



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



**MIDI oven**  
**Отдельностоящая плита**  
**Плита**  
الفرن MIDI طراز  
**HKP110120Q, HKP110150Q**



**BOSCH**

[en] Instruction manual .....	3	[kk] Пайдалану нұсқаулығы .....	20
[ru] Правила пользования .....	11	[ar] دليل الاستعمال .....	3



Important safety information .....	4
Causes of damage .....	5
Installation and connection .....	5
Your new oven .....	6
Control panel .....	6
Function selector .....	6
Temperature selector .....	6
Timer .....	6
Function button for rotary spit (special equipment) .....	6
Accessories .....	7
Before using the oven for the first time.....	7
Heating up the oven .....	7
Cleaning the accessories .....	7
Setting the oven .....	7
Type of heating and temperature .....	7
Cooking time .....	8
Using the rotary spit (special equipment) .....	8
Care and cleaning .....	9
Cleaning agents .....	9
Troubleshooting.....	9
Malfunction table .....	9
After-sales service .....	10
E number and FD number .....	10
Energy and environment tips.....	10
Saving energy .....	10
Environmentally-friendly disposal .....	10
Tested for you in our cooking studio .....	10
Tables.....	11
Meat, poultry, fish .....	11
Acrylamide in foodstuffs .....	11

## Important safety information

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

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

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

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

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

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

Children must not play with 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.

### Risk of fire!


- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. Never use the top of the appliance as a work top or storage area.

- 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.
- The appliance becomes very hot. Pay attention to the information in the section Installation and connection regarding minimum clearances for the appliance. The appliance must not be installed in a fitted unit.

### Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker 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.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Risk of 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.
-  The accessible surfaces of the appliance get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### Risk of scalding!

- 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.

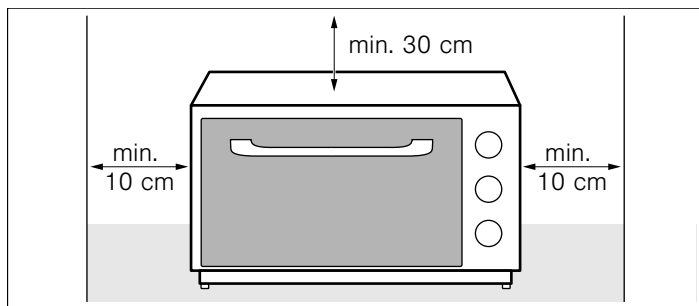
## Causes of damage

#### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- 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.

## Installation and connection

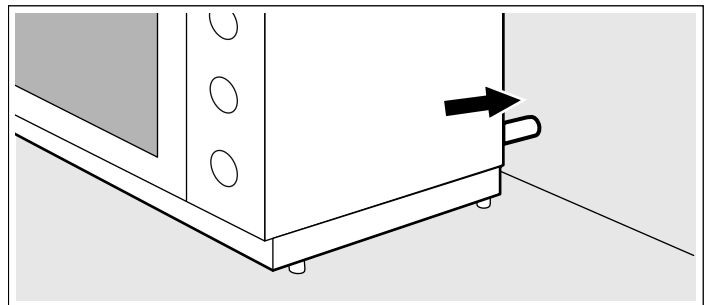
Place the table-top appliance on a solid, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots on the rear, top and underside must not be obstructed. The minimum distances specified in the picture must be maintained.



#### ⚠ Risk of fire!

The vapour steam extractor on the rear of the device gets very hot. Flammable wall coverings (fabric, wallpaper, etc.) can catch fire. The wall covering must be heat-resistant to at least 90 °C.

The appliance must be pushed directly against the wall, with the spacers.



The appliance corresponds to protection class I and may only be operated in conjunction with a protective earth terminal.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse must be at least 10 amps. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

A socket must only be installed or the power cable replaced by a qualified electrician. The appliance plug must always be accessible.

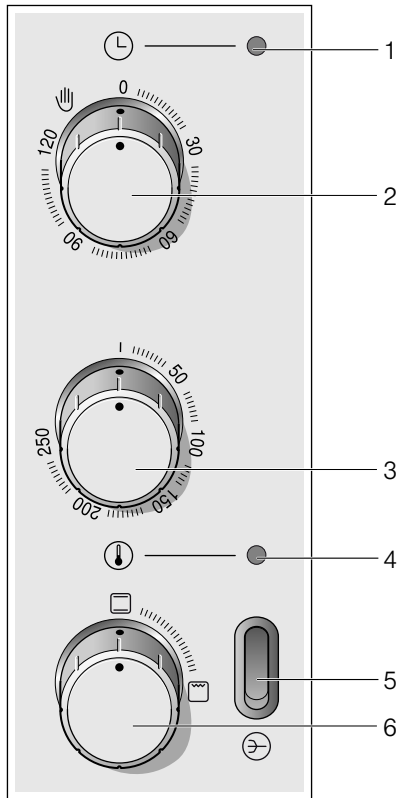
No multi-plugs, multiple connectors or extension leads must be used. Overloading causes a risk of fire.

