



Отдельностоящая плита HGV74D353Q
Плита HGV74D353Q
Free standing cooker HGV74D353Q



BOSCH

[ru] Правила пользования	3	[en] Instruction manual	63
[kk] Пайдалану нұсқаулығы	34		

Важные правила техники безопасности.....	4	Сервисная служба.....	23
Причины повреждений.....	7	Номер Е и номер FD	23
Повреждения духового шкафа	7	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране	23
Повреждения выдвижного цокольного ящика	7	окружающей среды.....	23
Монтаж, подключение к газу и электросети	8	Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа.....	23
Подключение газа	8	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной	
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	8	панели.....	23
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку		Правильная утилизация упаковки	23
дверцы	8	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	24
Подключение к электросети.....	8	Пироги и выпечка	24
Установка плиты в горизонтальном положении	8	Рекомендации по выпеканию.....	26
Крепление к стене.....	9	Мясо, птица, рыба.....	26
Установка прибора.....	9	Рекомендации по жарению в гриле.....	28
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры		Запеканки, французские запеканки, тосты.....	29
предосторожности.	9	Готовые продукты.....	29
Ваша новая плита.....	9	Примеры некоторых блюд	30
Общее	9	Размораживание	30
Варочная поверхность.....	10	Сушки	31
Духовой шкаф	10	Консервирование	31
Рабочая камера	11	Акриламид в продуктах питания	32
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	11	Контрольные блюда	32
Принадлежности.....	12	Выпечание.....	32
Установка принадлежностей.....	12	Приготовление на гриле.....	33
Специальные принадлежности	12		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	13		
Перед первым использованием	14		
Установка времени суток	14		
Нагревание духового шкафа.....	14		
Нагрев электрической конфорки	14		
Очистка принадлежностей	14		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок .	14		
Подходящая посуда	14		
Советы по эксплуатации.....	14		
Настройка варочной панели	15		
Поджиг газовой горелки	15		
Настройка электрической конфорки	15		
Важная информация по эксплуатации электрической конфорки	16		
Таблица - приготовление пищи	16		
Настройка духового шкафа.....	16		
Виды нагрева и температура	16		
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	17		
Настройка автоматического включения и выключения духового			
шкафа.....	17		
Быстрый нагрев.....	17		
Установка времени суток	18		
Установка таймера.....	18		
Блокировка для безопасности детей.....	18		
Духовой шкаф	18		
Уход и очистка.....	19		
Верхняя стеклянная крышка	19		
Чистящие средства	19		
Снятие и установка навесных элементов	20		
Снятие и установка дверцы духового шкафа	21		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	21		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	22		
Что делать при неисправности?	22		
Таблица неисправностей.....	22		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	22		
Стеклянный плафон.....	22		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

Категория прибора: категория 1

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

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

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

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

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

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

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.

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

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с

высоким содержанием спирта.

Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

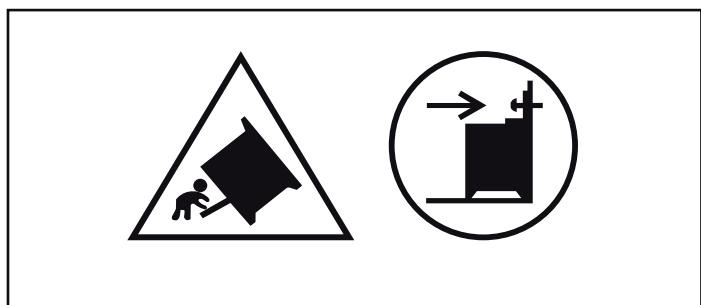
Опасность травмирования!

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



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

Опасность опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

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.

Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.

- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу

прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остуть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

-  Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остуть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50^oC. 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 будут 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.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

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

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

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

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

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

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Подключение к электросети

Внимание!

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

Для сервисной службы

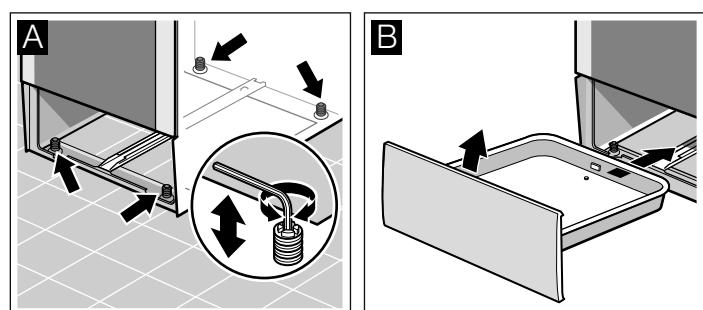
Внимание!

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

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

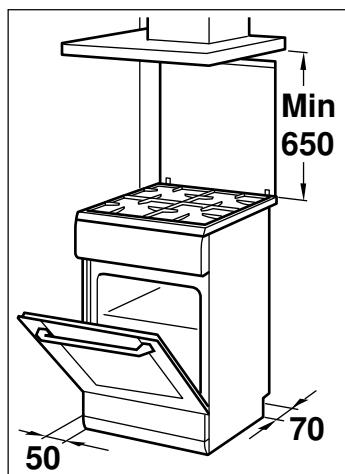
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх.
Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте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



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.

■ Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

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

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

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

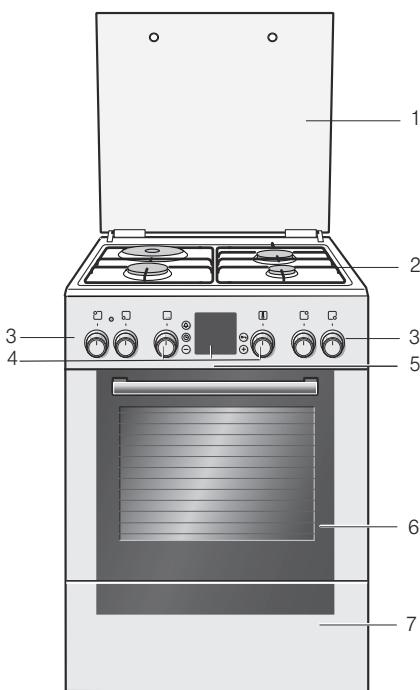
Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.

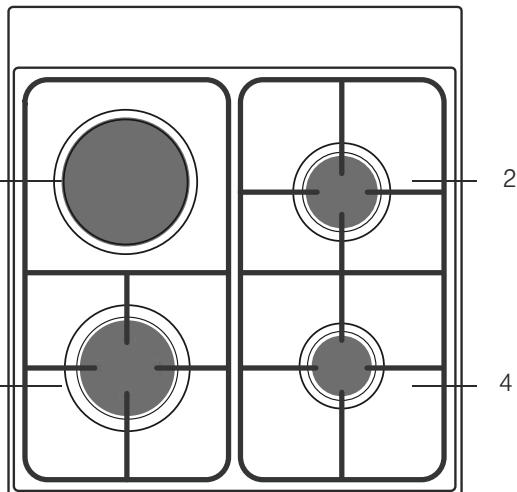


Пояснения

1	Крышка
2	Варочная панель
3	Переключатель конфорки
4	Переключатель выбора функций, кнопки управления и дисплей, регулятор температуры
5	Охлаждение прибора
6	Дверца духового шкафа
7	Выдвижной цокольный ящик

Варочная поверхность

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



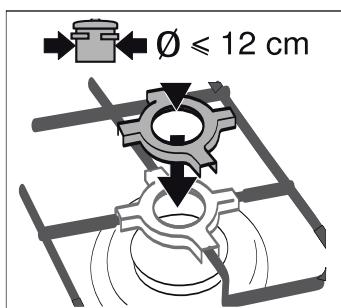
Пояснения

1	Электрическая конфорка
2	Стандартная газовая горелка
3	Газовая горелка повышенной мощности
4	Экономичная газовая горелка

Электрическая конфорка, ступени нагрева	Теплопроизводительность	Подходящий диаметр кастрюли или сковороды для электрической конфорки
1	100 Вт	14,5 см
2	180 Вт	14,5 см
3	260 Вт	14,5 см
4	500 Вт	14,5 см
5	750 Вт	14,5 см
6	1000 Вт	14,5 см

Подставка для экономичных газовых горелок

Если вы готовите на экономичной газовой горелке турецкий кофе или применяете кастрюли с диаметром менее 12 см, используйте подставку, входящую в комплект прибора.



Установите подставку на решётку экономичной газовой горелки.

При приготовлении пищи в кастрюле с диаметром более 12 см применение подставки не требуется.

Подставку следует применять только при приготовлении на экономичной газовой горелке.

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
0 Нулевое положение	Плита выключена
★ Положение поджига	Положение поджига
◊ Зона настройки	Большое пламя = усиленная регуировка Малое пламя = незначительная регуировка
	В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Для электрической конфорки

С помощью поворотного переключателя регулируется мощность нагрева электрической конфорки.

При регулировке электрической конфорки горит индикаторная лампочка.

Положения	Электрическая конфорка/функция
0 Нулевое положение	Плита выключена.
1-6 Ступени нагрева	1 = минимальная ступень нагрева 6 = максимальная ступень нагрева

Переключатель конфорки можно поворачивать как влево, так и вправо.

Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа.

Переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение	Использование
0 Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
□ Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
□ 3D-Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
□ Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
□ Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Положение	Использование
<input checked="" type="checkbox"/> Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
<input type="checkbox"/> Гриль, небольшая площадь	Для жарения на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
<input type="checkbox"/> Гриль, большая площадь	Для жарения на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
<input checked="" type="checkbox"/> Размораживание	Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
<input checked="" type="checkbox"/> Быстрый нагрев	Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Положения	Функция
<input checked="" type="radio"/>	Нулевое положение Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур Значения температуры в °C.
1, 2, 3	Режим гриля Режимы гриля, небольшая <input type="checkbox"/> и большая <input checked="" type="checkbox"/> площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры . Если нагрев прекращается, символ гаснет. При некоторых установках символ не горит.

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
Кнопка «Таймер»	Эта кнопка используется для установки таймера.
Кнопка «Часы»	Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа и времени окончания .
Кнопка «Минус»	Она предназначена для уменьшения установленных значений.
Кнопка «Ключ»	Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей.
Кнопка «Плюс»	Она предназначена для увеличения установленных значений.

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.

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.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

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

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

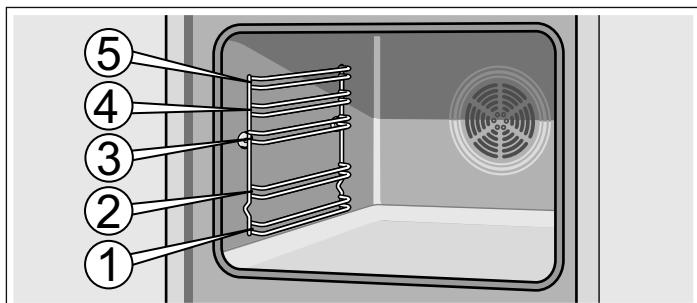
Принадлежности

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

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

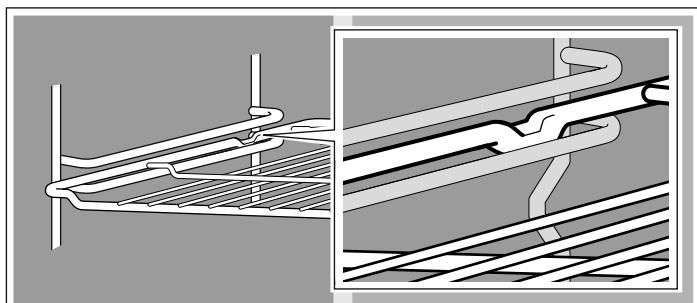
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.



Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет 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.

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



Решётка

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

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



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Стеклянный противень

Глубокий противень из пред назначенного для приготовления в духовом шкафу стекла. Предназначен также для сервировки.

Оптимально подходит для приготовления блюд из мяса и рыбы.

Всегда используйте в комбинации с решёткой.

Чтобы обеспечить равномерное доведение блюд до готовности, всегда ставьте стеклянный противень на середину решётки.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, 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
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.
		Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3.
		При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Выдвижная направляющая		
Трёхуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением	HEZ338352	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 1, 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением, не подходят к приборам с вертелом.
Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением со стопором	HEZ338357	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 1, 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть. Противни удобно вставляются в зафиксированные направляющие. Трёхуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением не подходят для приборов с вертелом.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стеклянная посуда	HEZ915001	Стеклянная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно

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

Перед первым использованием

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

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ \odot и три ноля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку \odot .

На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ \odot .

2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течение одного часа в режиме «Верхний/нижний жар» \square при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

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

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Нагрев электрической конфорки

Чтобы устраниТЬ запах нового прибора, нагревайте конфорку без посуды в режиме самой высокой мощности в течение 3 минут.

Очистка принадлежностей

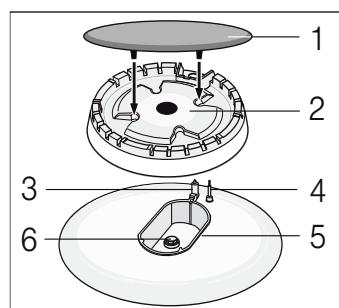
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

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

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

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



Подходящая посуда

Горелка/электрическая конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Экономичная газовая горелка 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

** Для моделей с конфоркой WOK (опция)

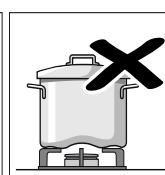
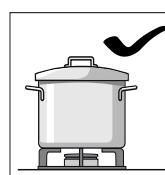
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



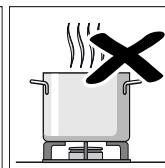
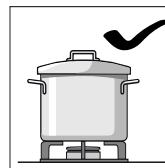
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

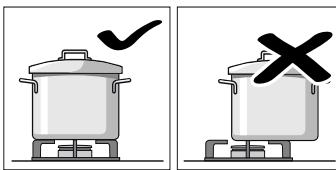


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

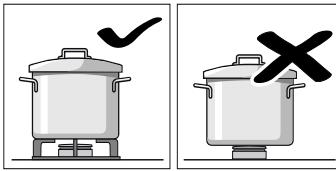
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



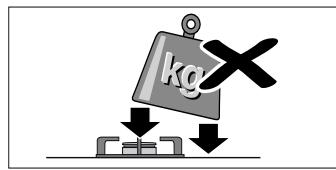
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



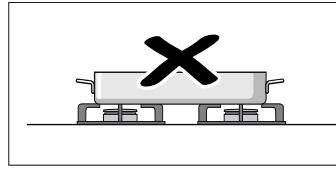
Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.
Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.
Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.
Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

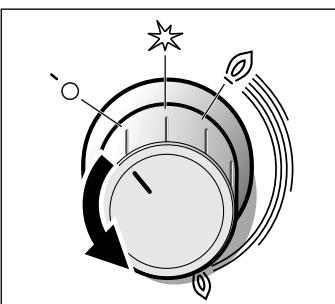
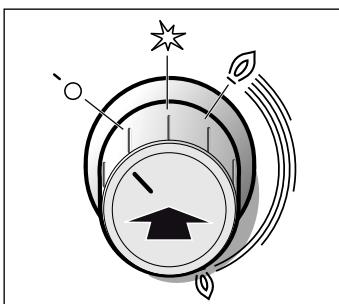
Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена тремя газовыми горелками и одной электрической конфоркой. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать электрическую конфорку.

Поджиг газовой горелки

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

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



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

4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл и установкой .
 - Поэтому всегда выбирайте положение между большим и малым пламенем.
 5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
 6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки вправо в положение Выкл.
- Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Внимание!

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

Газовая горелка не зажигается

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

Настройка электрической конфорки

С помощью соответствующего переключателя конфорки установите мощность нагрева.

Выполните следующее:

1. Откройте верхнюю крышку плиты. Во время работы плиты крышка должна быть всегда открыта.
2. Повернув переключатель конфорки влево, установите требуемую ступень нагрева конфорки (1-6).
3. Диаметр конфорки составляет 145 мм. Теперь можно начать приготовление блюда. Используйте только кастрюли с ровным дном. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен соответствовать размеру конфорки.
4. Для выключения поверните переключатель конфорки в положение 0 (Выкл).

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 6 = максимальная мощность

Вид нагрева	1 или 2	В зависимости от количества
Выпекание	6 2	Начало процесса приготовления Продолжение процесса приготовления, по необходимости при высокой или низкой температуре
Жаренье	6 4	Разогревание растительного масла, начало жаренья Продолжение жаренья

Когда электрическая конфорка включена, горит индикаторная лампочка.

Внимание!

Электрическую конфорку невозможно включить, если установлен переключатель выбора функций. Если переключатель выбора функций установлен при включенной электрической конфорке, подача тока к электрической конфорке прерывается.

Важная информация по эксплуатации электрической конфорки

Если диаметр дна кастрюли или сковородки не соответствует диаметру конфорки или дно кастрюли неровное, это может стать причиной повышенного расхода электроэнергии. Убежавшая жидкость пригорает, оставляя трудноудаляемые пятна.

Следите за тем, чтобы дно кастрюли или сковородки оставалось сухим.

Не следует включать электрическую конфорку, если на ней не находится кастрюля.

Вследствие теплового воздействия металлическое кольцо конфорки со временем изменяет цвет. Чтобы устранить изменения цвета, очищайте кольцо конфорки с помощью чистящего средства жёсткой стороной губки. Следите при очистке за тем, чтобы губка не соприкасалась с конфоркой.

После выключения конфорки остаётся остаточное тепло. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.

Убедитесь в том, что после отключения электроэнергии переключатель конфорки выключен.

Таблица - приготовление пищи

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

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время приготовления лучше всего можете определить только вы.

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Страйтесь использовать небольшое количество воды. Так вы сможете сохранить витамины и минеральные вещества. Для того, чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности их время приготовления.

Пример:	Блюдо	Конфорка	Ступень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Малое пламя 1-2
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка	Малое пламя 1-2
Тушение*	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Между большим и малым пламенем 3-4
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Между большим и малым пламенем 3-4
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Большая высота пламени 5-6
Жаренье	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности	Междуд большим и малым пламенем

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

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. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, верхний/нижний жар □.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

Установите время приготовления блюда.

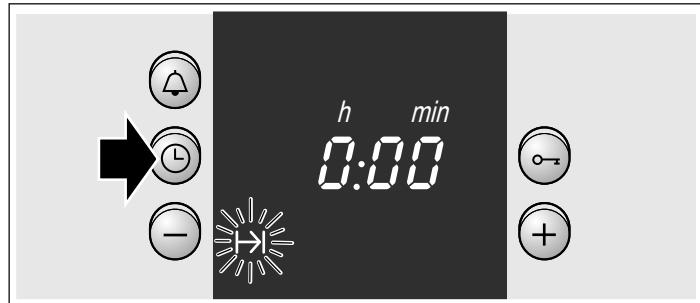
Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», , 190 °C, время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

3. Нажмите кнопку «Часы» .

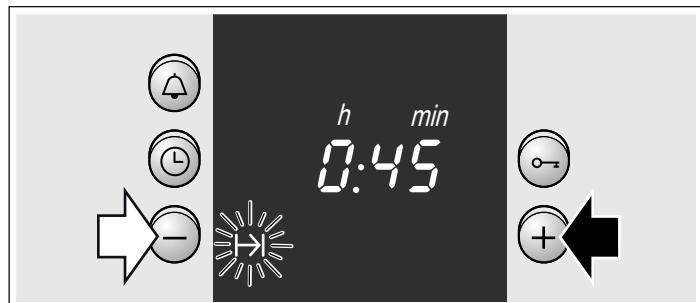
Символ времени приготовления  начинает мигать.



4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.

Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки

Нажмите кнопку «Uhr» . Нажмайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

Установка времени приготовления, если время суток не отображается

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 190 °C. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.

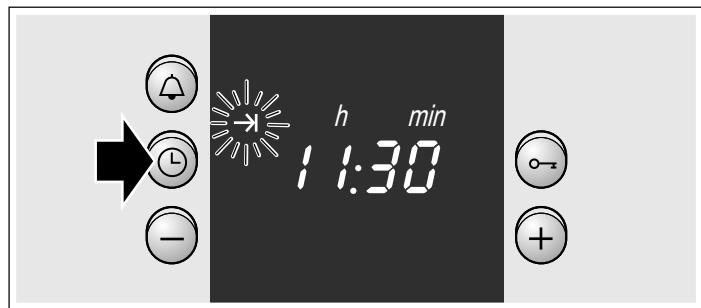
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

3. Нажмите кнопку «Часы» .

4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.

5. Нажмайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока символ «Окончание»  не начнет мигать.

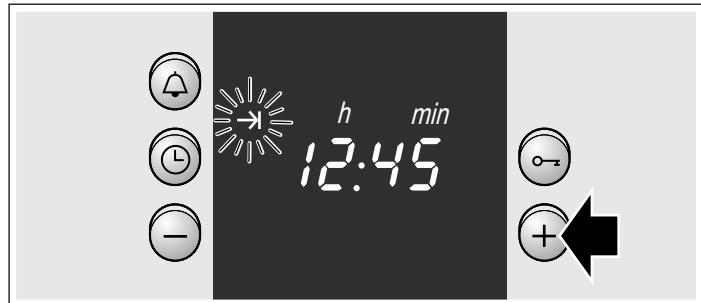
На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки +.

Через несколько секунд установка автоматически принимается.

Время окончания будет отображаться на дисплее, пока духовой шкаф не начнёт работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

Быстрый нагрев

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

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

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на .

2. Установите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Символ  на дисплее гаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите требуемый вид нагрева.

Установка времени суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» .

На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .

2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы» и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» .

Символ мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».

Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут

Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

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

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» .

Измените время кнопкой «+» или «-».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» .

Нажмайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления , времени окончания или времени суток :

Нажмайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ .

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

Указания

■ Вы можете в любое время установить таймер и время суток.

■ После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Уход и очистка

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

Указания

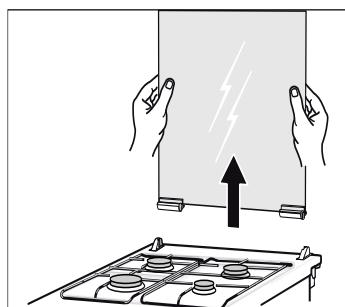
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может 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 функции защиты от коррозии.

Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

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



Поверхности из высококачественно й стали	Протрите прибор тряпкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытряните насухо с помощью мягкой тряпочки. Немедленно удаляйте пятна известки, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Эмалированные и лакированные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытряните насухо с помощью мягкой тряпочки.
Горелки и стальная решетка над конфорками	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите решетку и очистите ее с помощью губки, смоченной в небольшом количестве тёплой воды с моющим средством. Снимите пламерассекатель и крышку горелки. Используйте для очистки губку, смоченную в воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Обратите внимание на то, чтобы отверстия для выхода газа в пламерассекателе были чистыми и не засорены. Прочищайте свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки зажигаются только в том случае, если свечи поджига не засорены. Удаляйте частички пищи, попавшие внутрь горелки влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Страйтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала во внутрь. Следите за тем, чтобы отверстие форсунки не засорилось при очистке и не было повреждено. Все детали конфорок после очистки необходимо вытереть насухо и установить крышки горелок точно на пламерассекатели. Если детали конфорки установлены не точно, поджиг горелки будет затруднен. Крышки горелок покрыты черной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Функционирование горелки при этом не будет нарушено. Верните снятую решетку на место.
Электрическая конфорка (возможная комплектация)	Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После очистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.
Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)	Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако, первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте жесткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства, стараясь не трогать прилегающие поверхности, иначе их можно повредить.

