты, газовые духовые шкафы.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верр Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации. Крупные бытовые приборы относятся к классу защиты от поражения электрическим током I.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. москве:

в г. Санкт-петербурге:

(495) 737-2961

(812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для вашей бытовой техники в интернете: <http://www.boscheshop.ru>

8. внимание! важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы крупных бытовых приборов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD TTMM, где TT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф на предварительный разогрев только, если это указано в рецепте.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения блюд.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Указания

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Рекомендации по выпеканию

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут 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 следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замешивания 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 сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
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 выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями, а затем сверху положите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. На циркуляцию воздуха также могут влиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу слишком светлый.	В следующий раз поставьте пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда выпекаемым изделиям хватит места, чтобы 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 соседней мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Выпекание

Формы для выпекания

- Используйте преимущественно светлые противни и формы для выпечки.
- Всегда ставьте формы для выпечки по центру решетки для выпекания и жарения.

Жарение и приготовление на гриле

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда ставьте посуду по центру решётки. Для большого жаркого подойдет также эмалированный противень.

Рекомендации по жарению

- При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. При тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества мяса).
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крыльшками, чтобы жир мог вытекать.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- По истечении половины времени переверните куски мяса.
- Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу для равномерного распределения сока.
- При жарении больших кусков мяса может образовываться слишком большое количество пара и конденсата на дверце духового шкафа. Это нормальное явление, не влияющее на функциональные свойства прибора. По окончании жарения протрите дверцу духового шкафа и смотровое окошечко тряпкой.

Рекомендации по жарению

Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, 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 используйте посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

- При жарении непосредственно на решётке установите на уровень 1 эмалированный противень в качестве ёмкости для сбора жира.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. Тогда они равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки. Налейте немного воды в эмалированный противень и установите его более низкий уровень в качестве ёмкости для сбора жира. Никогда не ставьте противень на дно рабочей камеры.
- Перед тем как положить куски на решётку под гриль, обмажьте их небольшим количеством растительного масла.
- Если куски достаточно тонкие, переверните их по истечении половины времени приготовления, а если толстые - несколько раз в процессе приготовления. Используйте для этой цели специальные щипцы для гриля, так как они не проколют куски и сок не будет вытекать.
- Темные сорта мяса - такие как баранина и говядина - прожариваются быстрее и лучше, чем светлая телятина и свинина.

Рекомендации по приготовлению на вертеле

- Расположите жаркое как можно ближе к центру вертела и зафиксируйте зажимами с обоих концов.
 - Дополнительно можно перевязать жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно подвигайте к тушке. Тогда они не пережарятся.
- Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог стекать.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данную инструкцию и сохраните его на будущее. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу.

Подключение прибора должен производить только уполномоченный специалист.

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите специалиста сервисной службы.

Ответственность за повреждения или неисправности прибора, связанные с монтажом или подключением, несет лицо, выполнявшее эти работы.

При подключении необходимо соблюдать действующие строительные нормы и правила, а также предписания предприятий по электро- и газоснабжению.

Перед выполнением любых работ перекройте подачу газа и электроэнергии.

Данные на типовой табличке, касающиеся напряжения, вида и давления газа должны соответствовать местным условиям подключения.

Электрические приборы обязательно должны иметь заземление.

Запрещается устанавливать данный прибор на лодках и в автомобилях.

Перед установкой

Настоящее руководство действительно для нескольких моделей. Однако возможны некоторые незначительные расхождения в зависимости от модели.

Соблюдайте следующие указания по эксплуатации прибора, а также требования к приточной и вытяжной вентиляции.

