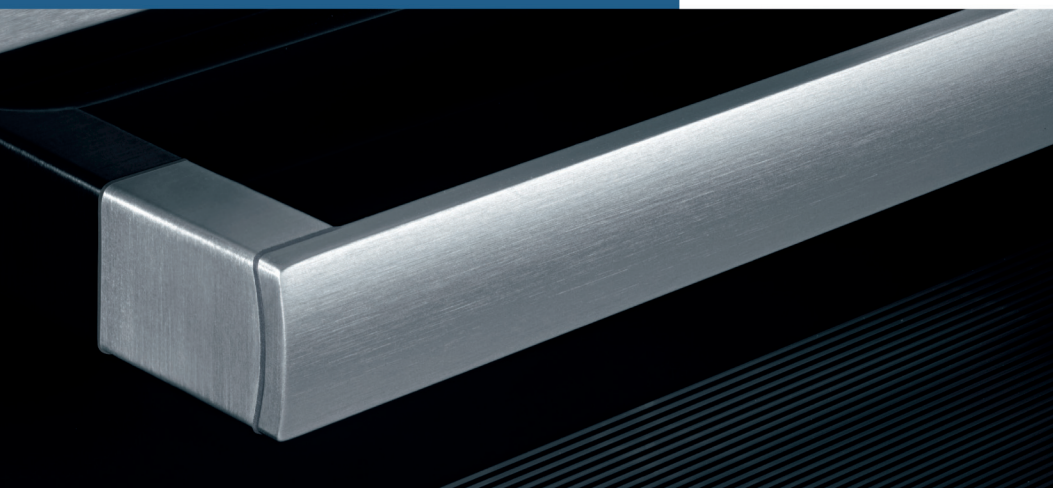




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Отдельностоящая плита**  
**Плита**  
**Free standing cooker**  
HGV52D124Q



**BOSCH**

[ru] Правила пользования 3  
[kk] Пайдалану нұсқаулығы 27

[en] Instruction manual 49



# Оглавление

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Важные правила техники безопасности</b> .....                                   | 4         | Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя ..... | 23        |
| <b>Причины повреждений</b> .....   | 7         | Мясо, птица, рыба.....                             | 23        |
| Повреждения духового шкафа .....   | 7         | Рекомендации по жарению в гриле.....               | 24        |
| Повреждения выдвигного цокольного ящика .....                                      | 7         | Специальные блюда .....                            | 25        |
| <b>Монтаж, подключение к газу и электросети</b> .....                              | 7         | Размораживание .....                               | 25        |
| Подключение газа .....   | 7         | Сушки .....  | 25        |
| Неисправности газопроводки/ запах газа .....                                       | 8         | <b>Акриламид в продуктах питания</b> .....         | <b>26</b> |
| Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку<br>дверцы .....           | 8         |  |           |
| Подключение к электросети.....   | 8         |  |           |
| Установка плиты в горизонтальном положении .....                                   | 8         |  |           |
| Крепление к стене.....   | 8         |  |           |
| Установка прибора.....   | 8         |  |           |
| Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры<br>предосторожности. ....     | 9         |  |           |
| <b>Ваша новая плита</b> .....  | <b>9</b>  |  |           |
| Общее .....  | 9         |  |           |
| Варочная поверхность.....  | 9         |  |           |
| Духовой шкаф .....   | 10        |  |           |
| Рабочая камера .....   | 10        |  |           |
| <b>Принадлежности</b> .....  | <b>11</b> |  |           |
| Установка принадлежностей.....   | 11        |  |           |
| Специальные принадлежности .....   | 11        |  |           |
| Номера артикулов для заказа через сервисную службу .....                           | 12        |  |           |
| <b>Перед первым использованием</b> .....   | <b>12</b> |  |           |
| Нагревание духового шкафа.....   | 12        |  |           |
| Нагрев электрической конфорки .....  | 12        |  |           |
| Очистка принадлежностей .....  | 12        |  |           |
| Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок .                         | 12        |  |           |
| <b>Подходящая посуда</b> .....   | <b>13</b> |  |           |
| Советы по эксплуатации .....   | 13        |  |           |
| <b>Настройка варочной панели</b> .....   | <b>14</b> |  |           |
| Поджиг газовой горелки .....   | 14        |  |           |
| Настройка электрической конфорки .....   | 14        |  |           |
| Важная информация по эксплуатации электрической конфорки                           | 14        |  |           |
| Таблица - приготовление пищи .....   | 15        |  |           |
| <b>Настройка духового шкафа</b> .....  | <b>15</b> |  |           |
| Виды нагрева и температура .....   | 15        |  |           |
| <b>Уход и очистка</b> .....  | <b>16</b> |  |           |
| Верхняя стеклянная крышка.....   | 16        |  |           |
| Чистящие средства .....  | 16        |  |           |
| Снятие и установка навесных элементов .....  | 17        |  |           |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа .....                                     | 18        |  |           |
| Снятие и установка стёкол дверцы.....  | 18        |  |           |
| Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности                           | 19        |  |           |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....   | <b>19</b> |  |           |
| Таблица неисправностей.....  | 19        |  |           |
| Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа .....                         | 19        |  |           |
| Стеклянный плафон.....   | 19        |  |           |
| <b>Сервисная служба</b> .....  | <b>20</b> |  |           |
| Номер E и номер FD.....  | 20        |  |           |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране<br/>окружающей среды</b> ..... | <b>20</b> |  |           |
| Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа ..                          | 20        |  |           |
| Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной<br>панели .....           | 20        |  |           |
| Правильная утилизация упаковки .....   | 20        |  |           |
| <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....                           | <b>21</b> |  |           |
| Пироги и выпечка .....   | 21        |  |           |

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

## **Важные правила техники безопасности**

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

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.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

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

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

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

### **Опасность возгорания!**

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

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

### **Опасность ожога!**

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду

или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

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

### **Опасность ошпаривания!**

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

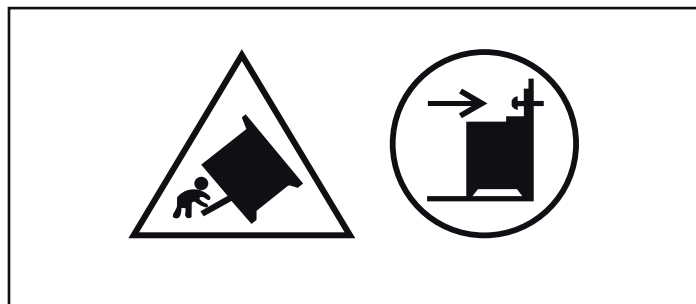
## Опасность травмирования!

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



- 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.

# Причины повреждений

## Варочная панель

### Внимание!

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

## Повреждения духового шкафа

### Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В

результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора 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 лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

### Для лицензированного специалиста или сервисной службы

#### Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (\*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и

введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.

- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газопроводящие 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 несёт ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

### **⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!**

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

### **Неисправности газопроводки/ запах газа**

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

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

### **Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы**

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

### **Подключение к электросети**

#### **Внимание!**

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

#### **Для сервисной службы**

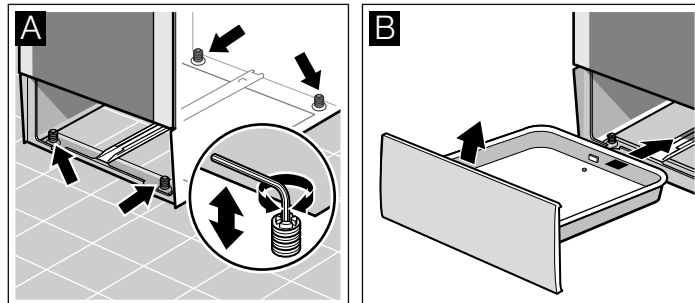
#### **Внимание!**

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

### **Установка плиты в горизонтальном положении**

Установите плиту прямо на пол.

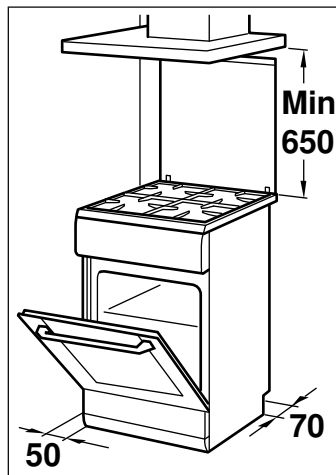
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте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



### **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.

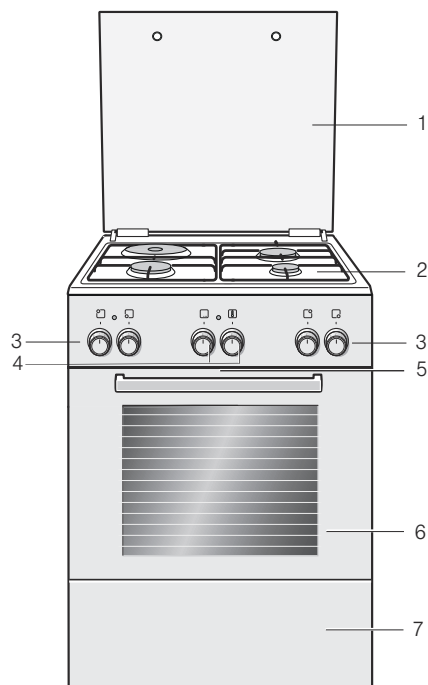
## Ваша новая плита

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.

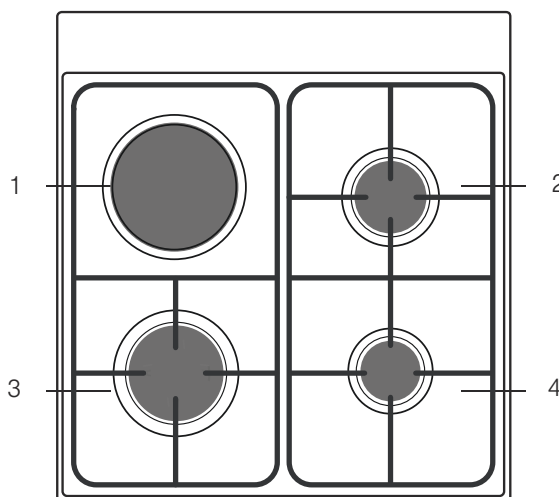


#### Пояснения

|   |  |
|---|--|
| 1 | Крышка   |
| 2 | Варочная панель                                      |
| 3 | Переключатель конфорки                               |
| 4 | Переключатель выбора функций и 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.



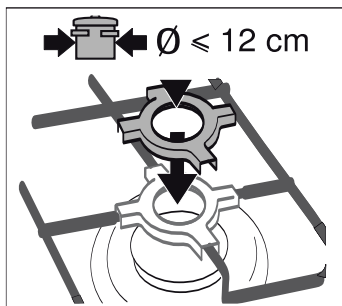
#### Пояснения

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 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   |
| ⊙<br>⊙    | Зона настройки<br>Большое пламя = усиленная регулировка<br>Малое пламя = незначительная регулировка |

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 конфорки<br>1 = минимальная ступень нагрева<br>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

Переключателем выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

| Положения | Функция   |
|-----------|---|
| 0         | Нулевое положение Духовой шкаф выключается.   |
| ☐*        | Размораживание Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.   |
| ☐*        | 3D-Горячий воздух* Для выпекания тортов и пирогов: режимы 1-3. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет образованный нагревательным элементом гриля жар в духовом шкафу. |
| ☐         | Гриль, небольшая площадь Можно приготовить на гриле небольшое количество стейков, колбасок, тостов или филе рыбы. Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.  |

\* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

Индикатор установленной варочной панели загорается.

### Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры устанавливается температура или режим гриля.

| Положения | Функция   |
|-----------|---|
| 0         | Нулевое положение Духовой шкаф не нагревается.  |
| 50-270    | Диапазон температур Значения температуры в °C.  |
| 1, 2, 3   | Режим гриля Режимы гриля, небольшая площадь ☐<br>Режим 1 = слабый<br>Режим 2 = средний<br>Режим 3 = сильный |

При нагреве духового шкафа загорается индикаторная лампочка над регулятором температуры. В паузах при нагреве она отключается. При некоторых установках лампочка не горит.

## 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.

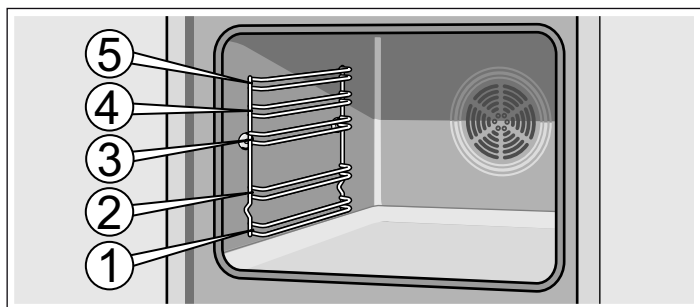
# Принадлежности

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.

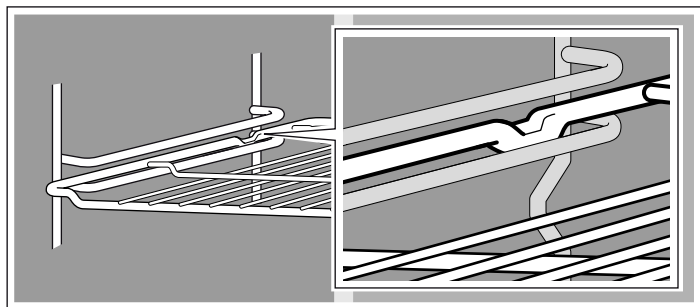
## Установка принадлежностей

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.



### Решётка

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

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.

## 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 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.   |
| 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.<br>Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3.<br>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.<br>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.   |

| Специальные принадлежности                        | Номер HEZ | Функция   |
|---|-----------|---|
| 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.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием | HEZ332011 | На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| Крышка для профи-противня                         | HEZ333001 | Легко превращает профи-противень в жаровню.   |
| Профи-противень со съёмной решёткой               | HEZ333003 | Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.  |
| Решётка   | HEZ334000 | Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.   |
| Стеклопосуда                                      | HEZ915001 | Стеклопосуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.   |

## Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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


приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

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

## Перед первым использованием

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

### Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «3D-Горячий воздух»  с температурой 240 °С. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева в режиме «3D-Горячий воздух» .

2. Регулятором температуры установите температуру 240 °С.

Выключите духовой шкаф через 1 час. Поверните переключатель выбора функций и 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

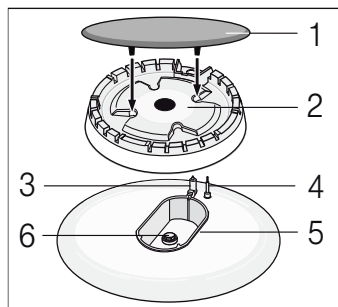
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

### Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

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

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

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



## Подходящая посуда

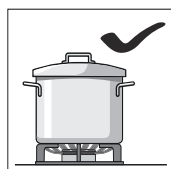
| Горелка/электрическая конфорка            | Мин. диаметр посуды | Макс. диаметр посуды |
|---|---------------------|----------------------|
| Электрическая конфорка*                   | 14,5 см             | 14,5 см              |
| Конфорка WOK** 3,6 кВт                    | 24 см               | 28 см                |
| Газовая горелка повышенной мощности 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)

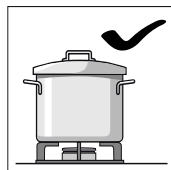
## Советы по эксплуатации

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



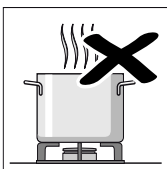
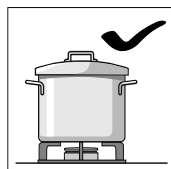
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

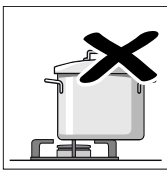


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

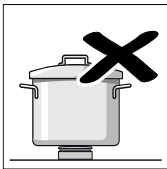
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

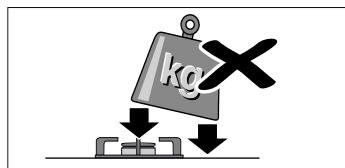


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



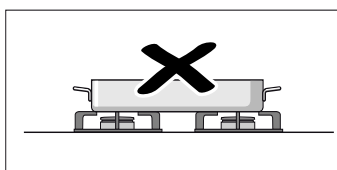
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки 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.

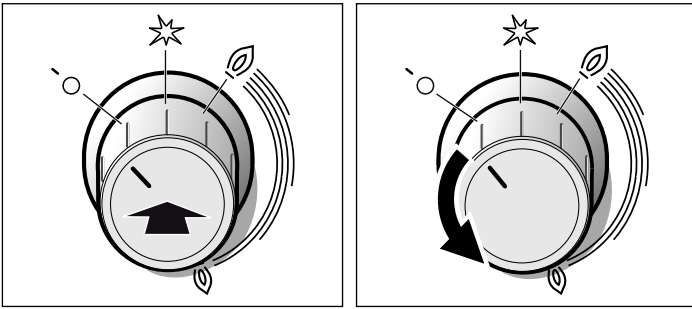
# Настройка варочной панели

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.



Активируется 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 ① ВЫКЛ и установкой ②. Поэтому всегда выбирайте положение между ② большим и ③ малым пламенем.
5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки ④ вправо в положение ВЫКЛ.

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

### ⚠ Внимание!

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

### Газовая горелка не зажигается

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

## Настройка электрической конфорки

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Выполните следующее:

1. откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации электрической конфорки крышка должна быть открыта.
2. Поверните переключатель электрической конфорки влево на подходящую ступень нагрева конфорки между 1-6.

3. Диаметр электрической конфорки составляет 145 мм. Используйте для приготовления кастрюлю с ровной нижней поверхностью и таким же диаметром.
4. Установите переключатель электрической конфорки на 0 для завершения приготовления.

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

| Вид нагрева            | 1 или 2 | в зависимости от количества  |
|------------------------|---------|--|
| Варка                  | 6       | Начало процесса приготовления<br>Продолжение процесса приготовления, по необходимости при высокой или низкой температуре |
|                        | 2       |  |
| Приготовление на гриле | 6       | Разогревание растительного масла, начало приготовления на гриле<br>Продолжение приготовления на гриле                    |
|                        | 4       |  |

Когда конфорка включена, горит индикаторная лампочка.

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

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

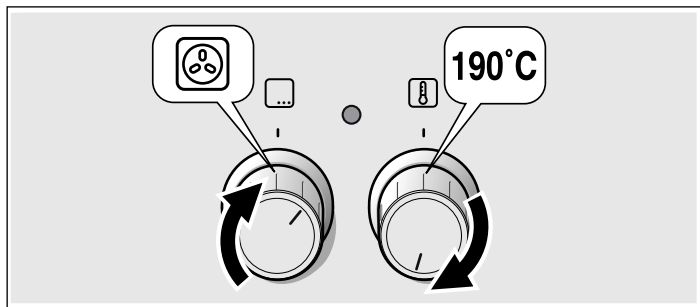
## Настройка духового шкафа

Здесь описывается процесс установки духового шкафа.

### Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, 3D-Горячий воздух .

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.



Духовой шкаф нагревается.

### Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Изменение установок

Вид нагрева и температуру при необходимости можно менять.

# 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

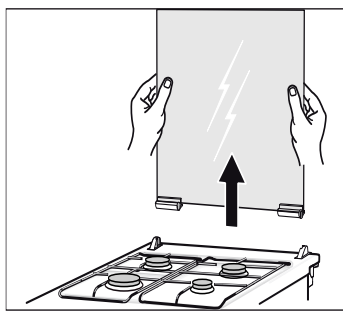
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких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

## Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

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



### Стальные поверхности

Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте параллельно естественной текстуре. Иначе могут возникнуть царапины. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.