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

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

Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

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

При очистке духового шкафа

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

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Ручки регуляторов	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Стекло	Можно очищать с помощью средства для очистки стекол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Уплотнитель	Протрите влажной тряпкой. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Очистка дна, верхней панели и боковых стенок духового шкафа	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: Используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях. Никогда не наносите его на заднюю стенку духового шкафа.
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.
Алюминиевый противень (возможная комплектация)	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не притрагивайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Очистите влажной салфеткой для очистки стекол с небольшим количеством моющего средства или салфеткой из микроволокна в горизонтальном положении. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки. Не используйте аbrasивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
Защитный элемент для безопасности детей (опция)	Если на двери духового шкафа имеется защитный элемент для безопасности детей, перед очисткой его необходимо снять. Все детали из пласти массы необходимо смочить в тёплом мыльном растворе и обмыть губкой. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении защитный элемент для безопасности детей не достаточно функционален.
Нижний выдвижной ящик (возможная комплектация)	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

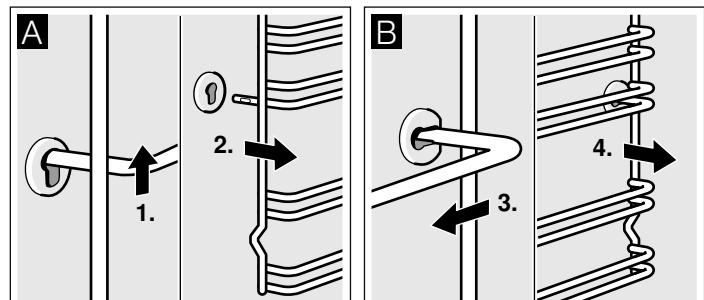
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

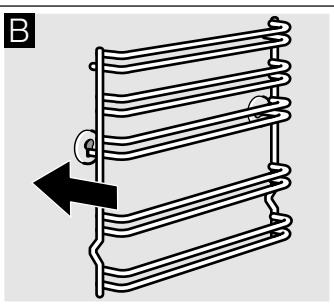
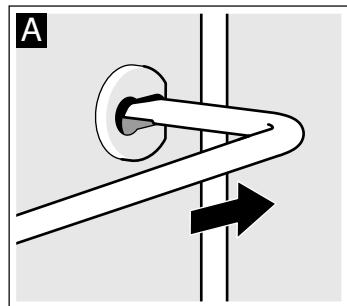
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



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

Установка навесных элементов

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

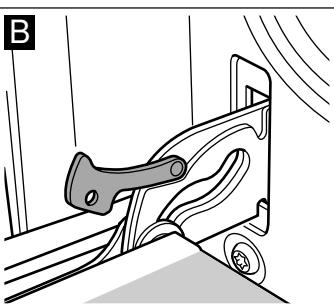
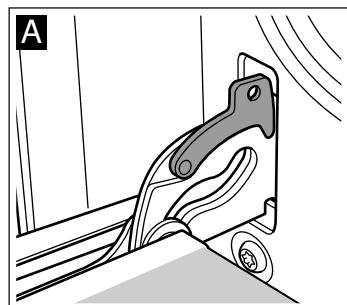


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

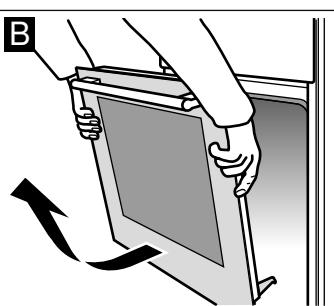
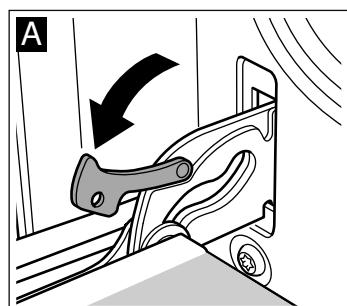


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

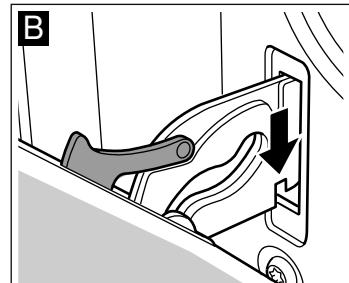
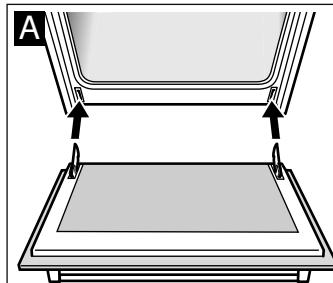
- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
- Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



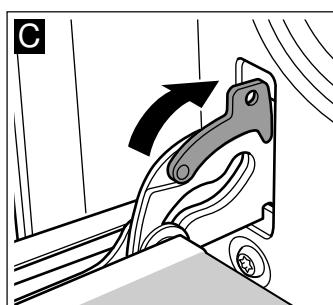
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



⚠ Опасность травмирования!

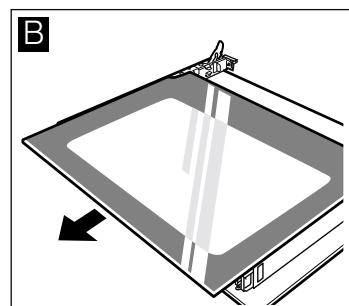
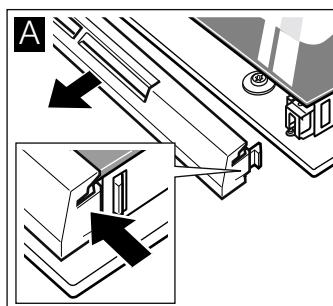
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

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



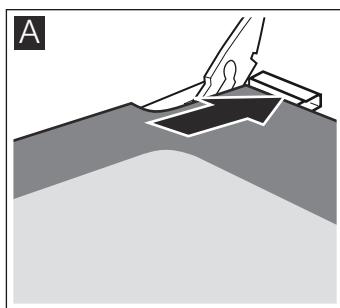
Протрите стёкла мягкой тряпкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

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



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

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

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

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

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

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

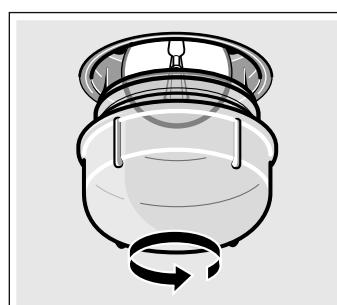
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



- Вставьте новую лампочку аналогичного типа.

- Установите плафон на место.

- Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклянный плафон

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер Е) 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 Е

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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- 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. 2 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.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, 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

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар» ☒.

При использовании режима «3D-Горячий воздух» ☺ устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» ☺.

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

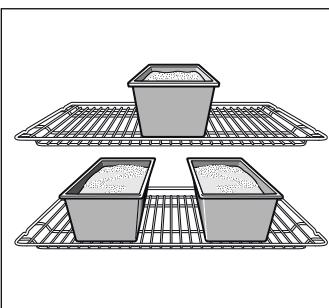
- Противень: уровень 5

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Если вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается 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, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2	☺	160-180	40-50
	3 прямоугольные формы	3+1	☺	140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2	☒	150-170	60-70
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	2	☒	150-170	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2	☒	160-180	50-60
Бисквит	Разъёмная форма	2	☒	160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1	☒	170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1	☒	170-190	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1	☒	220-240	35-45
Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)*	Разъёмная форма	1	☒	180-200	50-60

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Противень для пиццы	1		250-270	10-15

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20
Плетёна из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	35-50
	Противень	2		110-130	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
	Противень	3		80-100	130-150
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		160-180	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Булочки (без предварительного разогрева)	Противень	3		210-230	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		170-190	15-20
	Универсальный противень + противень			160-180	20-30

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 выпеките 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»
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

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.

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении 2/3 времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются 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.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, 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 надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 кг		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 кг		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	Открытая	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Колбаски						
Колбаски		Решётка	4	<input type="checkbox"/>	3	15

Птица

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

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

Утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка	2	☒	200-220	60-70
Пулярка целиком	1,6 кг	Решётка	2	☒	190-210	80-90
Цыплёнок, разрезанный пополам	по 500 г	Решётка	2	☒	200-220	40-50
Цыплёнок кусочками	по 300 г	Решётка	3	☒	200-220	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2	☒	170-190	90-100
Гусь, целиком	3,5-4,0 кг	Решётка	2	☒	160-170	110-130
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2	☒	170-190	80-100
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2	☒	180-200	90-100

Рыба

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

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить

внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2	☐	3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2	☒	180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2	☒	170-190	50-60
Рыбные котлеты толщиной 3 см			3	☐	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	Температура, °C	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Гратен					
Картофельная запеканка, сырные продукты, макс. 4 см высотой	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	65-85
Тост					
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		160-170	10-15
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		160-170	15-20

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 приготовляемому блюду.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Пицца глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		190-210	15-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте					
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15

Изделия из картофеля глубокой заморозки

Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3		190-210	15-25

Хлебобулочные изделия глубокой заморозки

Булочки, багет	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С, режим гриля	Время приготовления, мин
Хлебобулочные изделия, готовые					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		200-220	10-15
Куриные палочки и нагетсы	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Штрудель, глубокой заморозки					
Штрудель	Универсальный противень	3		190-210	30-40

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 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).

3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.
4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
5. Поставьте чаши/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 завинчивающейся крышкой		Разогреть до 50 °С 50 °С	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

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

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке. Время размораживания зависит от вида и количества продуктов. Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыпленок, 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 колпачки 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

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

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

- Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
- Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Установите режим «Нижний жар» .
- 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 °C. 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. 45минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70минут	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 °C.

В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.

Мелкое печенье

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C.

В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C.

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

Для выпекания на 2 уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:

Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:

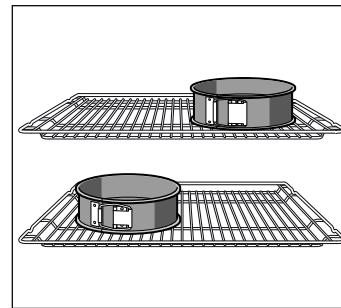
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:

Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:

Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см. рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

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

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3	☒	140-150	30-40
	Противень	3	☒	140-150	30-40
	Противень + универсальный противень	1+3	☒	140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5	☒	130-140	40-55
Маленькие кексы (предварительный разогрев*)	Противень	3	☒	150-170	20-35
	Противень	3	☒	150-170	20-35
	Противень + универсальный противень	1+3	☒	140-160	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5	☒	130-150	35-55
Бисквит на воде(предварительный разогрев)	Разъёмная форма на решётке	2	☒	160-170	30-40
	Разъёмная форма на решётке	2	☒	160-170	25-40

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты Разогревать в течение 10 минут	Решётка	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* По истечении ⅔ времени перевернуть

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	35
ЗАҚЫМДАРДЫҢ СЕБЕПТЕРИ	37
Духовканың зақымдалуы	38
Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы	38
ГАЗ ЖӘНЕ ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫМДАРДЫ ОРНАТУ	38
Газды қосу	38
Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі	38
Құрылғыны газбен жабдықтау күбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту	38
Электр қосылым	38
Пешті қөлденен орнату	39
Қабырғаға бекіту	39
Құрылғыны орнату	39
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар	39
ЖАҢА ПЛИТАНЫЗ	40
Жалпы	40
Әзірлеу беті	40
Духовка	41
Жұмыс камерасы	42
Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары	42
ҚҰРАЛДАРЫНЫЗ	42
Құралдарды орналастыру	42
Арнайы құралдар	42
Сервистік қызмет - артикул	44
БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА	44
Сағатты орнату	44
Духовка шкафын қыздыру	44
Электр конфорканы қыздыру	44
Құралдарды тазалау	44
Газ жанағысының бастарын және қақпактарын алдын ала тазалау	44
ҚОЛАЙЛЫ ҮДІС	45
Пайдалану туралы нұсқаулар	45
ӘЗІРЛЕУ БЕТІН ОРНАТУ	45
Газ жанағысын жандыру	45
Әзірлеу бетін келесідей реттеңіз	46
Электр конфорка туралы маңызды ақпарат	46
Кесте - «Әзірлеу»	46
ДУХОВКА ШКАФЫН РЕТТЕУ	47
Қыздыру түрі және температура	47
Духовка автоматты түрде өшүі керек	47
Духовка автоматты түрде қосылуы және өшүі керек	48
Тез қыздыру	48
САҒАТТЫ ОРНАТУ	48
ОЯТҚЫШТЫ ОРНАТУ	49
БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ	49
Духовка	49
КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	49
Жоғарғы шыны жабын	49
Жуғыш заттар	50
Аспалы элементтерді алу және тазалау	51
Духовка шкафының есігін алу және орнату	51
Есік әйнектерін шығару және орнату	52
Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары	52
Ақаулық бар болса не істей керек?	53
Ақаулықтар кестесі	53
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру	53
Шыны плафон	53
СЕРВИСТИК ҚЫЗМЕТ	53
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір	53
ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ТУРАЛЫ ҰСЫНЫСТАР	54
Духовкада қуатты үнемдеу	54
Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу	54
Экологиялық түргыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	54
БІЗ СІЗ ҮШІН АСХАНАДА СЫНАҚТАР ЕТКІЗДІК	54
Пирогтар және пісірлген нан	54
Пісіру туралы кеңестер	56
Ет, құс, балық	57
Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер	58
Кемештер, гратегендер, тосттар	59
Дайын өнімдер	59
Арнайы тамақтар	60
Еріту	60
Құргату	60
Консервілеу	60
АЗЫҚ-ТҰЛІКТЕГІ АКРИЛАМИД	61
ТАМАҚТАР ТЕКСЕРУ	62
Пісіру	62
Грильде әзірлеу	62

Өнім, керек-жараптар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты www.bosch-home.com сайтында және www.bosch-eshop.com интернет-дүкенінде табуға болады

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

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

Бұл нұсқаулар сәйкес елдін абрөвиатурасы құрылғыда болса ғана қолданылады. Егер құрылғыда абрөвиатура болмаса, құрылғыны елдін талаптарына сай қайта реттеу үшін қажет ақпаратты қамтитын орнату нұсқаулығын қарau керек.

Құрылғы санаты: 1 санаты

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

Құрылғыны қосуды және басқа газ түріне қайта реттеуді тек лицензиясы бар техник орындауы керек. Құрылғыны реттеу (электр желісіне және газ құбырына қосу) пайдалану және орнату нұсқаулықтарына сай орындалуы керек. Дұрыс емес қосу және дұрыс емес реттеулер ауыр жарақаттарға және закымдарға әкелуі мүмкін. Құрылғы өндірушісі мұндай нұқсанға жауапты болмайды. Құрылғы кепілдігінің күші жойылады.

Назар аударыныңыз: Бұл құрылғы тек тамақ өзірлеу мақсатына арналған. Ол бөлмені жылдыту сияқты мақсаттарға арналмаған.

Назар аударыныңыз: Құрылғыны пайдалану бөлмеде температуралық және ылғалдылықтың, жану өнімдерінің артуына әкеледі. Құрылғыны пайдалану кезінде бөлменің жақсы жедетілуіне ерекше көңіл бөлу керек: жедету тесіктерін жаппаңыз немесе ауаны тазалауға арналған арнайы механикалық құралды (мысалы, аспалы түтін шығаратын құбыр) пайдаланыңыз.

Құрылғы қарқынды және ұзақ жұмыс істегенде қосымша жедету қажеттілігі пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда терезені ашуға немесе жедету құрылғысын жоғарырақ қуатқа қосуға болады.

Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе қашықтан басқару пультімен бірге пайдалануға арналмаған.

Бұл құрылғыны 8 жастағы балалар және дene, 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 орындауы 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 қарыңыз.

Өрт қаупі бар!

- 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 тәсөніз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.
- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде тұтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан сұрыңыз немесе сақтандырыштар блогындағы сақтандырышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Үстік май және жануар майы тез тұтанады. Үстік майды және жануар майын қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан отты сумен сөндірмөңіз. Конфорканы өшіріңіз. Отты қақпақпен, арнайы жалынды басатын көрпемен немесе сол сияқты бірденемен сөндіріңіз.
- Конфоркалар қатты қызады. Ешқашан өзірлеу бетіне конфоркаларды қоймаңыз. Әзірлеу бетіне заттарды қоймаңыз.
- Құрылғы өте ыстық болады, тұтанғыш заттар онай жана бастауы мүмкін. Тұтанғыш заттарды (мысалы, аэрозоль баллондарын және тазалағыш заттар) духовка астында немесе духовка жанында сақтамаңыз және пайдаланбаңыз. Тұтанғыш заттарды духовкада немесе духовка үстінде сақтамаңыз.

- Газ конфоркалары пайдалану кезінде үстіне ыдыс қойылмаған болса қатты қызады. Құрылғы немесе оның үстінде орнатылған түтін шығаратын құбыр зақымдалуы және өртке әкелуі мүмкін. Сүзгідегі май қалдықтары түтін шығаратын құбырда жануы мүмкін. Газ конфоркаларын тек үстіне ыдыс қойылған күйде пайдаланыңыз.
- Құрылғының артқы тақтасы қатты қызады. Бұл тақалған құбырдың зақымдалуына әкелуі мүмкін. Электр сымдар және газ құбырлары құрылғының артқы тақтасына тимеуі керек.
- Ешқашан жұмыс камерасына оңай тұтанатын заттарды қоймаңыз және сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз. Желілік айырды сурыныңыз немесе сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Астыңғы жәшіктің жоғарғы беттері өте ыстық болуы мүмкін. Жәшікте тек духовкаға арналған құралдарды сақтаңыз. Оңай тұтанатын заттарды және жанатын заттарды астыңғы жәшікте сақтауға болмайды.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тименіз. 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 әзірлеменіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Конфоркалар мен олардың аймақтары, әсіресе, әзірлеу бетінің жақтауы өте қатты қызады. Ешқашан ыстық беттерге тименіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Пайдалану кезінде құрылғының жоғарғы беттері ыстық болады. Жоғарғы беттерге

- тименіз. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.
- Бос ыдыс жұмыс істеп тұрған конфоркаларда өте қызады. Ешқашан бос ыдысты қыздырманыз.
- Жұмыс кезінде құрылғы қатты қызады. Тазалау алдында құрылғыны сұтыныңыз.
- Назар аударыңыз: Грильді пайдалану кезінде тиюге болатын бөліктер ыстық болады. Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Сүйітілған газ бар газ баллоны тік емес тұrsa, сүйітілған газ/бутан құрылғыға кіру мүмкін. Бұл кезде жалынның қарқынды атулары пайда болуы мүмкін. Ендірілген бөліктер зақымдалуы және уақыт өте келе ауа кірмейтіндігін жоғалтуы мүмкін, бұл газдың басқарылмайтын ағуына әкеледі. Екі жағдайда өртке әкелуі мүмкін. Сүйітілған газ бар баллондарды әрқашан көлденен қүйде пайдалану керек.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғының қол жетімді элементтері (бөлшектері) жұмыс кезінде қызыу мүмкін. Құрылғы элементтеріне (бөлшектеріне) тименіз. 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!

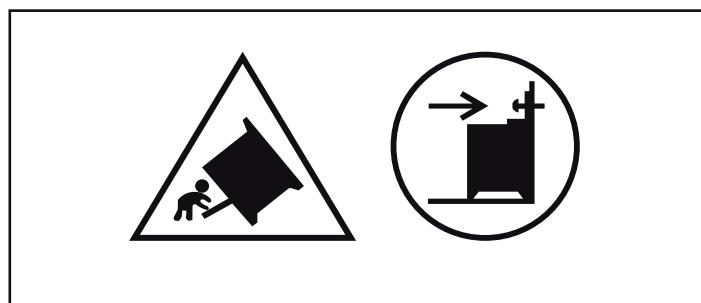
- Құрылғы есігінің сыват түскен шынысы сыйнуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абраziвті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орынданай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан сурыныңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қонырау шалыңыз.
- Құрылғының ақаулықтары және зақымдары өте қауіпті. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан сурыныңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз. Сервистік қызметке қонырау шалыңыз.

- Жарамсыз өлшемдер, закымдалған немесе дұрыс орнатылмаған кәстрөлдер ауыр жаражаттарға әкелуі мүмкін. Үйдіс туралы нұсқауларды орындаңыз.
- **Назар аударыңыз:** Шыны жабын қызып кетуден сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып барлық жанағыларды өшіріңіз. Шыны жабынмен жаппай тұрып духовка сұғанша күтіңіз.



- Құрылғы тірекке орнатылған және бекітілмеген болса, тіректен сырғып түсіү мүмкін. Құрылғыны тірекке берік бекіту керек.

Аударылу қаупі бар!



Ескеरту: Құрылғының аударылуын болдырмау мақсатында аударылудан қорғанышты орнатуға болады. Монтаждау туралы нұсқауларды оқып шығыңыз.

Ток соғу қаупі бар!

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орынданай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан сұрыныңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы

сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қонырау шалыңыз.

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

Өрт қаупі бар!

- Тамақтың, майдың және ет сөлінің бос қалдықтары өзіндік тазалау кезінде тұтануы мүмкін. Әр өзіндік тазалау алдында үлкен кірлерді жұмыс камерасынан және құралдардан кетіріңіз.
- Өзіндік тазалау кезінде құрылғының сырты қатты қызады. Есік тұтқасына тұтаныш заттарды, мысалы, асхана сұлгілерін, ілменіз. Құрылғының алдыңғы тақтасын босатыңыз. Балаларды аулақ ұстаныз.

Күйік алу қаупі бар!

- Өзіндік тазалау кезінде жұмыс камерасы өте ыстық болады. Ешқашан есікті ашуды немесе бекіту ілгегін жылжытуды қолмен орындаңыз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаныз.
- Өзіндік тазалау кезінде құрылғының сырты қатты қызады. Құрылғының есігіне тименіз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаныз.

ЗАҚЫМДАРДЫҢ СЕБЕПТЕРІ

Әзірлеу беті

Назар аударыңыз!

- Конфоркаларды тек кәстрөлдер орнатылған күйде пайдаланыңыз. Бос кәстрөлдерді және табаларды қызырманыңыз. Кәстрөлдің түбі закымдалады.
- Тек жалпақ түбі бар кәстрөлдерді және табаларды пайдаланыңыз.
- Кәстрөлді немесе табаны конфорканың ортасына қойыңыз. Осылайша, жанағы жалынының жылуы кәстрөлдің және

табанын түбіне оңтайлы тарапады. Егер тұтқа закымдалмаған болса, куатты көбірек үнемдеу қамтамасыз етіледі.

- Газ жанағылары таза және құрғак болуын қадағалаңыз. Жалынды бөлгіш және қақпақ дәл өз орындарында болуы керек.
- Плитаны пайдалану кезінде жоғарғы қақпақ жабылмауын қадағалаңыз.

Духовканың зақымдалуы

Назар аударыныз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын тесеменіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе куыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Үстік жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су қоймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Үлғалды азық-түлік: үлғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстаманыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табага онша көп салынды салманыз. Жеміс шырыны табага ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше теренірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындану: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындану керек. Тіпті құрылғының есігі

аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.

- Есік тығыздағышы қатты ласталған: есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын өркашан таза ұстапсыз.
- Духовка шкафының есігін орындық, немесе сәре ретінде пайдалану: есікке отырманыз, ештепе қоймаңыз және ілменіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сыват түсіру мүмкін. Өркашан құралдарды құмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алғы жүргүре немесе ұстаптаға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сыйну мүмкін.

Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы

Назар аударыныз!

Ашылмалы астыңғы жәшікке ыстық заттарды салманыз. Ол зақымдалуы мүмкін.

Газ және электр қосылымдарды орнату

Газды қосу

Қосуды тек рұқсаты бар маман немесе лицензиясы бар қызыметкер «Газды қосу және басқа газ түріне өту» тарауында берілген нұсқауларға сай орнатуы керек.

Күөліктендірілген маман немесе сервистік қызмет үшін

Назар аударыныз!

