



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Built-in oven**  
**Кірістірілген духовка шкафы**  
**Встраиваемый духовой шкаф**  
**HBN301.2Q**



**BOSCH**

en	Instruction manual .....	3	[ru]	Правила пользования .....	36
[kk]	Пайдалану нұсқаулығы .....	19			



# Table of contents<sub>en</sub>

<b>Important safety information</b> .....	<b>3</b>
Causes of damage .....	4
<b>Your new oven</b> .....	<b>5</b>
Control panel .....	5
Function selector .....	5
Temperature selector .....	5
Cooking compartment .....	5
<b>Your accessories</b> .....	<b>6</b>
Inserting the accessories.....	6
Optional accessories .....	6
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>7</b>
Heating up the oven .....	7
Cleaning the accessories .....	7
<b>Setting the oven</b> .....	<b>7</b>
Types of heating and temperature .....	7
Rapid heating .....	7
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>7</b>
Cleaning agents .....	8
Detaching and refitting the rails .....	8
Detaching and attaching the oven door.....	9
Removing and refitting the door panels.....	9
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>
Malfunction table .....	10
Replacing the bulb in the oven ceiling light .....	10
Glass cover .....	10
<b>After-sales service</b> .....	<b>11</b>

E number and FD number.....	11
<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>11</b>
Saving energy .....	11
Environmentally-friendly disposal.....	11
Measures to be noted during transport .....	11
<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>11</b>
Cakes and pastries.....	12
Baking tips.....	13
Meat, poultry, fish .....	14
Tips for roasting and grilling .....	15
Bakes, gratins, toast with toppings.....	16
Preprepared products.....	16
Special dishes .....	16
Defrosting .....	17
Drying .....	17
Preserving .....	17
<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>18</b>
<b>Test dishes</b> .....	<b>18</b>
Baking .....	18
Grilling .....	18

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) and in the online shop [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "Description of accessories in the instruction manual.

## **Risk of fire!**

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

## **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

## **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

## **Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

## **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the

appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## **Causes of damage**

### **Caution!**

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.



# Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations	
1	Function selector
2	Temperature selector

## Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Positions	Function
0	Off The oven is switched off.
	Top/bottom heating Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
	3D hot air* You can bake cakes, pizza, biscuits, small cakes and puff pastry on two levels at the same time. A fan with a ring heating element on the back panel of the oven ensures that the heated air is distributed evenly.
	Bottom heating Use bottom heating for baking and browning dishes from below. The temperature is emitted from below.
	Hot air grilling Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.
	Radiant grilling, large area Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.

\* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Positions	Function
	Rapid heating For rapidly heating dishes.

\* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

## Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
●	Off Oven not hot.
50-270	Temperature range Temperature in °C
1, 2, 3	Grill settings The grill settings for "Grill, large  area". Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

### Grill settings

With Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

## Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

### Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

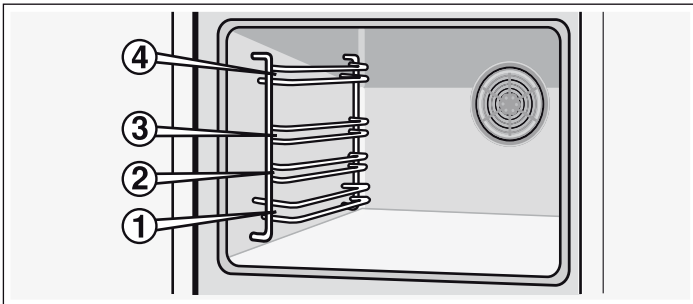
## Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

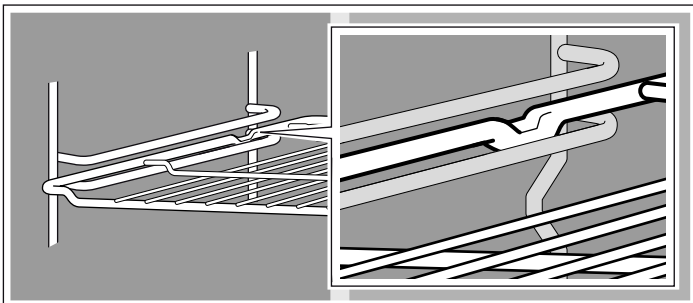
### Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



**Note:** Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.


Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



#### Wire rack

For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

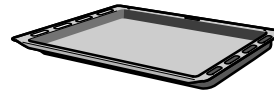
Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



#### Aluminium baking tray

For cakes and biscuits.

Slide in the baking tray with the sloping edge facing the oven door.



#### Enamel baking tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.

### Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. Information regarding this can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HEZ number	Function
Wire rack	HEZ 434000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Aluminium baking tray	HEZ 430001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray	HEZ 431001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ 432001	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.

### Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.


If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.


# Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

## Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .
2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

## Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

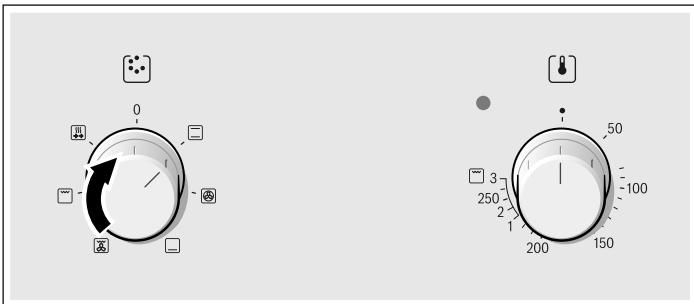
# Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

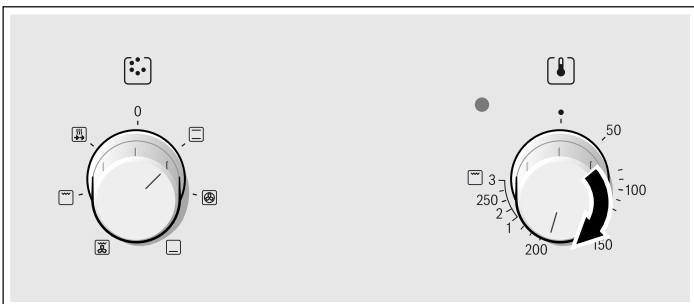
## Types of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating, 190 °C.

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

## Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

## Changing the settings


You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

## Rapid heating

With rapid heating, the oven reaches the temperature selected more quickly.

Only use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

Only place the food in the oven after rapid heating has finished, so as to ensure even cooking.

1. Move the function selector to the  position.
2. Use the temperature selector to set the temperature.

The oven starts after a few seconds. The indicator lamp above the temperature selector lights up.

## The rapid heating process is complete

The indicator light above the temperature selector goes out. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.

## Cancelling rapid heating

Turn the function selector to the off position. The oven switches off.

# Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

## Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely

enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

### When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

<b>The control panel</b>	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers for cleaning.
--------------------------	--

<b>Stainless-steel surfaces</b>	Clean with warm soapy water and a soft cloth. On stainless-steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless-steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless-steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
---------------------------------	--

<b>Enamel surfaces and lacquered surfaces</b>	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
---	---

<b>Rotary knobs</b>	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
---------------------	---

<b>Glass panel</b>	Clean using glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.
--------------------	---

<b>Seal</b>	Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
-------------	--

<b>Oven interior</b>	Warm soapy water or a vinegar solution. If there are heavy deposits of dirt, only use oven cleaner on cold surfaces.
----------------------	--

<b>Glass cover for the oven light</b>	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
---------------------------------------	---

<b>Accessories</b>	Soak in warm soapy water. Clean with a brush or sponge.
--------------------	---

<b>Aluminium baking tray (optional)</b>	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth – do not press too hard. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Otherwise, you may scratch the surface
---	--

<b>Childproof lock (optional)</b>	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in warm soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.
-----------------------------------	---

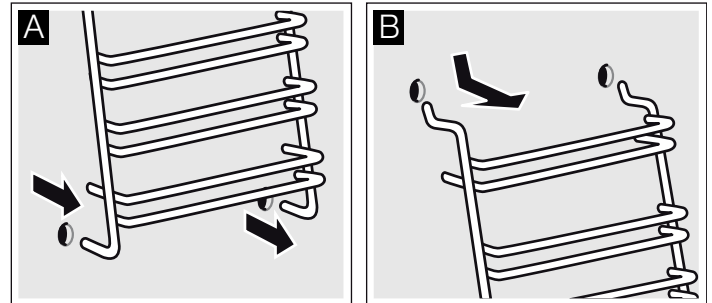
<b>Hob</b>	Refer to the hob instruction manual for information about care and cleaning.
------------	--

## Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

### Unhooking the rails

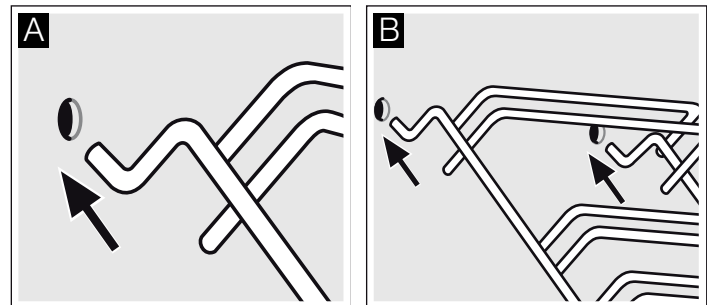
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



Clean the rails with washing-up liquid and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

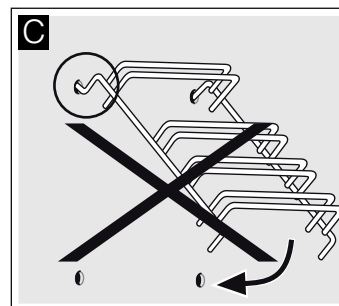
### Installing the frames

1. Insert the two hooks carefully into the upper holes. (Figure A-B)



### ⚠ Incorrect assembly!

Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).

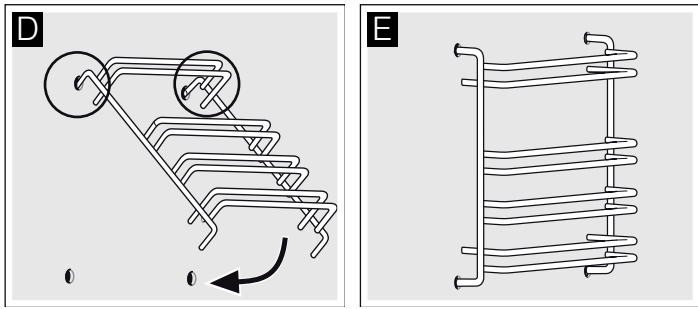


2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).



3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E).

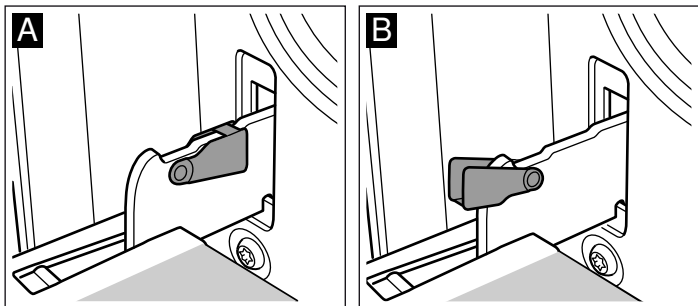
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



### Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (figure B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

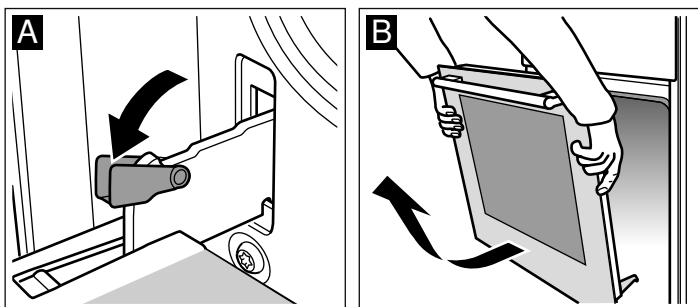


#### ⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

#### Detaching the door

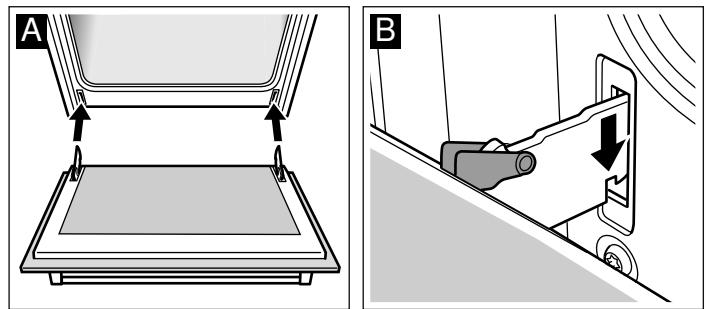
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



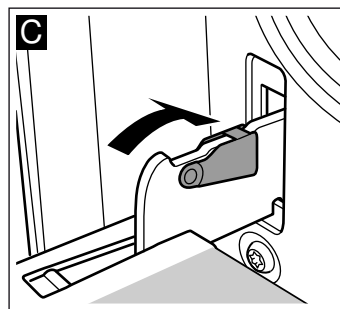
#### Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



#### ⚠ Risk of injury!

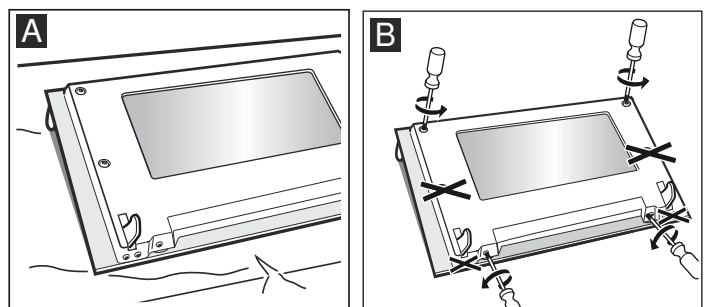
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

### Removing and refitting the door panels

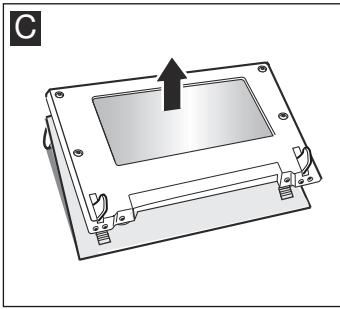
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

#### Removal

1. Removing the oven door See the section Removing the oven door. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards (Fig. A).
2. First turn the two screws at the bottom anticlockwise, then the two screws at the top, also anticlockwise (Fig. B).