### Эмалированные и лакированные поверхности

Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

### Горелки и стальная решётка над конфорками

Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите решётку и очистите её с помощью губки, моющего средства и небольшого количества тёплой воды. Снимите корпуса и крышки горелок. Для их очистки используйте губку, небольшое количество тёплой воды и моющее средство. Обратите внимание на то, чтобы отверстия для выхода газа в корпусе горелки были чистыми и не были засорены. Чистите свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи из корпуса горелки с помощью моющего средства и влажной тряпочки. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь. Обратите внимание на то, чтобы отверстия форсунок во время очистки не были засорены или повреждены. После очистки просушите все детали и установите крышку точно на корпус горелки. Если детали конфорки установлены не точно, поджиг горелки будет затруднен. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Это не влияет на функционирование горелки. Снова установите решётку в духовой шкаф.

### Электрическая конфорка (опция)

Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После чистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.

### Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)

Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте нагревательное кольцо жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. Следите за тем, чтобы при этом губка не тёрла прилегающие поверхности. Иначе на их могут появиться царапины.

### Кнопки

Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.

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.



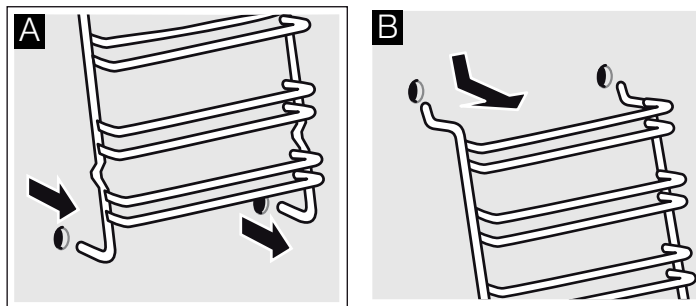
|  |  |
|--|--|
| <b>Стекло дверцы</b>                                   | Можно очищать с помощью средства для очистки стекол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.  |
| <b>Уплотнитель</b>                                     | Протрите влажной тряпкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой.   |
| <b>Внутренняя сторона духового шкафа</b>               | Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок, но только на остывших поверхностях.  |
| <b>Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу</b>      | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.  |
| <b>Принадлежности</b>                                  | Замочите в тёплом мыльном растворе. Чистите с помощью щётки или губки.   |
| <b>Алюминиевый противень (опция)</b>                   | Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры, смоченной в мыльном растворе. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня. |
| <b>Защитный элемент для безопасности детей (опция)</b> | Если на двери духового шкафа имеется защитный элемент для безопасности детей, перед очисткой его необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Насухо вытрите мягкой салфеткой. При сильном загрязнении защитный элемент для безопасности детей недостаточно функционален.  |
| <b>Выдвижной цокольный ящик (опция)</b>                | Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.  |
| <b>Принадлежности</b>                                  | Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.  |

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

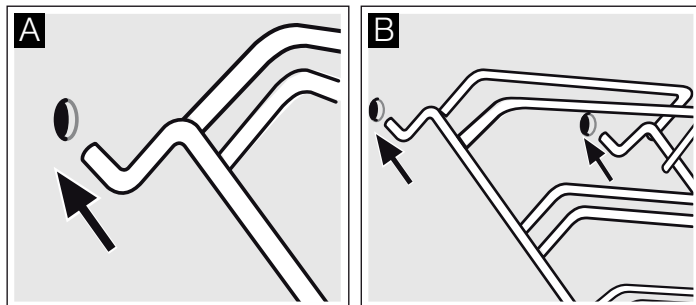
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



Почистите навесные элементы губкой с моющим средством. Приставшие загрязнения удалите щёткой.

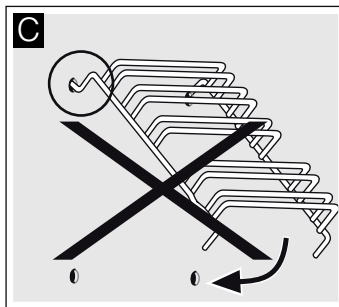
### Установка навесных элементов

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



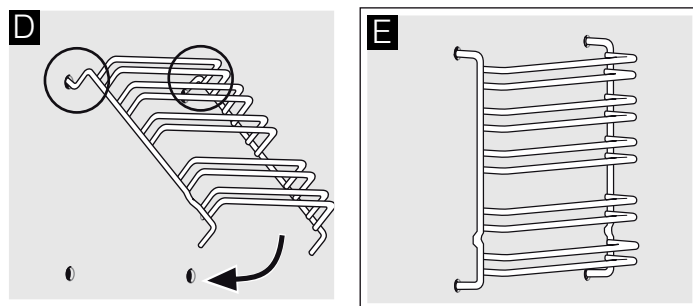
### ⚠️ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



2. оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Вставьте оба навесных элемента в боковые стенки духового шкафа (рис. E).

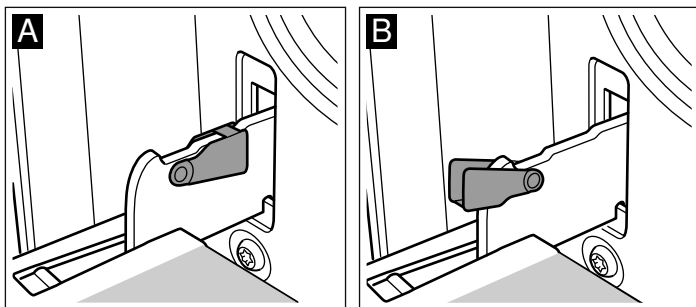
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

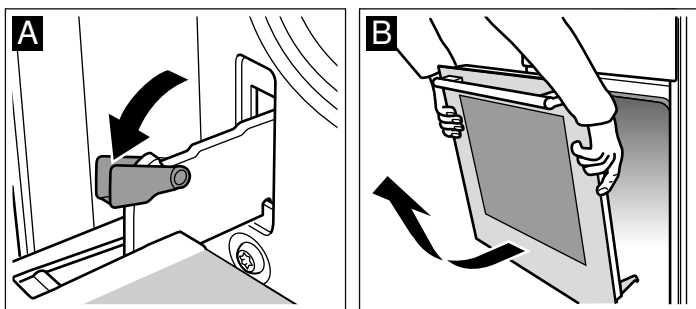


### ⚠ Опасность травмирования!

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

### Снятие дверцы

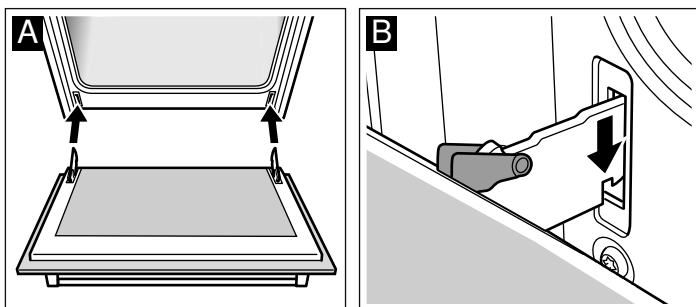
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



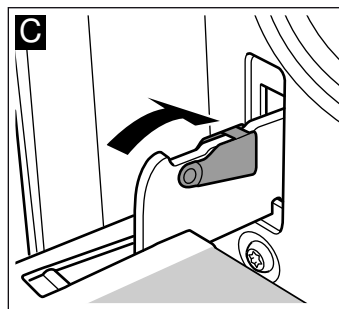
### Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



### ⚠ Опасность травмирования!

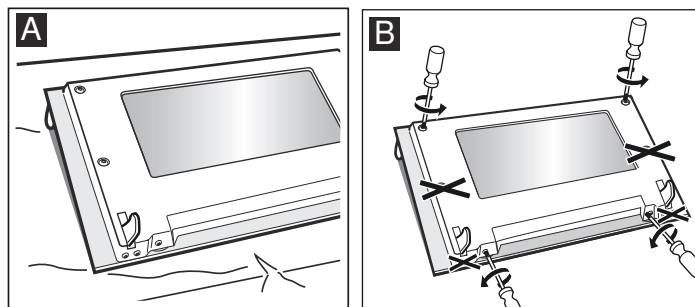
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Снятие и установка стёкол дверцы

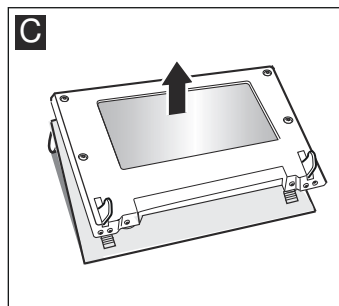
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

### Снятие

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



3. Снимите защитную панель (рис. С).



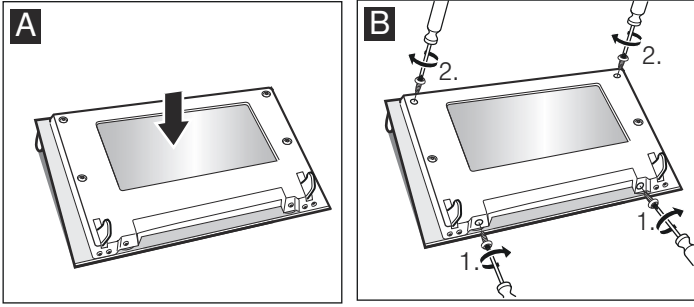
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### ⚠ Опасность травмирования!

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

## Установка

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



3. Навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел Установка дверцы духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.**

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

#### **⚠ Опасность удара током!**

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

| Неисправность                  | Возможная причина  | Устранение неисправности/информация   |
|--------------------------------|--|---|
| Духовой шкаф не работает.      | Неисправен предохранитель.   | Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.                 |
|                                | Отключение электроэнергии.   | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы. |
| Духовой шкаф не нагревается.   | Оседание пыли на контактах.  | Поверните ручки переключателя несколько раз вправо и влево.                     |
| Газовая горелка не загорается. | Произошло прерывание подачи электроэнергии или свечи поджига стали влажными. | Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.                  |

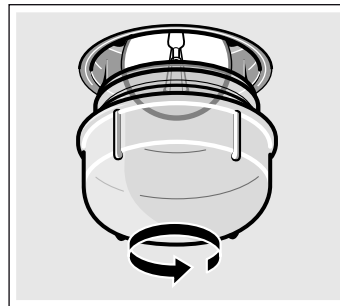
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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.

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



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

## Стеклянный плафон

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

# Сервисная служба

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

## Номер E и номер FD

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

| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|
|---------|----------|

## Сервисная служба ☎

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## 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

### 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  | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|-------------------|---|---------|--|---------------------------|--------------------------|
| Пирог*            | Глубокая круглая разъёмная форма с решётчатым дном              | 3       |  | 160-180                   | 60-70                    |
| Бисквит           | Разъёмная форма (Ø 26 см)                                       | 3       |  | 160-180                   | 35-45                    |
| Песочное тесто    | Круглая форма для пирога с антипригарным покрытием (Ø 30 см)    | 3       |  | 150-170                   | 25-35                    |
| Фруктовый пирог*  | Разъёмная форма (Ø 26 см)                                       | 3       |  | 160-180                   | 45-55                    |
| Десерт Брауни*    | Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки**                | 3       |  | 170-190                   | 35-45                    |
| Манная запеканка* | Круглая форма для запеканки из нержавеющей стали (Ø 30 см)      | 3       |  | 160-180                   | 30-40                    |
| Киш*              | Круглая форма для запеканки с антипригарным покрытием (Ø 30 см) | 3       |  | 180-200                   | 50-60                    |
























\* Решётку следует установить на указанный уровень, а форму для выпечки поставить на решётку.

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

| Различная мелкая выпечка на противне        | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева  | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|---|----------------|---------|--|---------------------------|--------------------------|
| Маленькие кексы (предварительный разогрев)* | Противень      | 3       |  | 150-170                   | 25-35                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |  | 150-170                   | 25-35                    |
|   | 3 противня     | 1+3+5   |  | 140-160                   | 30-40                    |
| Бисквит                                     | Противень      | 3       |  | 150-170                   | 10-20                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |  | 130-150                   | 25-35                    |
|   | 3 противня     | 1+3+5   |  | 130-150                   | 25-35                    |




\* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

| Различная мелкая выпечка на противне              | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева   | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|---|----------------|---------|---|---------------------------|--------------------------|
| Мелкое печенье                                    | Противень      | 3       |    | 140-160                   | 20-30                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 160-180                   | 35-45                    |
|   | 3 противня     | 1+3+5   |    | 160-180                   | 35-45                    |
| Баранки с семенами сезама                         | Противень      | 3       |    | 170-190                   | 35-45                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 160-180                   | 45-55                    |
|   | 3 противня     | 1+3+5   |    | 160-180                   | 50-60                    |
| Штрудель из слоёного теста                        | Противень      | 3       |    | 190-210                   | 15-25                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 180-200                   | 25-35                    |
|   | 3 противня     | 1+3+5   |    | 170-190                   | 30-40                    |
| Штрудель из теста юфка                            | Противень      | 3       |    | 210-230                   | 25-35                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 210-230                   | 30-40                    |
| Спиральный бёрек                                  | Противень      | 3       |    | 210-230                   | 30-40                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 190-210                   | 35-45                    |
| Выпечка из дрожжевого теста                       | Противень      | 3       |    | 170-190                   | 20-30                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 160-180                   | 30-40                    |
| Пицца   | Противень      | 3       |    | 180-200                   | 20-30                    |
|   | 2 противня     | 1+3     |    | 170-190                   | 40-50                    |
| Хлеб (1,3 кг муки) предварительный разогрев*      | Противень      | 3       |    | 270                       | 8                        |
|   |                |         |   | 200                       | 35-45                    |
| Сэндвич   | Противень      | 3       |    | 190-210                   | 20-30                    |
| Миндальное печенье в сахарном сиропе              | Противень      | 3       |    | 160-180                   | 30-40                    |
| Плетёнка из дрожжевого теста                      | Противень      | 3       |    | 150-170                   | 25-35                    |
| Для бисквитного рулета, предварительный разогрев* | Противень      | 3       |  | 170-190                   | 10-20                    |
| Безе  | Противень      | 3       |  | 80-100                    | 100-190                  |


\* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

| Блюдо  | Принадлежности и посуда                         | Уровень | Вид нагрева   | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|--|---|---------|---|---------------------------|--------------------------|
| Запеканка из макарон   | Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки* | 3       |  | 190-210                   | 25-35                    |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов<br>Макс. 4 см высотой | Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки* | 3       |  | 160-180                   | 50-60                    |
| Овощной гуляш  | Глиняная посуда Römertopf 1                     | 1       |  | 190-210                   | 90-100                   |

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

## Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя

|  |  |
|--|--|
| Перед началом выпекания:   | Предварительный нагрев используйте, если только это указано в рецепте. Для предварительного нагрева выберите температуру ниже температуры выпекания, указанной в таблице для приготовления пищи. В духовом шкафу должен находиться только противень, нужный для выпекания. Если вы используете для выпекания маленькую форму, всегда ставьте её точно на середину решётки.   |
| Используемые продукты влияют на время приготовления.                   | Все ингредиенты, используемые для приготовления пирога и штруделя должны быть свежими и иметь комнатную температуру. Мука должна иметь подходящее для выпекания пирога и штруделя качество и обязательно должна быть просеяна. Используйте пекарский порошок и дрожжи согласно данным о количестве и продуктах, указанным изготовителем.   |
| На что следует обратить внимание при выпекании штруделя или запеканки. | Количество теста юфка, указанное в таблице для приготовления запеканки/штруделя - 1 кг. Если вы возьмете большее или меньшее количество теста, чем это указано в рецепте, или же используете самостоятельно раскатанное тесто для штруделя, изменится толщина запеканки/штруделя и, как следствие, также температура и время приготовления. Равномерно уложите листы теста юфка слоями на противне и смажьте их смесью из молока, растительного масла, яйца и йогурта. Залейте запеканку оставшейся яично-молочной смесью. Листы теста должны быть уложены одинаковыми по высоте слоями, а яично-молочная смесь должна быть равномерно распределена, чтобы запеканка равномерно пропеклась и подрумянилась.  |
| Пирог и запеканка/штрудель быстро подрумянились, но не пропеклись.     | Не все блюда подрумяниваются одновременно. Если блюда смазаны яйцом, молоком или растительным маслом, они подрумяниваются быстрее. Если выпечка подрумянилась сверху слишком быстро - в следующий раз установите противень на один уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания. В противном случае выпечка может не пропечься, даже если будет выглядеть готовой.  |
| Приготовление дрожжевого теста.  | Молоко (или вода) должно быть тёплым, чтобы дрожжи хорошо поднялись. Тесто должно иметь консистенцию мочки уха. Твёрдое тесто не поднимется. Поставьте тесто подходить в тёплое место примерно на 30 минут. Если оставить тесто надолго, оно станет кислым. После того как вы придадите тесту нужную форму, оставьте его подниматься ещё на 15 минут, а затем поставьте в холодный духовой шкаф. Достаньте готовое изделие из духового шкафа, накройте его влажным кухонным полотенцем и оставьте охлаждаться. Благодаря этому образуется мягкая корочка.  |
| Вы хотите печь по собственному рецепту.                                | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.   |
| Вы можете проверить, готов ли пирог.                                   | Примерно за 10 минут до окончания времени выпекания проткните тесто тонкой деревянной палочкой в самом высоком месте. 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. Откройте дверцу духового шкафа самое раннее за 10 минут до окончания времени выпекания.   |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.                   | Не смазывайте жиром бортики формы для пирога. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.  |
| Пирог сверху слишком сильно подрумянился.                              | В следующий раз 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. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.  |
| Пирог выглядит готовым, но внутри недопечён.                           | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше.  |
| Вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня.          | Если вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня, всегда выбирайте установку «3D-Горячий воздух»  . Ставьте противни на уровни 1 и 3.<br>Если вы хотите использовать для выпекания 2 противня, время выпекания должно быть увеличено по сравнению с 1 противнем. Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени. Готовые блюда можно вынуть, пока другие блюда продолжают готовиться.<br>При необходимости можно поменять уровни или перевернуть противни. Обратите внимание, что при выпекании с использованием двух противней жар от одного противня поступает к другому, поэтому, качество выпекания на одном противне будет немного ниже, в отличие от другого.<br>Блюда, которые могут быть приготовлены на 2 уровнях, даны в таблице для приготовления пищи.<br>На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.                   | Между булочками следует оставлять расстояние ок. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.   |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.                | При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.  |

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Используйте жаропрочные лотки. Для большого жаркого подойдёт также и противень.

Мы рекомендуем использовать глубокий стеклянный противень. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения следует наливать немного больше жидкости.

Поскольку при использовании сковороды из нержавеющей стали жаркое подрумянивается меньше, мясо может не прожариться целиком. Увеличьте время жарения.

Форму для выпекания всегда ставьте на середину решётки.

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

### Жарение

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

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

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

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

### Рекомендации по приготовлению 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 ⅔ 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 противень уровень 1. 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.

### Таблица - приготовление пищи- электрогриль

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

По истечении ⅔ времени приготовления переверните куски мяса.

При приготовлении на гриле всегда кладите куски мяса на середину решётки.