- Осы құрылғыны реттеу шарттары құрылғының артқы жағындағы зауыттық тақтайшада берілген. Зауытта орнатылған газ түрі жұлдызшамен (*) белгіленген.
- Құрылғыны орнату алдында газ желісінің шарттарын (газ түрі және газ қысымы) тексерініз және құрылғының дроссельдің орнатымы осы шарттарға сай екеніне көз жеткізініз. Егер құрылғы реттеулерін өзгерту керек болса, «Газды қосу және басқа газ түріне қайта реттеу» тарауындағы нұсқауларды орындаңыз.
- Бұл құрылғы түтін шығару арнасына қосылмаған. Оны орнату және пайдалануға ендіру шарттарына сай қосу керек. Құрылғыны түтін шығаралын тесікке қоспаңыз. Бүкіл желдету талаптарын сақтау керек.
- Газды қосуды бекітілген, яғни, қозғалмайтын қосылым (газ құбыры) немесе қорғағыш шланг арқылы орындау керек.
- Қорғағыш шланг пайдаланылса, міндетті түрде оның қысылып қалмауын немесе қысылмауын қадағалаңыз. Шланг құрылғының ыстық беттеріне тимеуі керек.
- Газ желісін (газ құбыры немесе қорғау шлангысы) құрылғының сол жағынан да, он жағынан да қосуға болады. Қосу жабу құрылғысы арқылы оңай қол жетімді болуы керек.

Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Құрылғы қысымының номиналды мәндері мыналарды құрайды;

Табиғи газ үшін (G20) 20 мбар, (G30) сұйытылған газы үшін 30 мбар, (G31) сұйытылған газы үшін 37 мбар. Құрылғыны пайдаланған кезде осы мәндерді ескеріңіз. Құрылғының зауыттық тақтайшасындағы барлық деректер осы қысым мәндерін ескеріп берілген. Өндіруші құрылғының құрылғының дұрыс емес мәндерімен пайдалануға байланысты салдарларға және қауіпке жауапты емес.

⚠ Егер бөлу желісіндегі газ қысымы!

Егер газ қысымы (G20) табиғи газы үшін 25 мбар, (G30) сұйытылған газы үшін 36 мбар, (G31) сұйытылған газы үшін 45 мбар мәнінен жоғары болса, қауіпсіздік мақсаттарында құрылғыға газ қысымының реттегішін қою керек. Газ қысымының реттегішін қосуды, оған техникалық қызмет көрсетуді және оны реттеуді рұқсаты бар білікті маман орындауы керек. Бөлу желісіндегі газдың қысымы қандай екенін білмесеніз, оны жергілікті газ қызметінен анықтап біліңіз.

Газ жүйесіндегі ақаулар / газ ісі

Егер газ ісін сезсөніз немесе газ жүйесінде ақауларды тапсаныз,

- бірден газ беруді немесе газ баллонының вентилін жабу керек
- бірден отты және темекіні өшіру керек
- электр құралдарды және шамдарды өшіру керек
- терезелерді ашу және бөлмені жақсылап жедету керек
- сервистік қызметке немесе газбен жабдықтау компаниясына қонырау шалу керек.

Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту

Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының артына жылжытпаңыз; газ құбыры зақымдалуы мүмкін. Газдың ағу қаупі бар! Құрылғыны тұтқадан ұстап жылжытпаңыз. Есік тұтқасы және топсалары зақымдалуы мүмкін.

Электр қосылым

Назар аударыныз!

- Құрылғыны сервистік қызмет орната алмайды. Қосу үшін 16 А сақтандырғыш қажет. Құрылғы 220-240 В кернеумен жұмыс істеуге арналған.
- Желідегі кернеу 180 В мәнінен төменірек түссе, электр жандыру жүйесі қызмет етпейді.
- Құрылғы дұрыс емес қосылған болса, онда нұқсан кепілдіктің күшін жояды.
- Қуат сымы зақымдалса, оны өндірушінің сервистік қызметі немесе білікті маман ауыстыруы керек.

Сервистік қызмет үшін

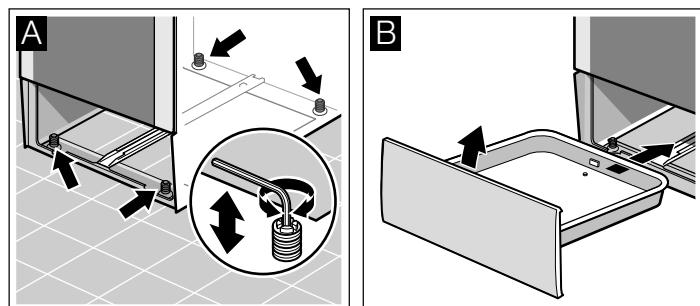
Назар аударыңыз!

- Құрылғыны зауыттық тақтайшада көрсетілген деректерге сай қосу керек.
- Құрылғыны қолданыстағы нормаларға сай электр қосылымға қосыныз. Қажет болса құрылғыны қуат желісінен өшіру үшін розетка жақсылап жерге қосылған болуы керек.
- Көп полюсті бөлу жүйесінің болуын қамтамасыз ету үшін.
- Ешқашан ұзартқыштарды және үшайыларды пайдаланбаңыз.
- Қауіпсіздік техникасы себебі бойынша құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға қосу керек. Егер қоралғыш жерге қосу нұсқауларға сай болмаса, ток соғу қаупінен қорғауға кепілдік берілмейді.
- Құрылғыны қосу үшін кабельдің N 05 W-F түрін немесе басқа кабельді пайдалану керек.

Пешті көлденең орнату

Пешті тікелей еденге орнатыңыз.

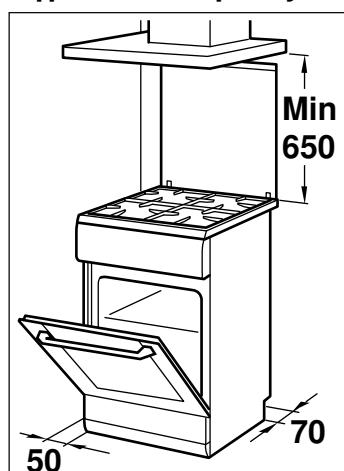
1. Ашылмалы астыңғы жәшікті алыныз және жоғары көтерініз. Цокольда алдыңғы және артқы реттелетін табандар бар.
2. Қажет болса табандардың биіктігін немесе терендігін плита көлденең тұрганша (A суреті) алты қырлы кілтпен реттеңіз.
3. Ашылмалы астыңғы жәшікті қайта салыңыз (B суреті).



Қабырғаға бекіту

Плита аударылып кетпеуі үшін қамтамасыз етілген кронштейн көмегімен қабырғаға бекіту керек. Қабырғаға бекіту нұсқауларын орындаңыз.

Құрылғыны орнату



- Құрылғыны көрсетілген өлшемдерге сай тікелей асханадағы еденде орнату керек. Басқа заттарда орнатуға болмайды.
- Плитаның жоғарғы жиегі мен түтін шығаратын құбырдың төменгі жиегінің арасындағы қашықтық түтін шығаратын құбыр өндірушісінің нұсқауларына сай болуы керек.
- Құрылғы орнатудан кейін жылжып кетпеудің қадағаланызы. Қарқынды жанағыдан немесе Wok жанағысынан жақында тұрган жиһаздан немесе қабырғаның бетіне дейінгі қашықтық 50 мм-ден аз болмауы керек.

Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

Құрылғыдағы барлық қозгалатын бөліктерді ісіз алуға болатын лентамен бекітініз. Құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін жиектерін (мысалы, пісіру табасын) жұқа картон қағазбен ораныз, сәйкес бөлімдерге салыңыз. Шыны есіктің ішкі жағына сокқыларды болдырмау үшін алдыңғы және артқы қабырға арасында картон салыңыз. Есікті жөне бар болса қорғағыш тақтаны жабысқақ лентамен құрылғының бүйірлік жақтарына бекітініз.

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

Егер түпнұсқалық орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораныз.

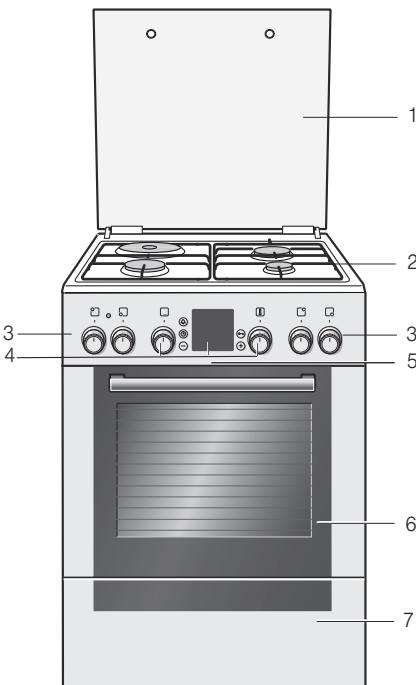
Құрылғыны тік күйде тасымалданыз. Құрылғы есігінің тұтқасын немесе артқы тақталарды ұстамаңыз, ейткені олар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыға ауыр заттарды қоймаңыз.

Жаңа плиталықтар

Мұнда жаңа плиталықтар танысасыз. Мұнда біз сізге басқару тақтасы, әзірлеу беті және кейбір басқару элементтері туралы айтып береміз. Сіз жұмыс камерасы және құралдар туралы ақпарат аласыз.

Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.

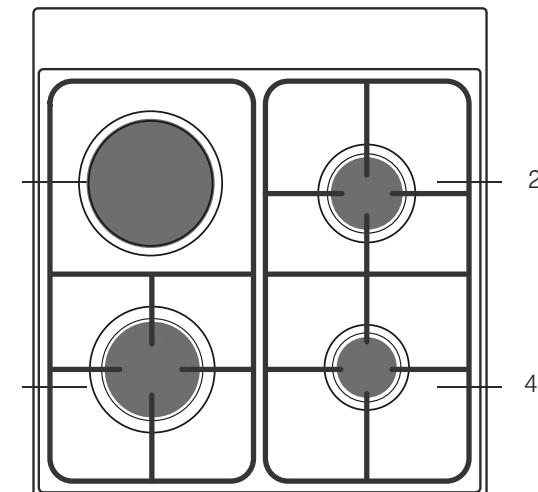


Түсініктемелер

- | | |
|---|--|
| 1 | Қорғағыш тақта |
| 2 | Әзірлеу беті |
| 3 | Конфорка сөндіргіштері |
| 4 | Функциялар реттегіші, басқару түймелері және индикаторлар тақтасы, температура реттегіші |
| 5 | Құрылғыны салқыннату |
| 6 | Духовка есігі |
| 7 | Ашылмалы астыңғы жәшік |

Әзірлеу беті

Мұнда басқару тақтасына шолуды аласыз. Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



Түсініктемелер

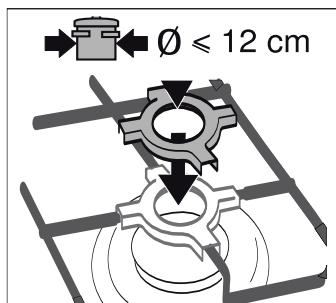
- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Электр конфорка |
| 2 | Стандартты жанаарғы |
| 3 | Қарқынды жанаарғы |
| 4 | Үнемді жанаарғы |

Электр конфорка, қыздыру деңгейлері	Жылу қуаты	Электр конфорка үшін кәстрөлдердің және табалардың жарайтын диаметрлері
-------------------------------------	------------	---

1	100 Вт	14,5 см
2	180 Вт	14,5 см
3	260 Вт	14,5 см
4	500 Вт	14,5 см
5	750 Вт	14,5 см
6	1000 Вт	14,5 см

Үнемді жанаарғыға арналған ыдыс қойыш

Еген үнемді жанаарғыда түрікше кофе әзірлеп жатсаныз немесе түбінің диаметрі 12 см азырақ кәстрөлдерді пайдалансаныз, құрылғының жеткізу жинағына кіретін кәстрөл қойышты пайдаланыңыз.



Қойышты үнемді жанаарғының торына қойыңыз.

Егер түбінің диаметрі 12 см көбірек кәстрөлдерде әзірлесеңіз, ыдыс қойышты пайдаланбандыз.

Ыңдыс қойғыш тек үнемді жанарғыға арналған.

Конфорка сөндіргіштері

Конфорка сөндіргіштерінің көмегімен конфоркалардың қуатын орнатуға болады.

Күй	Функция/газ плитасы
○ Нөл күйі	Плита өшірілген.
☆ Жандыруға арналған күй	Жандыруға арналған күй
◊ Орнатулар ауқымы	ұлкен жалын = ең күшті орнату үнемді жалын = ең тәмен орнату

Орнатулар ауқымының соңында тірек бар. Одан әрі айналдырмаңыз.

Электр конфорка үшін

Электр конфорканың жылу қуатын айналмалы тұтқа көмегімен реттеуге болады.

Электр конфорканы реттегендегі индикатор шамдар жанады.

Күй	Электр конфорка/функция
○ Нөл күйі	Плита өшірілген.
1-6 Әзірлеу деңгейлері	1 = ең тәмен деңгей 6 = ең жоғары деңгей

Конфорка өшіргішін он және сол жақтарға бұруға болады.

Духовка

Духовканы температура реттегіші және функциялар реттегіші көмегімен реттепеңіз.

Функциялар ауыстырып-қосқышы

Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен духовканың қыздыру түрін орнатыңыз.

Функциялар реттегішін онға немесе солға бұруға болады.

Күй	Пайдалану
○ Нөл күйі	Духовка шкафы өшіріледі.
□ Жоғарғы/тәменгі ыстық	Пирогтар, көмештер және майсыз қуырдақ үшін, мысалы, бір деңгейдегі сиыр етінен немесе жабайы құс етінен. Май үстінде және астында біркелкі шығады.
◎ 3D ыстық ауа*	Бір, екі, уш деңгейдегі пирогтар мен көмеш үшін. Артқы қабырғада орнатылған желдеткіш сақиналық қыздыру элементінің ыстығын бүкіл жұмыс камерасында бөледі.
▢ Пицца деңгейі	Пицца, фри картобы және штрудель сияқты терен қатырылған өнімдерді алдын ала қыздырусыз тез әзірлеуге арналған. Тәменгі қыздыру элементі және артқы қабырғадағы сақиналық қыздыру элементі қыздырады.
□ Тәмен қызыту	Консервлеуге және пісіруге немесе қызартуға арналған. Ыстық төмөннен келеді.
▣ Айналатын аудада пісіру	Етті, құсты және тұтас балықты қуыруға арналған. Бұл режимде грильдің қыздыру элементі және желдеткіш кезектесіп қосылады. Желдеткіш тамаққа ыстық ауа бағыттайды.

* EN50304 бойынша тұтынылатын қуатты және тиімділікті анықтатын қыздыру түрі.

Күй	Пайдалану
□ Гриль, шағын аудан	Грильде стейктердің, шағын шұжықтардың, тосттардың және балық бөліктерінің аз мөлшерін әзірлеуге арналған. Гриль қыздырышының орталық бөлігі қыздады.
□ Гриль, ұлкен аудан	Грильде стейктерді, шағын шұжықтарды, тосттарды және балық бөліктерін әзірлеуге арналған. Бүкіл бет қыздыру элементінің көмегімен қыздады.
◎ Еріту	Етті, құсты, нанды және пирогтарды ерітуге арналған. Желдеткіш тамаққа ыстық ауа бағыттайды.
» Тез қыздыру	Духовканы құралдарсыз тез қыздыру.

* EN50304 бойынша тұтынылатын қуатты және тиімділікті анықтатын қыздыру түрі.

Орнатқан кезде жұмыс камерасында шам жанады.

Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температуралары және гриль деңгейін орнатыңыз.

Күй	Функция
● Нөл күйі	Духовка ыстық емес.
50-270 Температуралар ауқымы	Температура деректері, °C.
1, 2, 3 Гриль режимі	Гриль режимі үшін гриль деңгейлері, шағын □ және ұлкен □ бет. 1-деңгей = өлсіз 2-деңгей = орташа 3-деңгей = күшті

Духовканы қыздыру кезінде дисплейде температура таңбасы ━ жанады. Егер қыздыру үзілсе, таңба өшеді. Кейбір реттеулерде ол жанбайды.

Түймелер және дисплей

Түймелердің көмегімен әр түрлі қосымша функцияларды орнатуға болады. Дисплей белгіленген мәндерді көрсетеді.

Түйме	Пайдалану
⊖ Оятқыш түймесі	Оның көмегімен оятқышты орнатыңыз.
⊕ «Сағат» түймесі	Оның көмегімен сағатты, әзірлеу уақытын I→I және аяқталу уақытын →I орнатыңыз.
- Минус түймесі	Оның көмегімен реттеулердің мәндерін тәмен қарай өзгертіңіз.
⊖ Кілт түймесі	Оның көмегімен балалардан қорғауды қосыныңыз және өшіріңіз.
+ Плюс түймесі	Оның көмегімен реттеулердің мәндерін жоғары қарай өзгертіңіз.

Жұмыс камерасы

Жұмыс камерасында духовка шкафының шамы орналасқан. Салқыннату желдеткіші духовка шкафын қызып кетуден корғайды.

Духовка шкафындағы шам

Жұмыс істеп тұрганда жұмыс камерасында шам жанады.

Салқыннату желдеткіші

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

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

Назар аударыныз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары

Ұзақ пісетін уақыттарда пеш есігі қызыу болуы мүмкін.

Егер кіші балаларыңыз болса, пешті пайдалануда өте абай болу қажет.

Бұдан басқа қорғау құралы бар (қорғау торы), ол пешті тікелей басудын алдын алады. Сол арнайы жабдықты (469088) сервистік қызмет арқылы сатып алу мүмкін.

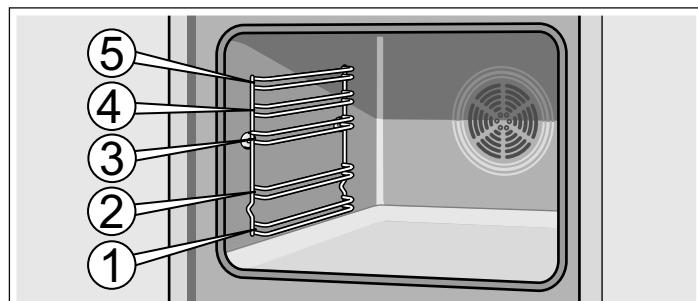
Құралдарыныз

Жеткізу жинағына кіретін құралдар тамақтардың көпшілігі үшін жарайды. Құралдар жұмыс камерасына әрқашан дұрыс қойылуына көніл бөлініз.

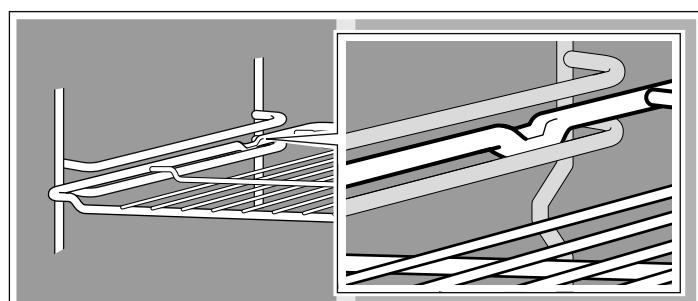
Кейбір тамақтар бұрынғыдан да жақсырақ болуы немесе духовка шкафымен жұмыс бұрынғыдан да ыңғайлышақ болуы үшін көптеген арнайы құралдар бар.

Құралдарды орналастыру

Құралдарды 5 түрлі деңгейде орналастыруға болады. Әрқашан құралдарды есікке тимейтіндей соңына дейін кіргізіңіз.



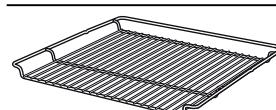
Құралдар тіпті екіден үш бөлігіне дейін шығарса да аударылмайды. Осылайша тамақтарды онай шығаруға болады. Құралды жұмыс камерасына қойғанда, құралдың көлбейі есікке қарап орнатылуын қадағалаңыз. Құрал тек сонда бекітіледі.



Нұсқау: Қыздырғанда құрал деформациялануы мүмкін. Деформация құралды салқыннатудан кейін кетеді. Бұл оның функцияларына әсер етпейді.

Табаны екі жағынан екі қолмен және сөреге параллель кіргізіңіз. Табаны орнату кезінде табаның онға немесе солға жылжыуын болдырмаңыз. Әйтпесе табаны кіргізу қын болады. Эмальдалған беттер зақымдалуы мүмкін.

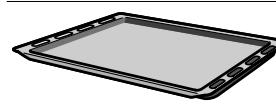
Құралдарды сервистік қызметтен, арнайы дүкеннен немесе интернет арқылы сатып алуға болады. HEZ нөмірін хабарлаңыз.



Топ

Үйдис, пирогтардың қалыптары, қуырдақ әзірлеу, грильде қуыру және терен қатырылған тамақтар үшін.

Торды ашық жағымен духовка есігіне және бүгілген жағымен төмен қаратып — салыңыз.



Әмальдалған таба

Пирогтар және печене үшін.

Қиғаш бөлігі бар табаны духовкаға қиғаш бөлігін есікке қаратып салу керек.



Әмбебап таба

Шырынды пирогтар, печене, көп қуырдақ және терен қатырылған тамақтар үшін. Сондай, тор астында майды және ет сөлін жинау үшін пайдалануға болады.

Әмбебап табаны духовка шкафына есікке көлбей етіп орнатыңыз.



Шыны таба

Отқа тәзімді шыныдан жасалған таба. Сондай-ақ, ыдыстарды орналастыру ыдысы ретінде пайдалануға болады.

Әсіресе ет және балық тамақтарын әзірлеу үшін жарайды.

Әрқашан тормен бірге пайда ланыңыз.

Біркелкі әзірлеуге жету үшін тордың ортасына қойыңыз.

Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. Духовканың үшін қолайлы өнімдерді интернэтten немесе біздін 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 құрылғының атаянын (E-Nr.) көрсетіңіз.

Арнайы құралдар	HEZ нөмірі	Функция
Пицца қалыбы	HEZ317000	Әсіресе пицца, терен қатырылған тамақтар және дәңгелек торттар үшін қолайлы. Пицца қалыбын әмбебап табаның орнына пайдалануға болады. Табаны тор үстіне орнатыңыз және кестелердегі деректерді ескеріңіз.
Тот баспайтын тор	HEZ324000	Құыруға арналған. Грильге арналған торды әрқашан әмбебап табага қойыңыз. Таматын май және ет сөлі оған агады.
Гриль табасы	HEZ325000	Грильге арналған тордың орнына немесе духовканы қатты лас танудан қорғау үшін шашырандылардан қорғаныш ретінде пайдаланылады. Грильге арналған табаны тек әмбебап табамен бірге пайдаланыңыз. Грильге арналған табадағы грильге арналған өнімдер: Тек 1, 2 және 3 орнату деңгейлерін пайдалануға болады. Шашырандылардан қорғаныш ретіндегі грильге арналған таба: Әмбебап табаны тор астына грильге арналған табамен бірге орнату керек.
Пісіруге арналған тас	HEZ327000	Пісіруге арналған тас нанды, тоқаш нандарды және қытырлак қабықшасы бар пиццаны пісіру үшін тамаша жарайды. Пісіруге арналған тасты алдын ала ұсынылатын температурага дейін қызыдыру керек.
Эмальдалған таба	HEZ331003	Пирогтар және печенье үшін. Қигаш бөлігі бар табаны духовкаға қигаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Күюге қарсы жабыны бар эмальдалған таба	HEZ331011	Пирогтар мен печеньені өзірлеу табасында оңай орналастыруға болады. Қигаш бөлігі бар табаны духовкаға қигаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Әмбебап таба	HEZ332003	Шырынды пирогтар, печенье, көп қуырдақ және терен қатырылған тамақтар үшін. Сондай, тор астында майды және ет селін жинау үшін пайдалануға болады. Әмбебап табаны духовка шкафына есікке көлбеу етіп орнатыңыз.
Күюге қарсы жабыны бар әмбебап таба	HEZ332011	Шырынды пирогтар, печенье, көп қуырдақ және терен қатырылған тамақтар үшін. Әмбебап табаны духовка шкафына есікке көлбеу етіп орнатыңыз.
Кәсіби табага арналған қақпақ,	HEZ333001	Кәсіби табаны кәсіби таба қақпағымен жабыңыз.
Тот баспайтын торы бар кәсіби таба	HEZ333003	Өнімдердің көп мөлшерін өзірлеуге арналған.
Бағыттағыштар		
3 деңгейлі толық шығару	HEZ338352	1, 2 және 3 деңгейлеріндегі бағыттағыштардың көмегімен құралдарды аударылып кетуіне қауіптенбей шығаруға болады. Толық шығарылатын 3 деңгейлі бағыттағыштар айналмалы үршығы бар құрылғыларға арналмаған.
Тоқтату функциясы бар 3 деңгейлі толық шығару	HEZ338357	Бағыттағыштар көмегімен құралды 1, 2 және 3 деңгейлеріне орнатуға және аударылып кетпейтіндей толығымен шығаруға болады. Алынбалы бағыттағыштар сөрелерді қою өте ыңғайлыш болатындағы бескіледі. Stopp функциясы бар үш деңгейлі телескоптық бағыттағыштар үршығы бар құрылғыларға арналмаған.
Тор	HEZ334000	Үйдіс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ өзірлеу, грильде қуыру және терен қатырылған тамақтар үшін.
Шыны таба	HEZ915001	Шыны таба бұқтырылған тамақтар және көмештер үшін жарайды. Әсересе бағдарламалар және автоматты қуыру үшін қолайлы.