3. Remove the cover (Fig. C).



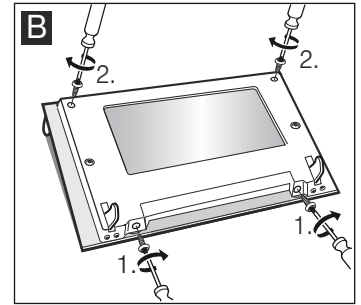
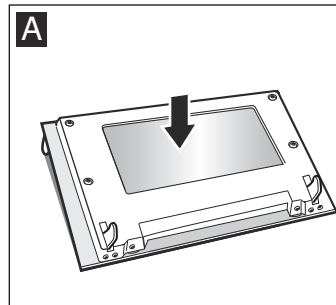
The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

**⚠ Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

**Refitting**

1. Place the cover back in position (Fig. A).
2. First retighten the two screws at the bottom, then the two screws at the top (Fig. B).



3. Fitting the oven door See the section Fitting the oven door.

**Do not use the oven again until the panels have been correctly fitted.**

## Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

### Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to section . We have tested the recipe for you in our cooking studio. Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.

**⚠ Risk of electric shock!**

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

**Caution!**

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

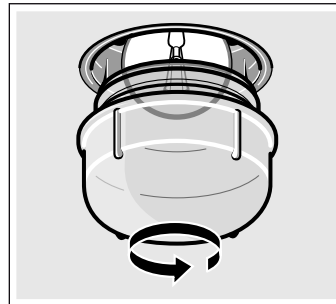
### Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

**⚠ Risk of electric shock!**

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

### Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

---

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

### E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers can be found on the right-hand side of the oven door. You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

---

E no.

FD no.

---

After-sales service ☎

---

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

---

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

### Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

#### If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

---

## Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.


### Notes


- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.  
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.

- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

## Cakes and pastries


### Baking on one level

When baking cakes and tarts, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  3D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

### Baking and roasting on two or more levels

Use  3D hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

### Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.









If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

### Tables












The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Fruit loaf tin	2		160-180	55-65
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)	Fruit loaf tin	2		155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1		170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2		150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

\* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Universal pan	3		160-180	25-35
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3		150-170	40-50
Sponge mixture or yeast dough with fresh fruit	Universal pan	3		140-160	40-50
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3		130-150	50-60
Sponge roulade (preheat)	Universal pan	2		170-190	15-20
Plaited loaf, 500 g flour	Universal pan	2		160-180	25-35
Stollen, 500 g flour	Universal pan	3		160-180	50-60
Stollen, 1 g flour	Universal pan	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2		180-200	55-65
Pizza	Universal pan	3		180-200	20-30
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3		150-170	35-45

\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.



## Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.

Bread and bread rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2	☐	270 190	8 35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2	☐	270 190	8 35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan:	2	☐	200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan	3	☐	150-170	10-20
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☉	130-150	30-40
Meringue	Universal pan	3	☉	70-90	135-145
Cream puffs	Universal pan	2	☐	200-220	30-40
Macaroons	Universal pan	3	☐	110-130	30-40
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☉	100-120	35-45
Puff pastry	Universal pan	3	☉	190-210	20-30
	Enamel baking tray + universal pan*	1+3	☉	180-200	30-40

\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

## Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using ☐ Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray.	Always use ☉ 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

## Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

### Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.














The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
<b>Beef</b>						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, medium rare		Wire rack + universal pan	4+1		3	15
<b>Veal</b>						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	120
	2.0 kg		1		180-200	140
<b>Lamb</b>						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		170-190	120
<b>Minced meat</b>						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		180-200	70
<b>Sausage</b>						
Sausage		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

## Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.








The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		210-230	30-40
Chicken, whole, 1-4 pieces	per 1 kg	Wire rack	2		200-220	55-85
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800g each	Wire rack	2		180-200	80-100





## Fish

Turn the pieces of fish after  $\frac{2}{3}$  of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards. To

ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	40-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	60-70
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

## Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint. Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.

The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.






Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

## Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.





Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>Bakes</b>					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toasting bread, 12 slices	Wire rack	4		3	4-5
Toast, with topping, 12 slices	Wire rack	3		3	5-8

## Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.


The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Universal pan	3		190-210	45-55
Chips	Universal pan	3		210-230	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

## Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

## Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.



### Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).

3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.
4. Preheat the cooking compartment as indicated.
5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

### Proving dough

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.
3. Switch off the oven and place the dough in the cooking compartment and leave it to prove.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat 50 °C	5 mins 8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	5-10 mins 20-30 mins



## Defrosting

The defrosting time depends on the amount and type of food.

Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2	☉	The temperature selector remains switched off

## Drying

With ☉ 3D hot air, you can dry foods brilliantly.

Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and herbs	Accessories	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
600 g apple rings	Universal pan + rack	3+1	☉	80 °C	5 hrs (approx.)
800 g pear slices	Universal pan + rack	3+1	☉	80 °C	8 hrs (approx.)
1.5 kg damsons or plums	Universal pan + rack	3+1	☉	80 °C	8-10 hrs (approx.)
200 g herbs, washed	Universal pan + rack	3+1	☉	80 °C	1½ hrs (approx.)

## Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

### Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

### Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

### Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set ☐ Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

### Preserving

#### Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

### Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on the type of

vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

### Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

### Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

# Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

## Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep cooking times to a minimum.</li> <li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li> <li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li> </ul>
<b>Baking</b>	<p>With top/bottom heating max. 200 °C.</p> <p>With 3D hot air or hot air max. 180 °C.</p>
<b>Biscuits</b>	<p>With top/bottom heating max. 190 °C.</p> <p>With 3D hot air or hot air max. 170 °C.</p> <p>Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.</p>
<b>Oven chips</b>	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

## Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

### Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.


German apple pie, level 1








Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.

German apple pie, level 2

Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:

Bake on level 1 with  Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Universal pan	3		150-170	20-30
	Enamel baking tray + universal pan**	1+3		140-160	35-45
Small cakes	Universal pan	3		150-170	25-35
Small cakes, preheat	Enamel baking tray + universal pan**	1+3		140-160	30-40
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
German apple pie	Universal pan + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 wire racks* + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Additional wire racks can be ordered as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

\*\* When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

\*\*\* Place the cake tins diagonally on the accessories.

### Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast Preheat for 10 mins	Wire rack	4		3	1/2-2
Beefburgers, 12 pieces* No preheating	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

\* Turn over after 2/3 of the cooking time.

<b>Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар</b> .....	<b>19</b>
Зақымдардың себептері.....	20
<b>Жаңа духовка шкафыңыз</b> .....	<b>21</b>
Басқару тақтасы.....	21
Функциялар ауыстырып-қосқышы.....	21
Температура реттегіші.....	21
Жұмыс камерасы.....	21
<b>Құралдарыңыз</b> .....	<b>22</b>
Құралды орналастыру.....	22
Арнайы құралдар.....	22
<b>Бірінші рет пайдалану алдында</b> .....	<b>23</b>
Духовка шкафын қыздыру.....	23
Құралдарды тазалау.....	23
<b>Духовка шкафын реттеу</b> .....	<b>23</b>
Қыздыру түрі және температура.....	23
Тез қыздыру.....	23
<b>Күту және тазалау</b> .....	<b>23</b>
Жуғыш заттар.....	24
Аспалы элементтерді алу және тазалау.....	24
Пеш есігін шешу мен орнату.....	25
Есік әйнектерін шығару және орнату.....	25
<b>Ақаулық бар болса не істеу керек?</b> .....	<b>26</b>
Ақаулықтар кестесі.....	26
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру.....	26
Шыны плафон.....	26
<b>Сервистік қызмет</b> .....	<b>27</b>
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір.....	27

<b>Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар</b> .....	<b>27</b>
Қуатты үнемдеу.....	27
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау.....	27
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар.....	27
<b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік</b> .....	<b>28</b>
Пирогтар және пісірілген нан.....	28
Пісіру туралы кеңестер.....	29
Ет, құс, балық.....	30
Қуыру және грильде өзірлеу туралы кеңестер.....	32
Көмештер, гратендер, тосттар.....	32
Дайын өнімдер.....	32
Арнайы тамақтар.....	33
Еріту.....	33
Құрғату.....	33
Консервілеу.....	33
<b>Азық-түліктегі акриламид</b> .....	<b>34</b>
<b>Тамақты тексеру</b> .....	<b>35</b>
Пісіру.....	35
Грильде өзірлеу.....	35

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) сайтында және [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) интернет-дүкенінде табуға болады

## **⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар**

Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек содан кейін құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз. Пайдалану және монтаждау нұсқаулықтарын келесі иесі үшін сақтаңыз.

Бұл құрылғы тек ішіне ендіруге арналған. Монтаждау туралы арнайы нұсқауларды орындаңыз.

Орамадан шығарғаннан кейін құрылғыны тексеріңіз. Тасымалдау кезінде алынған зақымдар бар болса, құрылғыны қоспаңыз.

Құрылғыны желілік ашасыз тек білікті маман қоса алады. Дұрыс емес қосу тудырған зақымдар кепілдікке кірмейді.

Бұл құрылғы үйде және үй жағдайларында пайдалануға арналған. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды өзірлеу үшін пайдаланыңыз. Пайдалану кезінде құрылғыны бақылап тұру керек. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

Бұл құрылғыны 8 жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болса немесе бұл адамдар оқытылған және мұның қауіпті екенін түсінсе пайдалана алады.

Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек, 8-ге толса және одан үлкен болса, балалар бақылау астында болуы керек.

8 жастан кіші балалар құрылғыдан және кабельден қауіпсіздік қашықтықта болуы керек.

Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына дұрыс орнатыңыз. Пайдалану нұсқаулығында құралдардың сипаттамасын қараңыз.

## Өрт қаупі бар!

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.

## Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

## Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғының қол жетімді элементтері (бөлшектері) жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Құрылғы элементтеріне (бөлшектеріне) тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.

## Жарақат алу қаупі бар!

Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.

## Ток соғу қаупі бар!

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз

немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

- Құрылғының ыстық беттерінде кабель изоляциясы еріп кетуі мүмкін. Ешқашан қосқыш кабельдің ыстық құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

## Зақымдардың себептері

### Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсемеңіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын әрқашан таза ұстаңыз.
- Духовка шкафының есігін орындық немесе сөре ретінде пайдалану: есікке отырмаңыз, ештеңе қоймаңыз және ілмеңіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.



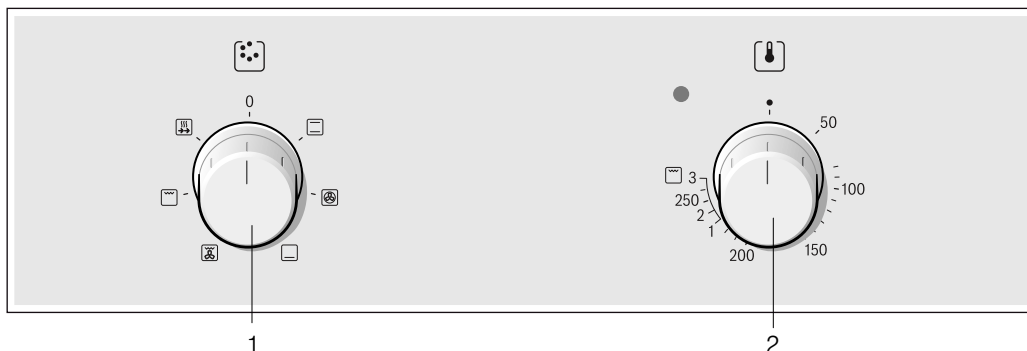
# Жаңа духовка шкафыңыз

Мұнда духовка шкафыңызбен танысасыз. Біз сізді басқару тақтасымен және жекелеген басқару элементтерімен

таныстырамыз. Сіз жұмыс камерасы және құралдар туралы ақпарат аласыз.

## Басқару тақтасы

Құрылғының түріне байланысты әр түрлі үлгілер болуы мүмкін.