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


| Блюдо                                | Вес    | Принадлежности и посуда | Уровень | Значение температуры в °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|--------|-------------------------|---------|--|--------------------------|
| <b>Мясо</b>                          |        |                         |         |  |                          |
| Стейки, (6 шт., 3 см)                | 1,5 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 25-35                    |
| Шницели по-гамбургски (9 шт.)        | 0,4 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 10-20                    |
| Колбаски (12 шт.)                    | 0,5 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 15-25                    |
| <b>Птица</b>                         |        |                         |         |  |                          |
| Куриные окорочка (4 шт.)             | 1,5 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 25-35                    |
| <b>Рыба</b>                          |        |                         |         |  |                          |
| Рыба целиком (2 шт.)                 | 1,0 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 20-30                    |
| Рыбное филе (4 шт.)                  | 0,5 кг | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 20-30                    |
| <b>Тост</b>                          |        |                         |         |  |                          |
| Поджаренные тосты (9 шт.)            | -      | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 3-5                      |
| Поджаренные тосты с начинкой (9 шт.) | -      | Решётка                 | 4       | 260-270                                | 5-7                      |

### 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.                       |



## Специальные блюда

Дрожжевое тесто и домашний йогурт можно легко приготовить при низкой температуре в режиме «3D-Горячий воздух» .

Выньте из духового шкафа принадлежности, навесную решётку или выдвижные направляющие.



### Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (из холодильника) и хорошо размешайте.
3. Разлейте по стеклянным банкам для йогурта с закручивающимися крышками и накройте пищевой плёнкой.

4. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
5. Поставьте стеклянные банки для йогурта с закручивающимися крышками на дно духового шкафа 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. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
3. Закройте дверцу духового шкафа и оставьте дрожжевое тесто подходить.

| Блюдо                   | Посуда   | Вид нагрева                     | Температура   | Время приготовления       |
|-------------------------|--|---------------------------------|---|---------------------------|
| Йогурт                  | Стеклянные банки для йогурта с закручивающимися крышками | Поставить на дно духового шкафа |  Разогреть до 50 °C<br>50 °C   | 5 минут<br>8 часов        |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда                                      | Поставить на дно духового шкафа |  Разогреть до 50 °C<br>Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 5-10 минут<br>20-30 минут |

## 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 °C                             |
|---|----------------|---------|---|---|
| Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка | Решётка        | 2       |  | Регулятор температуры остаётся в положении выключения |

## Сушки





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Установите противень на уровень 3, а решётку на уровень 1.

Выложите противень и решётку бумагой для выпечки 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         | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °C | Время, час |
|------------------------|---------|---|-----------------|------------|
| Яблоки кружками, 600 г | 1+3     |  | 80              | ок. 5      |
| Груши дольками, 800 г  | 1+3     |  | 80              | ок. 8      |
| Сливы, 1,5 кг          | 1+3     |  | 80              | Прим. 8-10 |
| Зелень, 200 г, мытая   | 1+3     |  | 80              | ок. 1½     |

# Акриламид в продуктах питания

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

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

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

### Общие сведения

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

### Выпекание

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

### Мелкое печенье

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

### Картофель фри в духовом шкафу

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

# Мазмұны

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар</b> .....                            | <b>28</b> |
| <b>Зақымдардың себептері</b> .....   | <b>30</b> |
| Духовканың зақымдалуы .....  | 30        |
| Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы .....   | 31        |
| <b>Газ және электр қосылымдарды орнату</b> .....                                       | <b>31</b> |
| Газды қосу .....   | 31        |
| Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі .....   | 31        |
| Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту ..... | 31        |
| Электр қосылым .....   | 31        |
| Пешті көлденең орнату .....  | 32        |
| Қабырғаға бекіту .....   | 32        |
| Құрылғыны орнату .....   | 32        |
| Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар .....   | 32        |
| <b>Жаңа плитаңыз</b> .....   | <b>33</b> |
| Жалпы .....  | 33        |
| Әзірлеу беті .....   | 33        |
| Духовка .....  | 34        |
| Жұмыс камерасы .....   | 34        |
| <b>Құралдарыңыз</b> .....  | <b>35</b> |
| Құралдарды орналастыру .....   | 35        |
| Арнайы жабдықтар .....   | 35        |
| Сервистік қызмет - артикул .....   | 36        |
| <b>Бірінші рет пайдалану алдында</b> .....   | <b>36</b> |
| Пешті қызытыңыз .....  | 36        |
| Электр конфорканы қыздыру .....  | 36        |
| Құралдарды тазалау .....   | 36        |
| Газ жанарығысының бастарын және қақпақтарын алдын ала тазалау .....                    | 36        |
| <b>Қолайлы ыдыс</b> .....  | <b>37</b> |
| Пайдалану туралы нұсқаулар .....   | 37        |
| <b>Әзірлеу бетін орнату</b> .....  | <b>38</b> |
| Газ жанарғысын жандыру .....   | 38        |
| Электр конфорканы төмендегідей орнатыңыз .....   | 38        |
| Электр конфорка туралы маңызды ақпарат .....   | 38        |
| Кесте - «Әзірлеу» .....  | 38        |
| <b>Пешті орнату</b> .....  | <b>39</b> |
| Қызыту түрлері мен температура .....   | 39        |
| <b>Күту және тазалау</b> .....   | <b>39</b> |
| Жоғарғы шыны жабын .....   | 39        |
| Жуғыш заттар .....   | 40        |
| Аспалы элементтерді алу және тазалау .....   | 41        |
| Пеш есігін шешу мен орнату .....   | 41        |
| Есік әйнектерін шығару және орнату .....   | 42        |
| Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары .....  | 42        |
| <b>Ақаулық бар болса не істеу керек?</b> .....   | <b>42</b> |
| Ақаулықтар кестесі .....   | 42        |
| Духовка шкафындағы шамды ауыстыру .....  | 43        |
| Шыны плафон .....  | 43        |
| <b>Сервистік қызмет</b> .....  | <b>43</b> |
| Өнім нөмірі және зауыттық нөмір .....  | 43        |
| <b>Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар</b> .....               | <b>43</b> |
| Духовкада қуатты үнемдеу .....   | 43        |
| Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу .....   | 43        |
| Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау .....                               | 43        |
| <b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік</b> .....                                   | <b>44</b> |
| Пирогтар және пісірілген нан .....   | 44        |
| Бәліш пен штрудельді дұрыс пісіру үшін ұсыныстар .....                                 | 45        |

|  |           |
|--|-----------|
| Ет, құс, балық .....                             | 46        |
| Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер ..... | 47        |
| Арнайы тамақтар .....                            | 47        |
| Еріту .....                                      | 48        |
| Кептіру .....                                    | 48        |
| <b>Азық-түліктегі акриламид</b> .....            | <b>48</b> |

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

## ⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

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

Бұл нұсқаулар сәйкес елдің аббревиатурасы құрылғыда болса ғана қолданылады. Егер құрылғыда аббревиатура болмаса, құрылғыны елдің талаптарына сай қайта реттеу үшін қажет ақпаратты қамтитын орнату нұсқаулығын қарау керек.

**Құрылғы санаты:** 1 санаты

Орамадан шығарғаннан кейін құрылғыны тексеріңіз. Тасымалдау кезінде алынған зақымдар 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 зақымдарға әкелуі мүмкін. Құрылғы өндірушісі мұндай нұқсанға жауапты болмайды. Құрылғы кепілдігінің күші жойылады.

**Назар аударыңыз:** Бұл құрылғы тек тамақ әзірлеу мақсатына арналған. Ол бөлмені жылыту сияқты мақсаттарға арналмаған.

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

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

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

Сәйкес болмаған қорғау аспаптарын немесе балалардан сақтау торларын пайдаланбаңыз. Олар сәтсіз оқиғаларға алып келуі мүмкін.

Бұл құрылғыны 8 жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар пайдаланбауы керек.

немесе білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болса немесе бұл адамдар оқытылған және мұның қауіпті екенін түсінсе пайдалана алады.

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

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

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

### Өрт қаупі бар!

- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.
- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Ыстық май және жануар майы тез тұтанады. Ыстық майды және жануар майын қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан отты сумен сөндірмеңіз. Конфорканы өшіріңіз. Отты қақпақпен, арнайы жалынды басатын көрпемен немесе сол сияқты бірдеңемен сөндіріңіз.
- Конфоркалар қатты қызады. Ешқашан әзірлеу бетіне конфоркаларды қоймаңыз. Әзірлеу бетіне заттарды қоймаңыз.
- Құрылғы өте ыстық болады, тұтанғыш заттар оңай 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 суырыңыз немесе сақтандырғыштар қорабындағы 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 тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Конфоркалар мен олардың аймақтары, әсіресе, әзірлеу бетінің жақтауы өте қатты қызады. Ешқашан ыстық беттерге тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Пайдалану кезінде құрылғының жоғарғы беттері ыстық болады. Жоғарғы беттерге

тимаңыз. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.

- Бос ыдыс жұмыс істеп тұрған конфоркаларда өте қызады. Ешқашан бос ыдысты қыздырмаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғы қатты қызады. Тазалау алдында құрылғыны суытыңыз.
- Назар аударыңыз: Грильді пайдалану кезінде тиюге болатын бөліктер ыстық болады. Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Сұйытылған газ бар газ баллоны тік емес тұрса, сұйытылған газ/бутан құрылғыға кіруі 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. Сұйытылған газ бар баллондарды әрқашан көлденең күйде пайдалану керек.

### **Күйік алу қаупі бар!**

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

### **Жарақат алу қаупі бар!**

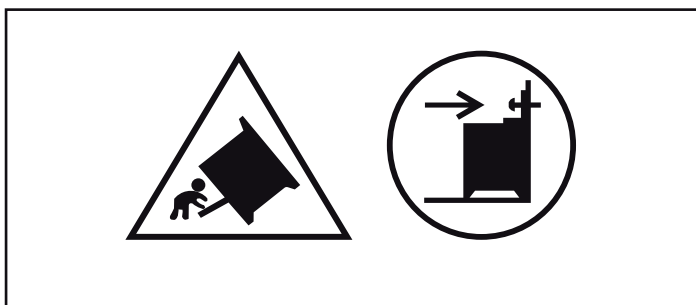
- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана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

- Жарамсыз өлшемдер, зақымдалған немесе дұрыс орнатылмаған кәстрөлдер ауыр жарақаттарға әкелуі мүмкін. Ыдыс туралы нұсқауларды орындаңыз.
- **Назар аударыңыз:** Шыны жабын қызып кетуден сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып барлық жанарғыларды өшіріңіз. Шыны жабынмен жаппай тұрып духовка суығанша күтіңіз.



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

### Аударылу қаупі бар!



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

## Зақымдардың себептері

### Әзірлеу беті

#### Назар аударыңыз!

- Конфоркаларды тек кәстрөлдер орнатылған күйде пайдаланыңыз. Бос кәстрөлдерді және табаларды қыздырмаңыз. Кәстрөлдің түбі зақымдалады.
- Тек жалпақ түбі бар кәстрөлдерді және табаларды пайдаланыңыз.
- Кәстрөлді немесе табаны конфорканың ортасына қойыңыз. Осылайша, жанарғы жалынының жылуы кәстрөлдің және табаның түбіне оңтайлы таралады. Егер тұтқа зақымдалмаған болса, қуатты көбірек үнемдеу қамтамасыз етіледі.
- Газ жанарғылары таза және құрғақ болуын қадағалаңыз. Жалынды бөлгіш және қақпақ дәл өз орындарында болуы керек.
- Плитаны пайдалану кезінде жоғарғы қақпақ жабылмауын қадағалаңыз.

### Духовканың зақымдалуы

#### Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсеменіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне

ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.

- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған: есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын әрқашан таза ұстаңыз.

- Духовка шкафының есігін орындық немесе сөре ретінде пайдалану: есікке отырмаңыз, ештеңе қоймаңыз және ілмеңіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.

## Газ және электр қосылымдарды орнату

### Газды қосу

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

### Күзәліктендірілген маман немесе сервистік қызмет үшін

#### Назар аударыңыз!

- 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) тексеріңіз және құрылғының дроссельдің орнатымы осы шарттарға сай екеніне көз жеткізіңіз. 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 өндіру шарттарына сай қосу керек. Құрылғыны түтін шығаратын 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, оң 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 құрылғыны 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 білмесеңіз, оны жергілікті газ қызметінен анықтап біліңіз.

## Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы

### Назар аударыңыз!

Ашылмалы астыңғы жәшікке ыстық заттарды салмаңыз. Ол зақымдалуы мүмкін.

### Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі

Егер газ иісін сезсеңіз немесе газ жүйесінде ақауларды тапсаңыз,

- 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 желдету керек
- сервистік қызметке немесе газбен жабдықтау компаниясына қоңырау 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 аударыңыз!

- 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

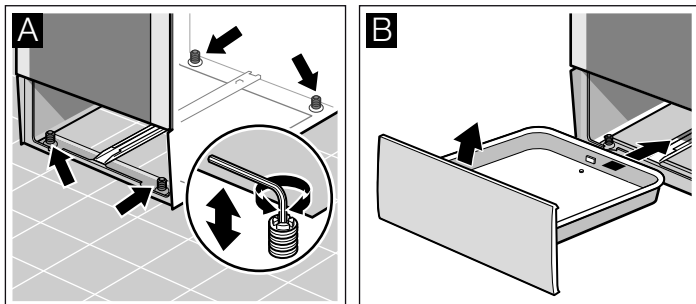
#### Назар аударыңыз!

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

## Пешті көлденең орнату

Пешті тікелей еденге орнатыңыз.

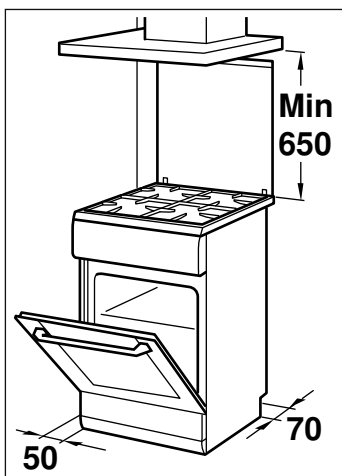
1. Ашылмалы астыңғы жәшікті алыңыз және жоғары көтеріңіз. Цокольда алдыңғы және артқы реттелетін табандар бар.
2. Қажет болса табандардың биіктігін немесе тереңдігін плита көлденең тұрғанша (А суреті) алты қырлы кілтпен реттеңіз.
3. Ашылмалы астыңғы жәшікті қайта салыңыз (В суреті).



## 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 кетпеуін қадағалаңыз. Қарқынды жанарғыдан немесе Wok жанарғысынан жақында тұрған жиһаздың немесе қабырғаның бетіне дейінгі қашықтық 50 мм-ден аз болмауы керек.

## Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

Құрылғыдағы барлық қозғалатын бөліктерді ізсіз алуға болатын лентамен бекітіңіз. Құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін жиектерін (мысалы, пісіру табасын) жұқа картон қағазбен ораңыз, сәйкес бөлімдерге салыңыз. Шыны есіктің ішкі жағына соққыларды болдырмау үшін алдыңғы және артқы қабырға арасында картон салыңыз. Есікті және бар болса қорғағыш тақтаны жабысқақ лентамен құрылғының бүйірлік жақтарына бекітіңіз.

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

## Егер түпнұсқалық орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораңыз.

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

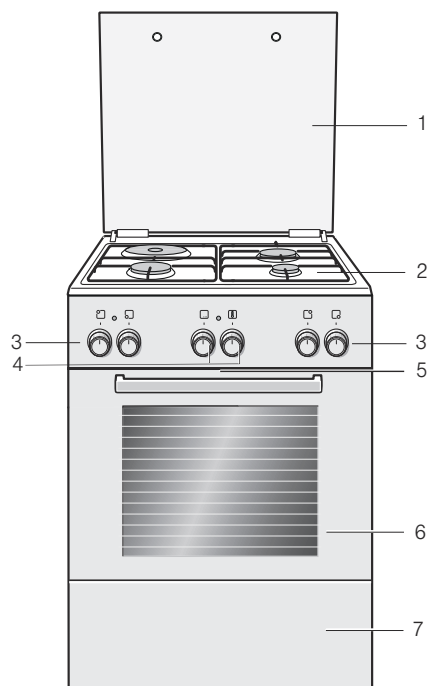


# Жаңа плитаңыз

Мұнда жаңа плитаңызбен танысасыз. Мұнда біз сізге басқару тақтасы, әзірлеу беті және кейбір басқару элементтері туралы

## Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



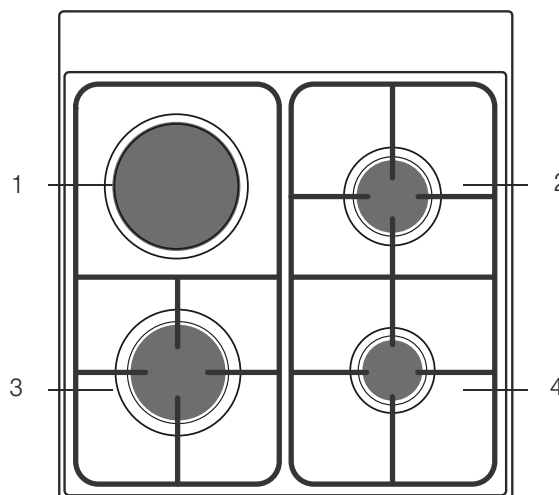
### Түсіндірме

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Қорғауыш тақта                     |
| 2 | Пісіру панелі                      |
| 3 | Конфоркалар ауыстырып-қосқышы      |
| 4 | Функция мен температура реттеушісі |
| 5 | Құрылғы сұыту                      |
| 6 | Пеш есігі                          |
| 7 | Астынғы жылжымалы жәшік            |

айтып береміз. Сіз жұмыс камерасы және құралдар туралы ақпарат аласыз.

## Әзірлеу беті

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



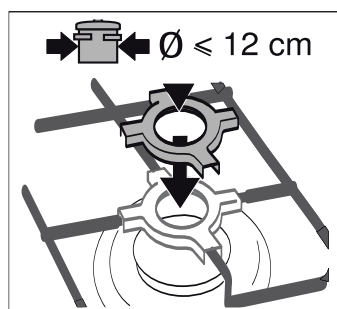
### Түсініктемелер

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

| 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 жанарғыға арналған ыдыс қойғыш

Еген үнемді жанарғыда түрікше кофе әзірлеп жатсаңыз немесе түбінің диаметрі 12 см азырақ кәстрөлдерді пайдалансаңыз, құрылғының жеткізу жинағына кіретін кәстрөл қойғышты пайдаланыңыз.



Қойғышты үнемді жанарғының торына қойыңыз.

Егер түбінің диаметрі 12 см көбірек кәстрөлдерде әзірлесеңіз, ыдыс қойғышты пайдаланбаңыз.

Ыдыс қойғыш тек үнемді жанарғыға арналған.

### Конфорка сәндіргіштері

Конфорка сәндіргіштерінің көмегімен конфоркалардың қуатын орнатуға болады.

| Күй                    | Функция/газ плитасы   |
|------------------------|---|
| Нөл күйі               | Плита өшірілген.  |
| Жандыруға арналған күй | Жандыруға арналған күй  |
| Орнатулар ауқымы       | үлкен жалын = ең күшті орнату<br>үнемді жалын = ең төмен орнату |

Орнатулар ауқымының соңында тірек бар. Одан әрі айналдырмаңыз.

### Электр конфорка үшін

Электр конфорканың жылу қуатын айналмалы тұтқа көмегімен реттеуге болады.

Электр конфорканы реттегенде индикатор шамдар жанады.

| Күй                    | Электр конфорка/функция                     |
|------------------------|---|
| 0 Нөл күйі             | Плита өшірілген.                            |
| 1-6 Өзірлеу деңгейлері | 1 = ең төмен деңгей<br>6 = ең жоғары деңгей |

Конфорка өшіргішін оң және сол жақтарға бұруға болады.