# Your new oven

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

## Control panel

Here is an overview of the control panel. These instructions are intended for several models. Details may vary, depending on the appliance model.



### Explanation

1	Function operating lamp
2	Timer
3	Temperature selector
4	Thermostat operating lamp
5	Rotary spit (special equipment)
6	Function selector

### Control knobs

The control knobs are retractable. To lock it in or out, press the control knob in the off position.

## Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. The heat is emitted evenly from above and below.
Grill	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot. Rotary spit (special equipment): For roasts and poultry

## Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting	Meaning
Off position	The oven does not heat up.
50-250 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.
250 Grill setting	The power settings for the grill .

The thermostat operating lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during heating pauses.

## Timer

You can use the timer to set a cooking time of up to 120 minutes, after which the oven will automatically switch off.

Setting	Meaning
0 Off position	The oven is switched off.
End of the set cooking time	Signal sounds at the end of the set cooking time.
30-120 Cooking time	Cooking time in minutes.
Manual operation	The oven is switched on. The oven begins to heat up as soon as a temperature is set. The timer is switched off.

There is a stop at 120. Do not turn the timer beyond this.

If the oven is switched on, the function operating lamp is lit.

## Function button for rotary spit (special equipment)

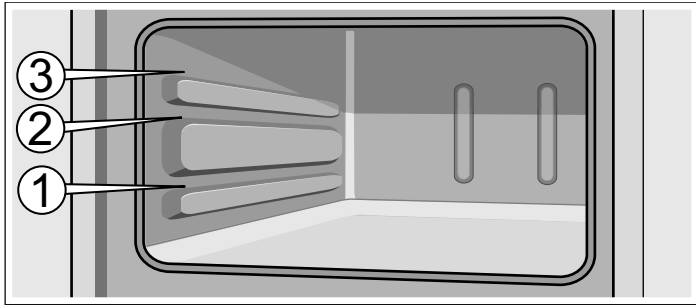
This function button is used to switch the rotary spit on and off.

Setting	Use
Rotary spit On	For roasts and poultry.
Rotary spit Off	

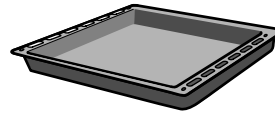
## Accessories

The accessories can be inserted into the oven at 3 different positions.

When grilling a single thick piece of food, slide the wire rack in at level 2, otherwise the food may touch the grill.



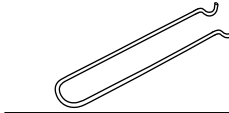
The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.



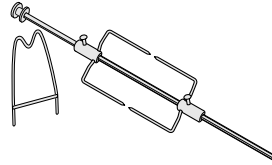
**Universal pan**  
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



**Wire rack**  
For cookware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.  
Slide the wire rack into the oven with the handle fastener facing the oven door.



**Handle**  
For taking out the wire rack. This is done by hooking the handle into the handle fastener on the wire rack.



**Rotary spit (optional accessory)**  
For roasts and poultry.

## Before using the oven for the first time

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

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of  Top/bottom heating at 200 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set  Top/bottom heating.
  2. Use the temperature selector to set the temperature to 200 °C.
  3. Set the timer to 60 minutes.
- After an hour, the oven switches off.

### Cleaning the accessories

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

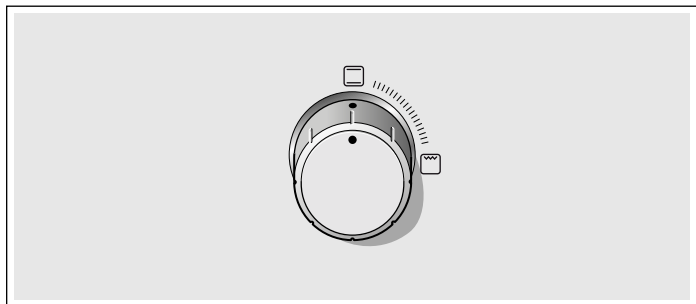
## Setting the oven

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

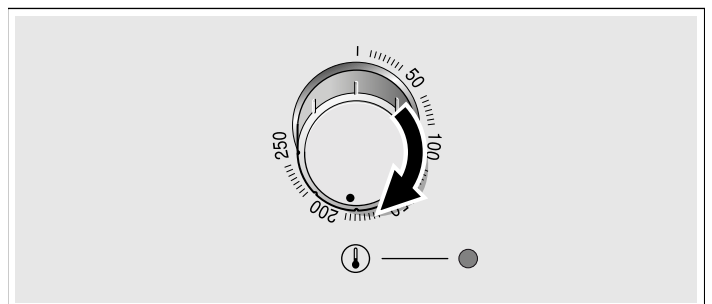
### Type of heating and temperature

Example shown below: Top/bottom heating  at 190 °C.