### Түсініктемелер

1	Функциялар ауыстырып-қосқышы
2	Температура реттегіші

## Функциялар ауыстырып-қосқышы

Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен духовканың қыздыру түрін орнатыңыз. Функциялар ауыстырып-қосқышы солға және оңға бұрылады.

Қажет қыздыру түрі орнатылғанда, духовкада шам жанады.

Күй	Функция
0	Өшірулі Духовка шкафы өшіріледі.
	Жоғарғы және төменгі қыздыру Тек бір деңгейде пісіруге және қуыруға болады. Бұл реттеу қалыптардағы немесе подностағы торттар және пиццалар, әрі майсыз сиыр етінен жасалған қуырдақ, бұзау еті және жабайы құс үшін жарайды. Май үстінде және астында біркелкі шығады.
	3D ыстық ауа режимі* Торттарды, пиццаны, печеньеңі, татті тоқаштарды және шағын кекстерді бір уақытта екі деңгейде әзірлеуге болады. Духовканың артқы қабырғасындағы сақиналық қыздырғышы бар желдеткіштің арқасында қыздырылған ауа біркелкі таралады.
	Төмен қызыту Төменгі қызу режимінің көмегімен тамақтарды соңына дейін әзірлеуге немесе қызартуға болады. Температура астынан келеді.
	Айналатын ауада пісіру Конвекциясы бар гриль грильде балықты, құсты және еттің үлкен бөліктерін әзірлеу үшін тамаша жарайды. Грильдің қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта қосылады және өшеді. Желдеткіш қыздырылған ауаны тамақтың айналасында айналдырады.
	Тегіс беттегі гриль, үлкен бет Бірнеше бифштексті, сосисканы, тостты және балықты қуыруға болады. Грильдің қыздыру элементінің астындағы бүкіл аумақ қызады.

\* EN50304 стандартындағы қуатты үнемдеу сыныбына сай қыздыру түрі.

Күй	Функция
	Тез қыздыру Тамақты тез қыздыруға арналған.

\* EN50304 стандартындағы қуатты үнемдеу сыныбына сай қыздыру түрі.

## Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

Күй	Функция
	Өшірулі Духовка ыстық емес.
50-270	Температуралар ауқымы Температура деректері, °C.
1, 2, 3	Гриль режимі Ауданы шағын және үлкен  гриль режимі үшін гриль деңгейлері. 1-деңгей = әлсіз 2-деңгей = орташа 3-деңгей = күшті

Духовка қыздырылып жатқанда температура реттегішінің үстінде шам жанып тұрады. Кідірістер кезінде ол өшеді. Кейбір реттеулерде ол жанбайды.

### Гриль режимі

Тегіс бетте қуырғанда температура реттегішінің көмегімен гриль деңгейін орнатыңыз.

## Жұмыс камерасы

Жұмыс камерасында духовка шкафының шамы орналасқан. Салқындату желдеткіші духовка шкафын қызып кетуден қорғайды.

### Духовка шкафындағы шам

Духовка шамы духовка жұмыс істегенде жанып тұрады. Функциялар ауыстырып-қосқышын кез келген күйге бұрғанда, шам тіпті духовка қызып жатпаса да қосылады.

### Салқындату желдеткіші

Салқындату желдеткіші қажет кезде қосылады және өшеді. Жылы ауа есікарқылы шығады.

Жұмыстан кейін қыздыру камерасы тезірек салқындауы үшін желдеткіш белгілі бір уақыт бойы жұмыс істейді.

## Назар аударыңыз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

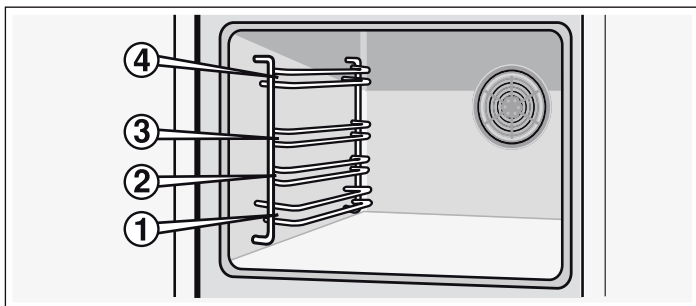
## Құралдарыңыз

Жеткізу жинағына кіретін құралдар тамақтардың көпшілігі үшін жарайды. Құралдар жұмыс камерасына әрқашан дұрыс қойылуына көңіл бөліңіз.

Кейбір тамақтар бұрынғыдан да жақсырақ болуы немесе духовка шкафымен жұмыс бұрынғыдан да ыңғайлырақ болуы үшін көптеген арнайы құралдар бар.

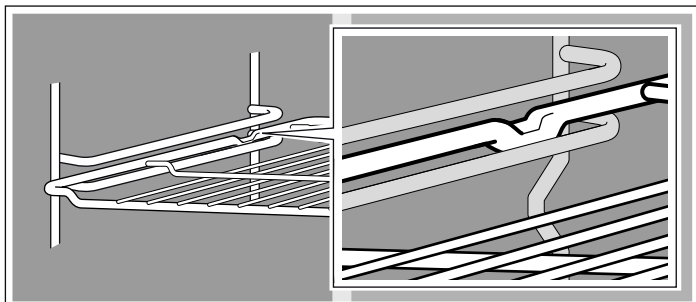
### Құралды орналастыру

Құралды духовкада 4 түрлі биіктікке орнатуға болады. Құралды әрқашан соңына дейін, есік әйнегіне тимейтіндей салыңыз.



Құрал шамамен жартысына дейін шығарылған кезде бекітіледі. Сонда тамақтарды оңай алуға болады.

Орнату кезінде құрылғының артқы қабырғасындағы иіліске назар аударыңыз. Тек осылай құрал дұрыс бекітіледі.



**Нұсқау:** Құрал қызудан пішінін өзгертуі мүмкін. Құрал суығаннан кейін бірден бастапқы пішініне келеді. Оның функциясы бұзылмайды.


Табаны екі жағынан екі қолмен және сөреге параллель кіргізіңіз. Табаны орнату кезінде табаның оңға немесе солға жылжуын болдырмаңыз. Әйтпесе табаны кіргізу қиын болады. Эмальдалған беттер зақымдалуы мүмкін.

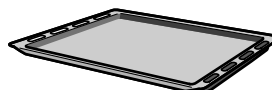
Құралдарды сервистік қызметтен, арнайы дүкеннен немесе интернет арқылы сатып алуға болады. HEZ нөмірін хабарлаңыз.



#### Шілдер

Ыдыс, пирог пішіндері, құырмалар, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.

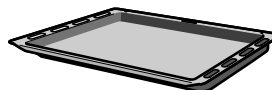
Шілдерді ашық жағымен пеш есікшесіне қарай ал бүгілісімен тқмен қарай  салыңыз.



#### Эмальданған таба

Пирог және печеньелер үшін.

Пісіру табасы пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.



#### Әмбебап таба

Шырынды пирог, печенье, тоңазытылған тамақтар және үлкен құырмалар үшін. Оны май түсітен түпқойма ретінде пайдалану мүмкін, егер тура шілтер үстінде құырсаңыз.

Әмбебап табаны пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.

### Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. Духовқаңыз үшін қолайлы өнімдерді интернеттен немесе біздің брошюралардан таба аласыз. Арнайы құралдардың қол жетімділігі немесе интернет арқылы тапсырыс беру мүмкіндігі елге байланысты өзгеріп отырады. Бұл туралы ақпаратты сату туралы құжаттарда табуға болады.

Кейбір арнайы құралдар кейбір құрылғылар үшін жарамайды. Сатып алу кезінде құрылғыңыздың атауын (E-Nr.) көрсетіңіз.

Арнайы құралдар	HEZ нөмірі	Функция
Тор	HEZ 434000	Ыдыс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ өзірлеу, грильде қуыру және терең қатырылған тамақтар үшін.
Алюминий таба	HEZ 430001	Пирогтар және печенье үшін. Қиғаш бөлігі бар табаны духовкаға қиғаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Эмальдалған таба	HEZ 431001	Пирогтар және печенье үшін. Қиғаш бөлігі бар табаны духовкаға қиғаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Әмбебап таба	HEZ 432001	Шырынды пирогтар, печенье, көп қуырдақ және терең қатырылған тамақтар үшін. Сондай, тор астында майды және ет селін жинау үшін пайдалануға болады. Әмбебап табаны духовка шкафына есікке көлбеу етіп орнатыңыз.

### Духовканың есігі - қосымша қауіпсіздік шаралары

Өзірлеу уақыты ұзағырақ болса, духовка есігі өте ыстық болуы мүмкін.


Егер кішкентай балаларыңыз бар болса, духовка жұмыс істегенде ерекше көңіл бөлу керек.

Бұған қоса, сізге духовка есігіне тікелей тиюді болдырмайтын қорғағыш құрал қамтамасыз етіледі. Бұл арнайы құралды (440651) сервистік қызметтен сатып алуға болады.


## Бірінші рет пайдалану алдында

Мұнда бірінші рет тамақтарды әзірлеу алдында духовка шкафымен не істеу керек екенін білесіз. Алдымен Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар тарауын оқыңыз.

### Духовка шкафын қыздыру

Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін бос духовка шкафын қыздырыңыз. Бұл жағдайда шкафты Жоғарғы/төменгі ыстық  режимінде 240 °C температурасында қыздыру тамаша шешім болып табылады. Жұмыс камерасында орама қалдықтары болмауын қадағалаңыз.

Пеш қыздырғанда асхананы желдетіңіз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен Жоғарғы/төменгі ыстық  режиміне орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз.

Бір сағаттан кейін духовка шкафын өшіріңіз. Бұл үшін функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

### Құралдарды тазалау

Құралды бірінші рет пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен мұқият тазалаңыз.

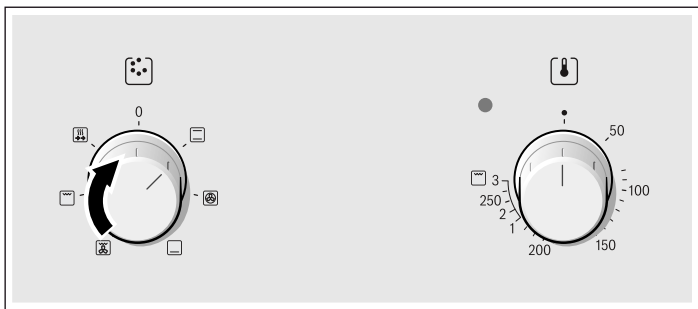
## Духовка шкафын реттеу

Духовка шкафын реттеудің әр түрлі мүмкіндіктері бар. Осында қажет қыздыру түрін, температураны немесе гриль режимін орнату жолы түсіндіріледі.

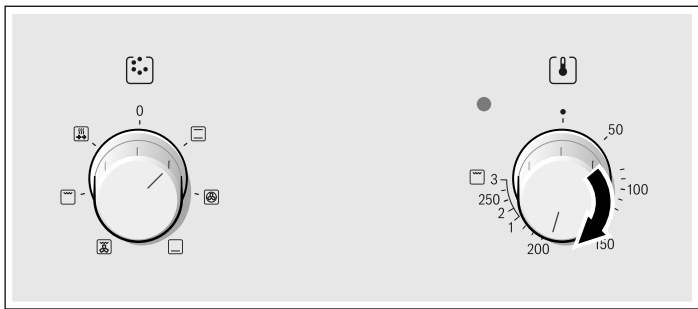
### Қыздыру түрі және температура

Суреттегі мысал: Жоғарғы/төменгі қызу 190 °C.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру деңгейін орнатыңыз.



2. Температура реттегішінің көмегімен температураны немесе гриль деңгейін орнатыңыз.



Духовка қызады.

### Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөл күйіне орнатыңыз.

### Реттеулерді өзгерту


Қажет болса, қыздыру түрін, температураны және гриль деңгейін таңдауға болады.

### Тез қыздыру

Тез қыздыру көмегімен духовкада орнатылған температураға тез жетуге болады.

Тез қыздыруды тек 100 °C жоғары температуралар үшін пайдаланыңыз.

Біркелкі әзірлеуді қамтамасыз ету үшін тамақты духовкаға тек тез қыздыру аяқталғаннан кейін қойыңыз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышын  күйіне қойыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температураны орнатыңыз.

Духовка бірнеше секундтан кейін қосылады. Термостаттың үстінде индикатор шам жанады.

### Тез қыздыруды аяқтау

Температура ауыстырып-қосқышының үстінде индикатор шам өшеді. Тамақты духовкаға салыңыз және қажет қыздыру түрін орнатыңыз.

### Тез қыздыруды болдырмау

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз. Духовка шкафы өшіріледі.

## Күту және тазалау

Мұқият күтсе және тазаласа, духовка шкафы ұзақ уақыт бойы жылтырын және функционалдылығын сақтайды. Духовка шкафын дұрыс күту туралы осында білесіз.

### Нұсқаулар

- Шыны, пластик және металл сияқты әр түрлі материалдар пайдаланылғандықтан, духовка шкафының алдыңғы панелінің түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін.