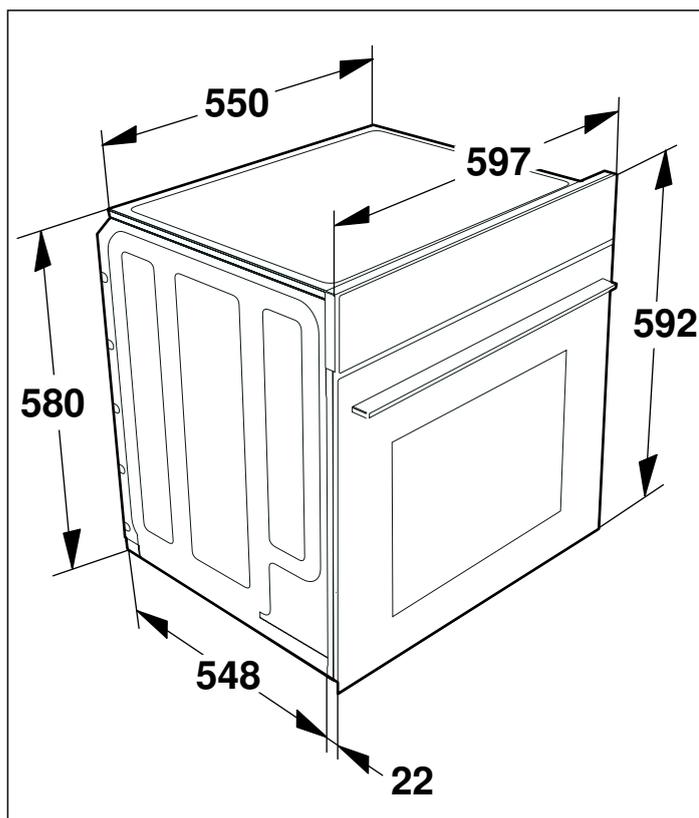
Распаковывание прибора

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

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Размеры прибора

Соблюдайте указанные размеры.



Варианты монтажа

Прибор можно установить следующим образом:

- под столешницей,
- над другим прибором.

Встраиваемая мебель

Встроенная мебель и соседние мебельные фасады должны выдерживать температуру не менее 90 °С.

Типовая табличка

Технические характеристики прибора указаны на типовой табличке.

Типовая табличка расположена сбоку на дверце духового шкафа.

Установочные значения указаны на этикетке на упаковке прибора.

Внесите номер изделия (номер E), заводской номер (номер FD), заводские установки для вида и давления газа, а также новый вид газа (в случае переоборудования прибора) в приведенную ниже таблицу. Все изменения, затрагивающие прибор и схему подключения, имеют важное значение для правильной и безопасной эксплуатации прибора.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	
Вид газа/давление газа	_____
Заводская установка	_____
Вид газа/давление газа	_____
Переоборудование	_____

Указания по обеспечению приточной и вытяжной вентиляции

Данный прибор должен устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении, соответствующем действующим требованиям к вентиляции.

Обратите внимание, что для нормального сгорания необходим объем воздуха не менее 2 м³ на каждый киловатт мощности (см. данные общей мощности в кВт на типовой табличке).

Для приборов с общей мощностью до 11 кВт достаточно, если помещение будет иметь объем более 20 м³ и по крайней мере одно окно или дверь на улицу, которые можно периодически открывать.

Указание: В отдельных странах требования к минимальному объему помещения могут отличаться. Для получения точной информации обращайтесь в Сервисную службу.

Подключение к электросети

Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с последними директивами IEE (Institution of Electrical Engineers). Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.

Убедитесь, что напряжение в электросети совпадает со значением, указанным на типовой табличке. Типовая табличка расположена сбоку на дверце духового шкафа.

Убедитесь, что электросеть имеет надлежащее заземление и что предохранитель и проводка здания могут выдержать нагрузку прибора.

Желательно, чтобы электрическая цепь прибора была рассчитана на силу тока 16 А.

При прокладке кабеля следите за тем, чтобы кабель:

- не был пережат или защемлен,
- не соприкасался с острыми кромками,
- не соприкасался с деталями, температура которых может превышать комнатную температуру более чем на 50 °С.

Подключение прибора к сети

Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключённым заземлением.

Во время выполнения всех монтажных работ прибор должен быть обесточен.

Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.

При установке следует обеспечить защиту от прикосновения.

Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с региональными требованиями к электроснабжению.

Сетевой провод с вилкой без заземляющего контакта

При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех контактов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.

Подключение к сети с номинальным напряжением 220–240 В. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: жёлто-зелёный = заземляющий провод (⊕), синий = (ноль) нейтральный провод, коричневый = фаза (фазовый провод).

GB, IE, NZ, IL, DK и AU

Только стационарное подключение.