## Духовка

Духовканы температура реттегіші және функциялар реттегіші көмегімен реттеңіз.

### Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы пешті қызыту түрін орнату мүмкін. Функция таңдаушысын оңға немесе солға бұрау мүмкін.

| Күйлер                     | Функция   |
|----------------------------|---|
| Нөл күйі                   | Пеш өшеді.  |
| Еріту                      | Мысал: ет, тауық, нан және торттар. Вентилятор қызыған ауаны тамақтарға таратады.   |
| ЗК ыстық ауа*              | Торттар мен бәліштер үшін 1-басқыштан 3-басқышқа шейін. Артқы қабырғадағы вентилятор гриль қыздырғыш элементі арқылы пайда болған ыстықтықты бір қалыпта пісіру камерасында таратады. |
| Грильде пісіру, кіші аймақ | Стейк, сосиска, балық тосттарды немесе балық етін кіші көлемдерде грильде пісіру мүмкін. Гриль қыздырғыш элементінің орта бөлігі ғана қызиды.   |

\* Қызыту түрі энергия тиімділігі сыныпы EN50304.

Реттелген пісіру панелінің индикатор шамы жанады.

## Температура реттеушісі

Температура реттеушісі арқылы температура немесе грильде пісіру басқышы реттеледі.

| Күйлер   | Функция                                    |
|----------|--|
| Нөл күйі | Пеш ыстық емес.                            |
| 50-270   | Температура аймағы                         |
| 1, 2, 3  | Грильде пісіру басқыштары                  |
|          | Грильде пісірудің басқыштары, кіші  аймақ. |
|          | 1-басқыш = жай                             |
|          | 2-басқыш = орташа                          |
|          | 3-басқыш = қатты                           |

Пеш қызығанда температура реттеушісінің жоғарысындағы индикатор шамы жанады. Қызыту тоқтағанда өшеді. Белгілі орнатуларда ол жанбайды.

## Жұмыс камерасы

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

### Духовка шкафындағы шам

Жұмыс істеп тұрғанда жұмыс камерасында шам жанады.

### Салқындату желдеткіші

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

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

### Назар аударыңыз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

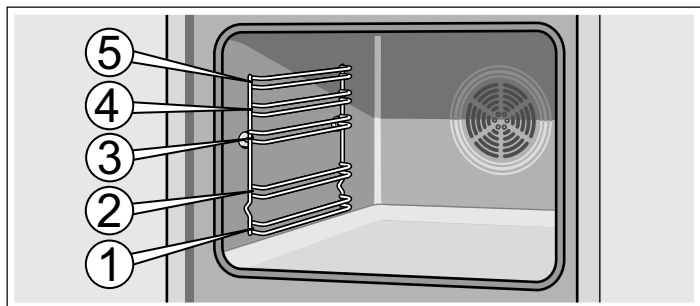
## Құралдарыңыз

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

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

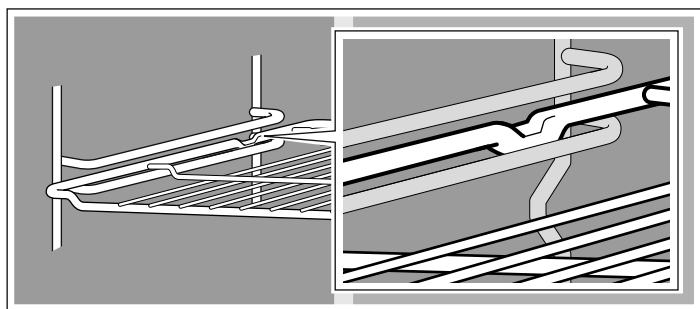
### Құралдарды орналастыру

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



Құралдар тіпті екіден үш бөлігіне дейін шығарса да аударылмайды. Осылайша тамақтарды оңай шығаруға болады.

Құралды жұмыс камерасына қойғанда, құралдың көлбеуі есікке қарап орнатылуын қадағалаңыз. Құрал тек сонда бекітіледі.



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


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

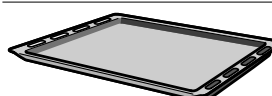
Құралдарды сервистік қызметтен, арнайы дүкеннен немесе интернет арқылы сатып алуға болады. HEZ нөмірін хабарлаңыз.



#### Тор

Ыдыс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ әзірлеу, грильде қуыру және терең қатырылған тамақтар үшін.

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



#### Эмальдалған таба

Пирогтар және печенье үшін.

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

### Арнайы жабдықтар

Арнайы жабдықтарды сервистік қызмет немесе маманданған дүкенде сатып алу мүмкін. Біздің кітапшаларымызда немесе интернетте түрлі пегіңізге сәйкес өнімдерді табу мүмкін. Арнайы жабдықтардың қол жетімділігі немесе тапсырыс беру мүмкіндігі елге баланысты. Ол туралы ақпаратты сату құжаттарында табу мүмкін.

Арнайы жабдықтар әрбір құрылғы үшін сәйкес емес. Сатып алуда құрылғыңыздың толық нөмірін (E нөмірі) беріңіз.

| Арнайы жабдықтар  | HEZ нөмірі | Функция  |
|---|------------|--|
| Пицца табасы  | HEZ317000  | Ол пицца, тоңазытылған тамақтар және дөңгелек торттарға арналған. Пицца табасын әмбебап таба орнына пайдалану мүмкін. Табаны тор үстінен жылжытып кестедегі деректерді орындаңыз.  |
| Салынатын тор   | HEZ324000  | Құыру үшін. Гриль торын әрдайым әмбебап табаға салңыз. Таматын май немесе ет суы ұсап алынады.   |
| Гриль табасы  | HEZ325000  | Грильде пісіру кезінде гриль торы орнына немесе бүркінді қорғауы ретінде пайдаланылады, пешті қатты ластанудан сақтау үшін. Гриль табасы әмбебап табамен пайдаланылады.<br>Гриль бөлшектері гриль табасында: тек 1, 2 және 3 салу биіктерін пайдалану қажет.<br>Гриль табасы бүркінді қорғауы ретінде: әмбебап таба гриль табасымен бірге тор астына салынады. |
| Пісіру тасы   | HEZ327000  | Пісіру тасы өз қолмен асты қытырлақ болатын нан, тоқаш пен пицца өз қолмен пісіруге арналған. Пісіру тасын әрдайым ұсынылған температураға қызыту керек.   |
| Эмальдалған пісіру табасы                                       | HEZ331003  | Бәліш пен печенье.<br>Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.  |
| Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар эмальдалған пісіру табасы | HEZ331011  | Бәліштер мен печенье пісіру табасында оңай тарату мүмкін. Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.  |
| Әмбебап таба  | HEZ332003  | Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Сондай-ақ тор астында май мен ет суын ұстау үшін пайдалану да мүмкін.<br>Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.  |
| Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар әмбебап таба              | HEZ332011  | Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар әмбебап табада дұрыс таратылады. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.  |

| Арнайы жабдықтар                      | HEZ нөмірі   | Функция   |
|---------------------------------------|--|---|
| Кәсіпқой таба қақпағы                 | HEZ333001  | Қақпақ кәсіпқой табаны кәсіпқой қуыру табасына айналдырады.   |
| Кәсіпқой табасы салынатын тор мен Тор | HEZ333003  | Үлкен көлемдерде пісіруге арналған.   |
| HEZ334000                             | Ыдыс, бөліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін. |   |
| Әйнекті таба                          | HEZ915001  | Әйнекті таба демделетін тамақтар және көмештерге арналған. Арнайы бағдарламалар және құыру автоматикасына сәйкес. |

## Сервистік қызмет - артикул

Жарамды күту және тазалау заттарын немесе басқа керек-жарақтарды сервистік қызметтен, арнайы дүкеннен немесе


кейбір елдерде интернет арқылы интернет дүкеннен сатып алуға болады. Бұл үшін сәйкес артикул нөмірін көрсетіңіз.


|   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
| Тот баспайтын болаттан жасалған беттерге арналған майлықтар | Артикул нөмірі 311134 | Кірдің жиналуына жол бермеңіз. Май негізіндегі арнайы сіңірілетін 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 майлық                  | Артикул нөмірі 460770 | Сезімтал сыртқы беттерді тазалау үшін арнайы жасалған, мысалы, шыныны, шыны керамикасын, тот баспайтын болатты немесе алюминийді. Микро талшықты майлық сұйықтықтар мен майларды өте жақсы кетіреді. |
| Есік бұғаттағышы  | Артикул нөмірі 612594 | Ол балалар духовка шкафының есігін аша алмауына арналған. Құрылғының есігіне байланысты бұғаттағыш әр түрлі орнатылады. Есік бұғаттағышымен бірге келген ұсыныстарды орындаңыз.                      |

## Бірінші рет пайдалану алдында

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

### Пешті қызытыңыз

Жаңалық ісін жою үшін бос жабық пешті қызытыңыз. 3К ыстық ауа  және 240 °C жағдайында бір сағаттық ұзақтық оптималды болады. Пісіру камерасында ешқандау орау материалы болмауына көз жеткізіңіз.

1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін 3К ыстық ауаға  орнатыңыз.
2. Температура реттеушісі арқылы 240 °C орнатыңыз.

Пешті бір сағаттан соң өшіріңіз. Функция мен температура реттеушісін нөл күйіне бұраңыз.

### Электр конфорканы қыздыру

Жағымсыз иісті кетіру үшін электр конфорканы ең жоғары деңгейде 3 минут бойы қыздырыңыз.

### Құралдарды тазалау

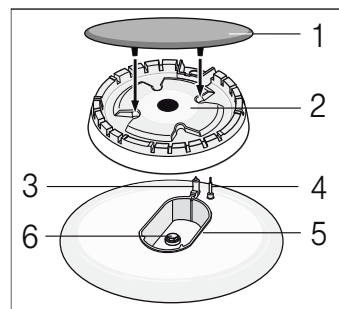
Құралды бірінші рет пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен мұқият тазалаңыз.

### Газ жанарғысының бастарын және қақпақтарын алдын 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) қайтадан орнатыңыз. Білте (3) және жалын датчигі (4) зақымдалмауын қадағалаңыз.

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



# Қолайлы ыдыс

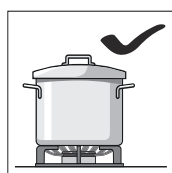
| Жанарғы/электр конфорка**   | Кәстрөлдің ең аз диаметрі | Кәстрөлдің ең үлкен диаметрі |
|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Электр конфорка*            | 14,5 см                   | 14,5 см                      |
| Wok жанарғысы** 3,6 кВт     | 24 см                     | 28 см                        |
| Қатты жанатын жанарғы 3 кВт | 24 см                     | 28 см                        |
| Стандартты жанарғы 1,7 кВт  | 18 см                     | 24 см                        |
| Үнемді жанарғы 1 кВт        | 12 см                     | 18 см                        |

\* Опция (электр конфорка бар үлгілер үшін)

\* Опция (Wok жанарғысы бар үлгілер үшін)

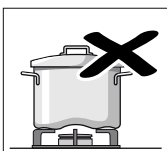
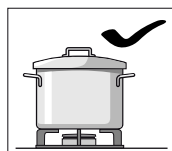
## Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



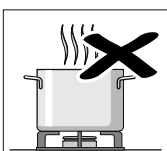
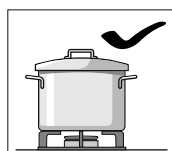
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

Үлкен жанарғылар үшін өлшемі шағын ыдысты пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың бүйірлеріне тимеуі керек.

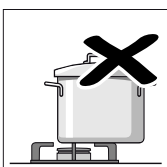
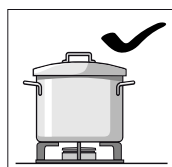


Өзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін.

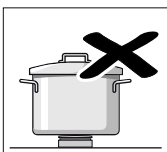
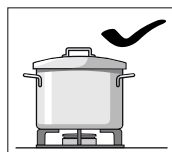
Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



Қақпақсыз немесе жылжып кеткен қақпақпен өзірлемеңіз. Қуаттың көп мөлшері тұтынылады.

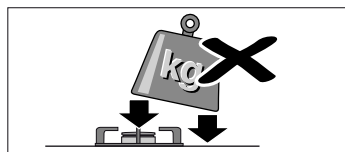


Әрқашан ыдысты жанарғының ортасына орнатыңыз, әйтпесе ол аударылуы мүмкін.



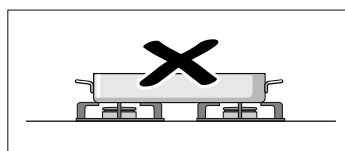
Кәстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз.

Пайдаланбай тұрып ыдысқа арналған торлар және жанарғылардағы қақпақтар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



Өзірлеу бетінде тұрған ыдыс көмегімен абайлап өзірлеңіз.

Өзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.



Бір ыдыс үшін екі жанарғыны немесе екі қыздыру көзін пайдаланбаңыз.

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

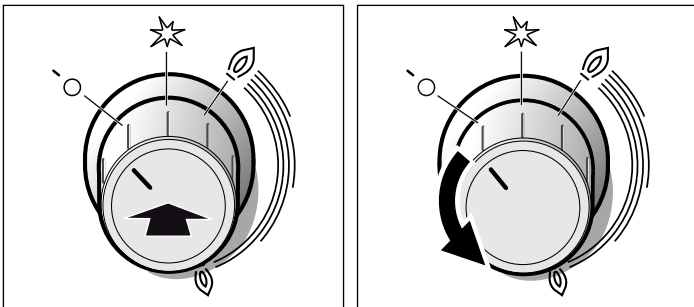
# Әзірлеу бетін орнату

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

## Газ жанарғысын жандыру

Жанарғы қақпағын жанарғы корпусына әрқашан тегіс орнатыңыз. Жанарғы корпусындағы тесіктер әрқашан бітелмеген болуы керек. Жанарғының барлық бөліктері 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 жанарғысы жанады.



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

4. Жалынның қажет биіктігін орнатыңыз. Өшірулі 0 орнатуы мен ④ орнатуының арасында жалын тұрақсыз болады. Сондықтан әрқашан үлкен ④ және шағын ④ жалын арасындағы күйді таңдаңыз.
5. Егер жалын қайтадан кетіп қалса, процесті 2-қадамнан бастап қайталаңыз.
6. Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін: Конфорка сөндіргішін 0 оңға өшірулі күйіне бұрыңыз.

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

### ⚠ Назар аударыңыз!

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

## Газ жанарғысы жанбайды

Қуат өшкенде немесе жандыру білтесі ылғалды болса, газ жанарғысын газ оттығы немесе сіріңке көмегімен жағуға болады.

## Электр конфорканы төмендегідей орнатыңыз

Конфоркалар ауыстырып-қосқыштары арқылы конфорка қуатын реттеу мүмкін.

Төмендегідей әрекет жасайсыз:

1. Үстінгі қаптаманы ашыңыз. Электроплита жұмыс істеу кезінде үстінгі қаптама ашық болуы қажет.
2. Электроплитаның ауыстырып-қосқышын солға бұрап 1 мен 6 арасында қажетті пісіру басқышына орнатыңыз.
3. Электроплитаның диаметрі 145 мм. Пісіру үшін асты тегіс және диаметрі бір қалыпты кәстрөлді пайдаланыңыз.
4. Пісіруді аяқтау үшін электроплита ауыстырып-қосқышын 0-ге орнатыңыз.

1-пісіру басқышы = кіші қуат

6-пісіру басқышы = ең күшті қуат

| Қызыту түрі    | 1 немесе 2 | Көлеміне байланысты  |
|----------------|------------|--|
| Пісіру         | 6<br>2     | Пісіру әдісін бастау<br>Пісіру әдісін жалғастыру,<br>қажеттілік бойынша жоғары<br>немесе төмен |
| Грильде пісіру | 6<br>4     | Майды қызыту, грильде пісіру<br>әдісін бастау<br>Грильде пісіру әдісін жалғастыру              |

Конфорка қосылғанда индикатор шамы жанады.

## Электр конфорка туралы маңызды ақпарат

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

Кәстрөл мен таба түбі құрғақ болуын қадағалаңыз.

Үстінде кәстрөл тұрса, электр конфорка өшірулі болмауы керек.

Қызудың әсерінен конфорканың металл сақинасы уақыт өте келе 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.

Айналымалы 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 кейбір ауытқулар болуы мүмкін. Тамақты әзірлеудің оңтайлы уақытын өзіңіз ең дұрыс бағалай аласыз.

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

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

\* Егер қақпағы бар кәстрөлді таңдасаңыз, жалынды тамақ қайнай сала азайтыңыз.

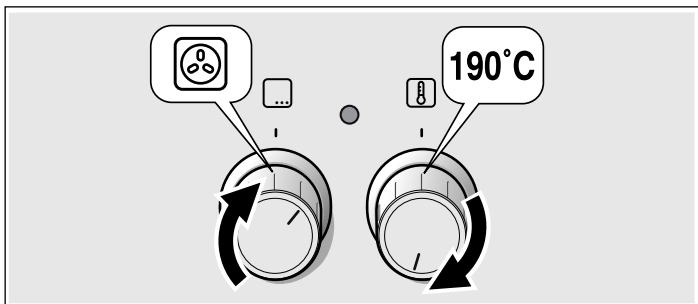
## Пешті орнату

Осы жерде пешті реттеу жолын үйренесіз.

### Қызыту түрлері мен температура

Суреттегі мысал: 190 °C, 3K ыстық ауа

1. Функция таңдаушысы арқылы қажетті қызыту түрін орнату мүмкін.
2. Температура реттеушісі арқылы температураны реттеу.



Пеш ызыды.

### Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

### Орнатылымдарды өзгерту

Қызыту түрімен температураны қажеттілік бойынша өзгерту мүмкін.

## Күту және тазалау

Дұрыстап күтсеңіз, әзірлеу беті және плита әдемілігін және функционалдылығын сақтайды. Осында сізге оларды күту және тазалау жолы түсіндіріледі.

### Нұсқаулар

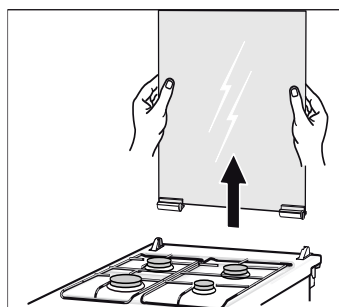
- Шыны, пластик және металл сияқты әр түрлі материалдар пайдаланылғандықтан, духовка шкафының алдыңғы панелінің түсінде азғантай айырмашылықтар болуы мүмкін.
- Есік шынысындағы су іздері сияқты болып көрінетін көлеңкелер духовка шкафындағы шамнан шағылысқан жарықтан болады.
- Өте жоғары температураларда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

### Жоғарғы шыны жабын

Құрылғының қақпағын алмай тұрып ластануларды шүберекпен сүртіңіз.

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. R әрпін бар бекіткішті оң жақта, L әрпі бар бекіткішті сол жақта орнату керек.

Тазалаудан кейін жабынды кері ретпен қайтадан орнату керек.

Плитаны жоғарғы жабынмен жаппай тұрып, конфоркалар суығанша күтіңіз.