Сервистік қызмет - артикул

Жарамды күтү және тазалау заттарын немесе басқа керек-жарақтарды сервистік қызметтөн, арнайы дүкеннен немесе

кеңбір өлдерде интернет арқылы интернет дүкеннен сатып алуға болады. Бұл үшін сәйкес артикул нөмірін көрсетіңіз.

Тот баспайтын болаттан жасалған беттерге арналған майлыштар	Артикул нөмірі 311134	Кірдің жиналудына жол берменіз. Май негізіндегі арнайы сінірілетін құрам тот баспайтын болаттан жасалған құрылғылардың сыртқы беттерін күтеді.
Духовка-шкафын, грильді тазалауға арналған гель	Артикул нөмірі 463582	Жұмыс камерасын тазалауға арналған. Гельдің иісі жоқ.
Ұяшықты құрылымы бар микро талшықты майлыш	Артикул нөмірі 460770	Сезімтал сыртқы беттерді тазалау үшін арнайы жасалған, мысалы, шыныны, шыны керамикасын, тот баспайтын болатты немесе алюминийді. Микро талшықты майлыш сұйықтықтар мен майларды ете жақсы кетіреді.
Есік бұғаттағышы	Артикул нөмірі 612594	Ол балалар духовка шкафының есігін аша алмаудына арналған. Құрылғының есігіне байланысты бұғаттағыш әр түрлі орнатылады. Есік бұғаттағышымен бірге келген ұсыныстарды орындаңыз.

Бірінші рет пайдалану алдында

Мұнда тамақты бірінші рет өзірлеу алдында газ өзірлеу бетімен не істеу керек екенін біле аласыз. Алдымен Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар тарауын оқыңыз.

Сағатты орнату

Қосқан кезде дисплейде ⓧ таңбасы және ұш нөл жанады. Сағатты орнатыңыз.

1. ⓧ түймесін басыңыз.

Дисплейде 12:00 уақыты пайда болады және ⓧ таңбасы жыптылықтайды.

2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.

Бірнеше секундтан кейін орнатылған уақыт қабылданады.

Духовка шкафын қыздыру

Жана 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 қадағаланыз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен Жоғарғы/төменгі ыстық ┌ режиміне орнатыңыз.

2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз.

Бір сағаттан кейін духовка шкафын өшіріңіз. Функциялар ауыстырып-қосқышын және температура ауыстырып-қосқышын нөл күйіне орнатыңыз.

Электр конфорканы қыздыру

Жағымсыз істі кетіру үшін электр конфорканы ең жоғары денгейде 3 минут бойы қыздырыңыз.

Құралдарды тазалау

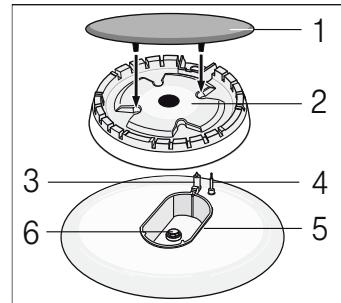
Құралды бірінші рет пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен мұқият тазалаңыз.

Газ жанарғысының бастарын және қақпақтарын алғын ала тазалау

Газ жанарғысының қақпағын (1) және басын (2) жуғыш затты қосып тазалаңыз. Барлық бөлшектерді жақсылап құрғатыңыз.

Жалын бөлгішті және жанарғы қақпағын конфорка корпусына (5) кайтадан орнатыңыз. Білте (3) және жалын датчигі (4) закымдалмауын қадағаланыз.

Форсунка (6) құрғақ және таза болуы керек. Жанарғы қақпағын жалын бөлгіштеп әрқашан тегіс орнату керек.



Қолайлыштың ыңдысы

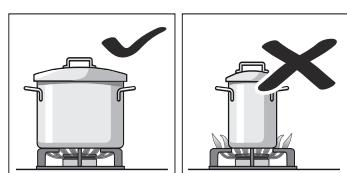
Жанағы/электр конфорка**	Көстрөлдің ең аз диаметрі	Көстрөлдің ең үлкен диаметрі
Электр конфорка*	14,5 см	14,5 см
Wok жанағысы** 3,6 кВт	24 см	28 см
Үнемді жанағы 3 кВт	24 см	28 см
Стандартты жанағы 1,7 кВт	18 см	24 см
Үнемді жанағы 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (электр конфорка бар үлгілер үшін)

* Опция (Wok жанағысы бар үлгілер үшін)

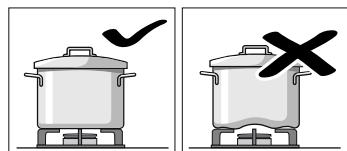
Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



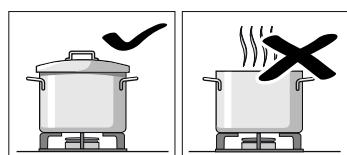
Өр жанағы үшін өлшемі қолайлыштың пайдаланыңыз.

Үлкен жанағылар үшін өлшемі шағын ыдысты пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың бүйірлеріне тимеу керек.

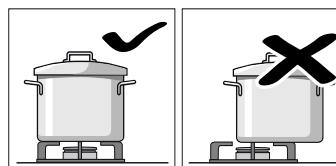


Әзірлеу бетінде түрақты түрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Үйдіс аударылуы мүмкін.

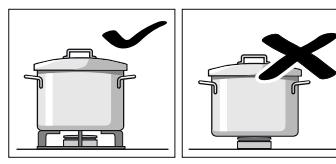
Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



Қақпақсыз немесе жылжып кеткен қақпақлен өзірлеменіз. Қуаттың көп мөлшері тұтынылады.



Әрқашан ыдысты жанағының ортасына орнатыңыз, әйтпесе ол аударылуы мүмкін.

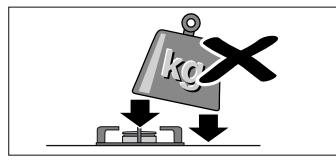


Көстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанағыларға қоймаңыз.

Пайдаланбай тұрып ыдыска арналған торлар және жанағылардағы қақпақтар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

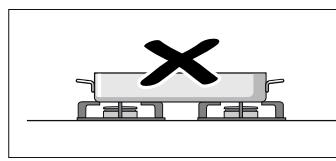
Әзірлеу бетінде тұрган ыдыс көмегімен абылап әзірлеңіз.

Әзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.



Бір ыдыс үшін екі жанағыны немесе екі қыздыру көзін пайдаланбаңыз.

Табаларды, көстрөлдерді және т.б. толық қуатпен ұзақ уақыт бойы пайдаланбаңыз.



Әзірлеу бетін орнату

Әзірлеу беті газ жанағыларымен және электр конфоркамен жабдықталған. Мұнда газ жанағысын жандыру және әзірлеу тақтасын орнату жолы туралы оқи аласыз.

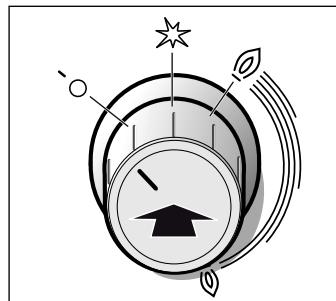
Газ жанағысын жандыру

Жанағы қақпағын жанағы корпусына әрқашан тегіс орнатыңыз. Жанағы корпусындағы тесіктер әрқашан бітеп меген болуы керек. Жанағының барлық бөліктегі таза болуы керек.

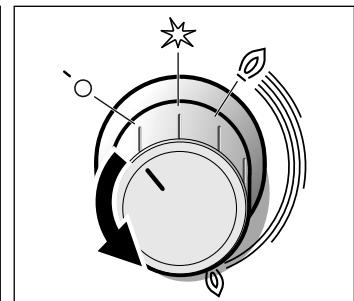
1. Плитаның жоғарғы қақпағын ашыңыз. Плитаны пайдалану кезінде плитаның жоғарғы қақпағы әрқашан ашық болуы керек.

2. Қажет конфорканың сөндіргішін сол жаққа жандыру күйіне ⚡ бұрыңыз. Жандыру процесі басталады.

3. Конфорка сөндіргішін басып, 1-3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Газ жанағысы жанады.



Газдың ағып кетуінен қорғау жүйесі белсендіріледі. Осы жүйенің арқасында жалын кенет өшіп қалса газды беру автоматты тұрде өшеді.



4. Жалынның қажет биіктігін орнатыңыз. Өшірүлі Ⓜ орнатуы мен Ⓛ орнатуының арасында жалын тұрақсыз болады. Сондықтан әрқашан үлкен Ⓛ және шағын Ⓜ жалын арасындағы қүйді таңдаңыз.

5. Егер жалын қайтадан кетіп қалса, процесті 2-қадамнан бастап қайталаңыз.

6. Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін: Конфорка сөндіргішін оңға өшірулі күйіне бұрыныз.

Жандыру құрылғысы 15 секундтан көбірек белсендірілген болмауы керек. Егер жанаарғы 15 секундтан кейін жанбаса, 1 минут күте тұрыныз. Содан кейін жандыру процесін қайталаңыз.

⚠ Назар аударыныз!

Егер өшіруден кейін әлі ыстық конфорканың сөндіргішін бұрсаныз, газ шығы мүмкін. +Сөндіргішті жандыру күйіне орнатпаса, газды беру 60 секундтан кейін тоқтатылады.

Газ жанаарғысы жанбайды

Қуат өшкенде немесе жандыру білтесі ылғалды болса, газ жанаарғысын газ оттығы немесе сірінке көмегімен жағуға болады.

Әзірлеу бетін келесідей реттеңіз

Конфорканың қызу қарқындылығын сәйкес конфорка сөндіргішінің көмегімен реттеңіз.

Келесідей өрекет етіңіз:

1. Плитаның жоғарғы қақлағын ашыңыз. Пайдалану кезінде қақлақ әрқашан ашық болуы керек.
2. Конфорка сөндіргішін қажет деңгейге (1-6) орнатыңыз.
3. Әзірлеу бетінің диаметрі 145 мм құрайды. Енді тамақты әзірлеуді бастауға болады. Тек тегіс түбі бар кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Кәстрөлдің немесе табаның диаметрі конфорка өлшемдеріне сай болуы керек.
4. Өшіру үшін конфорка сөндіргішін 0 (өшірүлі) күйіне бұрыныз.

1 қыздыру деңгейі = ен төмен қуат

6 қыздыру деңгейі = ен жоғары қуат

Қыздыру түрі	1 немесе 2	Мөлшерге байланысты
Пісіру	6	Әзірлеу процесін бастау
	2	Әзірлеу процесін жалғасытуру, қажеттілікке сай, жоғары немесе төмен
Қуыру	6	Майды қыздыру, қуыру процесін бастау
	4	Қуыру процесін бастау

Мысал	Тамақ	Конфорка	Қыздыру деңгейі
Еріту	Шоколад, май, маргарин	Үнемді жанаарғы	Шағын жалын
Қыздыру	Сорап, консервіленген көкөністер	Стандартты жанаарғы Электр конфорка	Шағын жалын 1-2
Қыздыру және жылы ұстая	Көжелер	Үнемді жанаарғы Электр конфорка	Шағын жалын 1-2
Буда әзірлеу*	Балық	Стандартты жанаарғы Электр конфорка	Үлкен және шағын жалын арасында 3-4
Буда әзірлеу*	Картоп және басқа көкөністер, ет	Стандартты жанаарғы Электр конфорка	Үлкен және шағын жалын арасында 3-4
Әзірлеу*	Күріш, көкөністер, еттен жасалған тамақтар (соус қосылған)	Стандартты жанаарғы Электр конфорка	Үлкен жалын биіктігі 5-6
Қуыру	Құймақтар, картоп, шницель, балық таяқшалары	Қарқынды жанаарғы	Үлкен және шағын жалын арасында

* Егер қақлағы бар кәстрөлді таңдасаныз, жалынды тамақ қайнай сала азайтыңыз.

Электр конфорка қосылғанда, индикатор шам жанып тұрады.

⚠ Назар аударыныз!

Айналмалы ауыстырып-қосқыш орнатылған болса, электр конфорка қосылмайды. Егер айналмалы ауыстырып-қосқыш қосылған электр конфоркаға орнатылған болса, электр конфоркаға қуатты беру үзіледі.

Электр конфорка туралы маңызды ақпарат

Кәстрөл немесе таба түбінің диаметрі конфорканың өлшеміне сәйкес болмаса немесе кәстрөл түбі тегіс тұрмаса, тұтынылатын қуат артады. Шынып кеткен тамақ күйіп кетеді және кетіру қыны дақтарды қалдырады.

Кәстрөл мен таба түбі құрғақ болуын қадағалаңыз.

Үстінде кәстрөл тұрса, электр конфорка өшірулі болмауы керек. Қызыдуың әсерінен конфорканың металл сақинасы уақыт өте түссізденеді. Түссізденуді әзірлеу тақтасының сақинасын губканың бүдір жағымен және жуғыш затпен тазалау арқылы кетіруге болады. Тазалау кезінде губка әзірлеу бетіне тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.

Конфорканы өшіргеннен кейін әлі қалдық жылу қол жетімді болады. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.

Айналмалы тұтқа қуат өшкеннен кейін өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Кесте - «Әзірлеу»

Әр конфорка үшін өлшемі қолайлы кәстрөлді таңдаңыз. Кәстрөлдің немесе табаның түбінің диаметрі конфорка өлшеміне сәйкес болуы керек.

Әзірлеу уақыты өнімдердің түріне, салмағына және сапасына байланысты. Сондықтан көрсетілген мәндерден кейір ауытулар болуы мүмкін. Тамақты әзірлеудің онтайлы уақытын езіңіз ен дұрыс бағалай аласыз.

Минералдық заттар мен дәрумендер әзірлеу кезінде өте тез бұзылады. Бұл үшін аз суды пайдаланыңыз. Осылайша дәрумендер мен минералдық заттар сақталады. Кекөністер құнарлы және қытырлақ болып қалуы үшін қысқа әзірлеу уақытын таңдаңыз.

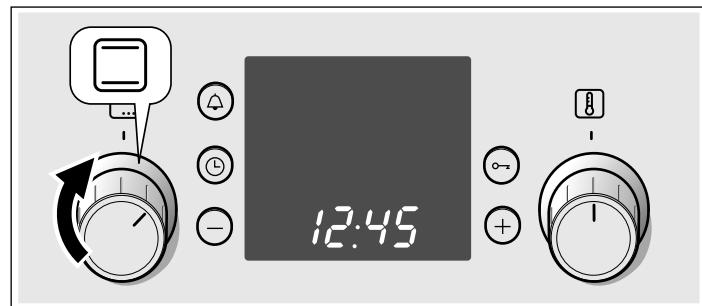
Духовка шкафын реттеу

Духовка шкафын реттеудің әр түрлі мүмкіндіктері бар. Осында қажет қыздыру түрін, температуралы немесе гриль режимін орнату жолы түсіндіріледі. Тамақты өзірлеу ұзактығын және духовка шкафы жұмысының аяқталу уақытын орнатуға болады.

Қыздыру түрі және температура

Суреттегі мысал: 190 °C, жоғарғы/төменгі ыстық

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру деңгейін орнатыңыз.



2. Температура реттегішінің көмегімен температуралы немесе гриль деңгейін орнатыңыз.



Духовка ұзынды.

Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

Реттеулерді өзгерту

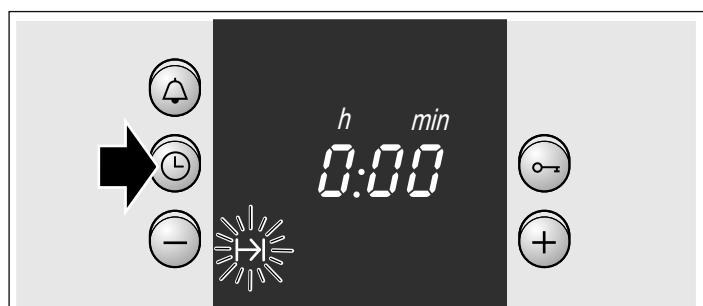
Сәйкес реттегіш көмегімен кез келген уақытта қыздыру түрін, температуралы немесе гриль режимін өзгертуге болады.

Духовка автоматты түрде өшүі керек

Тамақ үшін өзірлеу уақытын орнатыңыз.

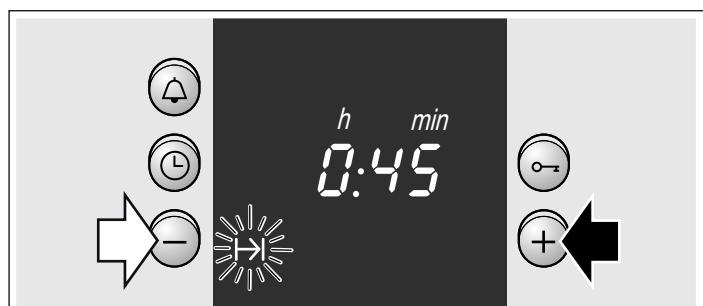
Суреттегі мысал: Жоғарғы/төменгі қызу

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру түрін орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температуралы немесе гриль режимін орнатыңыз.
3. «Сағат» түймесін басыңыз.
Уақыт I → таңбасы жыптылықтай бастайды.



4. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен өзірлеу уақытын орнатыңыз.

+ түймесінің ұсынылған мәні = 30 минут
- түймесінің ұсынылған мәні = 10 минут



Өзірлеу уақыты өтті

Дыбыстық сигнал шығады. Духовка шкафы өшеді. түймесін еki рет басыңыз және функциялар ауыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Реттеуді өзгерту

«Сағат» түймесін басыңыз. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты өзертіңіз.

Реттеуді өшіру

«Сағат» түймесін басыңыз. - түймесін индикатор нөлге келгенше басыңыз. Функциялар ауыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Сағат жасырын кезінде өзірлеу уақытын орнату

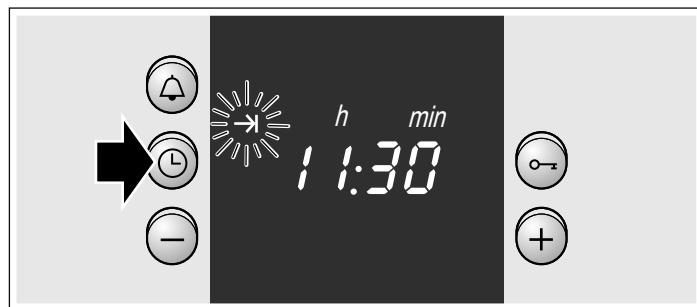
«Сағат» түймесін еki рет басыңыз және 4 тармағында сипатталғандай орнатыңыз.

Духовка автоматты түрде қосылуы және өшүі керек

Тез булінетін өнімдер жұмыс камерасында тым ұзақ қалмауын қадағалаңыз.

Суреттегі мисал: Жоғарғы/төменгі қызу үшін реттеу 190 °C. Қазіргі уақыт 10:45. Тамақ 45 минут өзірленеді және 12:45 уақытында дайын болуы керек.

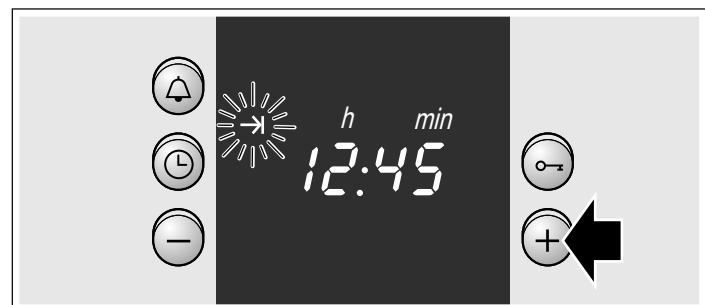
1. Функциялар аудыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру түрін орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температуралы немесе гриль режимін орнатыңыз.
3. «Сағат» түймесін басыңыз.
4. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
5. Сағат түймесін соңы → таңбасы жыпылықтай бастағанша басыңыз.
Дисплейде тамақ қашан дайын болатынын көресіз.



6. + түймесінің көмегімен аяқталу уақытын кешірек уақытқа жылжытыңыз.

Бірнеше минуттан кейін реттеу қабылданады.

Дисплейде өзірлеудің аяқталу уақыты духовка жұмыс істей бастағанша тұрады.



Әзірлеу уақыты өтті

Дыбыстық сигнал шығады. Духовка шкафы өшеді. түймесін екі рет басыңызжәне функциялар аудыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Нұсқа: Таңба жыпылықтай тұрғанда, өзгерістер енгізуге болады. Таңба жаңып тұрса, реттеу қабылданады.

Тез қыздыру

Тез қыздыру режимінде духовка шкафы орнатылған температурага дейін өсірсе тез қызады.

Бұл режимді духовка шкафы орнатылған температурада 100 °C аса қыздырылуы керек болса пайдаланыңыз.

Оңтайлы әзірлеу нәтижесін алу үшін тамақты жұмыс камерасына тек тез қыздыру режимі аяқталғаннан кейін қойыңыз.

1. Функциялар аудыстырып-қосқышын орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен қажет температуралы орнатыңыз.

Дисплейде таңбасы жанады. Духовка шкафы қыза бастайды.

Тез қыздыруды аяқтау

Дисплейден таңбасы кетеді. Тамақты духовкаға салыңыз және қажет қыздыру түрін орнатыңыз.

Сағатты орнату

Бірінші рет қосудан немесе қуат өшуден кейін дисплейде таңбасы және үш нөл жыпылықтайды. Сағатты орнатыңыз. Функциялар аудыстырып-қосқышы өшірілі болуы керек.

Келесідей реттеңіз

1. «Сағат» түймесін басыңыз.
Дисплейде 12:00 уақыты және таңбасы жыпылықтайды.
2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
Бірнеше секундтан кейін уақыт қабылданады. таңбасы өшеді.

Мысалы, қысқы уақытты жазғы уақытқа өзгерту

«Сағат» түймесін екі рет басыңыз және + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен өзгертіңіз.

Оятқышты орнату

Оятқышты асхана таймері ретінде пайдалануға болады. Ол духовка шкафына тәуелсіз жұмыс істейді. Оятқыштың ерекше сигналы бар. Осылайша оятқышты естіп тұрганыңызды немесе духовкада өзірлеу уақыты еткенін білесіз. Оятқышты балалардан қорғау бағдарламасы қосылған болса да реттеуге болады.