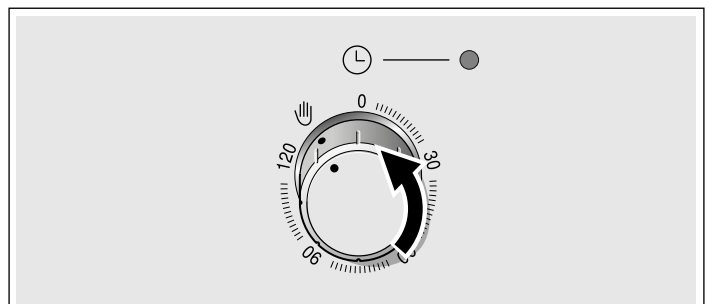
1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature.



3. Switch on the oven with the timer



The oven begins to heat up.

## Switching off the oven

Turn the timer to the off position 0.

## Changing the settings

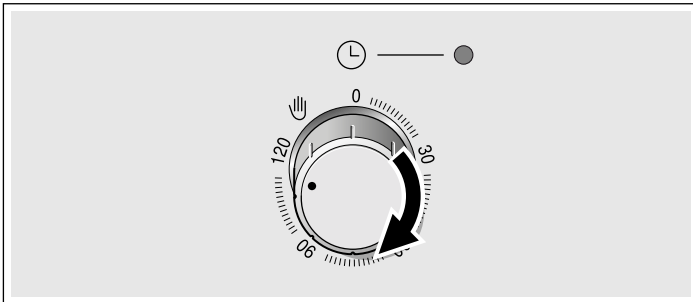
The type of heating and temperature can be changed at any time with their respective selector.

## Cooking time

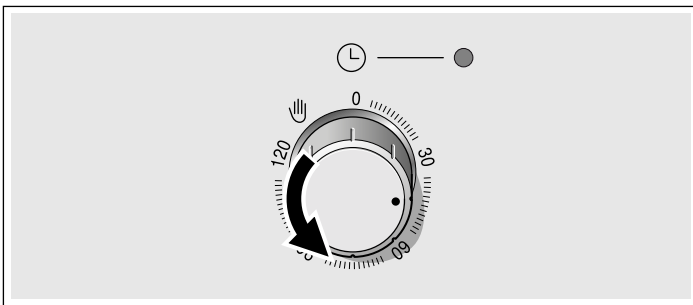
You can set the cooking time for your dish using the timer. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

Example shown below: Cooking time of 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature.
3. Turn the timer clockwise to the stop; do not turn it beyond the stop.



4. Then turn it back to the required cooking time.



The oven starts.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. The timer has reached the off position 0. Turn the temperature selector to the **I** position.

## Changing the cooking time

Turn the timer clockwise to the stop and then back to the new cooking time.

## Cancelling the cooking time

Turn the timer to the off position 0.

## Using the rotary spit (special equipment)

The rotary spit can be used with excellent results to cook joints such as rolled roasting joints and poultry. The meat is roasted thoroughly and evenly.

### Preparing joints

Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.

You can also truss the joint with string. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.

Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

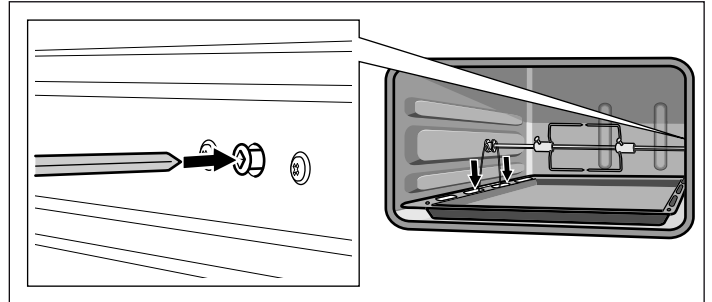
## Inserting the rotary spit

**⚠ 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.


Insert the rotary spit as follows:

1. only attach the rotary spit if you are using an oven cloth or wearing (thermal) oven gloves. If the oven has been preheated, insert the universal pan on the cooking compartment floor.
2. Place the holder on the left-hand side in the holes in the universal pan.
3. Slide one end of the rotary spit into the recessed adapter in the right-hand side panel of the cooking compartment.
4. Lay the left-hand end on the holder.



## Switching on the rotary spit

Use the rotary spit in conjunction with the Grill .

Press the function button for rotary spit mode to the  position.

The rotary spit starts operating.

## Switching off the rotary spit

Press the function button for rotary spit mode back in.

The rotary spit stops operating.

Switch off the oven.