- Есік шынысындағы су іздері сияқты болып көрінетін көлеңкелер духовка шкафындағы шамнан шағылысқан жарықтан болады.
- Өте жоғары температураларда эмаль жанып кетуі мүмкін. Осының салдарынан эмаль түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін. Бұл қалыпты және қызмет етуге әсер етпейді. Жұқа табаның жиектері эмальмен толығымен жабылмаған. Сондықтан олар қатпарлы болады. Бұл коррозиядан қорғанышқа әсер етпейді.

## Жуғыш заттар

Беттер дұрыс емес тазалау заттармен зақымдалмауы үшін келесі ақпаратқа назар аударыңыз.

### Духовканы тазалағанда

- агрессивті немесе абразивті тазалағыш заттар
- құрамында спирт көп ешбір жуғыш заттарды,
- ешбір қырғыштарды,
- ешбір қысымы жоғары тазалағыштарды немесе бу тазалағыштарын пайдалануға болмайды.
- Жекелеген элементтерді ыдыс жуу машинасында тазаламаңыз.

Бірінші рет пайдаланбай тұрып жаңа губкаларды мұқият жуыңыз.

**Тот баспайтын болаттан жасалған беттер** Құрылғыны сумен және азғантай жуғыш зат мөлшерімен жуыңыз. Өрқашан текстуралық суретке параллель сүртіңіз. Әйтпесе сызаттар пайда болуы мүмкін. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Өк, жануар майы, крахмал және ақуыз дақтарын бірден кетіріңіз. Абразивті тазалағыш заттарды, сызат түсіретін губкаларды немесе тазалауға арналған қатты шүберектерді пайдаланбаңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған беттерді күтуге арналған арнайы заттармен жылтыратуға болады. Өндіруші нұсқауларын орындаңыз. Тот баспайтын болатқа арналған арнайы тазалағыштарды біздің сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады.

**Эмальдалған және лакталған беттер** Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және жылы сумен жуыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

**Түймелер** Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және жылы сумен жуыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

**Әйнек тақта** Әйнектерге арналған жуғыш затпен тазалауға болады. Күшті тазалағыш заттарды немесе үшкір металл заттарды пайдаланбаңыз. Олар әйнектің бетін зақымдауы және сызат түсіруі мүмкін.

**Тығыздағыш** Ылғалды сүлгімен сүртіңіз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

**Духовканың ішкі жағы** Таза, жылы сумен немесе сірке суы қосылған сумен. Қатты ласталғанда: Духовкаларға арналған тазалағыш заттарды тек суыған беттерде пайдаланыңыз.

**Духовка шкафындағы шамның шыны плафоны** Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және жылы сумен жуыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

**Құралдар** Жылы сабынды суда жібітіңіз. Щеткамен немесе губкамен тазалаңыз.

**Алюминий таба (опция)** Ыдыс жуу машинасында тазаламаңыз. Ешқашан духовкаға арналған тазалағышты пайдаланбаңыз. Сызаттарды болдырмау үшін металл беттерге пышақпен немесе сол сияқты үшкір затпен тимеңіз. Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ сүлгімен құрғатыңыз. Абразивті тазалағыш заттарды, сызат түсіретін губкаларды немесе бүдір тазалағыш сүлгілерді пайдаланбаңыз. Табаға сызат түседі

**Балалардан қорғау (опция)** Духовка есігінде балалардан қорғау орнатылған болса, оны тазаламай тұрып алу керек. Бүкіл пластик бөлшектерді жылы сабынды суда жібітіңіз және губкамен жуыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Қатты ласталса, балалардан қорғау дұрыс қызмет ете алмайды.

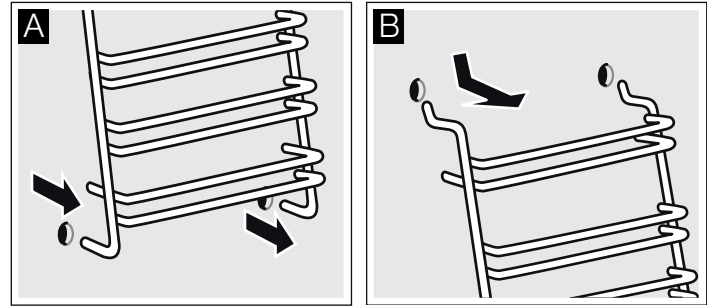
**Әзірлеу беті** Күту және тазалау туралы нұсқауларды құрылғының пайдалану нұсқаулығында табуға болады.

## Аспалы элементтерді алу және тазалау

Аспалы элементтерді тазалау үшін алуға болады. Духовка шкафы салқын болуы керек.

### Сөрелерді алу

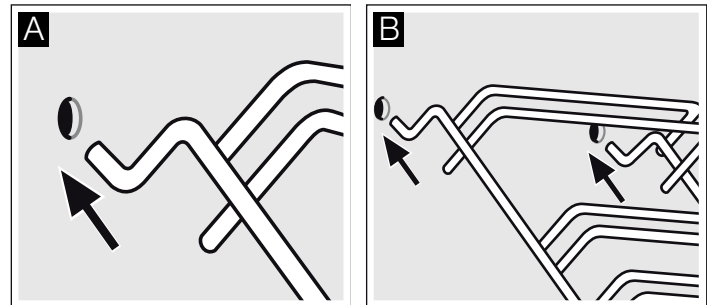
1. Сөрени төмен тартыңыз және аздап алға шығарыңыз. Сөрениң төменгі бөлігіндегі ұзын штифттерді шығарыңыз (А суреті).
2. Жанындағы сөрени жоғары көтеріңіз және жайлап шығарыңыз (В суреті).



Аспалы элементтерді тазалау затының және губканың көмегімен тазалаңыз. Қатты кір болса щетканы пайдаланыңыз.

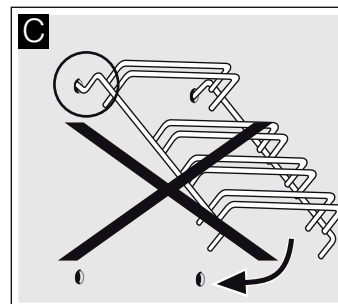
### Сөрелерді ілу

1. Екі ілгекті жайлап жоғары тесіктерге кіргізіңіз. (А-В суреттері)



### ⚠ Дұрыс емес орнату!

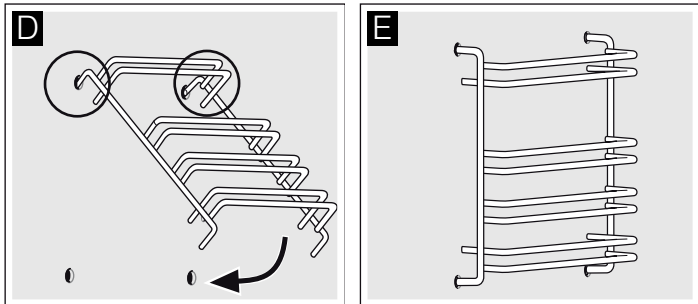
Ешқашан екі ілгек тесіктерде толық бекітілгенше сөрени жылжытпаңыз. Эмаль зақымдалуы және сынуы мүмкін (С суреті).



2. Екі ілгек жоғарғы тесіктерге толығымен кірген болуы керек. Енді сөрени баяу және жайлап төмен жылжытыңыз және төменгі тесіктерге іліңіз (D суреті).

3. Екі сөрөнi де духовканың бүйiрлiк қабырғаларына iлiңiз (Е суретi).

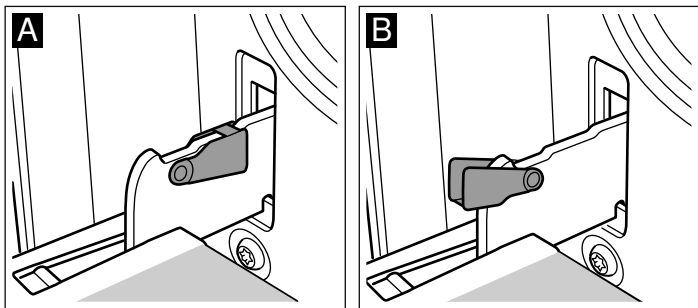
Сөрелер дұрыс орнатылған болса, екi жоғарғы ойық арасындағы қашықтық көбiрек болады.



### Пеш есiгiн шешу мен орнату

Есiк әйнектерiн тазалау мен шешу үшiн пеш есiгiн шешу мүмкiн.

Пеш есiгiнiң шарнирлерiнде тоқтатқыш тұтқыштары бар. Егер тоқтатқыш тұтқышы жиналған болса (А суретi) пеш есiгi бекiтiлген болады. Оны шешу мүмкiн болмайды. Егер тоқтатқыш тұтқышы есiктi шешуде жиналған болса (В суретi) шарнирлер бекiтiлген болады. Олар сарт етпейдi.

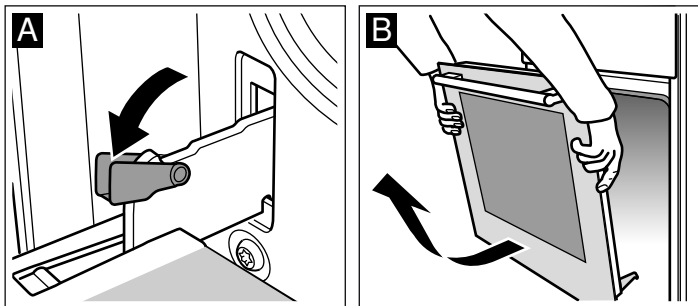


### ⚠ Жарақат алу қаупi бар.!

Топсалар бекiтiлген болмаса қатты күшпен алыңыз. Тоқтатқыш тұтқыштар әрдайым жиналғанына немесе пеш есiгiн шешуде ашылғанына көз жеткiзiңiз .

### Есiктi шешу

1. Пеш есiгiн толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштардың екеуын да жинаңыз (А суретi).
3. Пеш есiгiн тiрелгенше жабыңыз. Екi қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз (В суретi).

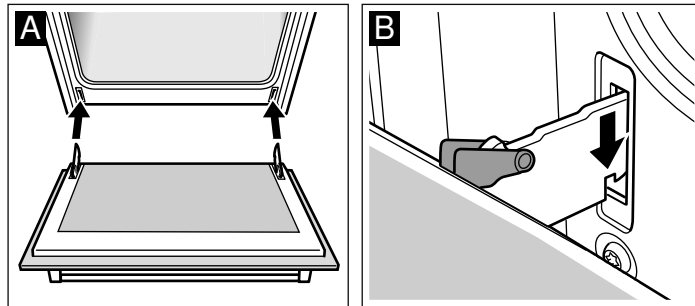


### Есiктi орнату

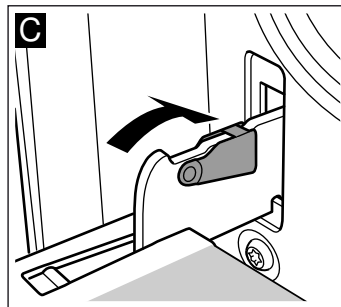
Пеш есiгiн керi ретте қайта орнату мүмкiн.

1. Пеш есiгiн орнатуда екi шарнир тесiктерiне дұрыс салынғанына көз жеткiзiңiз (А суретi).

2. Шарнирегi ойық екi жақта сарт етуi керек (В суретi).



3. Екi тоқтатқыш тұтқышты қайта жабыңыз (С суретi). Пеш есiгiн жабыңыз.



### ⚠ Жарақат алу қаупi бар.!

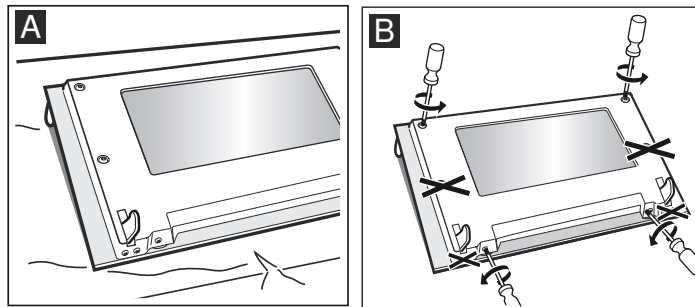
Жаралану қауiбi! Егер пеш есiгi кездейсоқ аудыралып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тiменiз. Сервистiк қызметке хабарласыңыз.

### Есiк әйнектерiн шығару және орнату

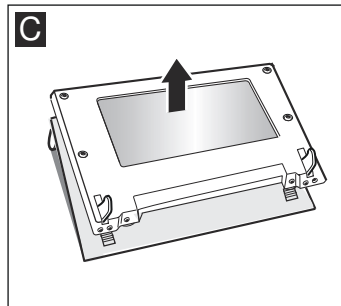
Дұрыс тазалау үшiн пеш есiгiндегi әйнектердi шешу мүмкiн.

### Ажырату

1. Пеш есiгiн шешу. Ол үшiн Пеш есiгiн шешу тарауын қараңыз. Пеш есiгiн тұтқасымен төменге қойыңыз (А суретi).
2. Алдымен төменгi екi бұранданы сосын жоғарғы екi бұранданы сағат тiлiне қарсы бұраңыз (В суретi).



3. Қаптаманы алып қойыңыз (С суретi).