Келесідей реттегіз

1. «Оятқыш»  түймесін басыңыз.
 таңбасы жыптылыштайды.
2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен оятқыш уақытын орнатыңыз.
+ түймесі ұсынылатын мәні = 10 минут
- түймесі ұсынылатын мәні = 5 минут

Бірнеше секундтан кейін оятқыш жұмыс істей бастайды.
Дисплейде  таңбасы жанады. Уақыт өте бастағаны көрінеді.

Уақыт еткенде

Дыбыстық сигнал шығады. «Оятқыш»  түймесін басыңыз.
Оятқыш индикаторы өшеді.

Оятқыш уақытын өзгерту

«Оятқыш»  түймесін басыңыз. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты өзгертиңіз.

Реттеуді ысыру

«Оятқыш»  түймесін басыңыз. - түймесін индикатор нөлге келгенше басыңыз.

Оятқыш және өзірлеу уақыты бір уақытта өте бастайды

Таңбалар жанады. Дисплейде оятқыш уақыты етіп жатқаны көрінеді.

Қалған уақытты  аяқталу уақытын  немесе сағатты  сұрау:

«Сағат»  түймесін сәйкес танба пайда болғанша басыңыз.
Сұралған мән дисплейде бірнеше секундқа пайда болады.

Балалардан қорғау

Духовка

Балалар кездейсөк қоспауы үшін духовка шкафы балалардан бұғаттаумен жабдықталған.

Балалардан қорғауды қосу және өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышы өшірүлі болуы керек.

Қосу: Кілт  түймесін дисплейде  таңбасы жанғанша басыңыз. Бұл шамамен 4 секундқа созылады.

Өшіру: Кілт  түймесін  таңбасы өшкенше басыңыз.

Нұсқаулар

- Оятқышты және сағатта кез келген уақытта орнатуға болады.
- Қуат өшкеннен кейін орнатылған балалардан қорғау бағдарламасы өшеді.

Күту және тазалау

Дұрыстап күтсөніз, өзірлеу беті және плита өдемілігін және функционалдылығын сактайтын. Осында сізге оларды күту және тазалау жолы түсіндірледі.

Нұсқаулар

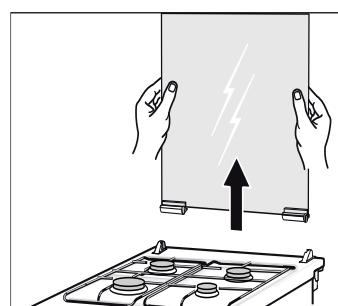
- Шыны, пластик және металл сияқты әр түрлі материалдар пайдаланылғандықтан, духовка шкафының алдыңғы панелінің түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін.
- Есік шынысындағы су іздері сияқты болып көрінетін көлемнелер духовка шкафындағы шамнан шағылышқан жарықтан болады.
- Өте жоғары температураларда 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.

Жоғарғы шыны жабын

Құрылғының қақпағын алмай тұрып ластануларды шүберекпен сұртіңіз.

Тазалау үшін шыны тазалағышын пайдаланған жөн.

Тазалау үшін жоғарғы шыны жабынды алыңыз. Ол үшін қақпақты екі жағынан қолдармен ұстап, жоғары тартыңыз.



Жабынның бекіткіштерін де алу керек болса, олардағы сандарға және әріптерге назар аударыңыз. Р әрпін бар бекіткішті он жақта, L әрпін бар бекіткішті сол жақта орнату керек.

Тазалаудан кейін жабынды кері ретпен қайтадан орнату керек.

Плитаны жоғарғы жабынмен жаппай тұрып, конфоркалар сұралғанша күтіңіз.

Жуғыш заттар

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

Әзірлеу бетін тазалағанда

- арапастырылмаған жуғыш затты немесе ыдыс жуу машинасына арналған жуғыш затты пайдаланбаңыз,
- ешбір қырғыштарды,
- духовкалардағы тазалағыштар немесе дақ кетіргіштер сияқты агрессивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз,
- ешбір қысымы жоғары тазалағыштарды немесе бу тазалағыштарын пайдалануға болмайды.

- Жекелеген элементтерді ыдыс жуу машинасында тазаламаңыз.

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 жана губкаларды мұқият жуыныз.

Тот баспайтын болаттан жасалған беттер	Күрьылғыны сумен және азғантай жуғыш зат мөлшерімен жуыныз. Эрқашан текстуралық суретке паралль сүртініз. Әйтпесе сызаттар пайда болуы мүмкін. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Әк, 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 күтүге арналған арнайы заттармен жылтыратуға болады. Өндіруші нұсқауларын орынданызы. Тот баспайтын болатқа арналған арнайы тазалағыштарды біздін сервистік қызметтөн немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады.
Эмальдалған және лакталған беттер	Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртініз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
Жанарғылар және конфоркалар үстіндегі болат тор	Ыдыс жуу машинасында тазаламаңыз. Торды алыңыз және губка, жуғыш зат және жылы судың азғантай мөлшерінің көмегімен тазалаңыз. Жанарғылардың корпустарын және қақпактарын алыңыз. Тазалау үшін губканы, жуғыш заттың және жылы судың азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Жанарғы корпусындағы газ шыгару тесіктері таза және бітелмеген болуын кадағаланыңыз. Жандыру білтесін шағын, жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Газ жанарғылары жандыру білтелеірі таза болсаған қызмет етеді. Жуғыш зат және ылғалды шүберек көмегімен тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Бұл кезде судың азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Су күрьылғы ішіне кірмеуі керек. Тазалау кезінде форсунканың зақымдалмауын қадағаланың және қақпакты тұра жанарғының корпусына орнатыңыз. Конфорка бөлшектері тегіс орнатылмаса, онда оны жандыру қын болады. Жанарғылардың қақпактары қара эмальмен жабылған. Жоғары температураларға байланысты эмаль түсін өзгертуі мүмкін. Бұл жанарғының қызметтіне әсер етпейді. Торды духовкаға қайтадан орнатыңыз.
Электр конфорка (опция)	Тазалау губкасының бүдір жағымен, азғантай тазалағыш затпен тазалаңыз. Тазалаудан кейін құрғату үшін электр конфорканы қысқа уақытқа қосыңыз. Ылғалды конфоркалар уақыт әте келе тот басады. Аяқтағанда әрқашан күтү затын жағыңыз. Ағып кеткен сұйықтықтарды және тамақ қалдықтарын әрқашан бірден кетіріңіз.
Электр конфорканың металл қыздыру сақинасы (опция)	Металл қыздыру сақинасы уақыт әте келе түсін өзгертуі мүмкін. Бірақ бастапқы түсті қалпына келтіруге болады. Металл қыздыру сақинасын губканың бүдір жағымен, азғантай тазалағыш затпен тазалаңыз. Бұл кезде жанындағы беттерге тименіз. Олар зақымдалуы мүмкін.
Түймелер	Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртініз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
Әйнек тақта	Әйнектерге арналған жуғыш затпен тазалауға болады. Күшті тазалағыш заттарды немесе үшкір металл заттарды пайдаланбаңыз. Олар әйнектің бетін зақымдауда және сызат түсіріү мүмкін.
Тығыздығыш	Ылғалды сұлгімен сүртініз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
Духовка, тебе және бүйірлік қабырғалар үшін	Таза, жылы сумен немесе сірке суы қосылған сумен. Қатты ласталғанда: Духовкаларға арналған тазалағыш заттарды тек суыған беттерде пайдаланыңыз. Ешқашан артқы қабырғага жақпаңыз.
Духовка шкафындағы шамның шыны плафони	Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртініз. 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 тименіз. Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртініз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Абразивті тазалағыш заттарды, сызат түсіретін губкаларды немесе тазалауға арналған қатты шүберектерді пайдаланбаңыз. Табаға сызат түседі
Балалардан қорғау (опция)	Духовка есігінде балалардан қорғау орнатылған болса, оны тазаламай тұрып алу керек. Бұқіл пластик бөлшектерді жылы сабынды суда жібітіңіз және губкамен жуыныз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Қатты ласталса, балалардан қорғау дұрыс қызмет ете алмайды.
Ашылмалы астыңғы жәшік (опция)	Жуғыш заттың азғантай мөлшерімен және ылғалды шүберекпен сүртініз. Құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
Құралдар	Жылы сабынды суда жібітіңіз. Щеткамен немесе губкамен тазалаңыз.

Пісу камерасындағы өзі тазаланатын беттерді тазалау

Пісу камерасындағы артқы қабырға биік уақ тесікті керамикамен қапталған. Пісіру және құры шашырандылары пеш істеу кезінде осы қаптамамен сорылып жойылады. Температура неғұрлым жоғары болып пеш неғұрлым ұзақ істетілсе согұрлым нәтиже жақсы болады.

Егер көп пайдаланудан соң кірлер көрінсе төмендегілерді орындаңыз:

1. Пісу камерасының астын, төбесін және қабыргаларын өбден тазалаңыз.

2. 3D-ыстық ауаны  орнатыныз

3. Бос және жабық пешті шам. 2 сағат ішінде максималды температурада қыздырыңыз.

Керамикалық қаптама қайта қалыптына түседі. Пісіру камерасы сұғаннан соң су және жұмсақ губкамен қоңыр немесе ақ қалдықтарды тазалаңыз.

Қаптаманың аздап реңін өзгергені өзін тазалауға әсер етпейді.

Назар аударыңыз!

- Ешқашан ысқылайтын тазалау құралын пайдаланбаңыз. Ол биік уақ тесікті қаптаманы тырнайды немесе бұзады.
- Пеш тазалау құралымен ешқашан керамикалық қабатты өндеменіз. Егер кездейсоқ пеш тазалау құралы оғаг тисе, оны бірден губка және жетерлі сумен алып тастаңыз.

Пісу камерасының астын, төбесін және қабыргаларын тазалаңыз

Тазалау шүберегін және ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке ерітіндісін пайдаланыңыз.

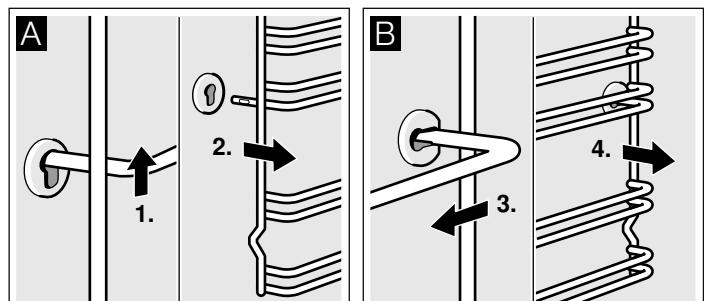
Қатты кірленгенде жоғары сапалы құрыштан істелген ысқылау спиралін немесе пеш тазалау құралын пайдаланыңыз. Тек сүйк пісу камерасында пайдаланыңыз. Өзі тазаланатын беттерді ешқашан ыскалау спиралімен немесе пеш тазалау құралымен тазаламаңыз.

Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

Аспалы элементтерді алу

1. Аспалы элементті алдыңғы жағынан аздап көтеріңіз
2. және алыңыз (A суреті).
3. Содан кейін аспалы элементтердің бүкіл жинағын алға тартыңыз
4. және шығарыңыз (B суреті).

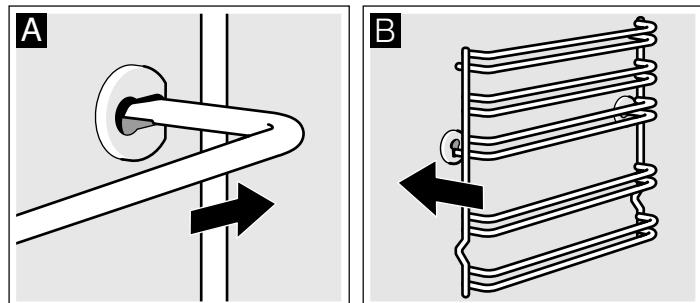


Аспалы элементтерді тазалау затының және губканың көмегімен тазалаңыз. Қатты дақтар бар болса, щетканы пайдалануға болады.

Аспалы элементтерді орнату

1. Алдымен аспалы элементті артқы үяшыққа салып, аздап артқа басыңыз (A суреті)

2. Содан кейін алдыңғы үяшыққа салыңыз (B суреті).

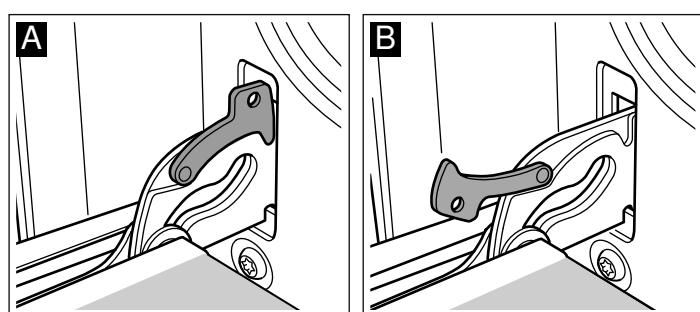


Аспалы элементтерді өзара ауыстыруға болады. В суретінде 1 және 2 деңгейлері төменде, ал 3, 4 және 5 деңгейлері жоғарыда орналасқына назар аударыңыз.

Духовка шкафының есігін алу және орнату

Тазалау және демонтаждау үшін духовка шкафының есігін алуға болады.

Есіктің әр топасы бұғаттау інтірегімен жабдықталған. Бұғаттау інтіректері орнатулы кезде (A суреті), духовка шкафының есігі бұғаттаулы болады. Оны алу мүмкін емес. Бұғаттау інтіректерін қайырса (B суреті), топсалар бұғатталады. Есікті жабу мүмкін емес болады.

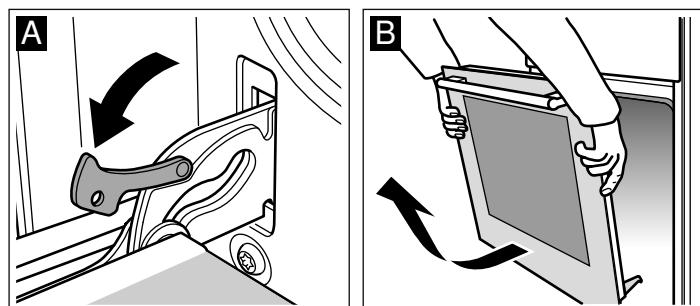


⚠ Жарақат алу қаупі бар!

Топсалар бұғатталмаса, есік тез жабылуы мүмкін. Орнату інтіректері толығымен орнатылған болуын, ал есікті алғанда толығымен қайырылған болуын қадағалаңыз.

Есікті алу

1. Духовка шкафының есігін толығымен алыңыз.
2. Оң жақтағы және сол жақтағы бұғаттау інтіректерінің екеуін де қайырыңыз (A суреті).
3. Духовка шкафының есігін соңына дейін жабыңыз. Оны екі қолмен сол жақтан және оң жақтан ұстаңыз. Тағы біраз жауып, есікті шығарыңыз (B суреті).

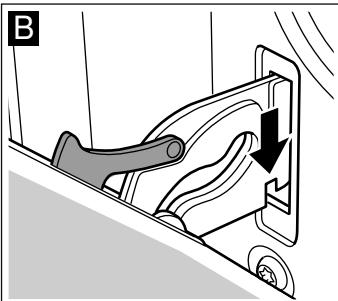
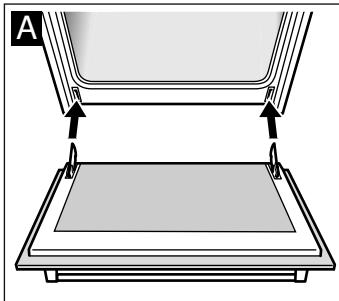


Есікті орнату

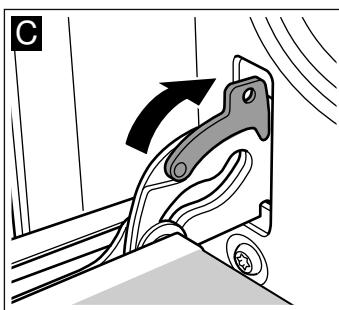
Есікті алуға кері ретпен орнатыңыз.

1. Духовка шкафының есігін топсалардың екеуді де тесіктерге тұрақтаманы орналасатында орнатыңыз (А суреті).

2. Топсадағы саңылауды екі жағынан бекіту керек (В суреті).



3. Бұғаттау інтіректерінің екеудін де жабыңыз (С суреті). Духовка шкафының есігін жабыңыз.



⚠ Жарақат алу қаупі бар!

Духовка шкафының есігі түсіп қалса немесе топса сыналанып қалса, топсаға тименіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

Есік әйнектерін шығару және орнату

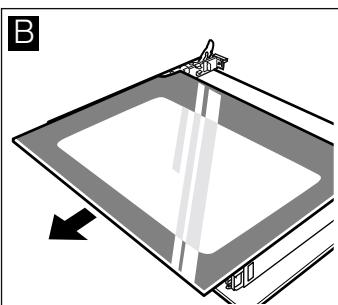
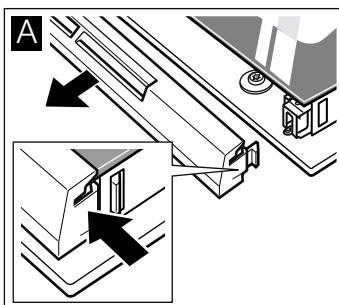
Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

Ажырату

1. Пеш есігін шешу. Ол үшін төмендегі бөлімді қараныз Пеш есігін шешу. Пеш есігін тұтқасымен төменге шүберекке қойыңыз.

2. Пеш есігінің жоғарысындағы қаптаманы алып қойыңыз. Ол үшін бармақтармен солға және онға басыңыз. Қаптаманы шығарыңыз (А суреті).

3. Жоғорыдағы әйнекті көтеріп шығарыңыз (В суреті).



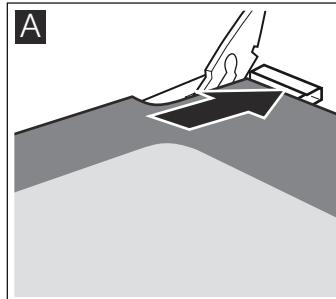
Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Орнату

1. Жоғарығы әйнекті екі жағынан ұстап артқа қисатып жылжытыңыз. Әйнекті төмен жақтың ойықтарына жылжыту керек. Тегіс беті сыртта, ал бұдыр жағы ішінде болуы керек. (А суреті).



2. Пеш есігінің жоғарысындағы қаптаманы орнатып басып қойыңыз. Шеттеріндегі ойықтар дұрыс тірелуіне көз жеткізіңіз.

3. Пеш есігін қайта орнатыңыз. Ол үшін төмендегі бөлімді қараныз Пеш есігін орнату.

Әйнектер дұрыс орнатылғаннан соң ғана пешті қайта пайдаланыңыз.

Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары

Ұзақ пісетең уақыттарда пеш есігі қызуы болуы мүмкін.

Егер кіши балаларының болса, пешті пайдалануда өте абай болу қажет.

Бұдан басқа қорғау құралы бар (қорғау торы), ол пешті тікелей басудың алдын алады. Сол арнайы жабдықты (469088) сервистік қызмет арқылы сатып алу мүмкін.

Ақаулық бар болса не істеу керек?

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

Ақаулықтар кестесі

Тамақ онша жақсы болмай шықса, Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік тарауын қараңыз. Онда тамақты өзірлеу туралы көп көнестер мен нұсқаулар табасыз.

⚠️ Ток соғу қаупі бар!

Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орынданай алады.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою/нұсқаулар
Духовка шкафы жұмыс істе мейді.	Сақтандырғыш ақаулы.	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш ақаулы емес екенін тексерініз.
	Желіде кернеу жоқ.	Асханада жарық қосылады ма және басқа тұрмыстық құрылғылар жұмыс істеп тұра, осыларды тексерініз.
Сағат индикаторы жыптылық тайды	Желіде кернеу жоқ.	Сағатты қайтадан орнатыңыз.
Духовка шкафы қыздырмайды.	Түйіспелерге шаңыңы жина луы.	Ауыстырып-косқыш тұтқаларды бірнеше рет алға-артқа бұраңыз.
Газ жанағрысы жанбайды.	Қуаттың өшүі немесе ылғалды жандыру білте рі.	Газ жанағрысын газ оттығы немесе сіріңке көмегімен жағыңыз.

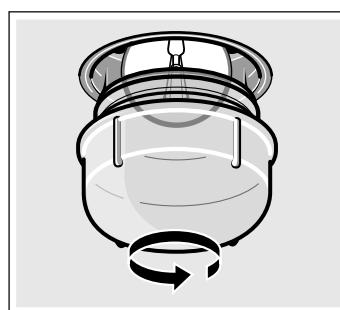
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

⚠️ Ток соғу қаупі бар!

Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшірініз.

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



3. Шамды түрі бірдей шамға ауыстырыңыз.

4. Шыны плафонды бұрап бекітініз.

5. Сүлгіні шығарып, сақтандырғышты қосыңыз.

Шыны плафон

Зақымдалған шыны плафонды ауыстыру керек. Жарамды шыны плафондарды сервистік қызметтеннемесе сатып алуға болады.

Құрылғының құрылғылары нәмірін (Е-нәмір) және зауыттық нәмірін (FD-нәмір) айтыңыз.

Сервистік қызмет

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

Өнім нәмірі және зауыттық нәмір

Сервистік қызметке қонырау шалғанда, біз сізге сапалы қызмет көрсете алуымыз үшін өнім нәмірін (E-Nr.) және зауыттық нәмірді (FD-Nr.) хабарлаңыз. Нәмірлер бар үлгілік тақтайша духовка шкафы есігінің бүйірінде орналасқан. Қажет болғанда көп уақыт іздеу үшін құрылғының деректерімен сервистік қызмет телефон нәмірін осы жерде жазу мүмкін.

E нәмірі.	Зауыттық нәмір
-----------	----------------

Сервистік қызмет ☎

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

Барлық, елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Өндірушінің тәжірибесіне сенініз. Сондықтан жөндеуді құрылғының үшін түпнұсқа қосалқы бөлшектері бар тәжірибелі мамандар орындастынына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

Мұнда духовкада пісіру, қуыру кезінде және өзірлеу бетінде тамақ өзірлегенде қуатты үнемдеу жолы және құрылғыны дұрыс лактыру жолы туралы кеңестер аласыз.

Духовкада қуатты үнемдеу

- Духовка шкафын рецептте немесе пайдалану нұсқаулығының кестелерінде көрсетілген болса фана алдын ала қыздырыныз.
- Пісіру үшін құнгірт, қара, лак жағылған немесе эмальдалған қалыптарды пайдаланыңыз. Олар жылуды есірепе жақсы сініреді.
- Бұқтыру, пісіру және қуыру кезінде есікті мүмкіндігінше сирек ашыныз.
- Бірнеше пирогты бірінен соң бірін пісірген жән. Духовка шкафы өлі жылды. Осының есебінен екінші пирогты пісіру уақыты қысқарады. Тікбұрышты пішіні бар екі пирогты қатар қоюға болады.
- Ұзақ уақыт бойы өзірлегенде духовка шкафын өшіруден 10 минут бұрын өшіруге және тамақты дайын қүйге жеткізу үшін қалдық жылуды пайдалануға болады.

Газ өзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

- Әрқашан тамақтар үшін өлшемі дұрыс көстрөлді таңдаңыз. Үлкен, аздап толтырылған көстрөл қуаттың көп мөлшерін қажет етеді.
- Әрқашан көстрөлдерді қолайлы қақпактармен жабыңыз.
- Газ жалыны көстрөлге үздіксіз тиіп тұруы керек.

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/EU электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы европалық директиваға сәйкесінан қарастырылған.

Бұл директива Еуропалық Одақ шенберінде есік құрылғыларды қайтару және утилизациялау төртібін қамтамасыз етеді.