## Removing the rotary spit

**⚠ Risk of scalding!**

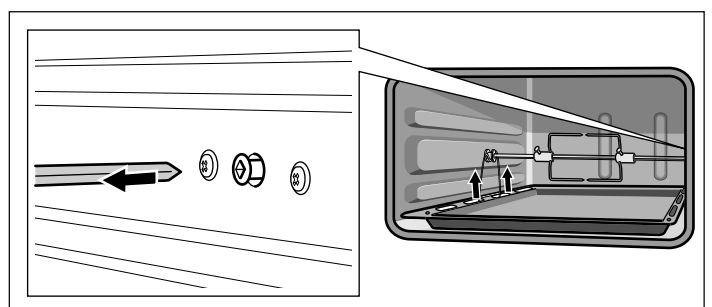
When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.

**⚠ Risk of burns!**

Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Remove the rotary spit as follows:


1. Carefully open the appliance door. Lift the rotary spit carefully out of the holder in the universal pan.
2. Carefully withdraw the rotary spit from the recessed adapter in the side panel and remove it from the oven.
3. Remove the universal pan.





# Care and cleaning

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

 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.

## Notes

- Before cleaning, unplug from the mains.
- 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.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. 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.

## Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Oven front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth.  If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.


# Troubleshooting

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

## Malfunction table

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The plug is not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The oven does not heat up.	Dust has collected on the contacts.	Turn the control knobs back and forth several times.

 Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

---

## 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 rear of the appliance. You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

---

E no.	FD no.
-------	--------

---

After-sales service 

---

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

The contact details for the nearest customer services in all countries can be found here, or in the enclosed customer service list.

#### Repair order and advice about faults

---

Tel.: 444 6333	(free phone)
Tel.: (0216) 528 90 00 (Pbx)	(calls charged)

---

You can trust the expertise of the manufacturer. They make sure that repairs are carried out by trained service personnel, equipped with original spare parts for your household appliance.

---

## Energy and environment tips

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

### Saving energy

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

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

---

## 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.

## 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. A lower temperature produces more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

Cakes and bread	Accessories	Position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Börek	Universal pan	2		190	50
Turkish cookies	Universal pan	2		155	50
Small yeast bread	Universal pan	2		160	35
Flat cake	Universal pan	2		160	40
Small cake	Universal pan	2		160	35
Pizza	Universal pan	2		190	35

## Meat, poultry, fish

### Grilling

When grilling a single thick piece of food, slide the wire rack in at level 2, otherwise the food may touch the grill.

If possible, grill items should be of equal thickness. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.

Turn the food you are grilling after  $\frac{2}{3}$  of the time.

Only add salt to steaks once they have been grilled.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack.





The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

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

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

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Position	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Whole chicken	1.6 kg	Universal pan	1		200	90
Lamp	1.5 kg	Universal pan	2		200	100
Roast	1.5 kg	Universal pan	2		175	120
Beef steak		Wire rack	2		250	20+15

## 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, spiced biscuit).

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

General	<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>
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray.

Важные правила техники безопасности .....	13
Причины повреждений .....	14
Установка и подключение .....	15
Ваш новый духовой шкаф .....	15
Панель управления .....	15
Переключатель выбора функций .....	15
Регулятор температуры .....	16
Таймер .....	16
Функциональная кнопка «Режим вертела» (специальная комплектация) .....	16
Принадлежности .....	16
Перед первым использованием .....	16
Нагревание духового шкафа .....	16
Очистка принадлежностей .....	16
Настройка духового шкафа .....	17
Вид нагрева и температура .....	17
Время приготовления .....	17
Использование вертела (специальная комплектация) .....	17
Уход и очистка .....	18
Чистящие средства .....	18
Что делать при неисправности? .....	19
Таблица неисправностей .....	19
Сервисная служба .....	19
Номер E и номер FD .....	19
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....	20
Экономия электроэнергии .....	20
Правильная утилизация упаковок .....	20
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии .....	20
Tabellen .....	20
Мясо, птица, рыба .....	20
Акриламид в продуктах питания .....	21

## **Важные правила техники безопасности**

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

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

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

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

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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

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

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

**Опасность возгорания!**


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

- 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.
- Прибор становится очень горячим. Соблюдайте указания по минимальному расстоянию над прибором: см. главу «Установка и подключение». Прибор запрещается встраивать в мебель.

**Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода 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.
- Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Опасность 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.
-  Внешние поверхности прибора могут быть очень горячими. Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

## Опасность ошпаривания!

- 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.