## Жуғыш заттар

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

### Әзірлеу бетін тазалағанда

- араластырылмаған 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 жаңа губкаларды мұқият жуыңыз.

|   |  |
|---|--|
| <b>Тот баспайтын болаттық алдылар</b>                       | Аз тазалау құралы мен ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Әрдайым табиғи текстураға сәйкес ретте сүртіңіз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін. Жұмсақ шүберекпен келіңіз. Әктас, май, крахмал және ақтың дақтарын дереу жойыңыз. Ешқандай ысқылау құралдарын, тырнайтын губкаларды немесе дөрекі тазалау шүберектерін пайдаланбаңыз. Тот баспайтын болат беттерін арнайы күту құралдарымен жылтырату мүмкін. Шығарушы маманданған саудада сатып алу мүмкін.   |
| <b>Эмальдалған және лакталған беттер</b>                    | Аз тазалау құралымен және ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз.  |
| <b>Газ конфоркаларының жанарғылары мен болат шілтерлері</b> | Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Торды алып губка, тазалау құралы және аз жылы сумен тазалаңыз. Жанарғы табағы мен қақпағын алып қойыңыз. Тазалау үшін губка мен аз жылы су және тазалау құралын пайдаланыңыз. Жанарғы табағының газ шығатын тесіктері таза және бітелмеген болуына көз жеткізіңіз. Оттықтарды кіші, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Газ жанарғысы тек оттық таза болғанда жұмыс істейді. Жанарғы табағындағы ас қалдықтарын аз тазалау құралымен және ылғалды шүберекпен алып тастаңыз. Сол үшін кем суды пайдаланыңыз. Су құрылғы ішіне кіруі мүмкін емес. Форсунка тесігі тазалау кезінде бітелмеуіне немесе зақымдалмауына көз жеткізіңіз. Барлық бөліктерді тазалаудан соң келтіріп жанарғы қақпағын жанарғы қақпағына дұрыс салыңыз. Егер бөліктер дұрыс салынбаса жанарғы от алуы қиын болады. Жанарғы қақпағы қара эмальмен қапталған. Жоғарғы температура себебінен рең өзгеруі мүмкін. Жанарғы жұмыс істеуіне бұл әсер етпейді. Торды пешке қайта салыңыз. |
| <b>Электроконфорка (таңдаулы)</b>                           | Ысқылау губкасының қатты жағымен және аз сұйық ысқылау құралымен тазалаңыз. Тазалаудан соң конфорканы келтіру үшін қысқа қосыңыз. Ылғалды конфоркалар уақытпен тотталады. Соңында күту құралын жағыңыз. Шашыраған сұйықтықтармен ас қалдықтарын әрдайым дереу жойыңыз.   |
| <b>Электроплитаның (таңдаулы) метал шеңбері</b>             | Метал шеңбер уақытпен реңін өзгертуі мүмкін. Бірақ бастапқы реңін қалпына келтіру мүмкін. Шеңберді ысқылау губкасының қатты жағымен және аз сұйық ысқылау құралымен тазалаңыз. Осында және шектес беттер ысқаланбауына көз жеткізіңіз. Беттерді зақымдау мүмкін.   |
| <b>Түймешелер</b>   | Аз тазалау құралымен және ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз.  |
| <b>Есік әйнегі</b>  | Тек қана бір әйнек тазалау құралымен тазалау мүмкін. Ешқандай агрессивті тазалау құралдарын немесе өткір метал заттарды пайдаланыңыз. Олар әйнектің бетін қырып зақымдауы мүмкін.  |
| <b>Тығыздауыш</b>   | Ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз.   |
| <b>Пеш ішкі жағы</b>  | Тек жылы су немесе сірке ерітіндісімен тазалаңыз. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын тек салқындаған беттерде пайдаланыңыз.   |
| <b>Пеш шамының әйнекті қаптамасы</b>                        | Аз тазалау құралымен және ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз.  |
| <b>Жабдықтар</b>  | Жылы сілті ерітіндісімен жұмсатыңыз. Щетка немесе губкамен тазалаңыз.  |
| <b>Алюминий табасы (таңдаулы)</b>                           | Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Ешқашан пеш тазалау құралын пайдаланбаңыз. Сызаттардың алдын алу үшін метал беттерді ешқашан пышақ немесе ол сияқты өткір заттармен тимеңіз. Сілті ерітіндісі және жұмсақ әйнек шүберегімен немесе тықыр микроталшықты шүберекпен көлденең ретте баспай аймақтарды сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз. Ешқандай ысқылау құралдарын, тырнайтын губкаларды немесе дөрекі тазалау шүберектерін пайдаланбаңыз. Пісіру табасын қырасыз.   |
| <b>Бала қауіпсіздігі функциясы (таңдаулы)</b>               | Егер бала қауіпсіздігі құралы пеш есігінде орнатылған болса, оны тазалаудан алдын алып қою керек. Барлық пластмасса бөліктерді жылы сілті ерітіндісінде жұмсатып губкамен жуыңыз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз. Қатты ластану жағдайында бала қауіпсіздігі құралы дұрыс жұмыс істемейді.   |
| <b>Астынғы жылжымалы жәшік (таңдаулы)</b>                   | Аз тазалау құралымен және ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен келтіріңіз.  |
| <b>Жабдықтар</b>  | Жылы сілті ерітіндісімен жұмсатыңыз. Щетка немесе губкамен тазалаңыз.  |

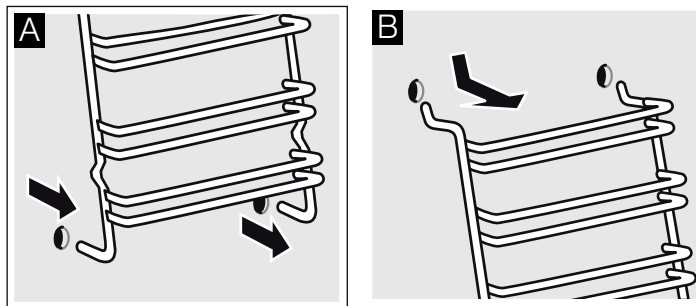


## Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

### Рамаларды алып қою

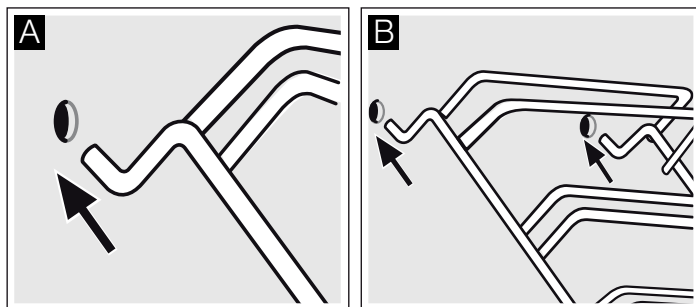
1. Раманы астынан шығарып аз алға тартыңыз. Раманың төменгі жағынан ұзартқыш таяқтарын бекіту ойықтарынан шығарыңыз (А суреті).
2. Сосын раманы жоғарыға жинап абайлап шығарыңыз (В суреті).



Рамаларды тазалау құралдарымен және жуатын губкамен тазалаңыз. Қатты ластануларда щетка пайдаланыңыз.

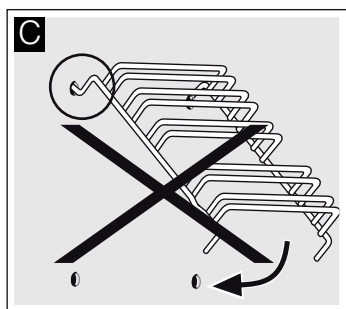
### Раманы асу

1. Екі ілгекті абайлап жоғарғы тесіктерге салыңыз. (А-В суреттері)



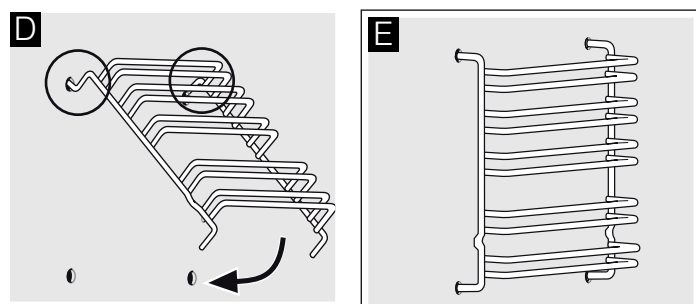
### ⚠ Дұрыс емес орнату!

Екі ілгек жоғарғы тесіктерге кірмейінше раманы жылжытпаңыз. Эмальды зақымданып бұзылуы мүмкін (С суреті).



2. Екі ілгекті жоғарғы тесіктерге толық асылуы қажет. Енді раманы жай абайлап төменге жылжытып төменгі тесіктерге салыңыз (D суреті).
3. Екі раманы пештің жан қабырғасына асып қойыңыз (E суреті).

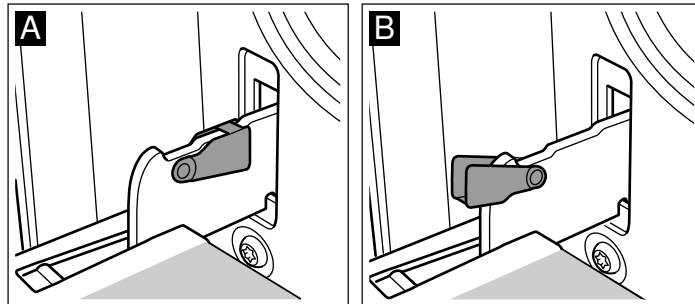
Дұрыс орнатылған рамалар жағдайында екі салу биіктігінің аралығы үлкенірек болады.



## Пеш есігін шешу мен орнату

Есік әйнектерін тазалау мен шешу үшін пеш есігін шешу мүмкін.

Пеш есігінің шарнирлерінде тоқтатқыш тұтқыштары бар. Егер тоқтатқыш тұтқышы жиналған болса (А суреті) пеш есігі бекітілген болады. Оны шешу мүмкін болмайды. Егер тоқтатқыш тұтқышы есікті шешуде жиналған болса (В суреті) шарнирлер бекітілген болады. Олар сарт етпейді.

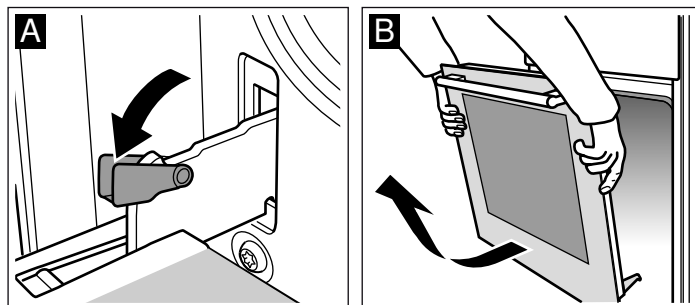


### ⚠ Жарақат алу қаупі бар!

Топсалар бекітілген болмаса қатты күшпен алыңыз. Тоқтатқыш тұтқыштар әрдайым жиналғанына немесе пеш есігін шешуде ашылғанына көз жеткізіңіз.

### Есікті шешу

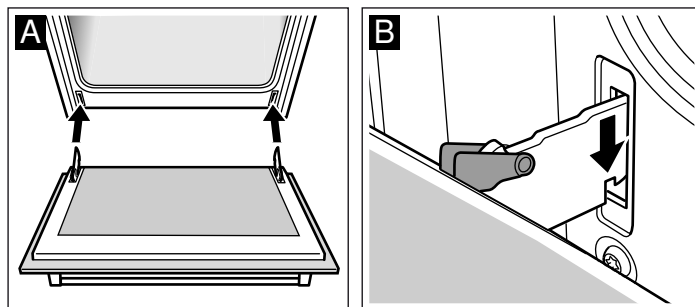
1. Пеш есігін толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштардың екеуін де жинаңыз (А суреті).
3. Пеш есігін тірелгенше жабыңыз. Екі қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз (В суреті).



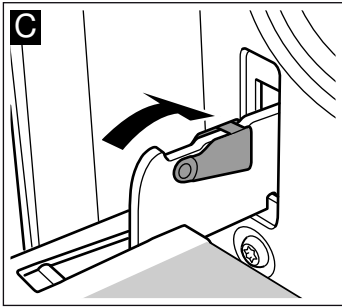
### Есікті орнату

Пеш есігін кері ретте қайта орнату мүмкін.

1. Пеш есігін орнатуда екі шарнир тесіктеріне дұрыс салғынғанына көз жеткізіңіз (А суреті).
2. Шарнирегі ойық екі жақта сарт етуі керек (В суреті).



3. Екі тоқтатқыш тұтқышты қайта жабыңыз (С суреті). Пеш есігін жабыңыз.



**⚠ Жарақат алу қаупі бар!**

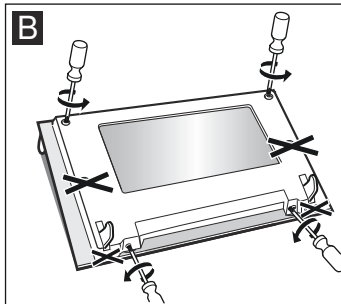
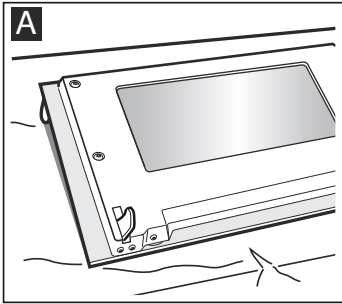
Жаралану қаупі! Егер пеш есігі кездейсоқ аудыралып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тіменіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

**Есік әйнектерін шығару және орнату**

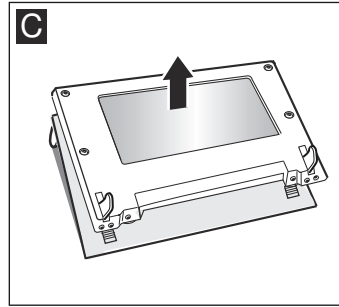
Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

**Ажырату**

1. Пеш есігін шешу. Ол үшін Пеш есігін шешу тарауын қараңыз. Пеш есігін тұтқасымен төменге қойыңыз (А суреті).
2. Алдымен төменгі екі бұранданы сосын жоғарғы екі бұранданы сағат тіліне қарсы бұраңыз (В суреті).



3. Қаптаманы алып қойыңыз (С суреті).



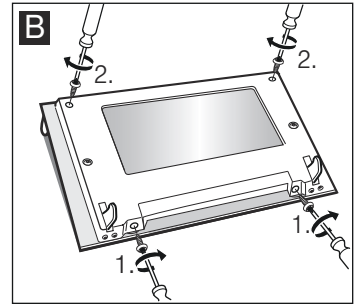
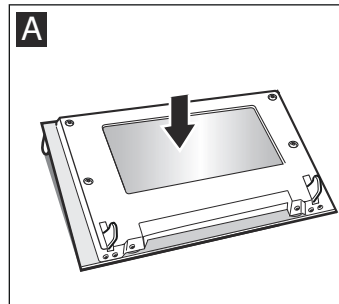
Шешілген бөлшектерді жуу мүмкін емес. Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

**⚠ Жарақат алу қаупі бар!**

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

**Орнату**

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



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

**Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары**

Ұзақ пісетін уақыттарда пеш есігі қызуы болуы мүмкін.

Егер кіші балаларыңыз 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 қоңырау соқпай тұрып кестеге қараңыз. Мүмкін ақаулықты өз бетіңізше жоя алатын шығарсыз.

**Ақаулықтар кестесі**

Егер тамақ дұрыс болмаса төменгі тарауды оқыңыз. Тамақтар Сіз үшін біздің пісіру студиямызда тексерілген. Осы жерде қайнату, пісіру және құю бойынша пайдалы ұсыныстар мен ақпаратты аласыз.

**⚠ Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!**

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Жөндеулерді тек біздің сервистік қызметіміздің технигі ғана орындау мүмкін.

| Ақау                     | Мүмкін себеп                               | Түзету/Ақпараттар  |
|--------------------------|--|--|
| Пеш жұмыс істемей жатыр. | Сақтандырғыш зақымдалған.                  | Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш зақымдалғанын тексеріңіз. |
|                          | Электр қуаты жоқ.                          | Асхана шамы немесе басқа асхана аспаптары істеуін текеріңіз. |
| Пеш ыстық емес.          | Контактілік бөліктер шаңдалған.            | Қосқыш тұтқыштарын бірнеше рет оңға мен солға бұраңыз.       |
| Шілдер жанбай жатыр.     | Тоқ өшті немесе от алдыру білтесі ылғалды. | Газ шілдерін газдық шақпақпен немесе сіріңкемен жағыңыз.     |

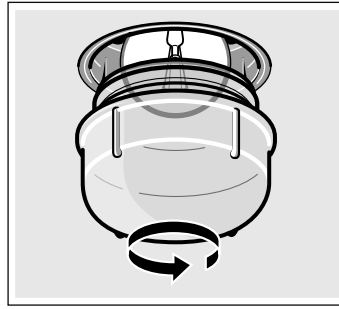
## Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

### Ток соғу қаупі бар!

Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

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



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

## Шыны плафон

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

## Сервистік қызмет

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

### Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

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

### Сервистік қызмет

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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

## Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

Мұнда духовкада пісіру, қуыру кезінде және әзірлеу бетінде тамақ әзірлегенде қуатты үнемдеу жолы және құрылғыны дұрыс лақтыру жолы туралы кеңестер аласыз.

### Духовкада қуатты үнемдеу

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

### Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

- Әрқашан тамақтар үшін өлшемі дұрыс кәстрөлді таңдаңыз. Үлкен, аздап толтырылған кәстрөл қуаттың көп мөлшерін қажет етеді.
- Әрқашан кәстрөлдерді қолайлы қақпақтармен жабыңыз.
- Газ жалыны кәстрөлге үздіксіз тиіп тұруы керек.

### Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



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

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

# Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

## Нұсқаулар

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

## Пирогтар және пісірілген нан

### Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған күңгірт металл қалыптар ең жақсы жарайды.

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

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

### Кестелер

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

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

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуға болады.

| Бөліш пішінде   | Пішін  | Биіктігі | Қызыту түрі | Температура мәліметі °C | Ұзақтығы, минутта |
|-----------------|--|----------|-------------|-------------------------|-------------------|
| Бөліштер*       | Биік ашылатын дөңгелек пішін құбырлық астымен, терең                   | 3        |             | 160-180                 | 60-70             |
| Бисквиттік торт | Ашылатын пішін (Ø 26 см)   | 3        |             | 160-180                 | 35-45             |
| Үгілмелі қамыр  | Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар бөліш пішіні, дөңгелек (Ø 30 см) | 3        |             | 150-170                 | 25-35             |
| Жеміс бөліші*   | Ашылатын пішін (Ø 26 см)   | 3        |             | 160-180                 | 45-55             |
| Брауни*         | Әйнекті көмеш пішіні, төрт бұрышты**                                   | 3        |             | 170-190                 | 35-45             |
| Ұнтақ бөліш*    | Тот баспайтын болат көмеш пішіні, дөңгелек (Ø 30 см)                   | 3        |             | 160-180                 | 30-40             |
| Киш*            | Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар көмеш пішіні, дөңгелек (Ø 30 см) | 3        |             | 180-200                 | 50-60             |

\* Торды белгіленген биіктікте салып бөліш пішінін тор ортасына қойыңыз.

\*\* Тек ыстыққа шыдайтын әйнек пішіндерін пайдаланыңыз. Ыстық әйнек пішіндерін мұздай немесе ылғал беттерге қоймаңыз. Әйнек жарылуы мүмкін.

| Түрлі кіші печеньелер пісіру табасында | Жабдықтар       | Биіктігі | Қызыту түрі | Температура мәліметі °C | Ұзақтығы, минутта |
|--|-----------------|----------|-------------|-------------------------|-------------------|
| Кіші бөліштер, алдымен қыздырыңыз*     | Пісіру табасы   | 3        |             | 150-170                 | 25-35             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      |             | 150-170                 | 25-35             |
|  | 3 пісіру табасы | 1+3+5    |             | 140-160                 | 30-40             |
| Бисквит                                | Пісіру табасы   | 3        |             | 150-170                 | 10-20             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      |             | 130-150                 | 25-35             |
|  | 3 пісіру табасы | 1+3+5    |             | 130-150                 | 25-35             |
| Печенье                                | Пісіру табасы   | 3        |             | 140-160                 | 20-30             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      |             | 160-180                 | 35-45             |
|  | 3 пісіру табасы | 1+3+5    |             | 160-180                 | 35-45             |

\* Алдымен қыздыру үшін жылдам қыздыру функциясын пайдаланбаңыз.