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 ен қолайлы екенин көрсетеміз. Қандай құралдарды пайдалану және оларды қандай деңгейге орнату көректігі туралы ақпарат аласыз. Сіз ыдыс және тамақты өзірлеу туралы кеңестер аласыз.

Нұсқаулар

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

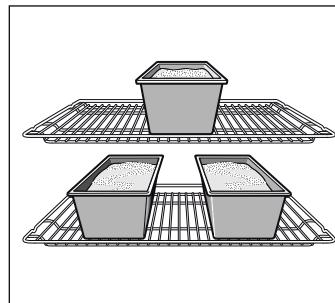
Өмбебап таба: 3-денгей

Пісіруге арналған таба: 1-денгей

Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірілген нан міндетті түрде бір уақытта дайын болмайды.

Кестелерде тамақтарды өзірлеу туралы көп ұсыныстар табасыз.

Бір уақытта 3 тікбұрышты қалыптарда пісірсөніз, оларда суретте көрсетілгенде торларда орналастырыңыз.



Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған құнгірт металл қалыптар ен 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 көдімгі қалыптардан кішірек болады. Сондықтан олар үшін қамырдың мөлшері мен рецептура аздал 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 мәндер ауқымы көрсетіледі. Алдымен ен аз мәнді орнатыңыз. Төмендегі температурада қызартудың біркелкілігі көбірек болады. Қажет болса, келесі ретте жоғарырақ температуралы орнатыңыз.

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

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуга болады.

Пирогтар және пісірілген нан

Бір деңгейде пісіру

Пирогтарды ен дұрысы Жоғарғы/төменгі қызу режимінде пісіру керек.

Пісіру үшін 3D ыстық ауа режимін пайдаланыңыз, құралдар үшін келесі деңгейлерді пайдаланыңыз:

- Қалыптағы пирогтар: 2-денгей
- Табадағы пирогтар: 3-денгей

Бірнеше деңгейде пісіру

3D ыстық ауа режимін пайдаланыңыз.

2 деңгейде пісіру кезіндегі орнату деңгейлері:

- Өмбебап таба: 3-денгей
- Пісіруге арналған таба: 1-денгей

3-денгейде пісіру кезіндегі орнату деңгейлері:

- Пісіруге арналған таба: 5-денгей

Қалыптағы пирог	Қалып	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Май мен сүтке иленген пирог, кәдімгі	«Шенбер» қалпы/тікбұрышты қалып	2		160-180	40-50
	3 тікбұрышты қалып	3+1		140-160	60-80
Май мен сүтке иленген пирог, жұқа	«Шенбер» қалпы/тікбұрышты қалып	2		150-170	60-70
Шелпен нандар, май мен сүтке иленген қамыр	Жеміс пирогына арналған қалып	2		150-170	20-30
Жұқа жеміс пирогы, май мен сүтке иленген қамыр	Алынбалы/тостаған тәрізді қалып	2		160-180	50-60
Бисквиттік торттар	Алынбалы қалып	2		160-180	30-40
Бүйірлөрі үгілмелі қамырдан жасалған шелпек наң	Алынбалы қалып	1		170-190	25-35
Жеміс немесе сүзбе торты, үгілмелі қамырдан жасалған шелпек нандар*	Алынбалы қалып	1		170-190	70-90
Швейцариялық пирог	Пицца қалыбы	1		220-240	35-45
Татымды пирогтар (мысалы, пісірілген крем қосылған пирогтар/пияз пирогы)*	Алынбалы қалып	1		180-200	50-60
Пицца, жұқа қамыр, салындысы аз (алдын ала қыздыру)	Пицца қалыбы	1		250-270	10-15

* Пирогты духовкада шамамен 20 минут салқындауға қалдырыңыз.

Табадағы пирогтар	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Үсті құрғақ май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Пісіруге арналған таба	2		170-190	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		150-170	35-45
Май мен сүтке иленген немесе ашытқан қамыр, шырынды салындысы бар, жемістер	Әмбебап таба	3		160-180	40-50
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		150-170	50-60
Швейцариялық пирог	Әмбебап таба	2		210-230	40-50
Бисквитті рулет (алдын ала қыздыру)	Пісіруге арналған таба	2		190-210	15-20
500 г үннан, ашытқан қамырдан жасалған бұрама наң	Пісіруге арналған таба	2		160-180	30-40
500 г үннан жасалған рождестволық кекс	Пісіруге арналған таба	3		160-180	60-70
1 кг үннан жасалған рождестволық кекс	Пісіруге арналған таба	3		150-170	90-100
Штрудель, тәтті	Әмбебап таба	2		180-200	55-65
Бёрек	Әмбебап таба	2		180-200	40-50
Пицца	Пісіруге арналған таба	2		220-240	15-25
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		180-200	35-45

Шағын печенье	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Печенье	Пісіруге арналған таба	3		140-160	15-25
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		130-150	25-35
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1		130-150	30-40
Үгілмелі печенье (алдын ала қыздыру)	Пісіруге арналған таба	3		140-150	30-40
	Пісіруге арналған таба	3		140-150	30-40
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		140-150	30-45
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1		130-140	35-50

Шағын печене	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Бадам печенесі	Пісіруге арналған таба	2	<input type="checkbox"/>	110-130	30-40
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	100-120	35-45
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	100-120	40-50
Безе	Пісіруге арналған таба	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	130-150
Қайнатылған қамырдан пісріл ген нан	Пісіруге арналған таба	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Қабат-қабат қамырдан пісрілген нан	Пісіруге арналған таба	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	25-35
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	35-45
Ашытқан қамырдан пісрілген нан	Пісіруге арналған таба	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35

Нан және шағын бөлкелер

Басқа нұсқаулар болмаса, нанды пісіру үшін духовка шкафын міндетті түрде қыздырыңыз.

Ұстық духовка шкафына ешқашан су құйманыз.

2 денгейде пісрігендеге әрқашан пісіру табасының үстінен әмбебап табаны қойыңыз.

Нан және шағын бөлкелер	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
1,2 кг үннан жасалған ашытқан нан	Әмбебап таба	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	35-45
1,2 кг үннан жасалған ашыған қамырдан жасалған нан	Әмбебап таба	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				200	40-50
Шағын бөлкелер (алдын ала қыздырысыз)	Пісіруге арналған таба	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Ашытқан қамырдан жасалған тәтті шағын бөлкелер	Пісіруге арналған таба	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
				Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1 <input checked="" type="checkbox"/> 160-180 20-30

Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептініз бойынша пісіргініз келеді.	Пісірлген нан кестесіндегі үқсас пісірлген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтүінен 10 минут бұрын пирогты ен биік жерінде ағаш таяқшамен тесініз. Қамыр таяқшага жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырак сүйкіткіш қосының 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 күнгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырак температуралы орнатыңыз және пирогты аздал үзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғак.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаныз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырының немесе бір алкогольдық сусының құйыныз. Келесі рет 10 градус көбірек температуралы таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірлген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырак сүйкіткіш қосының және төменірек температурада аздал үзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шелпек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себініз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірлген нан біркелкі қызармайды.	Аздал төменірек температуралы орнатыңыз, сонда пісірлген нан біркелкі қызарады. Нәзік пісірлген нанды бірінші денгейде Жоғарғы-/төменгі қыздыру <input type="checkbox"/> режимінде пісіріңіз. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесініз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір денгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, теренірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бүйімдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісірілп жатқан бүйімдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.

Сіз бірнеше деңгейде пісірдіңіз. Жоғарғы табада пісірлген нан төмендегіден

Бірнеше деңгейде пісіру үшін әрқашан 3D ыстық ауа режимін пайдаланыңыз. Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірлген нан міндепті түрде бір уақытта дайын болмайды.

Шырынды пирогтарды пісіру кезінде кон денсаат 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.

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

Қуыру үшін әмальдалған ыдысты пайдаланғанда, міндепті түрде азғантай сұйықтық қосыныз.

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

Кестелердегі акпарат:

Қақпағы жоқ ыдыс = ашық

Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз.

Ыстық шыны ыдысты құрғак қойышқа қойыңыз. Қойыш ылғалды немесе суық болса, шыны сынуы мүмкін.

Қуыру

Майсыз етке азғантай сұйықтық қосыныз. Үдыстың түбін қалыпты үшін 1/2 см су қабатымен жабу керек.

Қуырган кезде жеткілікті сұйықтық мөлшерін қосыңыз. Үдыс түбін қалыпты 1 - 2 см су қабатымен жабу керек.

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

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

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C, гриль режимі түріндегі уақыт
Сиыр еті					
Бұқтырылған сиыр еті	1,0 кг	жабық	2		200-220 120
	1,5 кг		2		190-210 140
	2,0 кг		2		180-200 160
Сиыр етінің субесі, орташа қуырылған	1,0 кг	ашық	2		210-230 70
	1,5 кг		2		200-220 80
Ростбиф, орташа қуырылған	1,0 кг	ашық	1		210-230 50
Стейктер, орташа, қалыпты 3 см		Top	5		3 15
Бұзау еті					
Бұзау етінен жасалған қуырдақ	1,0 кг	ашық	2		190-210 100
	2,0 кг		2		170-190 120
Шошқа еті					
Терісіз қуырдақ (мысалы, мойын)	1,0 кг	ашық	1		200-220 100
	1,5 кг		1		190-210 140
	2,0 кг		1		180-200 160
Тері бар қуырдақ (мысалы, жауырын)	1,0 кг	ашық	1		200-220 120
	1,5 кг		1		190-210 150
	2,0 кг		1		180-200 180
Сүйектегі сүрленген төс	1,0 кг	жабық	2		210-230 70

Грильде әзірлеу

Грильде әзірлемей түрүп жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қызыдырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде әзірлеңіз.

Мүмкіндігінше қалыпты үшін әзірлемей түрүп жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қызыдырыңыз.

Стейктерді грильде әзірлегеннен кейін фана түзданыңыз.

Грильге арналған бөліктерді тікелей торға қойыңыз. Жеке бөліктер тордың ортасына қойса ен жақсы болып шығады.

Бұған қосымша, әмбебап табаны 1-денгейге қойыңыз. Ет сөлі соған ағады және духовка шкафы тазарақ болады.

Грильде әзірлегендеге табаны немесе әмбебап табаны 4 немесе 5 денгейнде орнатыңыз. Қатты қызандықтан ол деформацияланыу және шыгарғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкін.

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

Ет

Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.

Қуырдақ дайын болғанда, оны тағы 10 минутқа өшірілген, жабық духовка шкафында калдыру керек. Сонда сөл етке жақсырақ сінеді.

Әзірлеуді аяқтағанда етті фольгаға орап, 10 минутқа духовка шкафында қалдырыңыз.

Терісі бар шошқа етінен қуырдақ әзірлегендеге, теріде айқас тілік жасап, ыдысқа алдымен терісін төмен қаратып салыңыз.

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С, гриль режимі түріндегі уақыт
Кой еті					
Сүйегі жоқ қой аяғы, орташа күшірлігін	1,5 кг	ашық	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170 120
Фарш					
Ет рулеті	500 г еттен	ашық	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190 70
Шағын шұжықтар					
Шағын шұжықтар		Top	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3 15

Құс

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

Алдымен торға бүтін құсты төсін тәмен қаратып салыңыз.
Белгіленген уақыт ½ өткеннен кейін аударыңыз.

Уақыттың жартысы өткендегі құырылған бөліктерді, құркетауық шағын рулеттерін немесе құркетауық төсін аудару керек. Уақыт ½ өткендегі құс бөліктерін аударыңыз.

Үйректің және қаздың қанаттарының астындағы теріні тесініз.
Сонда май аға алады.

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

Құс	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С	Минуттар түріндегі уақыт
Тауық, тұтас	1,2 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Семіз тауық, тұтас	1,6 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Тауық, жартыға кесілген	шамамен 500 г	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Тауық бөліктері	шамамен 300 г	Top	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Үйрек, тұтас	2,0 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Қаз, тұтас	3,5-4,0 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	110-130
Жас құркетауық, тұтас	3,0 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Құркетауықтың сан еттері	1,0 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100

Балық

Уақыт өткеннен кейін балық бөліктерін ½ аударыңыз.

Бүтін балықты аудару қажет емес. Балықтың ыдысқа қарының тәмен қаратып, арқадағы жұзбеканатын жоғары қаратып салып,

духовка шкафына қойыңыз. Балық аударылып кетпеуді үшін қарынға картопты немесе ыстыққа төзімді ыдысты қойыңыз.

Тікелей торда қуырсаныз, әмбебап табаны 1-денгейге қойыңыз.
Сұйықтық соған ағады және духовка шкафы тараза болады.

Балық	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С, гриль режимі түріндегі уақыт
Балық, тұтас	шамамен 300 г	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	3 20-25
	1,0 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200 45-50
	1,5 кг	Top	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190 50-60
Балық котлеті, қалыңдығы 3 см		Top	3	<input checked="" type="checkbox"/>	2 20-25

Қуыру және грильде әзірлеу туралы көнестер

Кестеде қуырдақ салмағының мәндері жоқ.

Ен жақын женілірек салмақ параметрлерін таңдаңыз және көрсетілген әзірлеу уақытын арттырыңыз.

Қуырдақ дайын ба, соны тексергініз келеді.

Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен дәмін көрініз. Қасықпен қуырдақты басыңыз. Егер қатты болса, онда ол дайын. Егер қасықпен басылса, онда оны тағы қуыру керек.

Қуырдақ тым құнгірт, ал қабықшаның кейір жерлері күйіп қалған.

Реттеу денгейін және температуралы тексеріңіз.

Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, ал соус

Келесі рет өлшемі кішірек ыдысты таңдаңыз немесе көбірек сұйықтық қосыңыз.

Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, бірақ соус тым ашық түсті және сұы көп.

Келесі рет өлшемі үлкенірек ыдысты таңдаңыз немесе азырақ сұйықтық қосыңыз.

Қуырдақты әзірлеу кезінде бұ пайда болады.

Бұл қалыпты және физика зандарына 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 қуырсаныз, әмбебап табаны 1-денгейге қойыңыз.
Духовка шкафы тазарақ болып қалады.

Үйдисти әрқашан торға қойыңыз.

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

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Көмештер					
Тәтті көмеш	Көмеш қалыбы	2		180-200	40-50
Макарон көмеші	Көмеш қалыбы	2		210-230	30-40
Гратен					
Картоп гратені, шикі ингредиенттер, ен үлкен биіктігі 4 см	1 көмеш қалыбы	2		160-180	60-80
	2 көмеш қалыбы	1+3		150-170	65-85
Тост					
Тосттарды пісіру, 4 дана	Тор	4		160-170	10-15
Тосттарды пісіру, 12 дана	Тор	4		160-170	15-20

Дайын өнімдер

Өндірушінің орамадағы нұсқауларын орындаңыз.

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

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

Тамақ	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C, гриль режимі түріндегі уақыт
Пицца, терен қатырылған				
Шелпек наны жүқа пицца	Әмбебап таба	2		190-210
	Әмбебап таба + тор	3+1		180-200
Шелпек наны қалың пицца				
Шелпек наны қалың пицца	Әмбебап таба	2		170-190
	Әмбебап таба + тор	3+1		170-190
Багет пиццасы				
Багет пиццасы	Әмбебап таба	3		170-190
Минипицца				
Минипицца	Әмбебап таба	3		180-200
Пицца, салқындытылған, алдын ала қыздыру	Әмбебап таба	1		180-200
Картоп өнімдері, терен қатырылған				
Фри картобы	Әмбебап таба	3		190-210
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		180-200
Крокеттер				
Крокеттер	Әмбебап таба	3		190-210
Құрылған картоп, ішіне фарш салынған картоп	Әмбебап таба	3		190-210
Нан-тоқаш өнімдері, терен қатырылған				
Бөлке, багет	Әмбебап таба	3		190-210
Бұрама тоқаштар (қамырдан жасалған майда бұйымдар)	Әмбебап таба	3		200-220
Нан-тоқаш өнімдері, дайын				
Қыздырып жаңартуға арналған бөлкелер немесе багеттер	Әмбебап таба	3		190-210
	Әмбебап таба + тор	3+1		160-180
Жартылай фабрикаттар, терен қатырылған				
Балық таяқшалары	Әмбебап таба	2		200-220
Тауықтан жасалған таяқшалар және нагетстер	Әмбебап таба	3		190-210
Штрудель, терен қатырылған				
Штрудель	Әмбебап таба	3		190-210
				30-40

Арнайы тамақтар

3D ыстық ауа режимімен бірге төмөн температуралы пайдаланғанда нәзік йогуртта, жұмысқа ашытқан қамыр да жақсы болып шығады.

Ен алдымен құралдарды, аспалы торларды және телескоптық бағыттаушыларды шығарыңыз.

Йогуртты әзірлеу

1. 1 литр сүтті (майлылығы 3,5 %) қайнатыңыз және 40 °C температурасына дейін салқындастыңыз.

2. 150 г йогурт (тоңазытқыш температурасы) қосыңыз.

3. Тостағандарға немесе твист бангаларға құйып, тағамдық пленкаден жабыңыз.

4. Жұмыс камерасын нұсқауларға сай қыздырыңыз.

5. Тостағандарды/банкаларды жұмыс камерасының тубіне қойып, нұсқауларға сай дайындыққа дейін жеткізіңіз.

Ашытқан қамырдың көтерілуі

1. Ашытқан қамырды өдettегі рецепт бойынша дайындаңыз, ыстыққа төзімді керамикалық ыдысқа салыңыз да, жабыңыз.

2. Жұмыс камерасын нұсқауларға сай қыздырыңыз.

3. Духовка шкафын өшіріп, қамырды жұмыс камерасына көтерілуге қойыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
Йогурт	Тостағандар немесе твист банка ларды	жұмыс каме расының тубіне қой ыңыз		50 °C температурасына дейін қыздыру 50 °C
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Ыстыққа төзімді ыдыс	жұмыс каме расының тубіне қойыңыз		50 °C температурасына дейін қыздыру 5-10 мин. 20-30 мин. Құрылғыны өшіріп, ашытқан қамырды жұмыс камерасына қойыңыз

Еріту

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты.

Құсты төрелкеге төсімен салыңыз.

Қатырылған өнімдер	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C
мысалы, қаймақты торттар, сарымайлы кремдік торттар, шоколад немесе қанттық глазурьды торттар, жемістер, тауық, шұжық пен ет, наан, тоқаштар, пирог және басқа бүйімдар	Тор	2		Температура реттегіші бел сенді болып қалады

Құрғату

3D ыстық ауа режимінде құрғату үшін тамаша жарайды.

Әмбебап табага қағаз немесе пергамент қағазын төсөніз.

Өте шырынды көкөністерді және жемістерді бірнеше рет аудару керек.

Құрғатудан кейін дайын көкөністерді немесе жемістерді бірден қағаздан алыңыз.

Тек бүлінбеген жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз, оларды мұқият жуынды.

Оларды жақсылап сүртіңіз немесе құрғатыңыз.

Жемістер мен шөптер	Құралдар	Денгей	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
600 г дәңгелек алма	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °C	шамамен 5 сағ.
800 г алмұрт бөліктөрі	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 резенке сақиналар таза және ақаусыз болуы керек. Банкалардың көлемі мүмкіндігінше бірдей болуы керек. Кестелерде көлтірілген мәндер дәңгелек бір литрлік банкалар үшін дұрыс.

Дайындау

1. Банкаларды толтырыңыз, бірақ ернеулеріне дейін емес.

2. Банкалардың ернеулерін сүртіңіз, олар таза болуы керек.

3. Әр банкага резенке сақинаны және қақпакты қойыңыз.

4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қойманыз.

Реттей

1. Әмбебап табаны 2-денгейге орнатыңыз. Банкаларды бір-біріне тимейтіндей орнатыңыз.

2. Әмбебап табага 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 өшірініз.

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

Бір литрлік банкалардағы жемістер

Көпіршіктер пайда болғаннан Қосымша қыздыру кейін		
Алма, қарақат, құлпынай	өшіру	шамамен 25 минут
Шие, өрік, шабдалы, қарпыған	өшіру	шамамен 30 минут
Алма езбесі, алмұрт, алқоры	өшіру	шамамен 35 минут

Кекеністер

Банкаларда көпіршіктер пайда бола бастай сала температуралы қайтадан 120 °C деңгейінен 140 °C деңгейіне орнатыныз. Бұл

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

Салқын судағы, бір литрлік банкалардағы кекеністер

Көпіршіктер пайда болғаннан Қосымша қыздыру кейін		
Қияр	-	шамамен 35 минут
Қызылша	шамамен 35 минут	шамамен 30 минут
Брюссель орамжапырағы	шамамен 45 минут	шамамен 30 минут
Лобия, колъраби, қызыл қауданды орамжапырақ	шамамен 60 минут	шамамен 30 минут
Бүршак	шамамен 70 минут	шамамен 30 минут

Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

Үстік қаналарды 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 (кеқстерде, печеньеде).

Құрамында акриламид бар тамақты өзірлеу туралы кеңестер

Жалпы мәліметтер

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

Пісіру

Жогарғы/төменгі ыстық макс. 200 °C.

3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 180 °C.

Печенье

Жогарғы/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 құргап кетпеуі үшін табада кемінде 400 г пісіріңіз

Тамақты тексеру

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

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

Пісіру

Бір уақытта 2 деңгейде пісіргендеге:

Әрқашан көдімгі табаның үстіне әмбебап табаны қойыныз.

Бір уақытта 3 деңгейде пісіргендеге:

Әмбебап табаны ортасына қойыныз.

Пісіру:

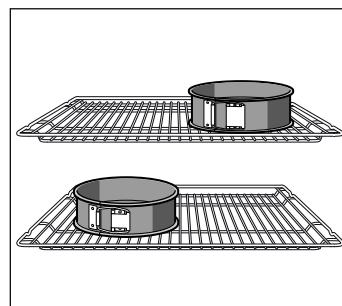
Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірілген нан міндепті түрде бір уақытта дайын болмайды.

1 деңгейдегі жабық алма пирогы:

Күнгірт алынбалы қалыптарды бір бірінің жаңына шахматтық тәртіппен қойыныз.

2 деңгейдегі жабық алма пирогы:

Күнгірт алынбалы қалыптарды бір бірінің үстіне шахматтық тәртіппен қойыныз, суретті қаранды.



Ақ қаңылтырдан жасалған алынбалы қалыптардағы пирогтар: 1 деңгейде пісіргендеге Жоғарғы/төменгі ыстық режимін пайдаланыныз. Алынбалы қалыптарда торға емес, әмбебап табаға қойыныз.

Нұсқау: Пісіру үшін алдымен көрсетілгеннен төменірек температураны пайдаланыныз.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түріндегі уақыт
Үгілмелі печенье (алдын ала қыздыру*)	Пісіруге арналған таба	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Пісіруге арналған таба	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Пісіруге арналған таба + әмбебап таба	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Шағын кекстер (алдын ала қыздыру*)	Пісіруге арналған таба	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Пісіруге арналған таба	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Пісіруге арналған таба + әмбебап таба	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Бисквит (алдын ала қыздыру*)	Тордағы алынбалы қалып	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
	Тордағы алынбалы қалып	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	25-40
Жабық алма пирогы	Тор + 2 алынбалы қалып Ø 20 см	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 тор + 2 алынбалы қалып Ø 20 см	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Қыздыру үшін тез қыздыруды пайдаланбаңыз.