Сетевой провод с вилкой с заземляющим контактом

Прибор также может быть подключён с помощью входящей в комплект вилки с заземляющим контактом к правильно установленной розетке с заземляющим контактом. Обеспечьте к ней свободный доступ. Если это невозможно, необходимо установить специальный выключатель с размыканием всех контактов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение газа

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с действующими предписаниями. Перед подключением прибора проверьте, соответствуют ли установки прибора условиям в месте эксплуатации (вид и давление газа). Заводские установки прибора указаны на типовой табличке. Соединение с газовой трубой и монтаж уплотнений должен выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими стандартами.

Подключение прибора к газовой сети

Штуцер для подключения к газовой сети (EN ISO 228 G1/2) расположен с левой стороны прибора. В комплект поставки прибора входят следующие элементы:



переходник EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (включая плоскую уплотнительную прокладку)

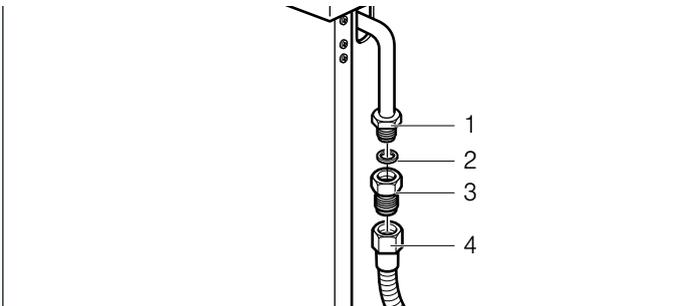
Заводская установка горелки

Горелка предварительно установлена на заводе на природный газ G20 (20 мбар).

Подключение природного газа

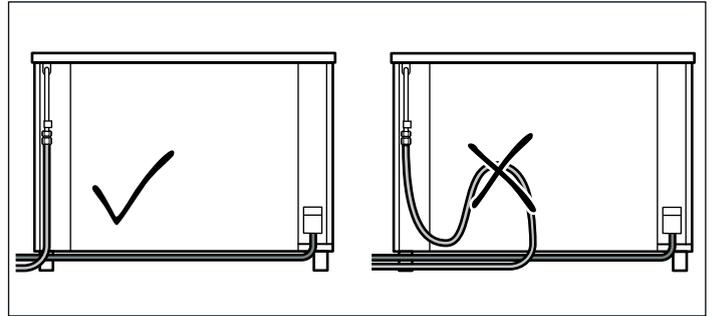
Используйте соединительные трубопроводы или гибкие шланги, соответствующие действующим предписаниям и разрешённые для использования в этих целях.

1. Наверните переходник (3) с уплотнительной прокладкой (2) на газовый штуцер (1).
2. Придерживая переходник (3) гаечным ключом, наверните соединительный элемент на стационарный соединительный трубопровод (4) или гибкий газовый шланг.



Используйте для уплотнения резьбы только сертифицированные герметики.

Гибкие шланги



При использовании гибких шлангов следите за тем, чтобы шланги:

- не были пережаты или защемлены,
- не растягивались и не скручивались,
- не соприкасались с острыми кромками,
- не соприкасались с деталями, температура которых может превышать комнатную температуру более, чем на 70 °С.

Убедитесь, что шланги имеют длину, достаточную для их проверки.

Установка предохранительного крана

Газовая труба должна быть обязательно оснащена предохранительным краном для открывания и закрывания подачи газа. Установите предохранительный кран между газовым стояком помещения и прибором и обеспечьте беспрепятственный доступ к нему.

Проверка герметичности

Проверьте подсоединение газового шланга на герметичность с помощью мыльного раствора.

Ввод в эксплуатацию

Введите прибор в эксплуатацию в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при различных положениях регулятора.

Установка и снятие прибора

Подготовка мебели

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Все работы по вырезанию проемов в мебели и столешнице должны быть выполнены до установки приборов. Удалите опилки, так как они могут нарушить работу электрических компонентов.