Қосымша табаларды сервистік қызметте аласыз.

| Түрлі кіші печеньелер пісіру табасында           | Жабдықтар       | Биіктігі | Қызыту түрі | Температура мәліметі °С | Ұзақтығы, минутта |
|--|-----------------|----------|-------------|-------------------------|-------------------|
| Күнжіт бұрама тоқаш                              | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 170-190                 | 35-45             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 160-180                 | 45-55             |
|  | 3 пісіру табасы | 1+3+5    | ☼           | 160-180                 | 50-60             |
| Қабат-қабат қамыр штруделі                       | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 190-210                 | 15-25             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 180-200                 | 25-35             |
|  | 3 пісіру табасы | 1+3+5    | ☼           | 170-190                 | 30-40             |
| Юфка қамыр штруделі                              | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 210-230                 | 25-35             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 210-230                 | 30-40             |
| Раушан бөрек                                     | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 210-230                 | 30-40             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 190-210                 | 35-45             |
| Ашытқан қамыр печеньесі                          | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 170-190                 | 20-30             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 160-180                 | 30-40             |
| Пицца  | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 180-200                 | 20-30             |
|  | 2 пісіру табасы | 1+3      | ☼           | 170-190                 | 40-50             |
| Нан (1,3 кг үн) алдымен қыздырыңыз*              | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 270                     | 8                 |
|  |                 |          |             | 200                     | 35-45             |
| Сэндвичтер                                       | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 190-210                 | 20-30             |
| Бадам печеньесі төтті шербатта                   | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 160-180                 | 30-40             |
| Ашытқан қамыр тоқыма тоқаш                       | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 150-170                 | 25-35             |
| бисквиттік қабатталынған бөліш, алдымен қыздыру* | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 170-190                 | 10-20             |
| Безе   | Пісіру табасы   | 3        | ☼           | 80-100                  | 100-190           |

\* Алдымен қыздыру үшін жылдам қыздыру функциясын пайдаланбаңыз.


Қосымша табаларды сервистік қызметте аласыз.

| Тамақ  | Жабдықтар мен ыдыстар               | Биіктігі | Қызыту түрі | Температура мәліметі °С | Ұзақтығы, минутта |
|--|-------------------------------------|----------|-------------|-------------------------|-------------------|
| Кеспе көмеш  | Әйнекті көмеш пішіні, төрт бұрышты* | 3        | ☼           | 190-210                 | 25-35             |
| Картоп гратен шикі ингредиенттерден, Биіктігі макс. 4 см | Әйнекті көмеш пішіні, төрт бұрышты* | 3        | ☼           | 160-180                 | 50-60             |
| Көкөніс гуляш  | Балшыұты құмыра                     | 1        | ☼           | 190-210                 | 90-100            |

\* Тек ыстыққа шыдайтын әйнек пішіндерін пайдаланыңыз. Ыстық әйнек пішіндерін мұздай немесе ылғал беттерге қоймаңыз. Әйнек жарылуы мүмкін.

## Бөліш пен штрудельді дұрыс пісіру үшін ұсыныстар

|   |  |
|---|--|
| Бастаудан алдын:  | Тек рецептте жазылған болса ғана алдымен қыздырыңыз. Алдымен қыздыру кезінде пісіру кестесінде берілген пісіру температурасынан төмен температураны таңдаңыз. Пеште пісіру үшін керекті пісіру табасынан басқа ешқандай зат болмауы тиіс. Егер пісіру үшін кіші пеш пішінін пайдалансаңыз оны тор ортасына жайластырыңыз.  |
| Пайдаланылған материал пісіру уақытына әсер етпейді.                  | Бөліш пен штрудель үшін пайдаланатын ингредиенттер жаңа болып бөлме температурасында болуы керек. Үн бөліш пен штрудельді пісіруге керекті сапада болып еленген болуы керек. Пісіру ұнтағы мен ашытқыны шығарушы көлемдік пен өнімдік мәліметтеріне сәй ретте пайдаланыңыз.  |
| Штрудель мен көмеш пісіру кезінде төмендегілерді есте сақтаңыз.       | Кестеде көмеш/штрудельді пісіру үшін 1 кг юфка қамыры көрсетілген. Егер рецептте көрсетілгеннен басқа қамыр көлемін немесе өзіңіз әзірлеген штрудель қамырын пайдалансаңыз, көмеш/штрудель қалыңдығы өзгеріп нәтижеде пісіру температурасы мен ұзақтығы өзгереді. Юфка қамыры бөліктерін пісіру табасында бір қалыпта таратып сүт, май, жұмыртқа мен йогурт қоспасымен жағу керек. Жұмыртқа/сүт қоспасының қалғанын көмеш үстінен құйыңыз. Көмеш кейін бір қалыпта пісіп қызаруы үшін қамыр бөліктері бір қалыпта қабатталып жұмыртқа/сүт қоспасы бір қалыпта таралуы керек. |
| Бөліш пен көмеш/штрудель жылдам қызарады бірақ дұрыс піспеген болады. | Барлық тамақтар жылдам қызармайды. Егер тамақтар жұмыртқа, сүт немесе маймен жағылса олар жылдамрақ қызарады. Егер печенье жоғарынан өте тез қызарса: кейінгі ретте пісіру табасын бір деңгей төменге салып температураны төмендетіп пісіру ұзақтығын ұзартыңыз. Әйтпесе печенье ішінен піспеуі мүмкін срынан піскен болып көрінсе де.   |

|   |   |
|---|---|
| Ашытқан қамырды әзірлеу.  | Сүт (немесе су) жылы болуы керек, себебі ашытқы дұрыс көтерілуі керек. Қамыр сырғалық консистенциясында болуы қажет. Қатты қамыр көтерілмейді. Қамыр жылы жайда шамамен 30 минут көтерілуі қажет. Егер көп күтсеңіз қамыр ашып кетеді. Қамырды керекті пішінге келтіргеннен соң оны 15 минут көтерілуін күтіп сосын салқын пешке салыңыз. Дайын қамырды пештен алып оны ылғал асхана шүберегімен қаптап сұытыңыз. Бұл жұмсақ қыртысқа алып келеді.  |
| Жеке рецептiңiз бойынша пiсiрмекшi болып тұрсыз.                      | Пiсiру кестесiндегi ұқсас печеньелерiне қараңыз.  |
| Бөлiш пiскенiн тексеру мүмкiн.  | Ол үшiн пiсiру уақыты аяқталғаннан шамамен 10 минут алдын жұқа ағаш таяқшасымен қамырдың ең жоғарғы жайында тесiңiз. Егер қамыр ағашқа жабыспаса бөлiш дайын болады.  |
| Бөлiш бұзылып жатыр.  | Кейiнгi ретте кемiрек сұйықтық пайдаланыңыз немесе пеш температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетiлген араластыру уақыттарын сақтаңыз. Пеш есiгiн пiсiру аяқталғаннан 10 минут алдын ашып қойыңыз.   |
| Бөлiш ортада көтерiлiп шеттерiнде төмен болып тұр.                    | Бөлiш пiшiнiңiң қырын майламаңыз. Пiсiруден соң бөлiштi пышақпен бөлiш пiшiнiнен босатыңыз.   |
| Бөлiш жоғарысында өте қызарған.                                       | Кейiнгi ретте бөлiштi тереңрек солыңыз, төменрек температураны таңдап бөлiштi ұзақрақ пiсiрiңiз.  |
| Бөлiш өте құрғақ.   | Дайын бөлiште тiс тазартқышымен кiшi тесiктердi тесiңiз. Кейiн үстiнен жемiс шырынын тамызыңыз. Кейiнгi ретте температураны 10 градус жоғарырақ реттеп пiсiру уақытын қысқартыңыз.  |
| Бөлiш көрiнiсi дұрыс, бiрақ iшiнде желiм-тек.                         | Кейiнгi ретте кемiрек сұйықтықты пайдаланып, төменрек температурада ұзақрақ пiсiрiңiз.  |
| Екi деңгейде бiр уақытта пiсiруды қалайсыз.                           | Егер екi деңгейде бiр уақытта пiсiруды қаласаңыз, әрдайым 3К ыстық ауасын  пайдаланыңыз. Табаларды 1 мен 3 биiктiктерге салыңыз.<br>Егер 2 пiсiру табасымен пiсiрмекшi болсаңыз, пiсiру ұзақтығын 1 пiсiру табасымен пiсiру ұзақтығынан ұзынрақ болуы қажет. Бiрдей пешке салынған тамақтар бiр уақытта дайын болмайы мүмкiн. Дайын тамақтар шығарылуы мүмкiн болып басқалар әлi пiсiрiлуi мүмкiн.<br>Егер керек болса, соалу деңгейлерi ауыстырылуы немесе табалар бұралуы мүмкiн. 2 пiсiру табасымен пiсiру кезiнде ыстықтық бiр пiсiру табасынан басқа табаға тасымалданып пiсiру сапасы бiр табамен пiсiргеннен төменрек болып есте сақтаңыз.<br>2 деңгейде бiр уақытта пiсiру мүмкiн болған тамақтар пiсiру кестесiнде берiлген.<br>Шағып тұрған пiсiру қағазы да ауа айналуына әсер етедi. Пiсiру қағазын әрдайым табаға сәйкес кесiңiз. |
| Ашытқан қамыр тоқаштарын пiсiруде бөлiктердi бiр-бiрiне жабыстырыңыз. | Тоқаштар аралығы шамамен 2 см болуы қажет. Осылай тоқаштар көтерiлуiне жетерлiк жай болып олар бiр қалыпта пiседi.  |
| Сулы бөлiштердi пiсiруде кондесат суы шығады.                         | Пiсiруде су буы пайда болуы мүмкiн. Ол есiк арқылы шығады. Су буы басқару панелiнде немесе шектес жиһаз бетiнде қонып кондесат суы болып тамуы мүмкiн. Бұл физикалық жағдай.  |

## Ет, құс, балық

### Ыдыстар

Ыстыққа шыдайтын ыдысты пайдаланыңыз. Үлкен стейктер үшін пiсiру табасы да болады.

Әйнектi табаны пайдалануды ұсынамыз. Қақпақ табамен сәйкес болып дұрыс жабылуы қажет.

Эмальдалған табаны пайдаласаңыз көбiрек сұйықты қосу қажет.

Тот баспайтын болатты табада кемiрек қызарғаны үшiн ет толық пiспеген болуы мүмкiн. Пiсiру уақытын ұзартыңыз.

Пiсiру пiшiнiн әрдайым тор ортасына қойыңыз.

Ыстық әйнектi табаны құрғақ түпқоймаға қойыңыз. Түпқойма ылғалды немесе сұық болса әйнек жарылуы мүмкiн.

### Қуыру

Майсыз етке азғантай сұйықтық қосыңыз. Ыдыстың түбiн қалыңдығы шамамен ½ см су қабатымен жабу керек.

Қуырған кезде жеткiлiктi сұйықтық мөлшерiн қосыңыз. Ыдыс түбiн қалыңдығы 1 - 2 см су қабатымен жабу керек.

Судың мөлшерi ет сортына және ыдыс материалына байланысты. Еттi эмальдалған ыдыста әзiрлесенiз, шыны ыдыстан азғантай көбiрек сұйықтық қосыңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс қуыру үшiн онша қолайлы емес. Ет азырақ қызарады және баяуырақ әзiрленедi. Оны жоғарырақ температурада және/немесе ұзағырақ уақыт әзiрлеңiз.

### Грильде әзiрлеу нұсқаулығы

Грильде әзiрлемей тұрып жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есiгi жабық кезде әзiрлеңiз.

Мүмкiндiгiнше қалыңдығы бiрдей бөлiктердi алыңыз. Осы жағдайда олар қызарады және сөлi қалады.

Әзiрлеу уақыты  $\frac{2}{3}$  өткенде бөлiктердi аударыңыз.

Стейктердi грильде әзiрлегеннен кейiн ғана тұздаңыз.

Грильге арналған бөлiктердi тiкелей торға қойыңыз. Жөке бөлiктер тордың ортасына қойса ең жақсы болып шығады.

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

Грильде әзiрлегенде табаны немесе әмбебап табаны 4 немесе 5 деңгейiне орнатпаңыз. Қатты қызғандықтан ол деформациялануы және шығарғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкiн.

Грильдiң қыздыру элементi кезеңдi түрде қосылады және өшедi. Бұл қалыпты жағдай. Мұның орын алу жиiлiгi орнатылған гриль режимiне байланысты.

## Кесте - Пісіру - Электрогриль

Кесте көлемдері сұық пешке салу үшін жүреді.

Балық бөліктерін  $\frac{2}{3}$  пісу уақытынан соң аударыңыз.

Стейктерді әрдайым тор ортасына қойыңыз.


Тікелей торда грильде пісіруде пісіру табасын 1 биіктігіне салыңыз. Балық суы ұсталып пеш таза болады.

| Тамақ   | Салмағы | Жабдықтар мен ыдыс-тар | Биіктігі | Температура °С-те, грильде пісіру басқышы | Ұзақтығы, минутта |
|---|---------|------------------------|----------|---|-------------------|
| <b>Ет</b>   |         |                        |          |   |                   |
| Стейктер, (6 дана, 3 мм)                            | 1,5 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 25-35             |
| Гамбургер (9 дана)                                  | 0,4 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 10-20             |
| Сосиска (12 дана)                                   | 0,5 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 15-25             |
| <b>Тауық</b>  |         |                        |          |   |                   |
| Тауық саны (4 дана)                                 | 1,5 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 25-35             |
| <b>Балық</b>  |         |                        |          |   |                   |
| Балық, бүтін (2 дана)                               | 1,0 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 20-30             |
| Балық еті (4 дана)                                  | 0,5 кг  | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 20-30             |
| <b>Тост</b>   |         |                        |          |   |                   |
| Тосттар қызартырылған (9 дана)                      | -       | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 3-5               |
| Толтырылған тосттар сыртынан қызартырылған (9 дана) | -       | Тор                    | 4        | 260-270                                   | 5-7               |

## Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер

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

## Арнайы тамақтар

Төмен температуралар ашытқан қамыр мен үйде дайындалған йогуртты 3К ыстық ауамен  пісіру үшін дұрыс келеді.

Жабдықтарды, асатын торды немесе шағыру бағыттауыштарын пештен шығарыңыз.

### Йогуртты әзірлеу



- 1 литр сүт (3,5 % май) пісіріп, 40 °С-ке шейін салқындатыңыз.
- 150 г йогуртты (суытқыш) сүтке салып абден араластырыңыз.
- Кіші жабылатын йогурт стакандарына салып ас пленкасымен қаптаңыз.

4. Пешті көрсетілгендей қыздырыңыз.

5. Жабылатын йогурт стакандарын пеш түбіне қойып көрсетілгендей дайындаңыз.

### Ашытқы қамырын көтергізу

- Ашытқы қамырын өдеттегідей әзірлеп оны ыстыққа шыдайтын керамика ыдысына салып жабып қойыңыз.
- Пешті көрсетілгендей қыздырыңыз.
- Пеш есігін жабып ашытқы қамырын пеште көтергізіңіз.

| Тамақ                    | Ыдыстар                      | Қызыту түрі  | Температура                                   | Ұзақтығы    |
|--------------------------|------------------------------|--|---|-------------|
| Йогурт                   | Жабылатын йогурт стакандарын | пеш түбіне қойыңыз  | 50 °С шейін қыздырыңыз                        | 5 минут     |
|                          |                              |  | 50 °С   | 8 сағат     |
| Ашытқы қамырын көтергізу | Ыстыққа шыдайтын ыдыс        | пеш түбіне қойыңыз  | 50 °С шейін қыздырыңыз                        | 5-10 минут  |
|                          |                              |  | Құрылғыны өшіріп ашытқы қамырын пешке қойыңыз | 20-30 минут |


## Еріту

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты.

Құсты тәрелкеге төсімен салыңыз.

| Қатырылған өнімдер   | Құралдар | Деңгей | Қыздыру түрі  | Температура деректері, °C                   |
|--|----------|--------|---|---|
| мысалы, қаймақты торттар, сарымайлы кремдік торттар, шоколад немесе қанттық глазурьды торттар, жемістер, тауық, шұжық пен ет, нан, тоқаштар, пирог және басқа бұйымдар | Тор      | 2      |  | Температура реттегіші белсенді болып қалады |

## Кептіру

Тек қана мінсіз жеміс пен көкөністі алып әбден жуыңыз.

Суын ағызып сосын кептіріңіз.


Пісіру табасын 3-биіктікке,

Торды 1-биіктікке салыңыз.

Пісіру табасымен торды пісіру мен пергамент қағазымен қаптаңыз.

Өте сулы жеміс пен көкөністі бірнеше рет аударыңыз.