Грильде әзірлеу

Өнімдерді тікелей торға салғанда, қосымша ретінде әмбебап табаны 1-денгейге қойыныз. Сүйіктық соған ағады және духовка шкафы тараза болады.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Денгей	Қыздыру түрі	Гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
Тосттарды қызарту Алдын ала 10 минут қыздырыныз	Тор	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Бифбургер, 12 дана* алдын ала қыздырусыз	Тор + әмбебап таба	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Уақыт өткенде ⅔ аударыныз

en Table of contents

Important safety information.....	64	After-sales service	81
Causes of damage.....	67	E number and FD number.....	81
Damage to the oven	67	Energy and environment tips.....	81
Damage to the plinth drawer	67	Saving energy with your oven	81
Set-up, gas and electricity connection	67	Saving energy with the gas hob	81
Gas connection	67	Environmentally-friendly disposal	81
Faults in the gas installation/smell of gas	67	Tested for you in our cooking studio.....	82
Moving the appliance by the gas line or door handle	67	Cakes and pastries.....	82
Electrical connection	68	Baking tips.....	84
Levelling the cooker	68	Meat, poultry, fish	84
Wall fixing	68	Tips for roasting and grilling	86
Setting up the appliance	68	Bakes, gratins, toast with toppings	86
Measures to be noted during transport	68	Preprepared products.....	86
Your new cooker	69	Special dishes	87
General information.....	69	Defrosting	87
Cooking area	69	Drying	89
The oven	70	Preserving	89
The cooking compartment.....	70	Acrylamide in foodstuffs	90
Oven door - Additional safety precautions	71	Test dishes.....	90
Your accessories.....	71	Baking	90
Inserting accessories.....	71	Grilling	91
Optional accessories	71		
After-sales service products	72		
Before using the oven for the first time	73		
Setting the clock	73		
Heating up the oven	73		
Heating up the hotplate	73		
Cleaning the accessories	73		
Advance cleaning of burner cup and cap	73		
Suitable pans	73		
Precautions for use	73		
Setting the hob	74		
Igniting the gas burners.....	74		
Setting procedure for the electric hotplate.....	74		
Important information about your electric hotplate	74		
Table - Cooking	75		
Setting the oven	75		
Types of heating and temperature	75		
If the oven is to switch off automatically	75		
If the oven is to switch on and off automatically	76		
Rapid heating	76		
Setting the clock.....	76		
Setting the timer	77		
Childproof lock	77		
Oven.....	77		
Care and cleaning	77		
Upper glass cover	77		
Cleaning agents	78		
Detaching and refitting the rails.....	79		
Detaching and attaching the oven door.....	79		
Removing and refitting the door panels.....	80		
Oven door - Additional safety precautions	80		
Troubleshooting	80		
Malfunction table	80		
Replacing the bulb in the oven ceiling light	81		
Glass cover	81		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop 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.

These instructions are only valid if the appropriate country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Appliance category: Category 1

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

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to a different type of gas. The appliance must be installed (electric and gas connections) in accordance with the instruction and installation manual. An incorrect connection or incorrect settings may lead to serious accidents and damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage of this kind. The appliance's warranty becomes void.

Caution: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Caution: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

This appliance is not designed for operation with an external timer or by remote control.

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!

- 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.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue

in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.

- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

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.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the

surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.

- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away from the appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

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!

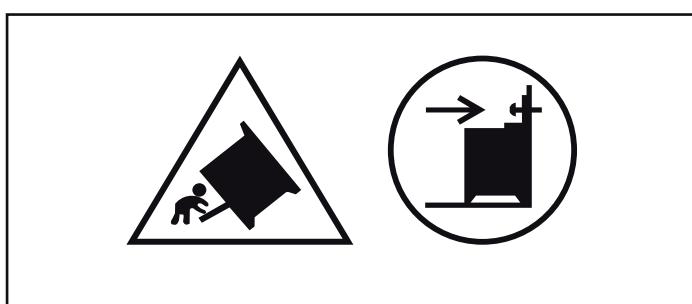
- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

Risk of tipping!



Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

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.

Risk of fire!

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

Risk of burns!

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Only use pots and pans with an even base.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the top cover is not closed when the oven is started up.

Damage to the oven

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.

Set-up, gas and electricity connection

Gas connection

Installation must only be performed by an approved expert or a licensed after-sales service engineer in accordance with the instructions specified under "Gas connection and conversion to a different gas type".

For the licensed expert or after-sales service

Caution!

- The setting conditions for this appliance are specified on the rating plate on the back of the appliance. The gas type set in the factory is marked with an asterisk (*).
- Before setting up the appliance, check the grid access conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the gas setting of the appliance meets these conditions. If the appliance settings have to be changed, follow the instructions in the section "Gas connection and conversion to a different gas type".
- This appliance is not connected to a waste gas main. It must be connected and commissioned in accordance with the installation conditions. Do not connect the appliance to a waste gas main. All ventilation regulations must be observed.
- The gas connection must be made via a fixed, i.e. not mobile connection (gas line) or via a safety hose.
- If using the safety hose, ensure that the hose is not trapped or crushed. The hose must not come into contact with hot surfaces.
- The gas line (gas pipe or safety hose) can be connected to the right or left-hand side of the appliance. The connection must have an easily accessible locking device.

Safety information

The nominal operating pressure of the appliance is:

For natural gas (G20) 20 mBar, for LPG (G30) 30 mBar, for LPG (G31) 37 mBar. The appliance must be operated at these pressure values. All data on the rating plate of your appliance relates to these pressure values. The manufacturer is not responsible for results, performance or any risk caused by operating the appliance at different values.

If the gas pressure in your gas supply grid!

for natural gas (G20) is higher than 25 mBar, for LPG (G30) is higher than 36 mBar, for LPG (G31) is higher than 45 mBar, you must use your appliance in connection with a suitable gas regulator, for safety reasons. Connection, maintenance and configuration of the gas regulator must be performed by an authorised installation expert. If you do not know the gas pressure in your gas supply grid, please ask your local supply grid operator.

Faults in the gas installation/smell of gas

If you notice a smell of gas or faults in the gas installation, you must

- immediately shut off the gas supply and/or close the gas cylinder valve
- immediately extinguish all naked flames and cigarettes
- switch off electrical appliances and lights
- open windows and ventilate the room
- call the after-sales service or the gas supplier

Moving the appliance by the gas line or door handle

Do not move the appliance while holding the gas line; the gas pipe could be damaged. There is a risk of a gas leak! Do not move the appliance while holding it by the door handle. The door hinges and door handle could be damaged.

Electrical connection

Caution!

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.
- 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.

For the after-sales service

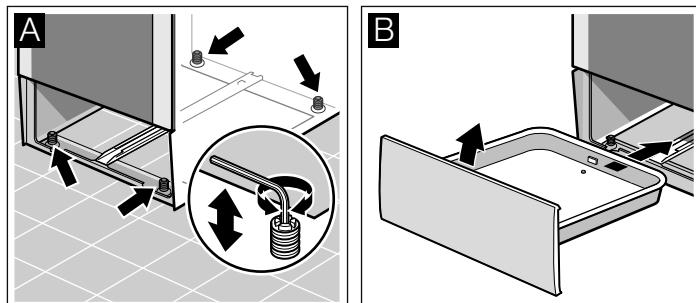
Caution!

- The appliance must be connected in accordance with the data on the rating plate.
- Only connect the appliance to an electrical connection that meets the applicable provisions. The socket must be easily accessible so that you can disconnect the appliance from the electricity supply if necessary.
- Please ensure the availability of a multi-pin disconnecting system.
- Never use extension cables or multiple plugs.
- For safety reasons, this appliance must only be connected to an earthed connection. If the safety earth terminal does not comply with regulations, safety against electrical hazards is not guaranteed.
- You must use a H 05 W-F type cable or equivalent for the appliance connection.

Levelling the cooker

Always place the cooker directly on the floor.

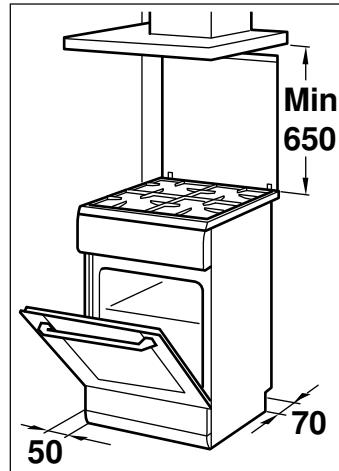
1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out.
There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



Wall fixing

To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

Setting up the appliance



- The appliance must be set up directly on the kitchen floor and in line with the specified dimensions. The appliance must not be set up on any other object.
- The distance between the top edge of the oven and the bottom edge of the extractor hood must meet the requirements of the extractor hood manufacturer.
- Ensure that the appliance is not moved again after set up. The distance from the high output burner or wok burner to the fronts of the adjacent units or the wall must be at least 50 mm.

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 glass door. Secure the door and, if available, the top cover to the appliance sides 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.

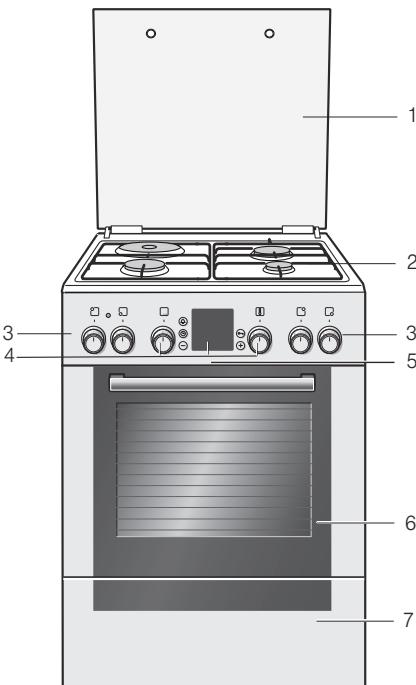
Your new cooker

Here you will learn about your new cooker. We will explain the control panel, the hob and the individual operating controls. You

will find information on the cooking compartment and the accessories.

General information

The design depends on the respective appliance model.

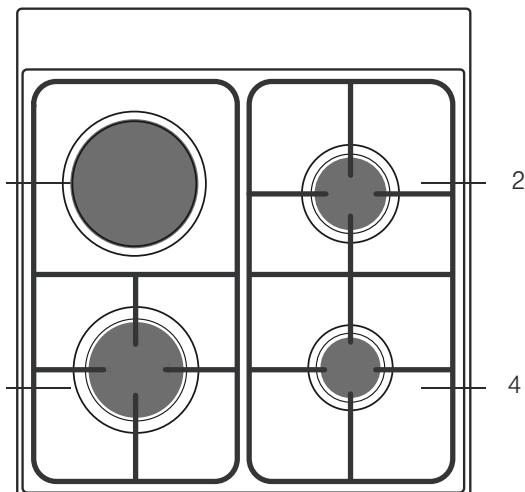


Explanations

1	Hob cover
2	Hob
3	Hotplate knob
4	Function selector, Operating switches and display panel, Temperature selector
5	Appliance cooling
6	Oven door
7	Plinth drawer

Cooking area

Here is an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



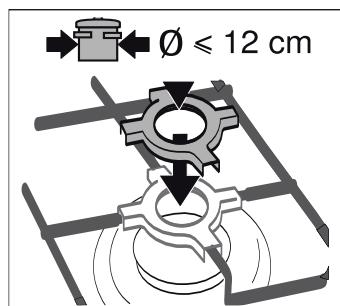
Explanations

1	Electric hotplate
2	Standard burner
3	High output burner
4	Economy burner

Electric hob, heat settings	Heat capacity	Suitable pot or pan diameter for the electric hob
1	100 W	14.5 cm
2	180 W	14.5 cm
3	260 W	14.5 cm
4	500 W	14.5 cm
5	750 W	14.5 cm
6	1000 W	14.5 cm

Pan rest for the economy burner

If you are preparing Turkish coffee on the economy burner or are using saucepans with a diameter of less than 12 cm, use the pan rest supplied with the appliance.



Place the pan rest on the rack over the economy burner.

If you are cooking with saucepans with a diameter greater than 12 cm, do not use the pan rest.

The pan rest is only designed for use with the economy burner.

Burner knob

You can adjust the heat setting of the hotplates using the four burner knobs.

Positions	Function/gas oven
○ Zero position	The oven is switched off.
★ Ignition position	Ignition position
◎ Settings area	Large flame = highest setting Economy flame = lowest setting

There is a limit stop at the end of the settings area. Do not turn the timer beyond this.

For the electric hotplate

You can use the rotary knob to set the heat output of the electric hotplate.

When you set the electric hotplate, the indicator lamp lights up.

Positions	Electric hotplate/function
○ Zero position	Cooker switched off.
1-6 Heat settings	1 = lowest setting 6 = highest setting

You can turn the hotplate knob clockwise or anti-clockwise.

The oven

Use the function selector and the temperature selector to set the oven.

Function selector

Use the function selector to select the type of heating for the oven. You can turn the function selector clockwise and anti-clockwise.

Setting	Use
○ Off position	The oven switches off.
□ Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
◎ 3D hot air*	For cakes and pastries on one to three levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.
■ Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
□ Bottom heating	For preserving, browning and the final baking stage. The heat is emitted from below.
□ Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
□ Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

Setting	Use
□ Grill, large area	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot.
□ Defrost	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the dish.
» Rapid heating	For rapid preheating of the oven without accessories.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

The light comes on in the cooking compartment when you make settings.

Temperature selector

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

Positions	Function
● Zero position	Oven not hot.
50-270 Temperature range	Temperature in °C.
1, 2, 3 Grill settings	Grill settings for the □ Grill, small area and □ Grill, large area. Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

While the oven is heating up, the temperature symbol lights up in the display. If heating is interrupted, the symbol goes out. For some settings, it does not light up.

Buttons and display

You can use the buttons to set various additional functions. You can read the values that you have set in the display.

Button	Use
⌚ Timer button	This is used to set the timer.
⌚ Clock button	This is used to set the Clock, Oven cooking time and End time.
- Minus button	Use this button to decrease the setting values.
← Key button	This is used to switch the childproof lock on and off.
+ Plus button	Use this button to increase the setting values.

The cooking compartment

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

Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on.

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.

Oven door - Additional safety precautions

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

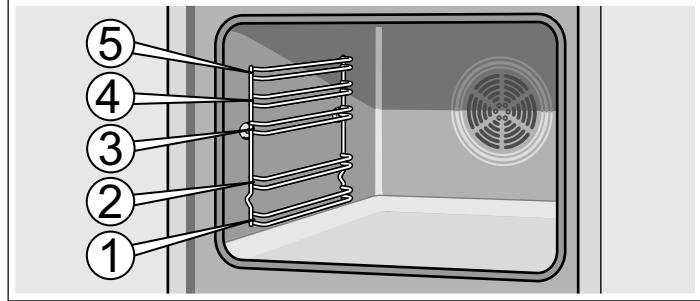
Your accessories

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.

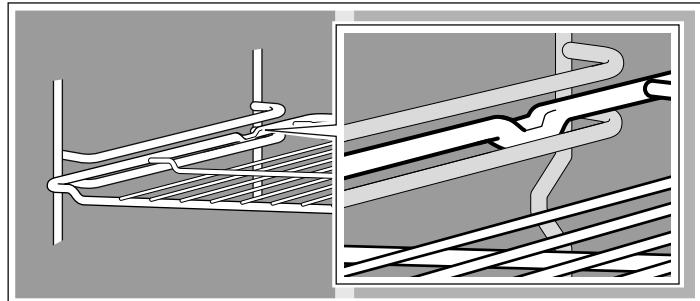
Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

When sliding the accessories into the cooking compartment, ensure that the indentation is at the back. They can only lock in place from this position.



Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

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.

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

In addition, there is a protective device (protective grid) which prevents direct contact with the oven door. You can purchase this optional accessory (469088) from the after-sales service.

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, roasts, grilling and frozen meals.

Slide the wire rack into the oven with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards ↘.



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.



Universal pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices.

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



Glass pan

Deep pan made from glass which is suitable for use in the oven. Can also be used as a serving dish.

Ideal for the preparation of meat and fish dishes.

Always use in combination with the wire rack.

To ensure even cooking, always insert the glass pan in the centre of the wire rack.

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 on purchasing accessories 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
Pizza tray	HEZ317000	Particularly good for pizza, frozen meals and round tarts. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Slide the tray in above the wire rack and proceed according to the instructions in the tables.
Insert wire rack	HEZ324000	For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.

Optional accessories	HEZ number	Function
Grill tray	HEZ325000	Used for grilling instead of the grill wire rack or used as a splatter guard to protect the oven from becoming heavily soiled. Only use the grill tray with the universal pan. Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used. The grill tray as a splash guard: the universal pan is inserted together with the grill tray under the wire rack.
Baking stone	HEZ327000	The baking stone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which require a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature.
Enamel baking tray	HEZ331003	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray with non-stick coating	HEZ331011	The baking tray is ideal for laying out cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ332003	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.
Universal pan with non-stick coating	HEZ332011	This universal pan is ideal for moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Lid for the Profi extra-deep pan	HEZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.
Profi extra-deep pan with insert wire rack	HEZ333003	Particularly suitable for preparing large quantities of food.
Pull-out rail		
3-level shelf rail	HEZ338352	With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out without them tilting. 3-level shelf rail – not suitable for appliances fitted with a rotary spit.
3-level shelf rail with stop function	HEZ338357	With the pull-out rails on level 1, 2 and 3, the accessories can be fully pulled out without tilting. The pull-out rails click into place so that baking trays can be easily inserted. The 3-level telescopic shelf with stop function is not suitable for appliances fitted with a rotary spit.
Wire rack	HEZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Glass roasting dish	HEZ915001	The glass roasting dish is suitable for pot roasts and bakes. Ideal for programmes and automatic roasting.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales

service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless-steel surfaces	Product no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven and grill cleaning gel	Product no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Product no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.
Door lock	Product no. 612594	To prevent children from opening the oven door. The locks on different types of appliance door are screwed in differently. See the information sheet supplied with the door lock.

Before using the oven for the first time

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

Setting the clock

After the oven has been connected, the \odot symbol and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the \odot button.

The time 12:00 appears in the display and the \odot symbol flashes.

2. Use the + or - button to change the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of \square Top/bottom heating at 240 °C is ideal for this purpose. Make sure that there are no remnants of packing in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set \square Top/bottom heating.

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. Turn the function selector and temperature selector to the off position.

Heating up the hotplate

To remove the new appliance smell, heat up the hotplate without a saucepan at the highest level for 3 minutes.

Cleaning the accessories

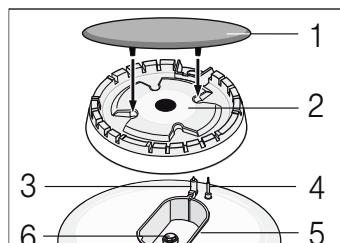
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Advance cleaning of burner cup and cap

Clean the burner cap (1) and cup (2) with water and washing-up liquid. Dry the individual parts carefully.

Place the burner cup and cap back on the burner shell (5). Ensure that the igniter (3) and flame safety pin (4) are not damaged.

The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



Suitable pans

Burner/electric hotplate	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
Wok burner** 3.6 kW	24 cm	28 cm
Economy burner 3kW	24 cm	28 cm
Standard burner 1.7 kW	18 cm	24 cm
Economy burner 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (for models with an electric hotplate)

** Option (for models with a wok burner)

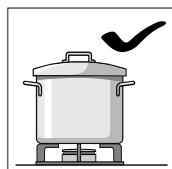
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



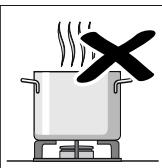
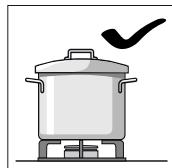
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

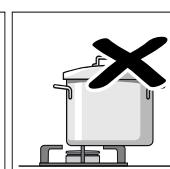
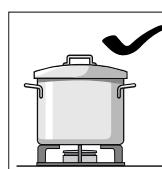


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

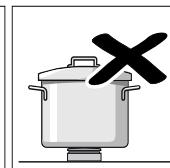
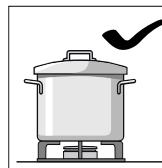
Only use pans with a thick, flat base.



Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.

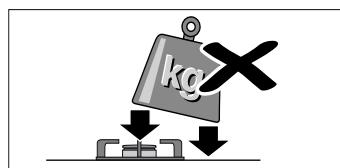


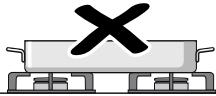
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.

Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.





Never use two burners or heat sources to heat one single pan.

Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

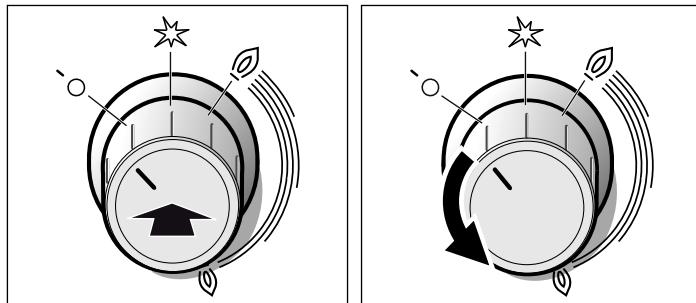
Setting the hob

Your hob is equipped with three gas burners and one hotplate. The following information explains how to light the gas burners and set the hotplate.

Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly over the burner cup. Openings on the burner cup are always unobstructed. All parts must be dry.

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Turn the knob for the desired burner anti-clockwise to the ignition position . Ignition begins.
3. Press and hold the burner knob for 1-3 seconds. The gas burner ignites.



The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.

4. Set the desired flame size. Between setting  Off and setting  large and  small flame.
5. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
6. To end the cooking process: Turn the burner knob  clockwise to the Off position.

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

Caution!

If after switching the oven off you turn the burner knob while the oven is still hot, gas will escape. If you do not turn the knob to the ignition position , the gas supply will be interrupted after 60 seconds.

The gas burner does not ignite

If there is a power cut or if the ignition plugs are damp, you can light the gas burners with a gas lighter or a match.

Setting procedure for the electric hotplate

Set the heat setting using the hotplate knob for the required hotplate.

Proceed as follows:

1. Open the top cooker cover. The cover must always be open during operation.
2. Turn the hotplate knob anti-clockwise to the required heat setting (1-6).
3. The hotplate is 145 mm in diameter. You can now begin preparing your food. Only use pans with a flat base. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the hotplate.
4. To switch off, turn the hotplate knob to position 0 (off).

Heat setting 1 = lowest output

Heat setting 6 = highest output

Type of heating	1 or 2	Depending on amount
Baking	6	Start the cooking process
	2	Continue the cooking process, setting high or low as required
Roasting	6	Heat the oilStart the frying process
	4	Continue the frying process

The indicator lamp lights up when the electric hotplate is switched on.

Caution!

The electric hotplate cannot be switched on if the function selector is set. If the function selector is set when the electric hotplate is switched on, the power supply to the electric hotplate is cut.

Important information about your electric hotplate

If the diameter of the pot or pan base is not the same as that of the hotplate or if the pan base is not flat, energy will be used unnecessarily. Any overflowing liquid will burn on and leave stains that are difficult to remove.

Make sure that the pot or pan base is dry.

The electric hotplate must not be switched on if there is no pan on it.

Due to the effects of heat, the metallic hotplate ring will discolour over time. You can remove this discolouration by cleaning the hotplate ring using the rough side of a sponge and a cleaning agent. When cleaning, make sure that the sponge does not come into contact with the hotplate.

Residual heat will still be present when the hotplate is switched off. Keep children away from the appliance.

Make sure that the rotary knob for the hotplate is switched off following a power cut.

Table - Cooking

Select the right saucepan size for each burner. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the burner.

Cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Minerals and vitamins are very quickly destroyed during cooking. Therefore, only use a little water. This will help vitamins and minerals to be retained. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Dish	Burner	Heat setting
Melting	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	small flame
Heating	Stock, tinned vegetables	Standard burner	small flame
		Electric hotplate	1-2
Heating and keeping warm	Soups	Economy burner	small flame
		Electric hotplate	1-2
Braising*	Fish	Standard burner	between large and small flame
		Electric hotplate	3-4
Braising*	Potatoes and miscellaneous vegetables, meat	Standard burner	between large and small flame
		Electric hotplate	3-4
Cooking*	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner	Large flame
		Electric hotplate	5-6
Roasting	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High output burner	between large and small flame

* If you are using a saucepan with a cover, turn the flame down as soon as it reaches boiling point.