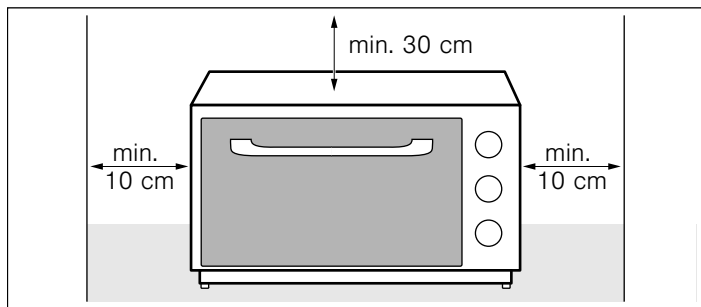
## Причины повреждений

### Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будут практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не вешайте вещи на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

## Установка и подключение

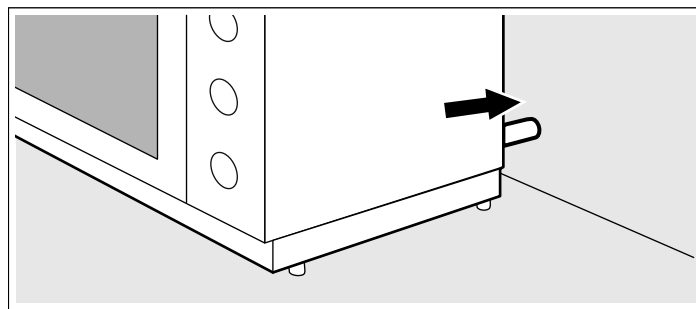
Поставьте настольный прибор на ровную твёрдую поверхность (минимум 85 см над уровнем пола). Соблюдайте указанные на рисунке минимальные расстояния до окружающей мебели или приборов.



### ⚠ Опасность возгорания!

Нагретый воздух, который отводится за задней стенкой прибора, может быть очень горячим. Легко воспламеняющиеся материалы отделки стен (ткань, обои и т.д.) могут вспыхнуть. Используйте для отделки стен только материалы, выдерживающие температуру от 90 °С.

Прибор должен быть придвинут к стене так, чтобы он касался её распорками.



Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен быть рассчитан минимум на 10 ампер. Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Штепсельная вилка прибора всегда должна находиться в непосредственном доступе.

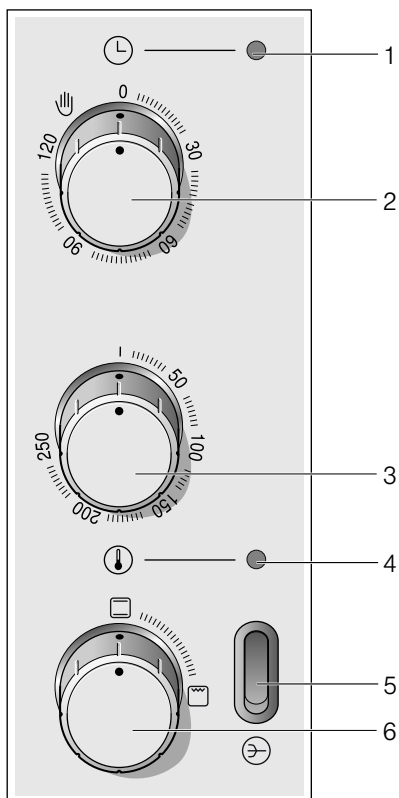
Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

## Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### Панель управления

В этом разделе приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Настоящее руководство действительно для нескольких моделей. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.



Пояснение	
1	Контрольная лампочка функционирования
2	Таймер
3	Регулятор температуры
4	Контрольная лампочка термостата
5	Вертел (специальная комплектация)
6	Переключатель выбора функций

### Ручка-переключатель

Переключатели являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатели, нажмите на них в нулевом положении.

### Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
<input type="checkbox"/> Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например, говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
<input type="checkbox"/> Гриль	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
<input type="checkbox"/> ⌚	Режим вертела (специальная комплектация): для жаркого и птицы

## Регулятор температуры


Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

Положение	Значение
I	Нулевое положение Духовой шкаф не нагревается.
50-250	Диапазон температур Температура в рабочей камере, °C.
250	Режим гриля Режим гриля для приготовления на гриле <input type="checkbox"/> .

Во время нагрева духового шкафа горит контрольная лампочка термостата. Во время пауз при нагреве она гаснет.

## Таймер

С помощью таймера можно устанавливать время до 120 минут, по достижении которого духовой шкаф автоматически выключится.


Положение	Значение
0	Нулевое положение Духовой шкаф выключен. Истечение установленного времени По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.
30-120	Время приготовления Время приготовления, мин
	Режим ручной настройки Духовой шкаф включен. Духовой шкаф начинает нагреваться после установки температуры. Духовой шкаф выключен.

Отметка 120 является для таймера предельным значением. Далее поворачивать переключатель не следует.

Если духовой шкаф включен, горит контрольная лампочка.

## Функциональная кнопка «Режим вертела» (специальная комплектация)

Этой функциональной кнопкой включается и выключается режим вертела.