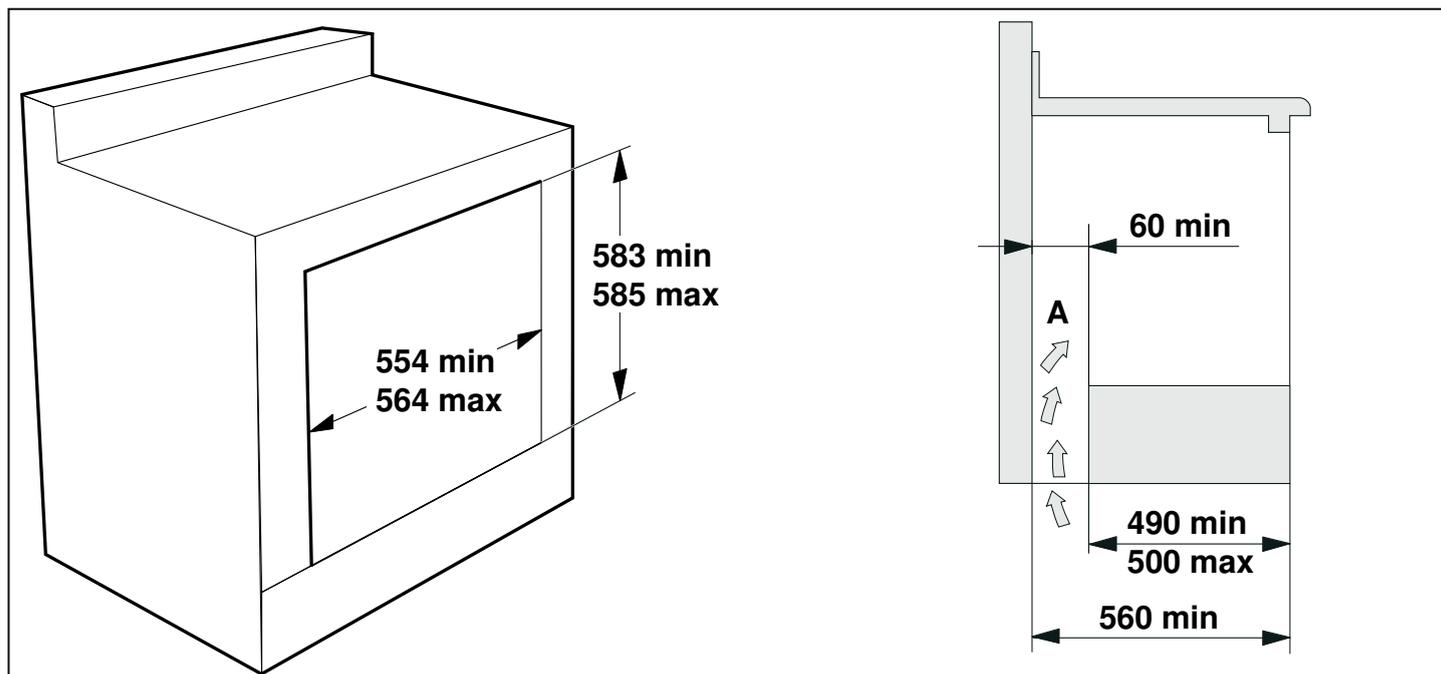
Монтаж прибора

Прибор под столешницей

Для обеспечения вентиляции духового шкафа между промежуточными полками встроенной мебели должен оставаться зазор **A**. При установке духового шкафа под

варочной панелью соблюдайте указания по монтажу варочной панели.