Кепкендерді бірден қағаздан алып қойыңыз.

| Жеміс пен шөптер                | Биіктігі | Қызыту түрі   | Температура °C | Ұзақтығы, сағат |
|---------------------------------|----------|---|----------------|-----------------|
| 600 г алма шеңберлері           | 1+3      |  | 80             | шам. 5          |
| 800 г алмұрт кесндісі           | 1+3      |  | 80             | шам. 8          |
| 1,5 кг алхоры немесе қара өрік  | 1+3      |  | 80             | шам. 8-10       |
| 200 г тамақ шөптері, тазаланған | 1+3      |  | 80             | шам. 1½         |

## Азық-түліктегі акриламид

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

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

### Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Жалпы мәліметтер</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Әзірлеу уақыты мүмкіндігінше қысқа болуы керек.</li><li>■ Тамақтардың түсі күңгірт емес, алтын түсті болуы керек.</li><li>■ Пісіріп жатқан тамақтың өлшемі неғұрлым үлкен болса, оны әзірлеу барысында соғұрлым көбірек акриламид пайда болады.</li></ul> |
| <b>Пісіру</b>                         | Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 200 °C.<br>3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 180 °C.  |
| <b>Печенье</b>                        | Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 190 °C.<br>3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 170 °C.<br>Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламидтің пайда болуын азайтады.   |
| <b>Духовка шкафындағы фри картобы</b> | Табада біркелкі және бір қабат етіп орналастырыңыз. Фри картобы құрғап кетпеуі үшін табада кемінде 400 г пісіріңіз  |



# Table of contents

|   |           |                                       |           |
|---|-----------|---------------------------------------|-----------|
| <b>Important safety information</b> .....                 | <b>50</b> | Meat, poultry, fish .....             | 68        |
| <b>Causes of damage</b> .....                             | <b>52</b> | Tips for roasting and grilling .....  | 69        |
| Damage to the oven .....                                  | 52        | Special dishes .....                  | 69        |
| Damage to the plinth drawer .....                         | 53        | Defrosting .....                      | 69        |
| <b>Set-up, gas and electricity connection</b> .....       | <b>53</b> | Drying .....                          | 70        |
| Gas connection .....                                      | 53        | <b>Acrylamide in foodstuffs</b> ..... | <b>70</b> |
| Faults in the gas installation/smell of gas .....         | 53        |                                       |           |
| Moving the appliance by the gas line or door handle ..... | 53        |                                       |           |
| Electrical connection .....                               | 53        |                                       |           |
| Levelling the cooker .....                                | 54        |                                       |           |
| Wall fixing .....   | 54        |                                       |           |
| Setting up the appliance .....                            | 54        |                                       |           |
| Measures to be noted during transport .....               | 54        |                                       |           |
| <b>Your new cooker</b> .....                              | <b>55</b> |                                       |           |
| General information .....                                 | 55        |                                       |           |
| Cooking area .....  | 55        |                                       |           |
| The oven .....  | 56        |                                       |           |
| The cooking compartment .....                             | 56        |                                       |           |
| <b>Your accessories</b> .....                             | <b>57</b> |                                       |           |
| Inserting accessories .....                               | 57        |                                       |           |
| Optional accessories .....                                | 57        |                                       |           |
| After-sales service products .....                        | 58        |                                       |           |
| <b>Before using the oven for the first time</b> .....     | <b>58</b> |                                       |           |
| Heating up the oven .....                                 | 58        |                                       |           |
| Heating up the hotplate .....                             | 58        |                                       |           |
| Cleaning the accessories .....                            | 58        |                                       |           |
| Advance cleaning of burner cup and cap .....              | 58        |                                       |           |
| <b>Suitable pans</b> .....                                | <b>59</b> |                                       |           |
| Precautions for use .....                                 | 59        |                                       |           |
| <b>Setting the hob</b> .....                              | <b>59</b> |                                       |           |
| Igniting the gas burners .....                            | 59        |                                       |           |
| Setting procedure for the electric hotplate .....         | 60        |                                       |           |
| Important information about your electric hotplate .....  | 60        |                                       |           |
| Table - Cooking .....                                     | 60        |                                       |           |
| <b>Setting the oven</b> .....                             | <b>61</b> |                                       |           |
| Types of heating and temperature .....                    | 61        |                                       |           |
| <b>Care and cleaning</b> .....                            | <b>61</b> |                                       |           |
| Upper glass cover .....                                   | 61        |                                       |           |
| Cleaning agents .....                                     | 61        |                                       |           |
| Detaching and refitting the rails .....                   | 62        |                                       |           |
| Detaching and attaching the oven door .....               | 63        |                                       |           |
| Removing and refitting the door panels .....              | 63        |                                       |           |
| Oven door - Additional safety precautions .....           | 64        |                                       |           |
| <b>Troubleshooting</b> .....                              | <b>64</b> |                                       |           |
| Malfunction table .....                                   | 64        |                                       |           |
| Replacing the bulb in the oven ceiling light .....        | 64        |                                       |           |
| Glass cover .....   | 64        |                                       |           |
| <b>After-sales service</b> .....                          | <b>65</b> |                                       |           |
| E number and FD number .....                              | 65        |                                       |           |
| <b>Energy and environment tips</b> .....                  | <b>65</b> |                                       |           |
| Saving energy with your oven .....                        | 65        |                                       |           |
| Saving energy with the gas hob .....                      | 65        |                                       |           |
| Environmentally-friendly disposal .....                   | 65        |                                       |           |
| <b>Tested for you in our cooking studio</b> .....         | <b>65</b> |                                       |           |
| Cakes and pastries .....                                  | 66        |                                       |           |
| Tips for baking cakes and strudel correctly .....         | 67        |                                       |           |

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

## Important safety information

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

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.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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!**

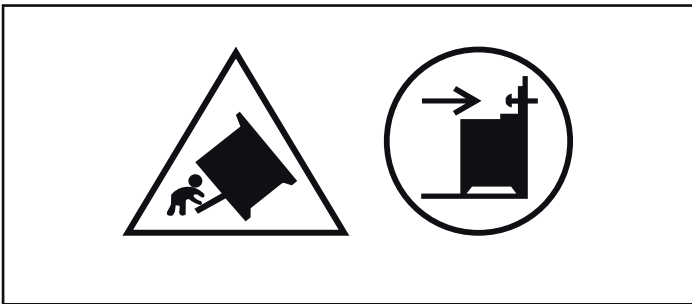
- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance 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.

## 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.

- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

## Damage to the plinth drawer

### Caution!

Do not place hot objects in the plinth drawer. It could be damaged.

# 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

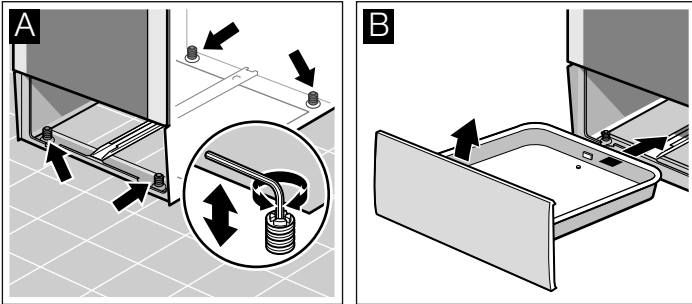
#### Caution!

- 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.

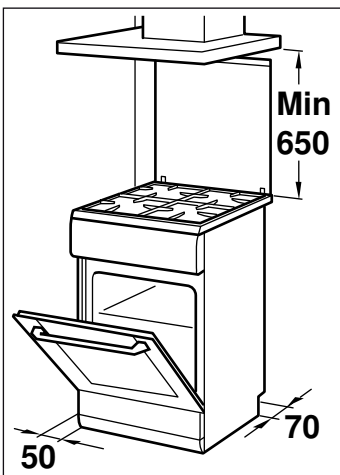
1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out.  
There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



## 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.

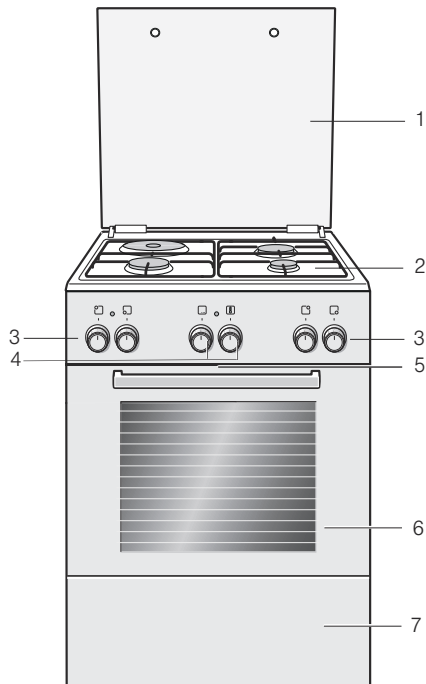
# Your new cooker

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.

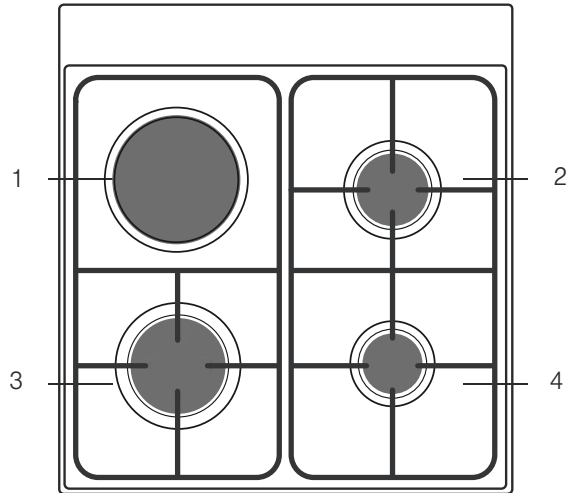


### Explanations

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Hob cover                         |
| 2 | Hob                               |
| 3 | Hotplate knob                     |
| 4 | Function and 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.



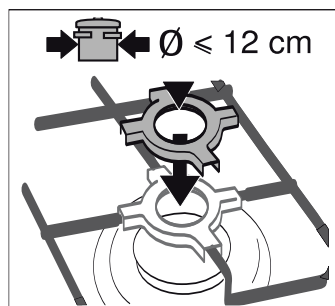
### Explanations

|   |                    |
|---|--------------------|
| 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<br>The oven is switched off.                                       |
| ✱         | Ignition position<br>Ignition position   |
| Ⓜ<br>Ⓜ    | Settings area<br>Large flame = highest setting<br>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                                 |
|-----------|--|
| 0         | Zero position<br>Cooker switched off.                      |
| 1-6       | Heat settings<br>1 = lowest setting<br>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 set the type of heating for the oven. The function selector can be turned clockwise or anti-clockwise.

| Positions | Function   |
|-----------|--|
| ○         | Zero position<br>The oven is switched off.   |
| ☐*        | Defrosting<br>Example: meat, poultry, bread and tarts. The fan distributes the heated air around the food.   |
| ☐*        | 3D hot air*<br>For tarts and cakes from level 1 to level 3. A fan in the back wall distributes the heat generated by the grill heating element evenly throughout the oven compartment. |
| ☐         | Grill, small area<br>Can be used to grill a small number of steaks, sausages or fish fillets, or to toast bread. Only the centre part of the grill element becomes hot.                |

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

The indicator lamp for the set hotplate lights up.

## Temperature selector

The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

| Positions | Function   |
|-----------|--|
| ○         | Zero position<br>Oven not hot.   |
| 50-270    | Temperature range<br>Temperature in °C.  |
| 1, 2, 3   | Grill settings<br>Grill settings for the ☐ Grill, small area.<br>Setting 1 = low<br>Setting 2 = medium<br>Setting 3 = high |

When the oven is being heated, the indicator lamp above the temperature selector lights up. It switches off during pauses in heating. It does not light up for certain settings.

## 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.



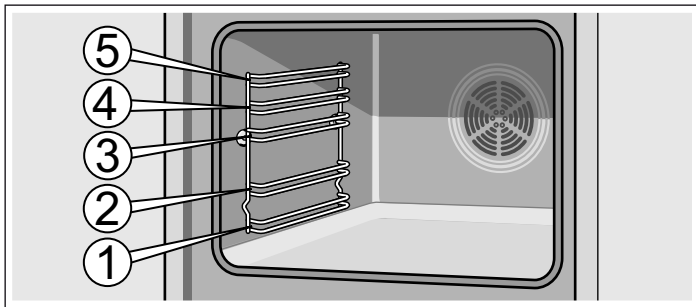
# Your accessories

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.

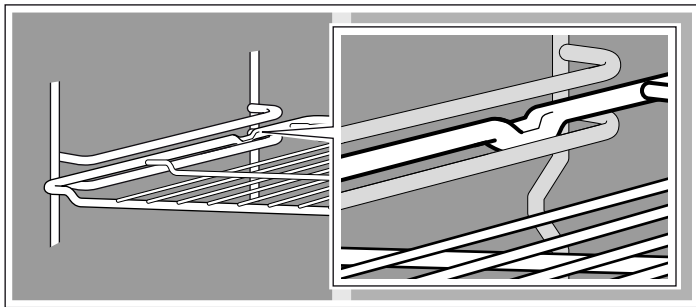
## Inserting accessories

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.

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.

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

## Optional accessories

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

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When making a purchase, always quote the full name (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.  |
| 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.<br><br>Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used.<br><br>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.<br><br>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.  |

| Optional accessories                       | HEZ number | Function  |
|--|------------|---|
| 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.<br>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.   |
| 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.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of  3D hot air at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging material has been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to select the  3D hot air type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

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

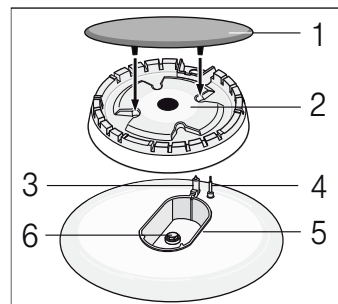
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

### 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

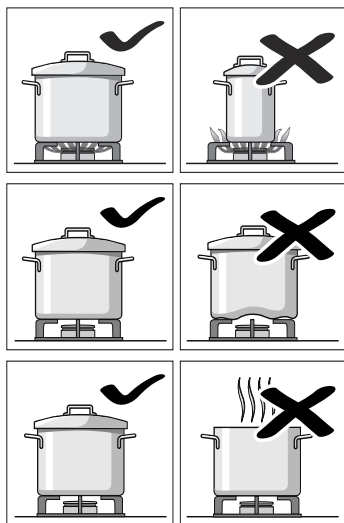
| Burner/electric hot-plate | Minimum pan diameter | Maximum pan diameter |
|---------------------------|----------------------|----------------------|
| Electric hotplate*        | 14.5 cm              | 14.5 cm              |
| Wok burner** 3.6 kW       | 24 cm                | 28 cm                |
| High output 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:



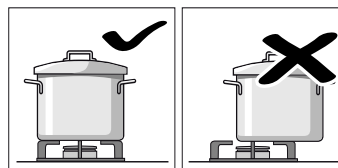
Use pans which are the right size for each burner.

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

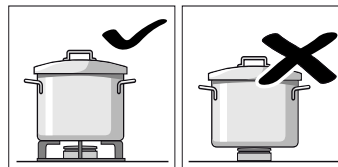
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

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.

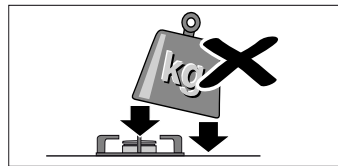


Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.



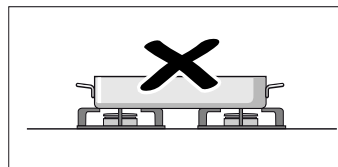
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

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.

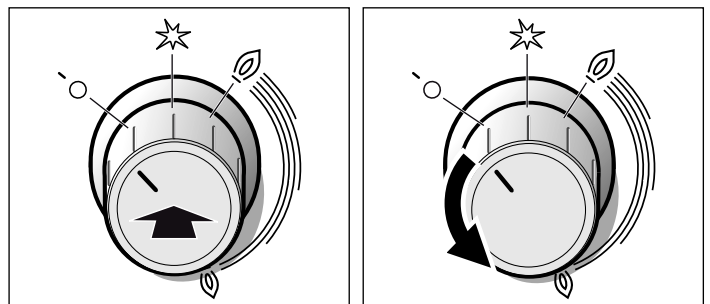
# Setting the hob

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 @, the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between @ 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**

You can adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate knobs.

Proceed as follows:

1. Open the top cover. The top cover must remain open while the electric hotplate is in operation.
2. Turn the switch for the electric hotplate anti-clockwise to a suitable heat setting between 1 and 6.
3. The electric hotplate is 145 mm in diameter. Use a pan with a flat base and the same diameter.
4. Set the electric hotplate switch to 0 to stop cooking.

Heat setting 1 = lowest output  
Heat setting 6 = highest output

| Type of heating | 1 or 2 | Depending on amount   |
|-----------------|--------|---|
| Cooking         | 6      | Start the cooking process                                     |
|                 | 2      | Continue the cooking process, setting high or low as required |
| Grilling        | 6      | Heat the oilStart the grilling process                        |
|                 | 4      | Continue the grilling process                                 |

| Example                         | Dish  | Burner             | Heat setting                  |
|---------------------------------|---|--------------------|-------------------------------|
| <b>Melting</b>                  | Chocolate, butter, margarine                | Economy burner     | small flame                   |
| <b>Heating</b>                  | Stock, tinned vegetables                    | Standard burner    | small flame                   |
|                                 |   | Electric hotplate  | 1-2                           |
| <b>Heating and keeping warm</b> | Soups                                       | Economy burner     | small flame                   |
|                                 |   | Electric hotplate  | 1-2                           |
| <b>Braising*</b>                | Fish  | Standard burner    | between large and small flame |
|                                 |   | Electric hotplate  | 3-4                           |
| <b>Braising*</b>                | Potatoes and miscellaneous vegetables, meat | Standard burner    | between large and small flame |
|                                 |   | Electric hotplate  | 3-4                           |
| <b>Cooking*</b>                 | Rice, vegetables, meat dishes (with sauces) | Standard burner    | Large flame                   |
|                                 |   | Electric hotplate  | 5-6                           |
| <b>Roasting</b>                 | 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.

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

**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.

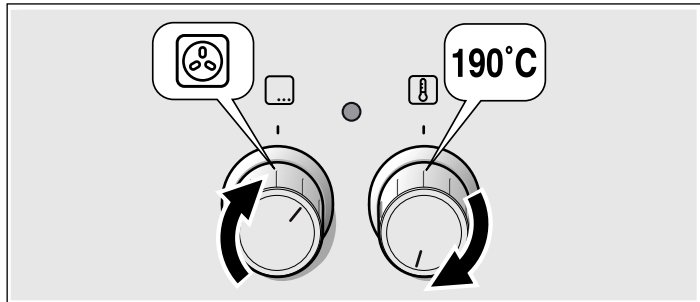
# Setting the oven

Here you can find out how to set the oven.

## Types of heating and temperature

Example in the picture: 190 °C,  3D hot air.

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



The oven heats up.

## Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

## Changing the settings

The type of heating and temperature can be changed as required.

# 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

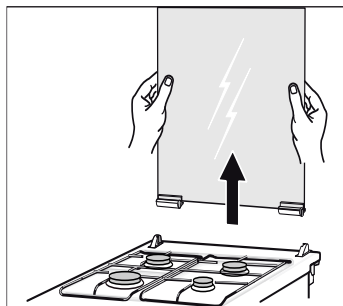
- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can 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.



## Stainless steel fronts

Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.

## Enamel surfaces and lacquered surfaces

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

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.
- 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.

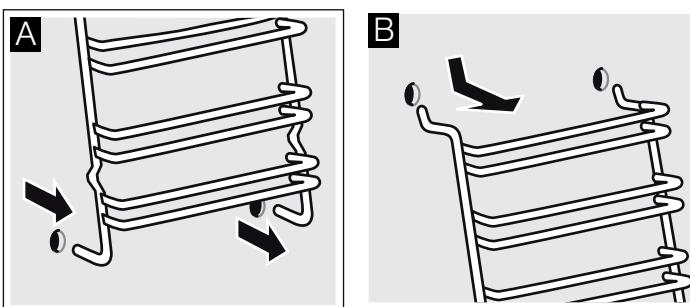
|  |   |
|--|---|
| <b>Burners and steel grid of the gas burners</b> | Do not clean in the dishwasher. Remove the wire rack and clean with a sponge, washing-up liquid and some hot water. Remove the burner cup and cap. Clean with a sponge and some hot water and washing-up liquid. Ensure that the gas outlets on the burner cups are clean and unobstructed. Brush the igniters with a small, soft brush. The gas burners only work properly when 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. |
| <b>Electric hob (option)</b>                     | 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.  |
| <b>Metal ring of the electric hob (option)</b>   | The metal ring may discolour with time. However, it is possible to restore the original colour. Clean the ring with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. When doing so, make sure that you do not scour the adjacent surfaces, as this could damage them.   |
| <b>Knobs</b>                                     | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.  |
| <b>Door glass</b>                                | 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.   |
| <b>Seal</b>                                      | Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.  |
| <b>Oven interior</b>                             | Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces.  |
| <b>Glass cover on the oven light</b>             | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.  |
| <b>Accessories</b>                               | Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge.  |
| <b>Aluminium baking tray (option)</b>            | 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. Wipe the surfaces horizontally and without applying pressure with soapy water and a soft window cloth or a lint-free 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.  |
| <b>Childproof lock (option)</b>                  | 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.  |
| <b>Plinth drawer (option)</b>                    | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.  |
| <b>Accessories</b>                               | Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.  |

## Detaching and refitting the rails

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

### Unhooking the rails

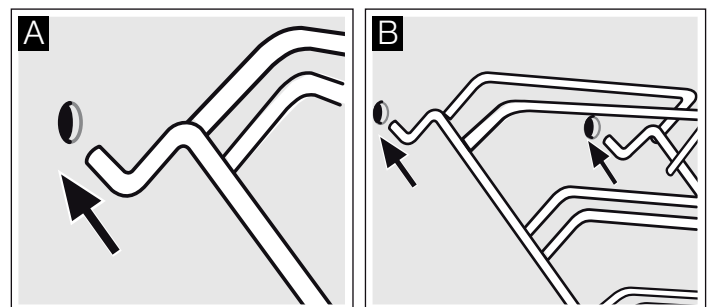
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



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

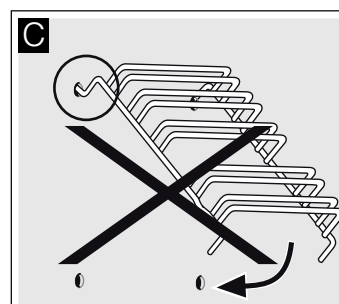
### Installing the frames

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



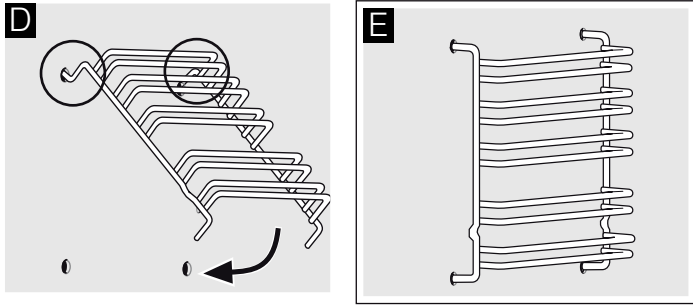
#### ⚠ Incorrect assembly!