Положение	Использование
 Режим вертела Вкл	Для приготовления жаркого и птицы.
Режим вертела Выкл	

## Перед первым использованием

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

### Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме «Верхний/нижний жар»  при температуре 200 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

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

2. Регулятором температуры установите температуру 200 °C.

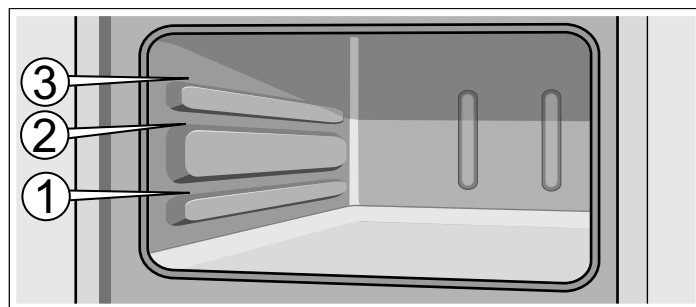
3. Установите 60 минут на таймере.

Через час духовой шкаф выключится.

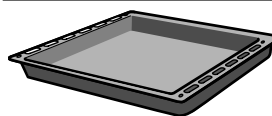
## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

Если вы готовите на гриле толстые куски, устанавливайте решётку на уровень 2, чтобы они не касались гриля.

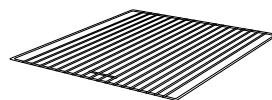


При нагревании возможна деформация принадлежностей, которая исчезает после их остывания и не влияет на их функциональные свойства.



### Универсальный противень

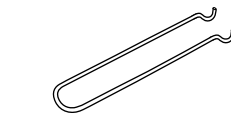
Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.



### Решётка

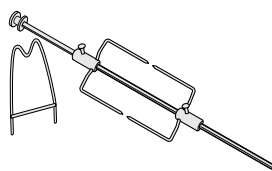
Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку в духовой шкаф держателем для ручки к дверце.



### Ручка

Для вынимания решётки. Ручка вставляется в специальный держатель на решётке.



### Вертел

(специальные принадлежности)

Для приготовления жаркого и птицы.

## Очистка принадлежностей


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



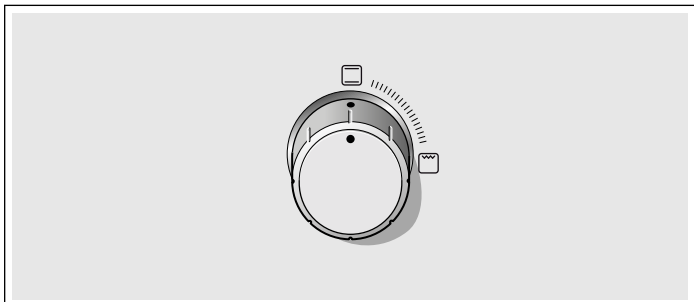
# Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Настоящее руководство по эксплуатации содержит подробные указания по установке вида нагрева, температуры или режима гриля.

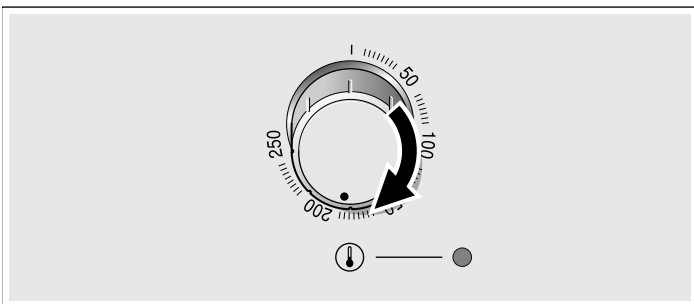
## Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: режим «Верхний/нижний жар»  при 190 °C.

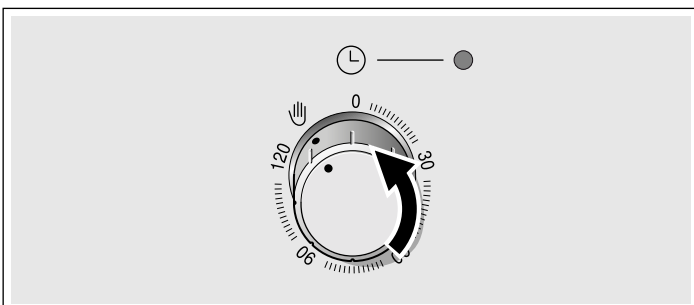
1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.



3. Включите духовой шкаф с помощью таймера .



Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите таймер в нулевое положение.