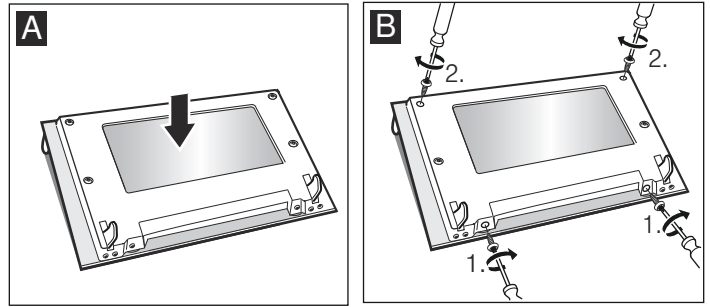
Шешiлген бөлшектердi жуу мүмкiн емес. Әйнектердi әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

### ⚠ Жарақат алу қаупi бар!

Құрылғы есiгiнiң сызат түскен шынысы сынуы мүмкiн. Шыныға арналған қырғышты, күштi немесе абразивтi жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.

## Орнату

1. Қаптаманы қайта орнату (А суреті).
2. Алдымен төменгі екі бұранданы сосын жоғарғы екі бұранданы қайта бұрап бекітіңіз (В суреті).



3. Пеш есігін орнату. Ол үшін Пеш есігін орнату тарауын қараңыз. Әйнектер дұрыс орнатылғаннан соң ғана пешті қайта пайдаланыңыз.

## Ақаулық бар болса не істеу керек?

Жиі ақаулықтың себебі болмашы нәрсе болады. Сервистік қызметке қоңырау соқпай тұрып кестеге қараңыз. Мүмкін ақаулықты өз бетіңізше жоя алатын шығарсыз.

### Ақаулықтар кестесі

Егер қандай да тамақ болмай жатса, Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік тарауын тағы қараңыз. Мұнда әзірлеу, пісіру және қуыру туралы пайдалы кеңестер мен ақпарат табасыз.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Құрылғы жұмысындағы ақаулықтарды жою/ақпарат
Духовка шкафы жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш ақаулы.	Сақтандырғыштар қорабында сақтандырғышта ақаулық бар-жоғын қараңыз.
	Желіде кернеу жоқ.	Асхана шамы, сонымен бірге басқа асхана құралдары жұмыс істеп тұрғанын қараңыз.
Духовка ыстық емес.	Түйіспе элементтерде шаң бар.	Қосқыш тұтқасын бірнеше рет солға және оңға бұрыңыз.

### Ток соғу қаупі бар!

Дұрыс емес өткізілетін жөндеу қауіпті. Жөндеуді тек біздің сервистік қызметтің техниктері өткізіуі керек.

### Назар аударыңыз!

Қуат сымы зақымдалса, оны өндірушінің сервистік қызметі немесе білікті маман ауыстыруы керек.

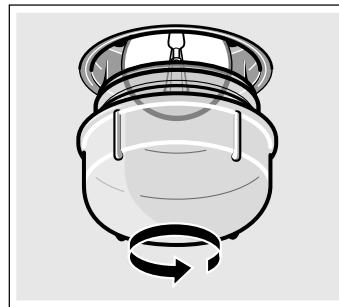
### Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

Духовкадағы шам күйіп кетсе ауыстыру керек. Жоғары температураларға төзімді, 40 Вт шамдарды сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады. Тек осы шамдарды пайдаланыңыз.

### Ток соғу қаупі бар!

Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

1. Зақымдарды болдырмау үшін салқын духовка шкафына асхана сүлгісін салыңыз.
2. Шыны плафонды сағат тіліне кері бұрап алыңыз.



3. Шамды түрі бірдей шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны плафонды бұрап бекітіңіз.
5. Сүлгіні шығарып, сақтандырғышты қосыңыз.

### Шыны плафон

Зақымдалған шыны плафонды ауыстыру керек. Жарамды шыны плафондарды сервистік қызметтен сатып алуға болады. Құрылғының құрылғы нөмірін (Е-нөмір) және зауыттық нөмірін (FD-нөмір) айтыңыз.



## Сервистік қызмет

Егер құрылғыны жөндеу керек болса, біздің сервистік қызмет сіз үшін жасалған. Біз техниктердің қажет емес келулерін болдырмау үшін әрқашан жарайтын шешімді табамыз.

### Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

Сервистік қызметке қоңырау шалғанда, біз сізге сапалы қызмет көрсете алуымыз үшін өнім нөмірін (E-Nr.) және зауыттық нөмірді (FD-Nr.) хабарлаңыз. Нөмірлер бар үлгілік тақтайша духовка шкафы есігінің бүйірінде орналасқан. Қажет болғанда көп уақыт іздемеу үшін құрылғыңыздың деректерімен сервистік қызмет телефон нөмірін осы жерде жазу мүмкін.

E нөмірі.	Зауыттық нөмір
-----------	----------------

### Сервистік қызмет

Құрылғыны дұрыс емес пайдалану жағдайында тіпті көпідік мерзімінде де сервистік қызмет технигінің келуі тегін емес екеніне назар аударыңыз.

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшіктерді таба алады.

## Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

Мұнда пісіру және қуыру кезінде қуатты үнемдеу және духовка шкафын дұрыс пайдалану туралы ұсыныстарды табасыз.

### Қуатты үнемдеу

- Духовка шкафын рецептте немесе пайдалану нұсқаулығының кестелерінде көрсетілген болса ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Пісіру үшін күнгірт, қара, лак жағылған немесе эмальдалған қалыптарды пайдаланыңыз. Олар жылуды әсіресе жақсы сіңіреді.
- Бұқтыру, пісіру және қуыру кезінде есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз.
- Бірнеше пирогты бірінен соң бірін пісірген жөн. Духовка шкафы әлі жылы. Осының есебінен екінші пирогты пісіру уақыты қысқарады. Тікбұрышты пішіні бар екі пирогты қатар қоюға болады.
- Ұзақ уақыт бойы әзірлегенде духовка шкафын өшіруден 10 минут бұрын өшіруге және тамақты дайын күйге жеткізу үшін қалдық жылуды пайдалануға болады.

### Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар.

Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

### Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

Құрылғыдағы барлық қозғалатын бөліктерді ізсіз алуға болатын лентамен бекітіңіз. Құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін жиектерін (мысалы, пісіру табасын) жұқа картон қағазбен ораңыз, сәйкес бөлімдерге салыңыз. Ішкі қабырғаның әйнекке соғылуын болдырмау үшін картон қағазды немесе соған ұқсас нәрсені алдыңғы және артқы әйнек арасына салыңыз. Духовканың есігін жабысқақ лентамен құрылғының бүйірлік қабырғаларына бекітіңіз.

Бастапқы құрылғы орамасын сақтаңыз. Құрылғыны тек бастапқы орамада тасымалдаңыз. Орамадағы көрсеткілерді ескеріңіз.

### Бастапқы орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораңыз.

Құрылғыны тік күйде тасымалдаңыз. Құрылғы есігінің тұтқасын немесе артқы тақталарды ұстамаңыз, өйткені олар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыға ауыр заттарды қоймаңыз.

# Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік


Мұнда тамақтардың көп түрін және олар үшін оңтайлы реттеулерді табасыз. Біз таңдалған тамақ үшін қандай қыздыру түрі және қандай температура ең қолайлы екенін көрсетеміз. Қандай құралдарды пайдалану және оларды қандай деңгейге орнату керектігі туралы ақпарат аласыз. Сіз ыдыс және тамақты әзірлеу туралы кеңестер аласыз.

## Нұсқаулар

- Кестелерде көрсетілген мөндер тамақта суық және бос жұмыс камерасына орнатсаңыз дұрыс. Алдын ала қыздыруды кестелерде көрсетілген болса ғана пайдаланыңыз. Құралдарға алдын ала қыздырудан кейін ғана пісіруге арналған қағазды төсеңіз.
- Кестелерде көрсетілген уақыт туралы деректер стандартты мөндер болып табылады. Олар өнімдердің сапасы мен қасиеттеріне байланысты.
- Жеткізу жинағына кіретін құралдарды пайдаланыңыз. Қосымша құралдарды сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады. Жұмысты бастамай тұрып барлық артық құралдарды және ыдысты жұмыс камерасынан алыңыз.
- Ыстық құралдарды немесе ыдысты жұмыс камерасынан алғанда әрқашан тұтқыштарды пайдаланыңыз.

## Пирогтар және пісірілген нан

### Бір деңгейде пісіру

Пирогтар мен торттарды пісіргенде жоғарғы/төменгі қызу режимі  ең жақсы нәтиже береді.

3D ыстық ауа  режимінде пісіргенде құралды келесі биіктікке орнатыңыз:

- Кекс қалыбындағы пирог: 2-сөрелер биіктігі
- Пісіру табасындағы пирог: 3-сөрелер биіктігі

### Бірнеше деңгейде пісіру және қуыру

3D ыстық ауа  режимін пайдаланыңыз.

2 деңгейде пісіру және қуыру үшін сөрелердің биіктігі:

- Әмбебап таба: 3-сөрелер биіктігі
- Пісіруге арналған таба: 1-сөрелер биіктігі

Духовкаға бір уақытта қойылған тамақтар міндетті түрде бірдей уақытта дайын болмайды.

Кестелерде әр түрлі тамақтарды табасыз.

### Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған күңгірт металл қалыптар ең жақсы жарайды.

Жұқа материалдан жасалған ашық түсті қалыптарды пайдаланғанда пісіру уақыты артады, ал пирог біркелкі қызармайды.







Егер силикон қалыптарды пайдалансаңыз, өндірушінің сипаттамаларын және рецепттерін басшылыққа алыңыз. Жиі силикон қалыптардың өлшемі кәдімгі қалыптардан кішірек болады. Сондықтан олар үшін қамырдың мөлшері мен рецептураздап басқаша болуы мүмкін.

### Кестелер






Кестелерде пирогтар мен пісірілген нандар үшін оңтайлы қыздыру деңгейлерін табасыз. Температура және пісіру уақыты қамырдың мөлшеріне және оның қасиеттеріне байланысты. Сондықтан кестелерде мөндер ауқымы көрсетіледі. Алдымен ең аз мөнді орнатыңыз. Төменірек температурада қызартудың біркелкілігі көбірек болады. Қажет болса, келесі ретте жоғарырақ температураны орнатыңыз.

Духовка шкафын алдын ала қыздырсаңыз, пісіру уақыты 5 - 10 минутқа қысқарады.

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуға болады.

Қалыптағы пирог	Қалып	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Уақыт, минут
Кәдімгі май мен сүтке иленген пирог	Пирогқа арналған төрт-бұрышты қалып	2		160-180	55-65
Нәзік май мен сүтке иленген пирог (мысалы, үгілмелі пирог)	Пирогқа арналған төрт-бұрышты қалып	2		155-175	65-75
Бүйірлері үгілмелі қамырдан жасалған шелпек нан	Алынбалы қалып	1		160-180	30-40
Май мен сүтке иленген шелпектер	Жеміс пирогына арналған қалып	2		160-180	25-35
Бисквиттік торттар	Алынбалы қалып	2		160-180	30-40
Жеміс немесе сүзбе торты, май мен сүтке иленген үгілмелі қамыр*	қара алынбалы таба	1		170-190	70-90
Нәзік жеміс пирогы, май мен сүтке иленген қамыр	Алынбалы қалып	2		150-170	55-65
Татымды пирогтар* (мысалы, пісірілген крем қосылған пирогтар/пияз пирогы)	Алынбалы қалып	1		180-200	50-60

\* Пирогтарды құрылғыда шамамен 20 минут бойы салқындатыңыз.

Табадағы пирогтар	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Үсті құрғақ май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Әмбебап таба	3		160-180	25-35
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3		150-170	40-50
Жемістер қосылған май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Әмбебап таба	3		140-160	40-50
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3		130-150	50-60
Бисквиттік рулет (алдын ала қыздыру)	Әмбебап таба	2		170-190	15-20

\* Екі деңгейде пісіру кезінде әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

Табадағы пирогтар	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °С	Уақыт, минут
Бұрама нан, 500 г ұн	Әмбебап таба	2	☐	160-180	25-35
Рождестволық пирог, 500 г ұн	Әмбебап таба	3	☐	160-180	50-60
Рождестволық пирог, 1 кг ұн	Әмбебап таба	3	☐	150-170	90-100
Штрудель, тәтті	Әмбебап таба	2	☐	180-200	55-65
Пицца	Әмбебап таба	3	☐	180-200	20-30
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☑	150-170	35-45

\* Екі деңгейде пісіру кезінде әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

### Нан және шағын бөлкелер

Егер пісіру туралы басқа нұсқаулар болмаса, әрқашан духовканы алдын ала қыздырыңыз.

Ешқашан ыстық духовкаға су құймаңыз.