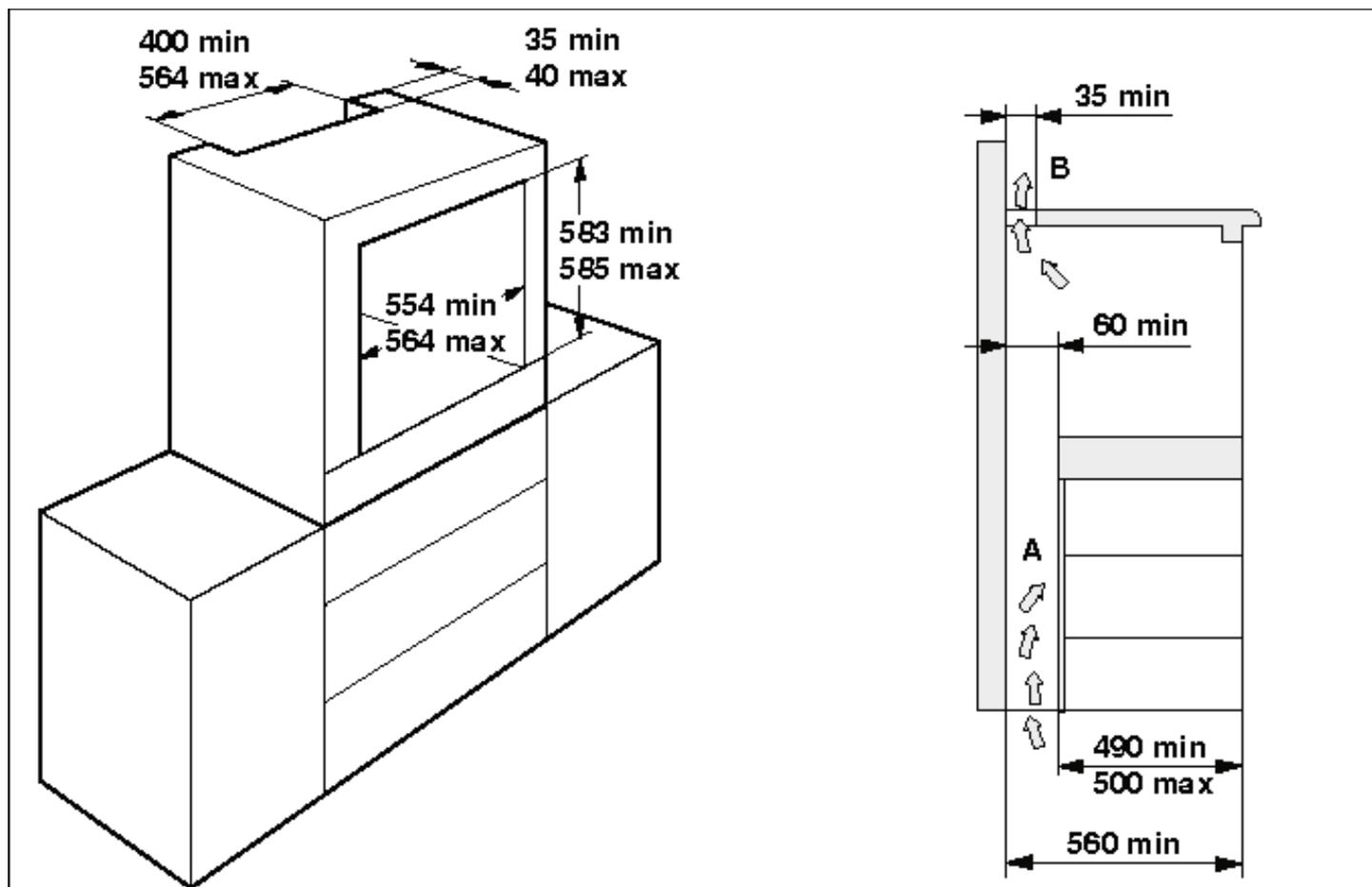
Зазор над прибором должен составлять 15 мм.



Прибор в шкафу-колонне

Прибор может быть встроен также в шкаф-колонну. Для обеспечения вентиляции духового шкафа между

промежуточными полками встроенной мебели должен оставаться зазор **A, B**.

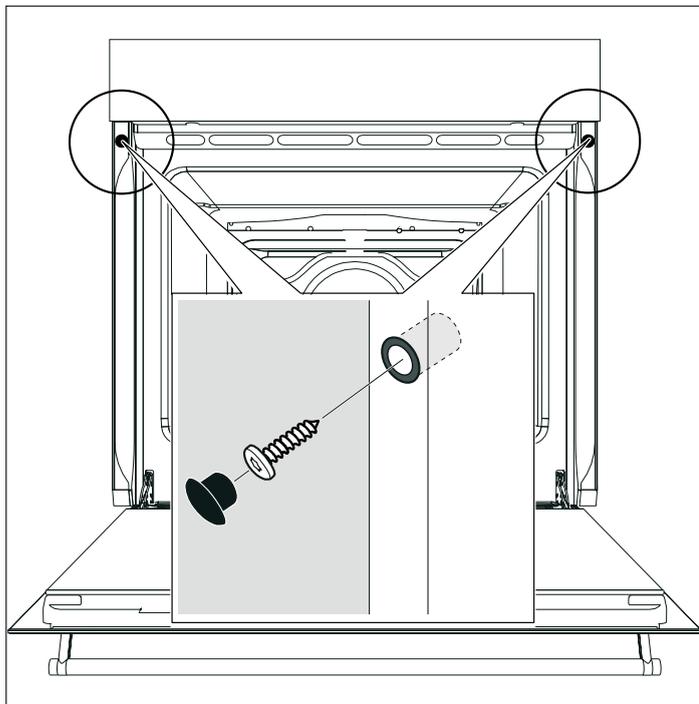


Подключение прибора к сети

Подключите прибор в соответствии с указаниями в разделах *Подключение к электросети* и *Подключение к газовой сети*.