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



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

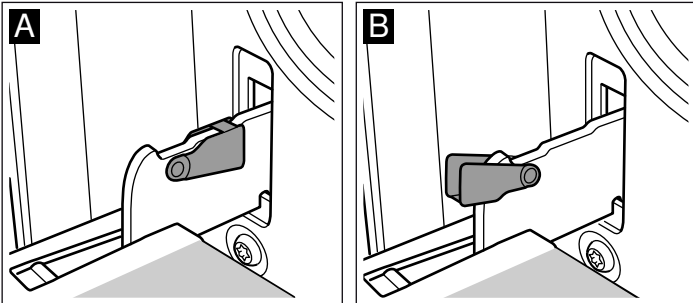
3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E).  
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



### Detaching and attaching the oven door

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

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

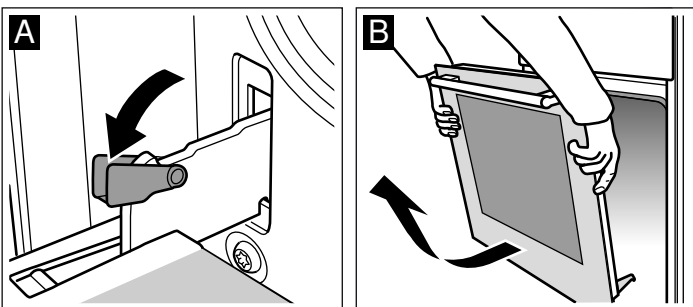


#### ⚠ Risk of injury!

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

#### Detaching the door

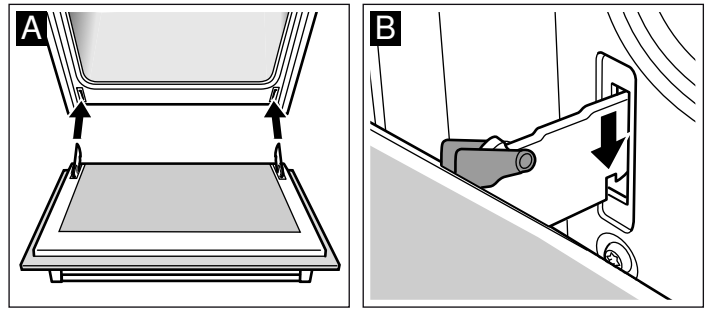
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



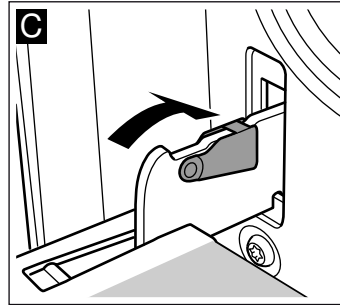
#### Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



#### ⚠ Risk of injury!

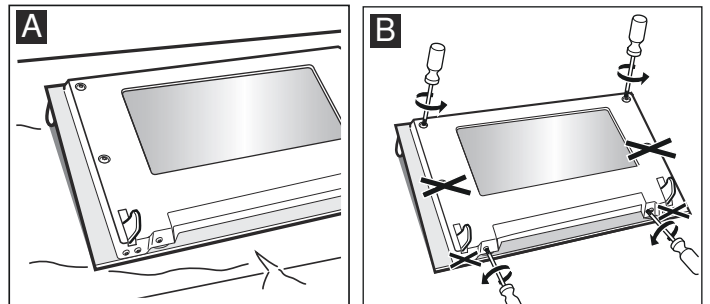
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

### Removing and refitting the door panels

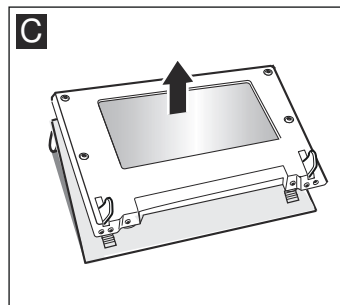
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

#### Removal

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



3. Remove the cover (Fig. C).



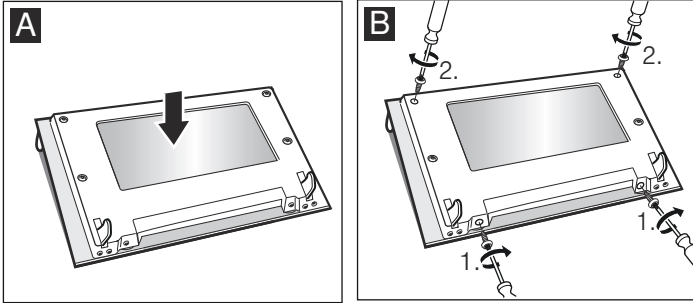
The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

### **⚠ Risk of injury!**

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

#### **Refitting**

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



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

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

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

### **⚠ Risk of electric shock!**

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

| <b>Malfunction</b>          | <b>Possible cause</b>                        | <b>Remedy/information</b>   |
|-----------------------------|--|---|
| The oven does not work.     | The circuit breaker is defective.            | Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.          |
|                             | Power cut.                                   | Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working. |
| Oven not hot.               | Dust on the contacts.                        | Turn the control knobs several times to the left and right.               |
| The burner does not ignite. | Power has failed or ignition plugs are damp. | Light the gas burner with a gas lighter or a match.                       |

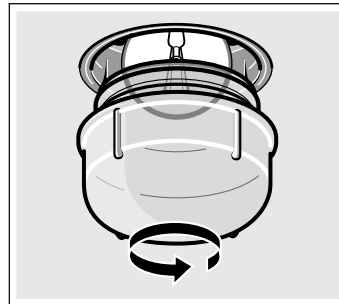
#### **Replacing the bulb in the oven ceiling light**

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. |
|---|--------|
| <hr/>   |        |
| After-sales service  |        |
| <hr/>   |        |

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.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

---

## 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 tins

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

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








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

### Tables

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




















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

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

| Cake in a mould   | Tin   | Level | Type of heating   | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-------------------|---|-------|---|-------------------|-------------------------|
| Cakes*            | Round springform cake tin with tube sheet, deep           | 3     |  | 160-180           | 60-70                   |
| Sponge cake       | Springform cake tin (dia. 26 cm)                          | 3     |  | 160-180           | 35-45                   |
| Shortcrust pastry | Cake tin with non-stick coating, round (dia. 30 cm)       | 3     |  | 150-170           | 25-35                   |
| Fruit flan*       | Springform cake tin (dia. 26 cm)                          | 3     |  | 160-180           | 45-55                   |
| Brownies*         | Glass ovenproof dish, rectangular**                       | 3     |  | 170-190           | 35-45                   |
| Semolina cake*    | Stainless steel ovenproof dish, round (dia. 30 cm)        | 3     |  | 160-180           | 30-40                   |
| Quiche*           | Ovenproof dish with non-stick coating, round (dia. 30 cm) | 3     |  | 180-200           | 50-60                   |











\* Insert the wire rack at the level indicated and place the cake tin in the centre of the wire rack.

\*\* Only use heat-resistant glass dishes. Do not place a hot glass dish on a cold or wet surface. The glass could break.

| Several small baked items on the baking sheet | Accessories    | Level | Type of heating   | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|----------------|-------|---|-------------------|-------------------------|
| Small cakes, preheat*                         | Baking sheet   | 3     |  | 150-170           | 25-35                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 150-170           | 25-35                   |
|   | 3 baking trays | 1+3+5 |  | 140-160           | 30-40                   |
| Sponge  | Baking sheet   | 3     |  | 150-170           | 10-20                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 130-150           | 25-35                   |
|   | 3 baking trays | 1+3+5 |  | 130-150           | 25-35                   |
| Biscuits                                      | Baking sheet   | 3     |  | 140-160           | 20-30                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 160-180           | 35-45                   |
|   | 3 baking trays | 1+3+5 |  | 160-180           | 35-45                   |
| Sesame seed rings                             | Baking sheet   | 3     |  | 170-190           | 35-45                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 160-180           | 45-55                   |
|   | 3 baking trays | 1+3+5 |  | 160-180           | 50-60                   |
| Puff pastry strudel                           | Baking sheet   | 3     |  | 190-210           | 15-25                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 180-200           | 25-35                   |
|   | 3 baking trays | 1+3+5 |  | 170-190           | 30-40                   |
| Yufka dough strudel                           | Baking sheet   | 3     |  | 210-230           | 25-35                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 210-230           | 30-40                   |
| Rose börek                                    | Baking sheet   | 3     |  | 210-230           | 30-40                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 190-210           | 35-45                   |




\* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

Additional baking trays can be ordered from the after-sales service.

| Several small baked items on the baking sheet | Accessories    | Level | Type of heating  | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|----------------|-------|--|-------------------|-------------------------|
| Yeast-risen pastry                            | Baking sheet   | 3     |  | 170-190           | 20-30                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 160-180           | 30-40                   |
| Pizza   | Baking sheet   | 3     |  | 180-200           | 20-30                   |
|   | 2 baking trays | 1+3   |  | 170-190           | 40-50                   |
| Bread (1.3 kg flour) Preheat*                 | Baking sheet   | 3     |  | 270               | 8                       |
|   |                |       |  | 200               | 35-45                   |
| Sandwiches                                    | Baking sheet   | 3     |  | 190-210           | 20-30                   |
| Turkish almond biscuits in syrup              | Baking sheet   | 3     |  | 160-180           | 30-40                   |
| Plaited loaf                                  | Baking sheet   | 3     |  | 150-170           | 25-35                   |
| for Swiss roll, preheat*                      | Baking sheet   | 3     |  | 170-190           | 10-20                   |
| Meringue                                      | Baking sheet   | 3     |  | 80-100            | 100-190                 |

\* Do not use rapid heating to preheat the appliance.


Additional baking trays can be ordered from the after-sales service.

| Dish   | Accessories and ovenware           | Level | Type of heating  | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--|------------------------------------|-------|--|-------------------|-------------------------|
| Pasta bake   | Glass ovenproof dish, rectangular* | 3     |  | 190-210           | 25-35                   |
| Potato gratin made using raw ingredients, Max. 4 cm deep | Glass ovenproof dish, rectangular* | 3     |  | 160-180           | 50-60                   |
| Vegetable goulash  | Earthenware pot                    | 1     |  | 190-210           | 90-100                  |

\* Only use heat-resistant glass dishes. Do not place a hot glass dish on a cold or wet surface. The glass could break.

## Tips for baking cakes and strudel correctly

|  |  |
|--|--|
| Before you start:  | Only preheat the appliance if the recipe specifies that you should do so. If you do preheat, select a temperature that is lower than the baking temperature specified in the cooking table. Apart from the baking tray required for baking, there should be no other objects in the oven. If you are using a small tin for cooking, place this right in the centre of the wire rack.   |
| The ingredients used have an effect on the cooking time.               | All the ingredients used for cakes and strudel must be fresh and at room temperature. Flour must be of the quality required for baking cakes and strudel and must be sieved. Use baking powder and yeast according to the instructions and quantity indications of the manufacturer.   |
| Things to remember when baking a strudel or bake.                      | The table specifies 1 kg of yufka dough for preparing a bake/strudel. If you use more or less dough than specified in the recipe, or if you use a strudel dough that you have rolled out yourself, the thickness of the bake/strudel will vary, which will change the required cooking temperature and time. The yufka dough sheets must be layered evenly on the baking sheet and brushed with a mixture of milk, oil, egg and yoghurt. Pour the rest of the egg/milk mixture over the bake. The dough sheets must be layered to an even height and the egg/milk mixture must be evenly distributed so that the bake cooks and browns evenly. |
| Cakes and bakes/strudel brown very quickly but are not cooked through. | Not all foods brown at the same rate. When you brush food with egg, milk or oil, they brown more quickly. If the bake browns too quickly: next time, slide the baking tray in at a lower level, reduce the temperature and increase the baking time. Otherwise, the bake may not be cooked through on the inside, even if appears to be on the outside.  |
| Preparing yeast dough.   | The milk (or water) must be lukewarm in order for the dough to rise. The dough should have the consistency of an earlobe. A hard dough will not rise. Allow the dough to prove in a warm place for about 30 minutes. If you leave it too long, the dough will become sour. Once you have made the dough into the required shape, leave it to prove for a further 15 minutes and then place it in a cold oven. When it is cooked, take the dough out of the oven, cover it with a damp tea towel and leave it to cool. This will give it a soft crust.  |
| You wish to bake according to your own recipe.                         | Use similar items in the baking tables as a guide.   |
| You can check whether a cake is cooked or not.                         | Approximately 10 minutes before the end of the cooking time, insert a thin cocktail stick into the deepest point of the cake. 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 mixing times specified in the recipe. Do not open the oven door until at least 10 minutes before the end of the cooking time.   |
| The cake has risen in the middle but has sunk around the edge.         | Do not grease the edge of the cake tin. After baking, loosen the cake from the tin carefully with a knife.   |

|   |  |
|---|--|
| The cake browns too much on top.  | Next time, place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.   |
| The cake is too dry.  | Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.   |
| The cake looks good, but is soggy on the inside.                          | Use less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature.  |
| You want to bake on two levels at the same time.                          | <p>If you want to bake on two levels at the same time, always use the  3D hot air setting. Insert the baking trays at levels 1 and 3.</p> <p>If you wish to bake with 2 baking trays, the baking time must be increased from the time required for 1 baking tray. Dishes that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time. Dishes that are ready can be removed, while the rest continues to cook.</p> <p>If necessary, the shelf positions can be swapped or the baking trays rotated. Note that, if you are baking with 2 baking trays, the heat from one baking tray is transferred to the other; the baking quality will therefore be reduced slightly in comparison to baking with just one baking tray.</p> <p>Dishes that can be prepared on 2 levels at the same time are specified in the cooking table.</p> <p>Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always trim greaseproof paper to fit the baking tray.</p> |
| The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked. | There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand and bake evenly on all sides.  |
| Condensation forms when you bake moist cakes.                             | Steam can form during baking, which escapes via 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

Use a heat-resistant dish. The baking tray is also suitable for grilling larger items.

We recommend that you use a glass roasting dish. The lid of the roasting dish should fit well and close properly.

If you use an enamel roasting dish, you must add a little more liquid.

Because meat does not brown so much in stainless-steel dishes, it may not be cooked all the way through. Increase the roasting time.

Always place the baking tin in the centre of the wire rack.

Place hot glass roasting dishes on a dry trivet. If the trivet is wet or cold, the glass may crack.

### Roasting

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

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

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

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

### Tips for grilling

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 ⅔ 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.

Also insert the baking tray 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.

### Table - cooking - electric grill

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

Turn the pieces of meat after ⅔ of the cooking time.

Always place items in the centre of the wire rack.

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


| Dish                           | Weight | Accessories and oven-ware | Level | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|--------------------------------|--------|---------------------------|-------|----------------------------------|-------------------------|
| <b>Meat</b>                    |        |                           |       |                                  |                         |
| Steaks, (6 pieces, 3 cm thick) | 1.5 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 25-35                   |
| Hamburgers (9 slices)          | 0.4 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 10-20                   |
| Sausages (12 pieces)           | 0.5 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 15-25                   |
| <b>Poultry</b>                 |        |                           |       |                                  |                         |
| Chicken drumsticks (4 pieces)  | 1.5 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 25-35                   |

| Dish   | Weight | Accessories and oven-ware | Level | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|--|--------|---------------------------|-------|----------------------------------|-------------------------|
| <b>Fish</b>  |        |                           |       |                                  |                         |
| Fish, whole (2 pieces)                             | 1.0 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 20-30                   |
| Fish fillets (4 pieces)                            | 0.5 kg | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 20-30                   |
| <b>Toast</b>                                       |        |                           |       |                                  |                         |
| Toasts, browned (9 slices)                         | -      | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 3-5                     |
| Toasts with filling, browned from above (9 slices) | -      | Wire rack                 | 4     | 260-270                          | 5-7                     |

## 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.                         |

## Special dishes

Low temperatures are particularly good for preparing yeast dough and home-made yoghurt using  3D hot air.

Remove the accessory, the hook-in rack or the pull-out rails from the oven.

### Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5% fat) to the boil, let it cool to 40 °C.
2. Add 150 g yoghurt (from the refrigerator) to the milk and stir well.

3. Pour into small sealable jars and cover with cling film.

4. Preheat the oven as indicated.



5. Place the sealable yoghurt jars on the bottom of the oven and prepare as indicated.

### Proving yeast dough

1. Prepare the yeast dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover with a lid.

2. Preheat the oven as indicated.

3. Close the oven door and allow the yeast dough to prove in the oven.

| Dish                | Ovenware                      |                   | Type of heating   | Temperature  | Cooking time                  |
|---------------------|-------------------------------|-------------------|---|--|-------------------------------|
| Yoghurt             | Sealable yoghurt jars         | on the oven floor |  | preheat to 50 °C<br>50 °C  | 5 minutes<br>8 hours          |
| Proving yeast dough | Place the heat-resistant dish | on the oven floor |  | preheat to 50 °C<br>Switch off the appliance and place the yeast dough in the oven | 5-10 minutes<br>20-30 minutes |


## 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     |  | The temperature selector remains switched off |

## Drying

Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Baking tray at level 3,

Insert the wire rack at level 1.

Line the baking tray and 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         | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time, hours |
|-------------------------|-------|-----------------|-------------------|---------------------|
| 600 g of apple rings    | 1+3   | ☉               | 80                | approx. 5           |
| 800 g of pear slices    | 1+3   | ☉               | 80                | approx. 8           |
| 1.5 kg damsons or plums | 1+3   | ☉               | 80                | approx. 8-10        |
| 200 g herbs, washed     | 1+3   | ☉               | 80                | approx. 1½          |

## Acrylamide in foodstuffs

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

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

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

|                |   |
|----------------|---|
| <b>General</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul> |
| <b>Baking</b>  | With top/bottom heating max. 200 °C.<br>With 3D hot air or hot air max. 180 °C.   |
| Biscuits       | With top/bottom heating max. 190 °C.<br>With 3D hot air or hot air max. 170 °C.<br>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   |





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000982184

01  
050394