Нан және шағын бөлкелер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С	Уақыт, минут
Ашытқымен жасалған нан, 1,2 кг ұн	Әмбебап таба:	2	☐	270	8
				190	35-45
Ашытқы қосылған нан, 1,2 кг ұн	Әмбебап таба:	2	☐	270	8
				190	35-45
Бөлкелер (мысалы, қара бидай-дан жасалған бөлкелер)	Әмбебап таба:	2	☐	200-220	20-30

Шағын печенье	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °С	Уақыт, минут
Печенье	Әмбебап таба	3	☐	150-170	10-20
				Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3
Безе	Әмбебап таба	3	☑	70-90	135-145
Қайнатылған қамырдан жасалған тәтті тоқаш	Әмбебап таба	2	☐	200-220	30-40
Бадам печеньесі	Әмбебап таба	3	☐	110-130	30-40
				Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3
Қабат-қабат қамыр	Әмбебап таба	3	☑	190-210	20-30
				Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3

\* Екі деңгейде пісіргенде әрқашан әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

## Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Пісірілген нан кестесіндегі ұқсас пісірілген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	Тіз тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шөлпек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себіңіз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірілген нан біркелкі қызармайды.	Аздап төменірек температураны орнатыңыз, сонда пісірілген нан біркелкі қызарады. Нәзік пісірілген нанды бірінші деңгейде Жоғарғы-/төменгі қыздыру ☐ режимінде пісіріңіз. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.

Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Сіз бірнеше деңгейде пісірдіңіз. Жоғарғы табада пісірілген нан төмендегіден көбірек қызарған.	Бірнеше деңгейде пісіру үшін әрқашан 3D ыстық ауа  режимін пайдаланыңыз. Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірілген нан міндетті түрде бір уақытта дайын болмайды.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тақтасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

## Ет, құс, балық

### Ыдыс

Кез келген ыстыққа төзімді ыдысты пайдалануға болады. Көп қуырдақ үшін әмбебап таба да жарайды.

Ең дұрысы шыныдан жасалған ыдыс. Қақпақ ыдысқа жарамды болуын және тығыз жабылуын қадағалаңыз.

Қуыру үшін эмальдалған ыдысты пайдаланғанда, міндетті түрде азғантай сұйықтық қосыңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста қуырғанда ет онша қызармайды және дайын күйге жетпеуі мүмкін. Әзірлеу уақытын арттырыңыз.

Кестелердегі ақпарат:  
Қақпағы жоқ ыдыс = ашық  
Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз.

Ыстық шыны ыдысты құрғақ қойғышқа қойыңыз. Қойғыш ылғалды немесе суық болса, шыны сынуы мүмкін.

### Қуыру

Майсыз етке азғантай сұйықтық қосыңыз. Ыдыстың түбін қалыңдығы шамамен 1/2 см су қабатымен жабу керек.

Қуырған кезде жеткілікті сұйықтық мөлшерін қосыңыз. Ыдыс түбін қалыңдығы 1 - 2 см су қабатымен жабу керек.

Судың мөлшері ет сортына және ыдыс материалына байланысты. Етті эмальдалған ыдыста әзірлесеніз, шыны ыдыстан азғантай көбірек сұйықтық қосыңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс қуыру үшін онша қолайлы емес. Ет азырақ қызарады және баяуырақ әзірленеді. Оны жоғарырақ температурада және/немесе ұзағырақ уақыт әзірлеңіз.

### Грильде әзірлеу нұсқаулығы

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде әзірленіз.

Торға грильге арналған бөліктерді қоймай тұрып грильді шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильге арналған бөліктерді тікелей торға қойыңыз. Жеке бөліктер тордың ортасына қойса ең жақсы болып шығады. Бұған қосымша, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Ет сөлі соған ағады және духовка шкафы тазарақ болады.

Пісіру табасын және әмбебап табаны 4-деңгейге орнатуға болмайды. Жоғары температураларда олардың пішіні өзгеруі мүмкін және алғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкін.

Мүмкіндігінше өлшемі бірдей грильге арналған бөліктерді таңдаңыз. Осы жағдайда олар қызарады және сөлі қалады. Стейктерді грильде әзірлегеннен кейін ғана тұздаңыз.

Бөліктерді 2/3 белгілі бір уақыт өткеннен кейін аударыңыз.

Грильдің қыздыру элементі кезеңді түрде қосылады және өшеді. Бұл қалыпты жағдай. Мұның орын алу жиілігі орнатылған гриль режиміне байланысты.













### Ет

Әзірлеу уақытының жартысында ет бөліктерін аударыңыз.

Қуырдақ дайын болғанда, духовканы өшіріңіз және қосымша 10 минут тұрғызыңыз. Бұл ет сөлінің жақсырақ таралуына мүмкіндік береді.

Әзірлеуден кейін сүбені алюминий фольгаға ораңыз және духовкада 10 минутқа қалдырыңыз.

Терісі бар қуырылған шошқа еті үшін теріні айқас түрде кесіңіз, содан кейін қуырдақты терісін төмен қаратып табаққа салыңыз.

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °C, гриль деңгейі	Уақыт, минут
<b>Сиыр еті</b>						
Сиыр етінен жасалған қуырдақ	1,0 кг	жабық	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Балық сүбесі, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		230-250	50
Стейктер, 3 см, қызғылт		Тор + әмбебап таба	4+1		3	15
<b>Бұзау еті</b>						
Бұзау етінен жасалған қуырдақ	1,0 кг	ашық	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Шошқа еті</b>						
терісі жоқ (мысалы . мойын)	1,0 кг	ашық	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
терісі бар (мысалы, жауырын)	1,0 кг	ашық	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Сүйектегі сүрленген төс	1,0 кг	жабық	1		210-230	80

#### Қой еті

Сүйегі жоқ қой аяғы, орташа қуырылған	1,5 кг	ашық	1		170-190	120
---------------------------------------	--------	------	---	--	---------	-----

#### Фарш

Ет рулеті	шамамен 750 г	ашық	1		180-200	70
-----------	---------------	------	---	--	---------	----

#### Шағын шұжықтар

Шағын шұжықтар		Тор + әмбебап таба	4+1		3	15
----------------	--	--------------------	-----	--	---	----

#### Құс

Кестеде берілген мәндер салқын духовкаға салынған тамақтарға қатысты.

Кестедегі салмақ деректері қуыратын, ішіне фарш салынбаған құс үшін дұрыс.

Тікелей торда қуырсаңыз, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз.

Үйректі немесе қазды пісіргенде май ағып шыға алуы үшін қанаттардың астындағы теріні тесіңіз.

Құсты торға төсін төмен қаратып қойыңыз. Тұтас құсты уақыттың үштен екі бөлігі өткенде аударыңыз.

Аяқталудан бірнеше минут бұрын май жақса немесе аздап тұз қосылған су немесе апельсин шырынан сепсе, құс жақсы қызарып піседі.

Құс	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
Тауықтың жартысы, 1-4 дана	шамамен 400 г	Тор	2		210-230	40-50
Тауық бөліктері	шамамен 250 г	Тор	3		210-230	30-40
Тауық, тұтас 1-4 дана	шамамен 1 кг	Тор	2		200-220	55-85
Үйрек, тұтас	1,7 кг	Тор	2		170-190	80-100
Қаз, тұтас	3,0 кг	Тор	2		160-180	110-130
Жас күркетауық, тұтас	3,0 кг	Тор	2		180-200	80-100
2 күркетауық аяғы	шамамен 800 г	Тор	2		180-200	80-100

#### Балық

Белгілі бір уақыт  $\frac{2}{3}$  өткеннен кейін балық бөліктерін аударыңыз.

Тұтас балықты аудару қажет емес. Тұтас балықты духовкаға арқа қанатын жоғары қаратып салыңыз. Картоптың жартысын

немесе шағын ыдысты құрсақ қуысына салыңыз, сондаа балық тұрақты тұрады.

Тікелей торда қуырғанда бұған қосымша әмбебап табаны 1 биіктігіне орнатыңыз. Балық селі жиналады және духовка тазарақ болады.

Балық	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
Балық, тұтас	300 г	Тор	3		2	20-25
	1,0 кг	Тор	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Тор	2		180-200	60-70
Балық тілімдері, мысалы, котлеттер	300 г	Тор	4		2	20-25

## Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер

Кестеде қуырдақ салмағының мәндері жоқ.	Ең жақын жеңілдік салмақ параметрлерін таңдаңыз және көрсетілген әзірлеу уақытын арттырыңыз.
Қуырдақ дайын ба, соны тексергіңіз келеді.	Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен дәмін көріңіз. Қасықпен қуырдақты басыңыз. Егер қатты болса, онда ол дайын. Егер қасықпен басылса, онда оны тағы қуыру керек.
Қуырдақ тым күңгірт, ал қабықшаның кейбір жерлері күйіп қалған.	Реттеу деңгейін және температураны тексеріңіз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, ал соус күйіп кеткен.	Келесі рет өлшемі кішірек ыдысты таңдаңыз немесе көбірек сұйықтық қосыңыз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, бірақ соус тым ашық түсті және суы көп.	Келесі рет өлшемі үлкенірек ыдысты таңдаңыз немесе азырақ сұйықтық қосыңыз.
Қуырдақты әзірлеу кезінде бу пайда болады.	Бұл қалыпты және физика заңдарына сәйкес. Су буының көп бөлігі бу тесіктері арқылы шығарылады. Ол салқын қосқыштар тақтасында немесе маңайдағы жиһаз бетінде жиналып, тамшылап ағуы мүмкін.

### Көмештер, гратендер, тосттар

Тікелей торда қуырсаңыз, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Духовка шкафы тазарақ болып қалады.

Ыдысты әрқашан торға қойыңыз.

Көмешті әзірлеу уақыты ыдыстың өлшеміне және көмештің биіктігіне байланысты. Кестелердегі мәндер болжалды болып табылады.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
<b>Көмештер</b>					
Тәтті көмеш	Көмеш қалыбы	2		170-190	50-60
Макарон көмеші	Көмеш қалыбы	2		210-230	25-35
<b>Гратен</b>					
Шикі ингредиенттерден жасалған картоп гратені, Ең үлкен биіктігі 2 см	Көмеш қалыбы	2		150-170	50-60
<b>Тост</b>					
Тосттарды қызарту, 12 дана	Тор	4		3	4-5
Toast, überbacken, 12 дана	Тор	3		3	5-8

### Дайын өнімдер

Өндірушінің орамадағы нұсқауларын орындаңыз.

Егер құралдарға пісіруге арналған қағазды төсейтін болсаңыз, қағаздың осы температураға жарайтынын қадағалаңыз. Қағаз өлшемі тамақ өлшеміне сай болуы керек.

Әзірлеу нәтижесі өнімдердің сапасына байланысты. Шикі өнімде қара дақтар және біркелкі емес тұстар байқалуы мүмкін.


Тамақ	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Жеміс салындысы бар штрудель	Әмбебап таба	3		190-210	45-55
Фри картобы	Әмбебап таба	3		210-230	25-30
Пицца	Тор	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Тор	2		190-210	15-20

### Нұсқау

Қатырылған тамақтарды әзірлеу кезінде әмбебап табаның пішіні өзгеруі мүмкін. Себебі құралға температуралардың үлкен айырмашылығы әсер етеді. Пішіннің өзгеруі әзірлеу барысында кетеді.





## Арнайы тамақтар

3D ыстық ауа  режимімен бірге төмен температураны пайдаланғанда нәзік йогурт та, жұмсақ ашытқан қамыр да жақсы болып шығады.

Ең алдымен құралдарды, аспалы торларды және телескоптық бағыттауыштарды шығарыңыз.

### Йогуртты әзірлеу

- 1 литр сүтті (майлылығы 3,5 %) қайнатыңыз және 40 °C температурасына дейін салқындатыңыз.
- 150 г йогурт (тоңазытқыш температурасы) қосыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
Йогурт	Тостағандар немесе твист банкаларды	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз 	50 °C температурасына дейін қыздыру 50 °C	5 мин. 8 сағ.
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Ыстыққа төзімді ыдыс	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз 	50 °C температурасына дейін қыздыру Құрылғыны өшіріп, ашытқан қамырды жұмыс камерасына қойыңыз	5-10 мин. 20-30 мин.

## Еріту


Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты. Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Құсты төрелкеге төсімен салыңыз.

### Қатырылған өнімдер

мысалы, қаймақты торттар, сарымайлы кремдік торттар, шоколад немесе қанттық глазурьды торттар, жемістер, тауық, шұжық пен ет, нан, тоқаштар, пирог және басқа бұйымдар

Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура
Тор	2		Температура реттегіші белсенді болып қалады

## Құрғату

3D ыстық ауа  режимі құрғату үшін тамаша жарайды.

Тек бүлінбеген жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз, оларды мұқият жуыңыз.

Оларды жақсылап сүртіңіз немесе құрғатыңыз.

Әмбебап табаға қағаз немесе пергамент қағазын төсеңіз.

Өте шырынды көкөністерді және жемістерді бірнеше рет аудару керек.

Құрғатудан кейін дайын көкөністерді немесе жемістерді бірден қағаздан алыңыз.

Жемістер мен шөптер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
600 г дөңгелек алма	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °C	шамамен 5 сағ.
800 г алмұрт бөліктері	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °C	шамамен 8 сағ.
1,5 кг алқоры немесе қара өрік	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °C	шамамен 8-10 сағ.
200 г аспаздық шөптер, жуылған	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °C	шамамен 1½ сағ.