Крепление прибора

1. Задвиньте прибор до упора и выровняйте его.
Следите за тем, чтобы соединительные кабели нигде не были пережаты или переломлены и не терлись об острые кромки.
2. Выньте обе резиновые заглушки. В отверстиях находятся пластмассовые втулки, используемые для крепления прибора.
3. Приверните прибор к встроенной мебели с помощью 2 винтов.
4. Вставьте резиновые заглушки обратно в отверстия.



Снятие прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Перекройте подачу газа.
3. Выверните винты крепления.
4. Приподнимите прибор и выдвиньте его.
5. Отсоедините прибор от электрической и газовой сетей в соответствии с предписаниями.

Общая таблица форсунок

Вид газа	мбар	Форсунка		Тип горелки	Мощность (Вт)	Мощность мин. (Вт)	Расход макс.		
		Номер	Регулировка				G20	G30	G31
Природный газ G20	20	120 (H3)	Зазор	Горелка духового шкафа	2600	900	255 л/ч		

Номинальное рабочее давление

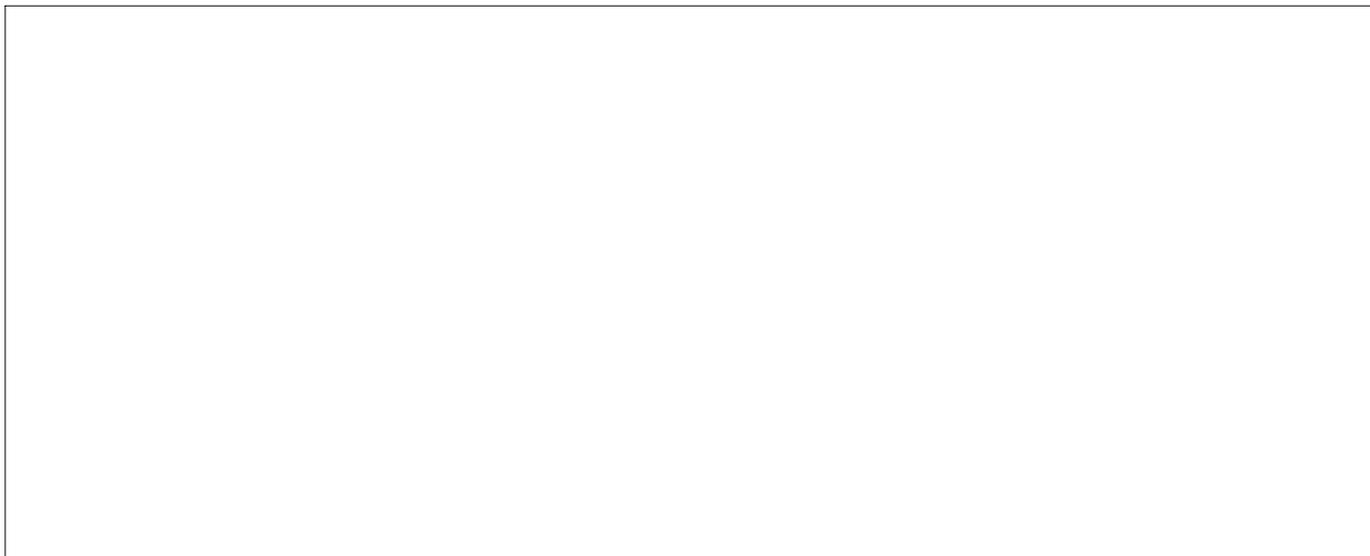
Номинальное рабочее давление прибора составляет:

для природного газа - NG (G20) 20 мбар/2,0 кПа

При эксплуатации прибора соблюдайте указанные значения давления. Все данные на типовой табличке даны с учетом этих значений давления. При эксплуатации с другими значениями давления производитель не несет ответственности за потребительские свойства и мощность прибора.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000801741

914774967

920611