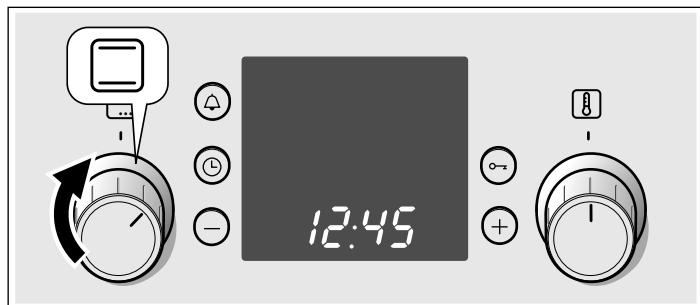
Setting the oven

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. You can select the cooking time and end time for your dish on the oven.

Types of heating and temperature

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

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.



Changing the settings

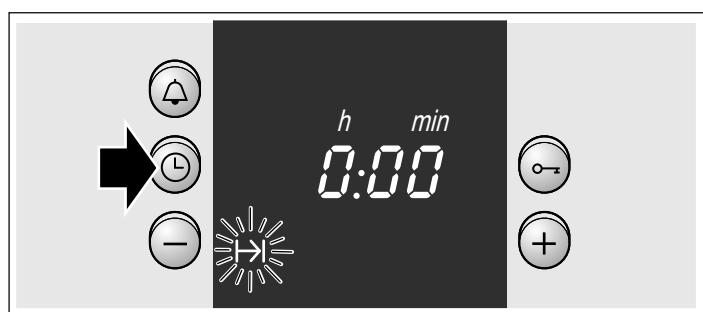
The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

If the oven is to switch off automatically

Set the cooking time for your meal.

Example in the picture: Setting for Top/bottom heating, 190 °C, cooking time of 45 minutes.

1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the Clock button.
The Cooking time symbol flashes.



The oven heats up.

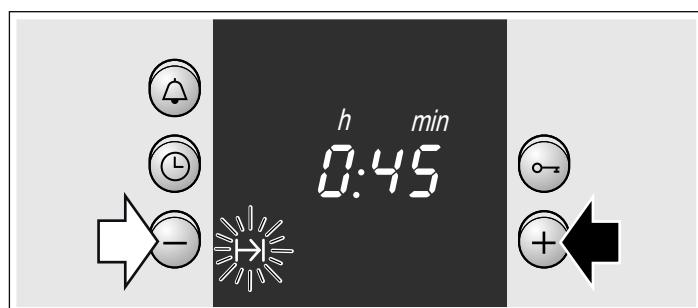
Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

4. Use the + or - button to set the cooking time.

Default value for the + button = 30 minutes

Default value for the - button = 10 minutes



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the button twice and switch off the function selector.

Changing the setting

Press the Clock button. Use the + or - button to change the cooking time.

Cancelling the setting

Press the Clock button. Press the - button until zero is shown on the display. Switch off the function selector.

Setting the cooking time if the clock is hidden

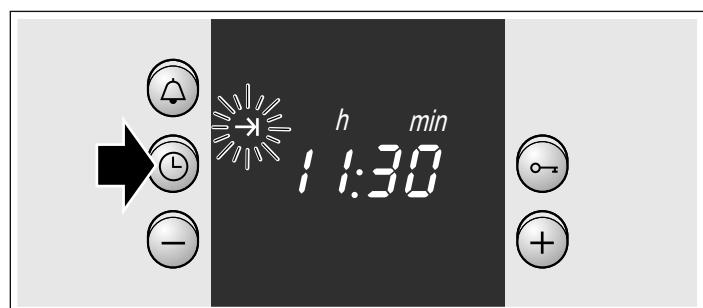
Press the Clock button twice and make your settings as described in point 4.

If the oven is to switch on and off automatically

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the cooking compartment for too long.

Example in the picture: Setting for Top/bottom heating at 190 °C. It is 10:45 . The meal takes 45 minutes to cook and should be ready at 12:45 .

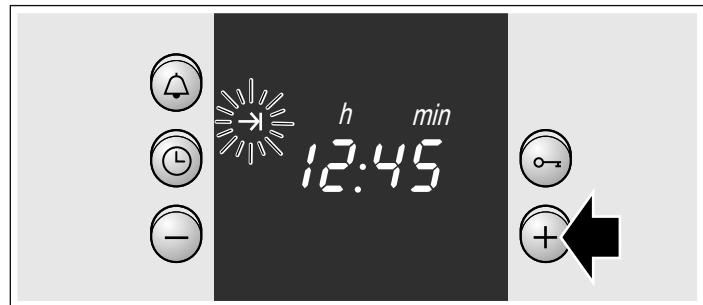
1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the Clock button.
4. Use the + or - button to set the cooking time.
5. Press the Clock button repeatedly until the End symbol flashes.
You can see in the display when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds.

The end time is shown in the display until the oven starts.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the button twice and switch off the function selector.

Note: You can make changes as long as the symbol is flashing. When the symbol lights up, the setting has been adopted.

Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the temperature selected particularly quickly.

Use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

To ensure an even cooking result, do not place your dish in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the function selector to .
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature. The symbol lights up in the display. The oven begins to heat up.

The rapid heating process is complete.

The symbol goes out in the display. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.

Setting the clock

When the appliance is connected for the first time or after a power cut, the symbol and three zeros flash in the display. Set the clock. The function selector must be switched off.

Setting procedure

1. Press the Clock button.
12.00 appears in the display and the symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.
After a few seconds, the time is saved. The symbol goes out.

Changing from summer to winter time, for example

Press the Clock button twice and change the time using the + or - button.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has a special signal. This means that you can tell whether the timer duration or the cooking time has elapsed. You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

1. Press the  Timer button.

The  symbol flashes.

2. Use the - or + button to change the timer duration.

Default value for + button = 10 minutes

Default value for - button = 5 minutes

The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. You will see the time counting down.

When the time has elapsed

A signal sounds. Press the  Timer button. The timer goes out.

Changing the timer duration

Press the  Timer button. Use the + or - button to change the time.

Cancelling the setting

Press the  Timer button. Press the - button until zero is shown on the display.

The timer and cooking time count down at the same time

Both symbols light up. You can see the timer duration counting down in the display.

To call up the  remaining cooking time,  end time or  clock:

Press the  Clock button repeatedly until the relevant symbol appears.

The value you are checking appears for several seconds on the display.

Childproof lock

Oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching the childproof lock on and off

The function selector must be switched off.

To switch on: press and hold the  key button until the  symbol appears in the display. This takes about 4 seconds.

To switch off: press and hold the  key button until the  symbol goes out.

Notes

- You can set the timer and clock at any time.
- If the childproof lock is active, it will be cancelled following a power cut.

Care and cleaning

With attentive care and cleaning, your hob and oven will retain its looks and remain in good working order for a long time. We will explain here how you should care for and clean them correctly.

Notes

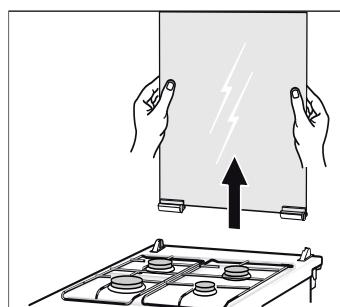
- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can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

Upper glass cover

Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.

Use glass cleaner if possible.

For cleaning, remove the top cover. To do this, hold the cover securely on both sides with both hands and pull it upwards.



If the cover hinges become loose, note the letters marked on them. The hinge with the letter R must be fitted on the right, and the hinge with the letter L must be fitted on the left.

After cleaning, re-assemble the top cover following the same procedure in reverse order.

Only close the top cover once the burners have cooled down.

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 hob do not use

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.

Stainless steel fronts Wipe the appliance with plenty of water and some washing-up liquid. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you could 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.

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

Burners and steel grid of the gas burners Do not clean in the dishwasher. Remove the wire rack and clean with a sponge, washing-up liquid and some hot water. Remove the burner cup and cover. Clean with a sponge and some hot water and washing-up liquid. Ensure that the gas outlets on the burner cups are clean and unobstructed. Brush the igniters with a small, soft brush. The gas burners only work if the igniters are clean. Remove food residue from the burner shells with some washing-up liquid and a damp cloth. Only use a little water. Water must not be allowed to enter the appliance. Ensure that the nozzle opening does not become blocked or damaged during cleaning. Dry all parts after cleaning and place the burner cover accurately on the burner cup. If the parts are not positioned accurately, it will be harder to ignite the burner. The burner covers are coated with black enamel. Due to the high temperatures, discolouration may occur. This will not impair the function of the burner. Replace the wire rack in the oven.

Electric hob (option) Clean with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. After cleaning, switch the hob on briefly to dry it. Wet hobs rust over time. Then apply a care product. Always remove spilt liquids and food residue immediately.

Metal ring of the electric hob (option) The metal ring may discolour with time. However, it is possible restore the original colour. Clean the ring with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. Do not touch the adjacent surfaces. This could become damaged.

Knobs Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Glass panel Can be cleaned with glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.

Seal Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Oven floor, ceiling and side panels Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces. Never apply to the back panel.

Glass cover on the oven light Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Accessories Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge.

Aluminium baking tray (option) Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. They could scratch the baking tray.

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

Plinth drawer (option) Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Accessories Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.

Cleaning the self-cleaning surfaces in the cooking compartment

The back wall in the cooking compartment is coated with a highly porous ceramic layer. This coating absorbs and disintegrates splashes from baking and roasting while the oven is in operation. The higher the temperature and the longer the oven is in operation, the better the result will be.

If splashes are still visible even after repeated use, proceed as follows:

1. Clean the floor, ceiling and side panels of the cooking compartment thoroughly.

2. Set  3D hot air.

■ Do not clean individual parts in the dishwasher.

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.

Caution!

- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never treat the ceramic coating with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto it, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

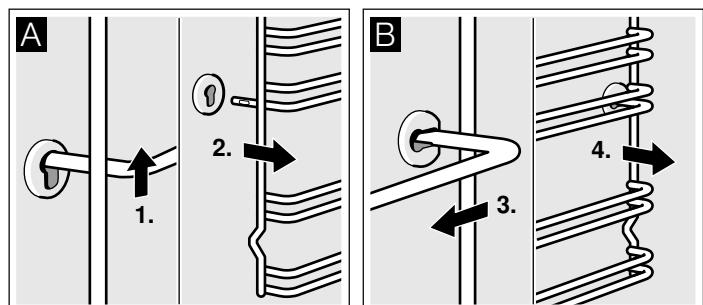
If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. Never treat the self-cleaning surfaces with a scouring pad or oven cleaner.

Detaching and refitting the rails

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

Detaching the rails

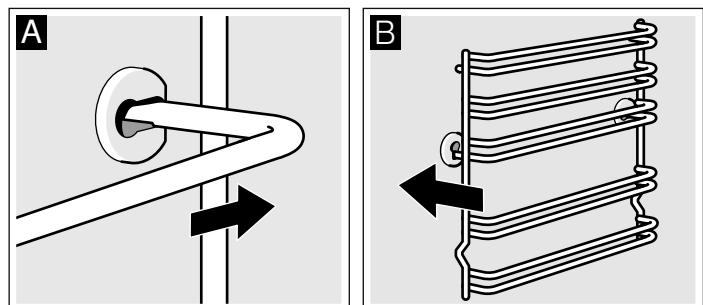
1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).



Clean the rails with cleaning agent and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

Refitting the rails

1. First insert the rail into the rear socket, press it to the back slightly (figure A),
2. and then hook it into the front socket (figure B).

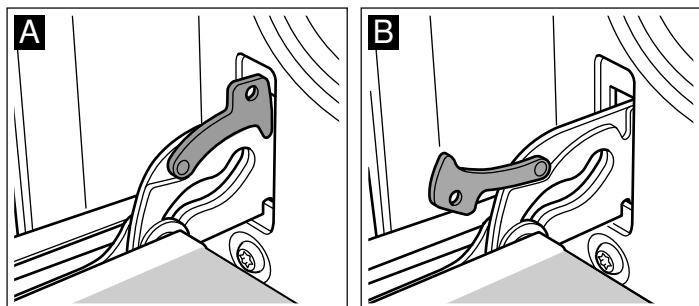


The rails fit both the left and right sides. Ensure that, as shown in figure B, levels 1 and 2 are below and levels 3, 4 and 5 are above.

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 (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

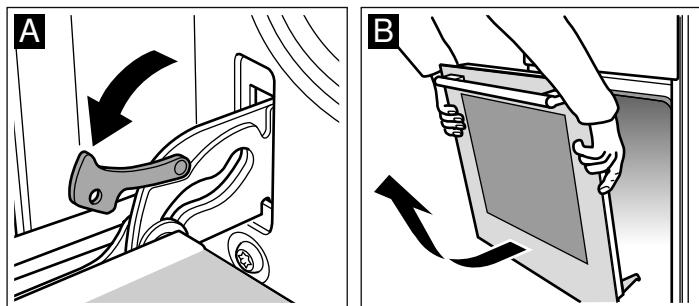


⚠ Risk of injury!

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

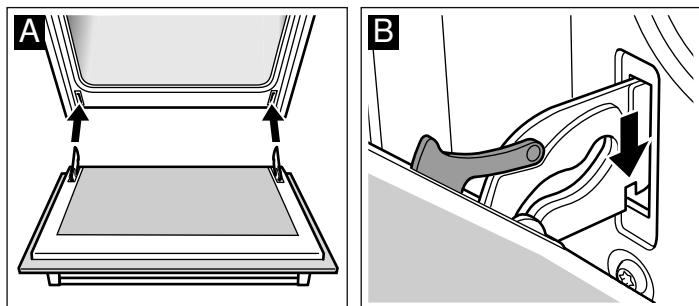
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



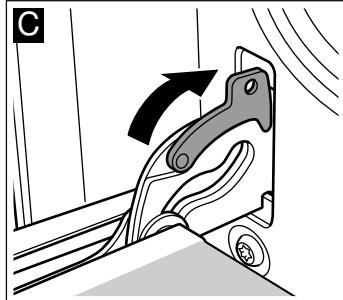
Attaching the door

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!

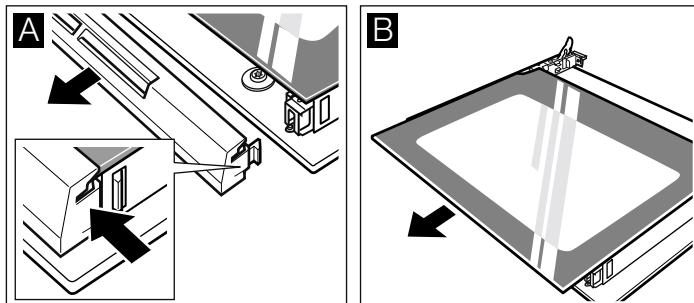
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

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.
2. Remove the cover from the top of the oven door. To do this, press with your fingers on the left and right-hand side. Pull out the cover (Fig. A).
3. Raise the top panel and pull it out (Fig. B).



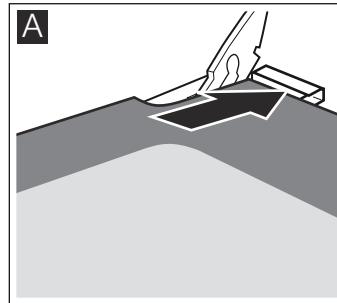
Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ 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.

Fitting

1. Hold the top glass panel firmly by the sides and slide it in towards the back at an angle. The panel must be inserted into the openings on the lower side. The smooth surface must face outwards, while the roughened side must be on the inside. (Fig. A).



2. Place the cover on the top of the oven door and press in place. Make sure that the grooves along the sides lock into position.

3. Refitting the oven door See the section Refitting the oven door.

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

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 protective device (protective grid) which prevents direct contact with the oven door. You can purchase this optional accessory (469088) from the after-sales service.

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 a dish doesn't turn out as well as you had hoped, refer to the section Tested for you in our cooking studio, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	There is dust on the contacts.	Turn the control knobs back and forth several times.
The gas burner does not ignite.	Power failure or damp ignition plugs.	Light the gas burner with a gas lighter or a match.

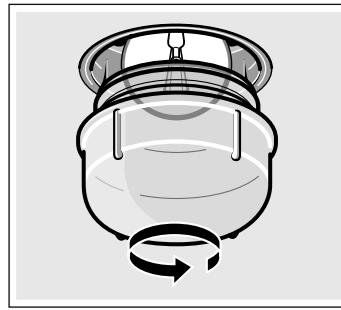
Replacing the bulb in the oven ceiling light

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 is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, 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.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928979

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- 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 cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, 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.

Saving energy with the gas hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

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.

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, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  3D hot air, use the following shelf heights for the accessory:

- Cakes in tins: level 2
- Cakes on trays: level 3

Baking on two or more levels

Use  3D hot air.

Shelf heights for baking on 2 levels:

- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

Shelf heights for baking on 3 levels:

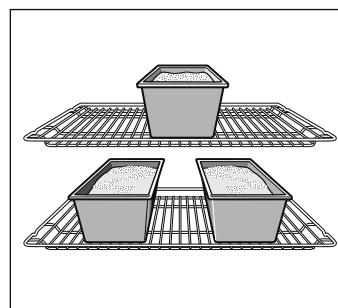
- Baking tray: level 5

- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

The tables show numerous suggestions for your dishes.

If you are baking with 3 cake/loaf tins at the same time, place these on the wire racks as indicated in the picture.



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.

Cakes in tins	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/loaf tin	2		160-180	40-50
	3 loaf tins	3+1		140-160	60-80
Sponge cake, delicate	Ring tin/loaf tin	2		150-170	60-70
Flan base, sponge	Flan-base cake tin	2		150-170	20-30
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin	2		160-180	50-60
Sponge flan	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Fruit tart or cheesecake, pastry base*	Springform cake tin	1		170-190	70-90
Swiss flan	Pizza tray	1		220-240	35-45
Savoury cakes (e.g. quiche/onion tart)*	Springform cake tin	1		180-200	50-60
Pizza, thin base with light topping (pre-heat)	Pizza tray	1		250-270	10-15

* Turn off the oven and allow cakes to cool for an additional 20 minutes with the oven door closed.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking tray	2		170-190	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		150-170	35-45
Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit	Universal pan	3		160-180	40-50
	Universal pan + baking tray	3+1		150-170	50-60
Swiss flan	Universal pan	2		210-230	40-50
Swiss roll (preheat)	Baking tray	2		190-210	15-20
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-180	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	3		160-180	60-70
Stollen with 1 kg flour	Baking tray	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2		180-200	55-65
Burek	Universal pan	2		180-200	40-50
Pizza	Baking tray	2		220-240	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	35-45

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	3		140-160	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1		130-150	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		130-150	30-40
Viennese whirls (preheat)	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray	3		140-150	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1		140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		130-140	35-50
Macaroons	Baking tray	2		110-130	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1		100-120	35-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		100-120	40-50
Meringue	Baking tray	3		80-100	130-150
Choux pastry	Baking tray	2		200-220	30-40
Puff pastry	Baking tray	3		180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		160-180	35-45
Leavened cake	Baking tray	3		180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		170-190	25-35

Bread and rolls

When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

Never pour water into the hot oven.

When baking on 2 levels, always insert the universal pan above the baking tray.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2		270	8
				200	35-45
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2		270	8
				200	40-50
Bread rolls (do not preheat)	Baking tray	3		210-230	20-30
Rolls made with sweet yeast dough	Baking tray	3		170-190	15-20
	Universal pan + baking tray	3+1		160-180	20-30

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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 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.

Grilling

When grilling, preheat the oven for approx. 3 minutes, before placing the food into the cooking compartment.

Always grill with the oven door closed.

As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.

Do not add salt to steaks until they have been grilled.

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 and the oven is kept cleaner.

When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.

The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

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.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Pot-roasted beef	1.0 kg	Covered	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1.5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2.0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Fillet of beef, medium	1.0 kg	Uncovered	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1.5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Steaks, medium, 3 cm thick		Wire rack	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2.0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Pork						
Joint without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1.5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2.0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Joint with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1.5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2.0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Minced meat						
Meat loaf	Made from 500 g meat	Uncovered	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Sausages						
Sausages		Wire rack	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Poultry						
The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).					Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after $\frac{2}{3}$ of the time.	
Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the specified time.					For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.	
					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 in °C	Cooking time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Poulard, whole	1.6 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Chicken, halved	500 g each	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Chicken portions	300 g each	Wire rack	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Turkey thigh	1.0 kg	Wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100
Fish						
Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the time.					Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards.	

Placing half a potato or a small ovenproof container in the belly of the fish will make it more stable.

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

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each (approx.)	Wire rack	2		3	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		170-190	50-60
Fish steak, 3 cm thick	Wire rack		3		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
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40
Gratin					
Potato gratin, raw ingredients, max. 4 cm deep	1 ovenproof dish	2		160-180	60-80
	2 ovenproof dishes	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast with topping, 4 slices	Wire rack	4		160-170	10-15
Toast with topping, 12 slices	Wire rack	4		160-170	15-20

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

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

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.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Pizza, frozen					

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Pizza with thin base	Universal pan	2		190-210	15-20
	Universal pan + wire rack	3+1		180-200	20-30
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		170-190	20-30
	Universal pan + wire rack	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Universal pan	3		170-190	20-30
Mini pizza	Universal pan	3		180-200	10-20
Pizza, chilled, preheat	Universal pan	1		180-200	10-15
Potato products, frozen					
Chips	Universal pan	3		190-210	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Universal pan	3		190-210	20-25
Rösti, stuffed potato pockets	Universal pan	3		190-210	15-25
Baked items, frozen					
Bread rolls, baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
Pretzels (dough)	Universal pan	3		200-220	10-20
Baked items, prebaked					
Part-cooked rolls or part-cooked baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
	Universal pan + wire rack	3+1		160-180	20-25
Processed portions, frozen					
Fish fingers	Universal pan	2		200-220	10-15
Chicken goujons, nuggets	Universal pan	3		190-210	10-20
Strudel, frozen					
Strudel	Universal pan	3		190-210	30-40

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

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

Observe the instructions on the packaging.

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

Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
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	<input checked="" type="checkbox"/>	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

General

- Keep cooking times to a minimum.
- Cook meals until they are golden brown, but not too dark.
- Large, thick pieces of food contain less acrylamide.

Baking

With top/bottom heating max. 200 °C.
With 3D hot air or hot air max. 180 °C.

Biscuits

With top/bottom heating max. 190 °C.
With 3D hot air or hot air max. 170 °C.
Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.

Oven chips

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.

Baking on 3 levels:

Insert the universal pan in the middle.

Piped biscuits:

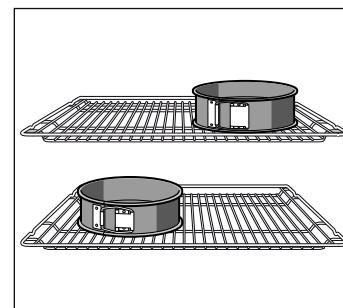
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Double crust apple pie on 1 level:

place dark springform cake tins next to each other diagonally on the same level.

Double crust apple pie on 2 levels:

Place dark springform cake tins next to each other (see illustration).



Cakes in tinplate springform cake tins:

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

Note: For baking, use the lower of the temperatures indicated first.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Whirls , preheat*	Baking tray	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Baking tray	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Baking tray + universal pan	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Small cakes, preheat*	Baking tray	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Baking tray	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Baking tray + universal pan	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Hot water sponge cake, preheat*	Springform cake tin on the wire rack	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
	Springform cake tin on the wire rack	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	25-40
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 wire racks + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

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
Toast Preheat for 10 minutes	Wire rack	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	½-2
Beefburgers, x 12* do not preheat	Wire rack + universal pan	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000935131

01
090993