## Консервілеу

Консервілеу кезінде банкалар мен резеңке сақиналар таза және ақаусыз болуы керек. Банкалардың көлемі мүмкіндігінше бірдей болуы керек. Кестелерде келтірілген мәндер дөңгелек бір литрлік банкалар үшін дұрыс.

### Назар аударыңыз!

Тым үлкен және биік банкаларды пайдаланбаңыз. Әйтпесе қақпақтар жарылуы мүмкін.


Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

Кестелердегі уақыт мәндері шамамен берілген. Оларға бөлме температурасы, банкалардың мөлшері, олардың құрамының массасы мен жылуы әсер етуі мүмкін. Температураны ауыстыру немесе құрылғыны өшіру алдында банкалардағы кепірішкітер пайда болып жатқанына көз жеткізіңіз.

### Дайындау

1. Банкаларды толтырыңыз, бірақ ернеулеріне дейін емес.
  2. Банкалардың ернеулерін сүртіңіз, олар таза болуы керек.
  3. Әр банкаға резеңке сақинаны және қақпақты қойыңыз.
  4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.
- Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

### Реттеу

1. Әмбебап табаны 2-деңгейге орнатыңыз. Банкаларды бір-біріне тимейтіндей орнатыңыз.
2. Әмбебап табаға ½ литр ыстық су (шамамен 80 °C) құйыңыз.
3. Духовка шкафының есігін жабыңыз.
4. Төменгі ыстық  режимін орнатыңыз.
5. 170 - 180 °C температурасын орнатыңыз.

## Консервілеу

### Жемістер

Шамамен 40 - 50 минуттан кейін қысқа уақыт аралықтарынан кейін көпіршіктер көтеріле бастайды. Духовка шкафын өшіріңіз.

25 - 35 минут қосымша қыздырудан кейін банкаларды жұмыс камерасынан міндетті түрде шығарыңыз. Банкаларды духовка шкафында ұзағырақ салқындатқанда, оларға микробтар түсіп, консервіленген жемістер ашып кетуі мүмкін.

### Бір литрлік банкалардағы жемістер

Алма, қарақат, құлпынай  
Шие, өрік, шабдалы, қарпыған  
Алма езбесі, алмұрт, алқоры

### Көпіршіктер пайда болғаннан кейін Қосымша қыздыру

өшіру шамамен 25 минут  
өшіру шамамен 30 минут  
өшіру шамамен 35 минут

### Көкөністер

Банкаларда көпіршіктер пайда бола бастай сала температураны қайтадан 120 °C деңгейінен 140 °C деңгейіне орнатыңыз. Бұл

шамамен 35 - 70 минут алады. Осы уақыт өткеннен кейін духовка шкафын өшіріңіз және қосымша қыздыруды пайдаланыңыз.

### Салқын судағы, бір литрлік банкалардағы көкөністер

Қияр  
Қызылша  
Брюссель орамжапырағы  
Лобия, кольраби, қызыл қауданды орамжапырақ  
Бұршақ

### Көпіршіктер пайда болғаннан кейін Қосымша қыздыру

- шамамен 35 минут  
шамамен 35 минут шамамен 30 минут  
шамамен 45 минут шамамен 30 минут  
шамамен 60 минут шамамен 30 минут  
шамамен 70 минут шамамен 30 минут

### Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

### Назар аударыңыз!

Ыстық банкаларды салқын немесе ылғалды бетке қоймаңыз. Олар жарылуы мүмкін.

## Азық-түліктегі акриламид

Акриламид көбінесе дәнді дақылдардан және картоптан жасалған өнімдерде пайда болады, мысалы, картоп чипстерінде,

фри картобында, тосттарда, шағын бөлкелерде, нанда, көмеште (кекстерде, печеньеде).

### Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер

#### Жалпы мәліметтер

- Әзірлеу уақыты мүмкіндігінше қысқа болуы керек.
- Тамақтардың түсі күңгірт емес, алтын түсті болуы керек.
- Пісіріп жатқан тамақтың өлшемі неғұрлым үлкен болса, оны әзірлеу барысында соғұрлым көбірек акриламид пайда болады.

#### Пісіру

Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 200 °C.  
3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 180 °C.

#### Печенье

Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 190 °C.  
3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 170 °C.  
Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламидтің пайда болуын азайтады.

#### Духовка шкафындағы фри картобы

Табада біркелкі және бір қабат етіп орналастырыңыз. Фри картобы құрғап кетпеуі үшін табада кемінде 400 г пісіріңіз

## Тамақты тексеру

Бұл кестелер әр түрлі духовка шкафтарын сынау және тексеру іс-рәсімдерін жеңілдету үшін әр түрлі бақылау ұйымдары үшін жасалған.

EN 50304/EN 60350 (2009) және IEC 60350 стандарттарына сай келеді.

### Пісіру

Бір уақытта 2 деңгейде пісіргенде:

Әрқашан кәдімгі табаның үстіне әмбебап табаны қойыңыз.

Үгілмелі печенье (мысалы, қант шәрбатындағы дөңгелек бүйректер): Духовкаға бір уақытта қойылған тамақтар міндетті түрде бірдей уақытта дайын болмайды.


Жабық алма пирогы, 1-деңгей:

Қара алынбалы табаның қалпын өзгертіңіз, оны диагональ бойынша қойыңыз.








Жабық алма пирогы, 2-деңгей:

Қара алынбалы табаның қалпын өзгертіңіз.

Металдан жасалған алынбалы табадағы пирог:

Жоғарғы/төменгі қызу  режимінде 1-деңгейде пісіріңіз.

Тордың орнына әмбебап табаны пайдаланыңыз және оның ішіне алынбалы табаны салыңыз.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Мәнерлі печенье	Әмбебап таба	3		150-170	20-30
	Эмальдалған таба + әмбебап таба**	1+3		140-160	35-45
Шағын кекстер	Әмбебап таба	3		150-170	25-35
Шағын кекстер, алдын ала қыздыру	Эмальдалған таба + әмбебап таба**	1+3		140-160	30-40
Бисквит	Алынбалы қалып	2		160-180	30-40
Жабық алма пирогы	Әмбебап таба + 2 алынбалы қалып Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 тор* + 2 алынбалы қалып Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75



\* Қосымша торларды арнайы құралдар ретінде сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады..

\*\* Екі деңгейде пісіру кезінде әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

\*\*\* Пирогтардың қалыптарын құралға диагональ бойынша қойыңыз.

### Грильде әзірлеу

Өнімдерді тікелей торға салғанда, қосымша ретінде әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Сұйықтық соған ағады және духовка шкафы тараза болады.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Гриль режимі	Уақыт, минут
Тосттарды қызарту 10 мин. алдын ала қыздыру	Тор	4		3	½-2
Бифбургер, 12 дана* алдын ала қыздырусыз	Тор + әмбебап таба	4+1		3	25-30

\* Уақыт өткенде ⅔ аударыңыз

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>36</b>	<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>45</b>
Причины повреждений .....	37	Экономия электроэнергии .....	45
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>38</b>	Правильная утилизация упаковки.....	45
Панель управления .....	38	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности. ....	45
Переключатель выбора функций .....	38	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>45</b>
Регулятор температуры .....	39	Пироги и выпечка.....	45
Рабочая камера .....	39	Рекомендации по выпеканию .....	47
<b>Принадлежности</b> .....	<b>39</b>	Мясо, птица, рыба.....	47
Установка принадлежностей.....	39	Рекомендации по жарению в гриле .....	49
Специальные принадлежности .....	40	Запеканки, французские запеканки, тосты .....	50
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>40</b>	Готовые продукты.....	50
Нагревание духового шкафа.....	40	Примеры некоторых блюд .....	50
Очистка принадлежностей .....	40	Размораживание .....	51
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>40</b>	Сушки.....	51
Виды нагрева и температура .....	40	Консервирование .....	51
Быстрый нагрев.....	41	<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>52</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>41</b>	<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>53</b>
Чистящие средства .....	41	Выпекание .....	53
Снятие и установка навесных элементов .....	42	Приготовление на гриле .....	53
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	42		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	43		
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>44</b>		
Таблица неисправностей.....	44		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа .....	44		
Стеклянный плафон.....	44		
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>44</b>		
Номер E и номер FD .....	44		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://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.

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 без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время

его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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!**

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- 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.

### **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.

### **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.

### **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**

#### **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 перестаёт 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.

## Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.



Пояснения	
1	Переключатель выбора функций
2	Регулятор температуры

### Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

При установке требуемого вида нагрева в духовом шкафу загорается лампочка.

Положения	Функция
0	Выключен Духовой шкаф выключен.
	Верхний и нижний жар Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.

\* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.


Положения	Функция
	3D-Горячий воздух* Пироги, пиццу, мелкую выпечку, мелкое печенье, маленькие кексы и изделия из слоёного теста можно выпекать одновременно на двух уровнях. Благодаря вентилятору с кольцевым нагревательным элементом на задней стенке духового шкафа нагретый воздух распределяется равномерно.
	Нижний жар С помощью режима «Нижний жар» можно допечь блюдо снизу или подрумянить его. Жар поступает снизу.
	Гриль с конвекцией Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
	Плоский гриль, большая площадь нагрева Можно одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.
	Быстрый нагрев Для быстрого разогревания блюд.

\* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.




## Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Положения		Функция
!	Выключен	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Значения температуры в °С.
1, 2, 3	Режим гриля	Режимы гриля, большая площадь.  Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

При работе духового шкафа над регулятором температуры горит лампочка. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

## Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

## Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

## Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

## Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

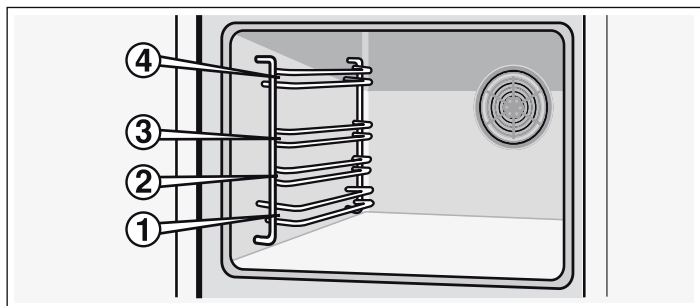
## Принадлежности

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.

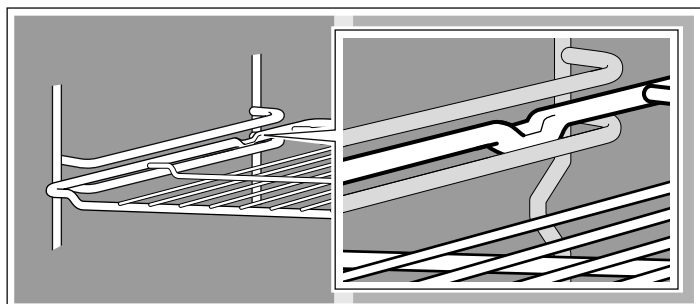
## Установка принадлежностей

Принадлежности можно задвинуть на один из 4 различных уровней в духовом шкафу. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Если принадлежности выдвинуть примерно наполовину, то они фиксируются в этом положении. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежностей в духовой шкаф следите за выемкой на задней стороне. Именно она обеспечивает правильную фиксацию.



**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

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

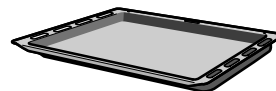
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через 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
Решётка	HEZ 434000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Алюминиевый противень	HEZ 430001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень	HEZ 431001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ 432001	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.

### Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.


Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.

Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.

## Перед первым использованием

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

### Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме «Верхний/нижний жар»  при температуре 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Очистка принадлежностей

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

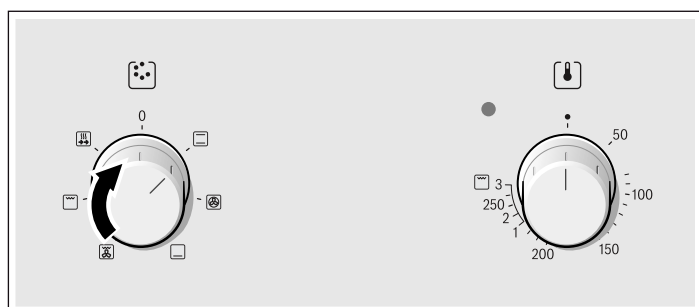
## Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

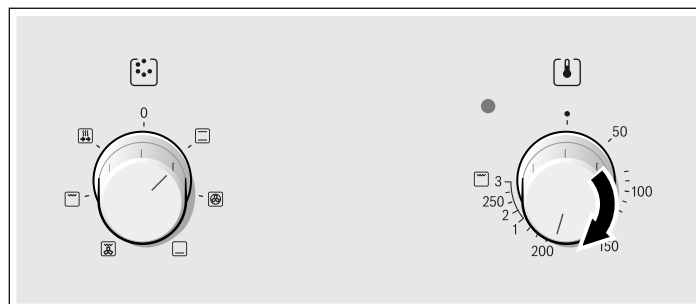
### Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар 190 °C.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

### Выключение духового шкафа

Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Изменение установок

Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, только если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °С.

Чтобы обеспечить равномерное доведение до готовности блюд, ставьте их в духовой шкаф только после окончания быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций в положение

2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Индикаторная лампочка над регулятором температуры загорается.

## Завершение быстрого нагрева

Индикатор над регулятором температуры погаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите нужный вид нагрева.

## Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.

# 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.

## Чистящие средства

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

### При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- металлические губки,
- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

<b>Поверхности из высококачественной стали</b>	Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. 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.
--	--

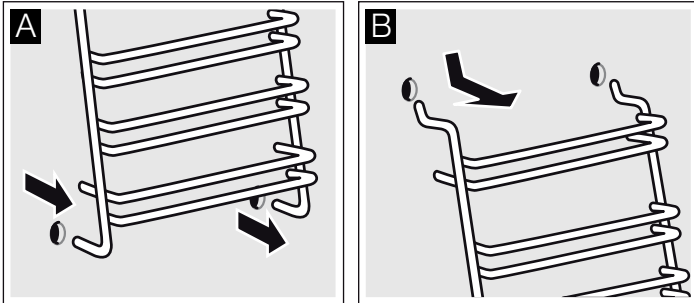
<b>Эмалированные и лакированные поверхности</b>	Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Ручки регуляторов</b>	Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Стекло</b>	Можно очищать с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
<b>Уплотнитель</b>	Протрите влажной тряпкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Внутренняя сторона духового шкафа</b>	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: Используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях.
<b>Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу</b>	Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Принадлежности</b>	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите щёткой или губкой.
<b>Алюминиевый противень (опция)</b>	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 поверхность мягкой салфеткой для стёкол или салфеткой из микрофибры, проводя её по горизонтали. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, царапающие губки или грубые салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
<b>Блокировка для безопасности детей (опция)</b>	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Замочите все пластиковые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
<b>Варочная панель</b>	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации варочной панели.

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

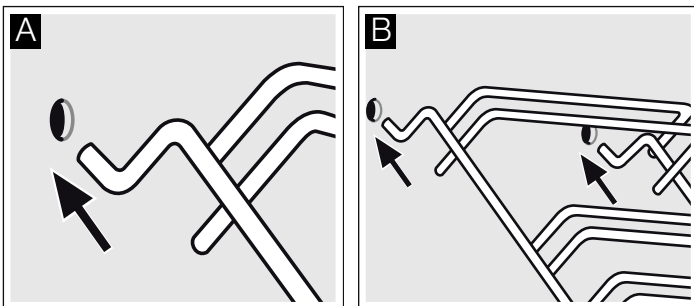
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепёжных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперёд и аккуратно снимите его (рис. В).



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

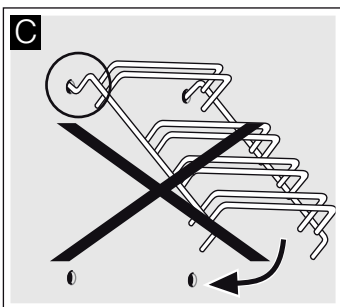
### Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (рис. А-В)



### ⚠ Неправильная установка!

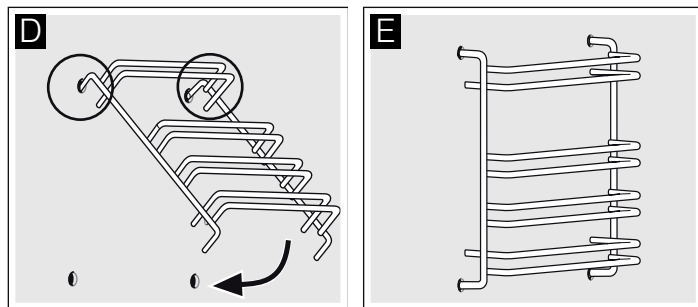
Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Эмаль может быть повреждена (рис. С).



2. Оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).

3. Установите оба навесных элемента на боковых стенках духового шкафа (рис. E).

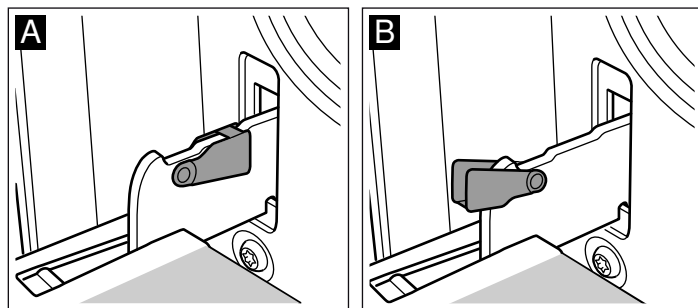
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

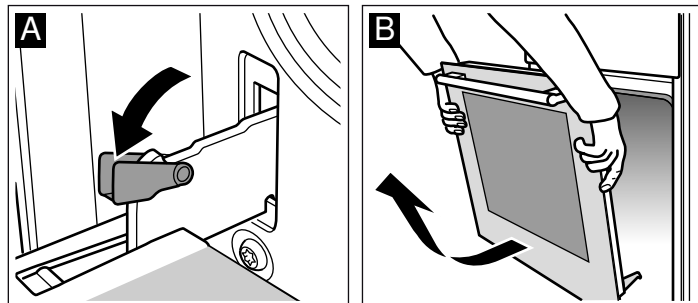


### ⚠ Опасность травмирования!

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

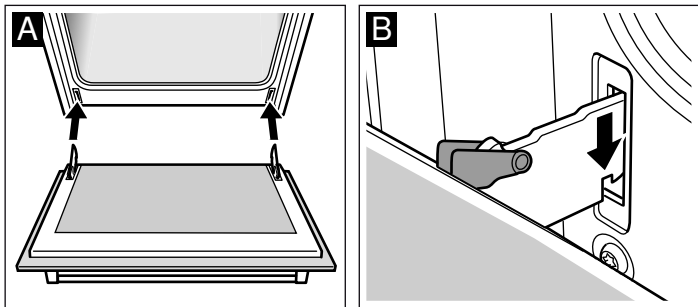
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



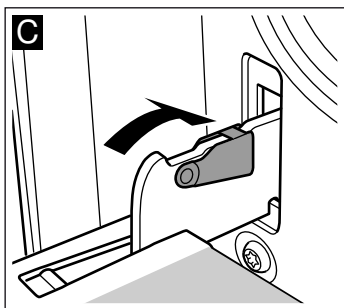
## Установка дверцы

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!**

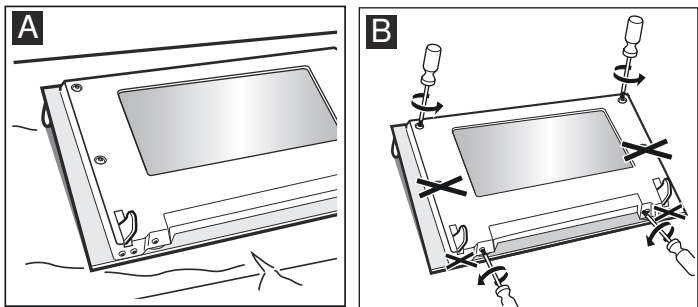
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Снятие и установка стёкол дверцы

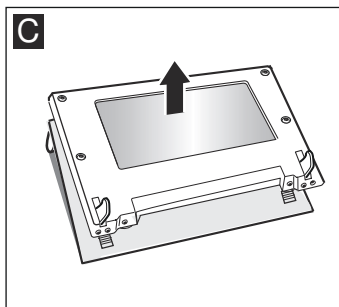
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

### Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел Снятие дверцы духового шкафа. Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз (рис. А).
2. Поверните сначала два нижних винта, а затем два верхних винта против часовой стрелки (рис. В).



3. Снимите защитную панель (рис. С).



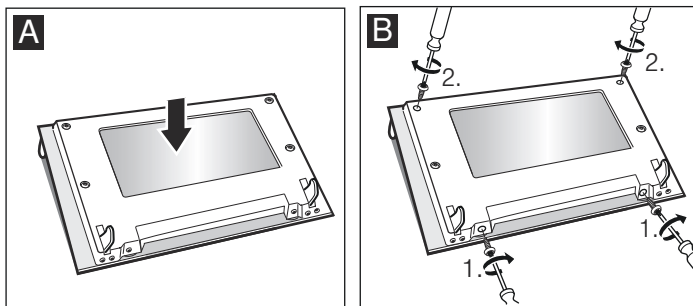
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

### Установка

1. Установите защитную панель (рис. А).
2. Вверните обратно сначала два нижних винта, затем два верхних винта (рис. В).



3. 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 у вас не получается какое-либо блюдо, ознакомьтесь, пожалуйста, с разделом . Мы протестировали для вас блюда в нашей кухне-студии. . Здесь вы найдете необходимые советы и информацию по варке, жарке и выпеканию.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки переключателя несколько раз вправо и влево.

#### **⚠ Опасность удара током!**

Некорректно выполненные работы по наладке представляют опасность. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом нашей сервисной службы.

#### **Внимание!**

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

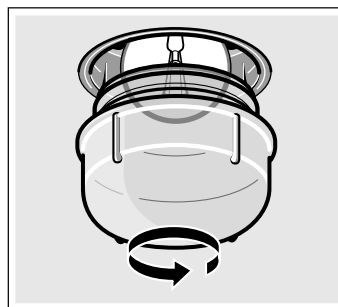
### Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 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.

### Стеклоплафон

Поврежденный 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 найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

## Экономия электроэнергии

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

## Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не бились в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

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

### При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную 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.

# 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, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- 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 уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар»

При выпекании с использованием режима «3D-Горячий воздух» ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

### Выпекание и жаренье на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-Горячий воздух» .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

## Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог поджаривается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

## Таблицы












В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе Рекомендации по выпеканию после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма для приготовления кекса	2		160-180	55-65
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма для приготовления кекса	2		155-175	65-75
Корж с бортиком, из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная форма	2		150-170	55-65
Пикантный пирог* (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		150-170	40-50
Сдобное или дрожжевое тесто со свежими фруктами	Универсальный противень	3		140-160	40-50
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		130-150	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста	Универсальный противень	2		160-180	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	50-60
Рождественский кекс, 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Универсальный противень	3		180-200	20-30
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		150-170	35-45

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

## Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Булочки (например, ржаные булочки)	Универсальный противень:	2		200-220	20-30

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3	☐	150-170	10-20
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3	☉	130-150	30-40
Безе	Универсальный противень	3	☉	70-90	135-145
Заварные булочки	Универсальный противень	2	☐	200-220	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	3	☐	110-130	30-40
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3	☉	100-120	35-45
Слоёное тесто	Универсальный противень	3	☉	190-210	20-30
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3	☉	180-200	30-40

\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

## 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 следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. 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 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 закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» ☐ на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух» ☉. Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
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

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

## Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получают лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.

## Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрезьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, слабoproжаренное	1,0 кг	Открытая	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		230-250	50
Стейк, 3 см, слабoproжаренный		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		210-230	80
<b>Баранина</b>						
Баранья нога, без кости, средне-прожаренная	1,5 кг	Открытая	1		170-190	120
<b>Мясной фарш</b>						
Мясной рулет	ок. 750 г	Открытая	1		180-200	70
<b>Колбаски</b>						
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

## Птица

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

Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Половинки цыплёнка, 1-4 шт.	по 400 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочками	по 250 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок целиком, 1-4 шт.	На каждые 1 кг	Решётка	2		200-220	55-85
Утка целиком	1,7 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Гусь целиком	3,0 кг	Решётка	2		160-180	110-130
Молодая индейка целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решётка	2		180-200	80-100

## Рыба

Переверните куски рыбы по истечении  $\frac{2}{3}$  времени.

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения устойчивости

положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	по 300 г	Решётка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
Рыба кусочками, например, котлеты	по 300 г	Решётка	4		2	20-25

## 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.

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
<b>Запеканки</b>					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2	☐	170-190	50-60
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2	☐	210-230	25-35
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой	Форма для запеканки	2	☒	150-170	50-60
<b>Тост</b>					
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	4	☒	3	4-5
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3	☒	3	5-8

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень	3	☒	190-210	45-55
Картофель фри	Универсальный противень	3	☐	210-230	25-30
Пицца	Решётка	2	☐	200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2	☒	190-210	15-20

## Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.

## Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» ☒ у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

### Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.

2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).

3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с закрывающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.

5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

### Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.

2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.

3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда		Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с закрывающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры	☒	Разогреть до 50 °C 50 °C	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры	☒	Разогреть до 50 °C Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин



## Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов. Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

## Сушки

Режим «3D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки.

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

## Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

### Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

### Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

### Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар»
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

### Консервирование

#### Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

## Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °С. Этот процесс занимает от

35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

## Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

## Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

# Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

### Общие сведения

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
- Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.
- Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

### Выпекание

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С.  
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.

### Мелкое печенье

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С.  
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С.  
Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

### Картофель фри в духовом шкафу

Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

# Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

## Выпекание

При выпекании на двух уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.


Закрытый яблочный пирог, уровень 1:

Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:

Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:

Используйте режим «Верхний/нижний жар»  при выпекании на уровне 1. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Эмалированный противень + универсальный противень**	1+3		140-160	35-45
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Эмалированный противень + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75

\* Дополнительные решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.



\*\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

\*\*\* Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут	Решётка	4		3	1/2-2
Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

\* По истечении 2/3 времени перевернуть.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000923267