Изменение установок

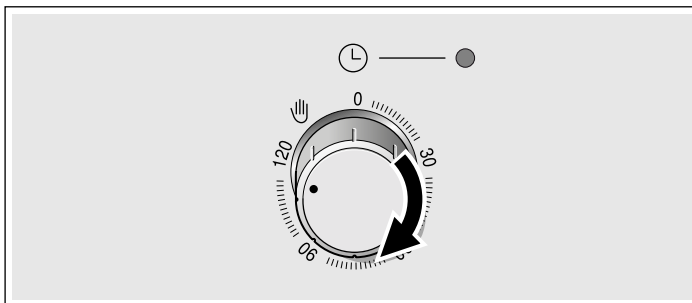
Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева или температуру.

## Время приготовления

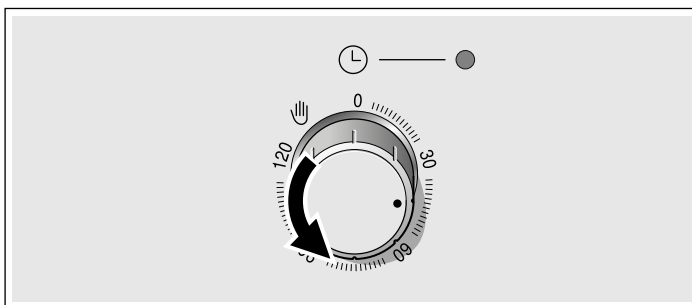
Вы можете установить время приготовления блюда с помощью таймера. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поворачивайте таймер вправо до упора. Поворачивать таймер дальше нельзя.



4. Затем установите нужное время приготовления, повернув таймер назад.



Духовой шкаф начинает работать.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На индикаторе таймера стоит 0. Поверните регулятор температуры в положение I.

Изменение времени приготовления

Поверните таймер вправо до упора, затем поверните его назад на новое время приготовления.

Сброс времени приготовления

Установите таймер в нулевое положение.

## Использование вертела (специальная комплектация)

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

### Приготовление жаркого

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

Дополнительно можно перевязать жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно подвяжите к тушке.

Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог вытекать.

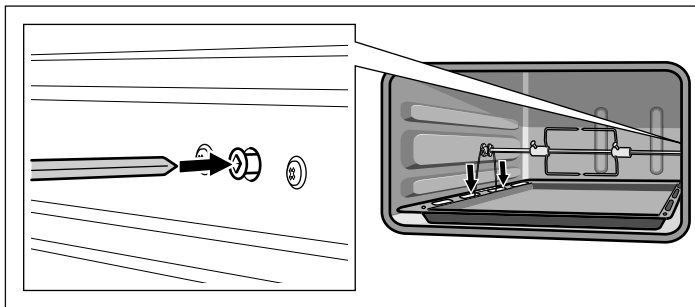
## Установка вертела

**⚠ 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.


Для установки вертела выполните следующее:

1. Устанавливайте вертел только прихваткой или термостойкой перчаткой. Если духовой шкаф предварительно разогрет, установите на до рабочей камеры универсальный противень.
2. Слева установите крепление в отверстия универсального противня.
3. Вставьте вертел в держатель в правой стенке рабочей камеры.
4. Другой конец вертела положите на крепление слева.



## Включение режима вертела

Используйте вертел в комбинации с грилем .

Нажмите функциональную кнопку режима вертела, чтобы она оказалась в положении .

Режим вертела включается.

## Выключение режима вертела

Еще раз нажмите функциональную кнопку режима вертела, чтобы она вернулась в исходное положение.

Режим вертела выключается.

Выключите духовой шкаф.

## Снятие вертела

**⚠ Опасность ошпаривания!**

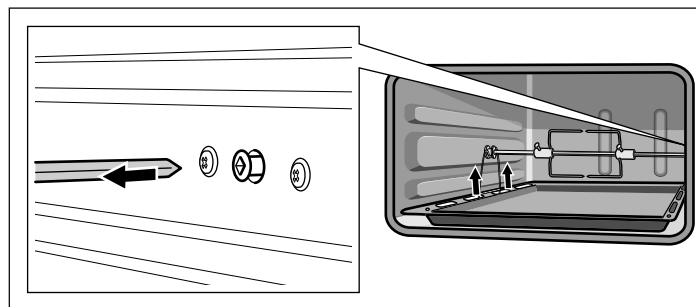
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

**⚠ Опасность ожога!**

Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Для снятия вертела выполните следующее:

1. Осторожно откройте дверцу прибора. Аккуратно поднимите вертел с крепления, установленного на универсальный противень.
2. Осторожно выньте вертел из держателя в боковой панели и выньте его из прибора.
3. Выньте универсальный противень.



# Уход и очистка

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

**⚠ 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.

## Указания

- Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать, из-за чего может немного измениться её цвет. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

## Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

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

Зона очистки	Чистящие средства
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Уплотнитель Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

## Что делать при неисправности?

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

### Таблица неисправностей

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Духовой шкаф не работает.	Вилка не вставлена в розетку. Отключение электроэнергии.	Вставьте вилку в розетку. Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Духовой шкаф не нагревается.	Загрязнены контакты.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.

### Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## 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 на задней стенке прибора. 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 использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Контактные данные ближайшей сервисной службы для всех стран можно найти в прилагающемся списке сервисных служб.

Ремонтный заказ и консультация при возникновении неисправностей

Тел.: 444 6333	(не облагается налогом)
Тел.: (0216) 528 90 00 (Pbx)	(облагается налогом)

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## Экономия электроэнергии

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

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

# 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.

## Tabellen

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Хлеб и пирог	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Бёрек	Универсальный противень	2		190	50
Турецкое печенье	Универсальный противень	2		155	50
Дрожжевой хлеб, малый	Универсальный противень	2		160	35
Лепёшка	Универсальный противень	2		160	40
Мелкая выпечка	Универсальный противень	2		160	35
Пицца	Универсальный противень	2		190	35

## Мясо, птица, рыба

### Приготовление на гриле

Если вы готовите на гриле толстые куски, устанавливайте решётку на уровень 2, чтобы они не касались гриля.

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

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

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

## Мясо

По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса.

После того как мясо приготовится, оставьте его ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

После того как ростбиф приготовится, заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,6 кг	Универсальный противень	1		200	90
Баранина	1,5 кг	Универсальный противень	2		200	100
Мясо для жарения	1,5 кг	Универсальный противень	2		175	120
Бифштекс		Решётка	2		250	20+15

## Акриламид в продуктах питания

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

<b>Общие сведения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li><li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li><li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li></ul>
<b>Выпекание</b>	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой.

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар .....	23
Зақымдардың себептері .....	24
Орнату және қосу .....	24
Жаңа духовка шкафыңыз .....	25
Басқару панелі .....	25
Функция таңдаушысы .....	25
Температура реттеушісі .....	25
Оятқыш .....	25
Функциялық түймеше істік пайдалану (арнайы жабдық) .....	25
Жабдықтар .....	26
Бірінші рет пайдалану алдында .....	26
Пешті қызытыңыз .....	26
Құралдарды тазалау .....	26
Пешті орнату .....	26
Қызыту түрі мен температура .....	26
Ұзақтығы .....	27
Істікті пайдалану (арнайы жабдық) .....	27
Тазалау және күтім көрсету .....	28
Тазалау құралы .....	28
Ақаулық бар болса не істеу керек? .....	28
Ақаулықтар кестесі .....	28
Сервистік қызмет .....	29
E нөмірі мен FD нөмірі .....	29
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар .....	29
Қуатты үнемдеу .....	29
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау .....	29
Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік .....	29
Кестелер .....	30
Ет, тауық, балық .....	30
Акриламид азық-түлікте .....	30

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

Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек содан кейін құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз. Пайдалану нұсқаулығын кейін пайдалану немесе жаңа иесі үшін сақтаңыз.

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

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

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

Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе қашықтан басқару құралымен пайдалануға арналмаған.

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

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

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

Өрт қаупі бар!

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Құрылғы қатты қызады. Құрылғының панелін ешқашан сақтау сәресі ретінде пайдаланбаңыз.

- 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.

- Құрылғы қатты қызады. Орнату және қосу тарауындағы құрылғыдан ең аз қашықтық туралы ақпаратқа назар аударыңыз. Құрылғыны кірістірілген жиһазға орнатуға болмайды.

Ток соғу қаупі бар!

- 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 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.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Ешқашан құрылғыға жоғары температуралардың және ылғалдың әсер етуіне жол бермеңіз. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- ⚠ Құрылғының қолжетімді беттері өте ыстық. Ыстық беттерді ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.

- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

Күйік алу қаупі бар!

- 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.

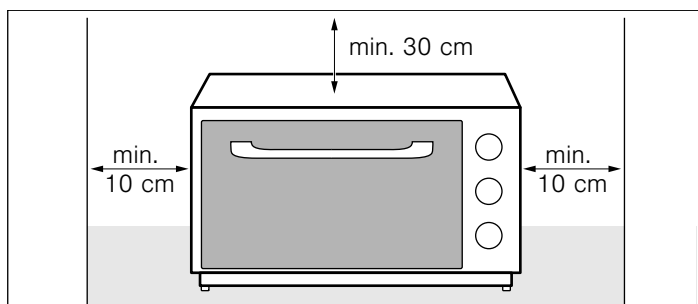
## Зақымдардың себептері

Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын 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.
- Қатты ластанған пеш тығыздауышы: егер пеш тығыздауышы қатты ластанған болса пеш есігі пайдалануда басқа дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін. Пеш тығыздауышын әрдайым таза ұстаңыз.
- Духовка есігі отыру беті ретінде: духовканың ашық есігіне ештеңе қоймаңыз және отырмаңыз. Духовка есігіне асылмаңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.

## Орнату және қосу

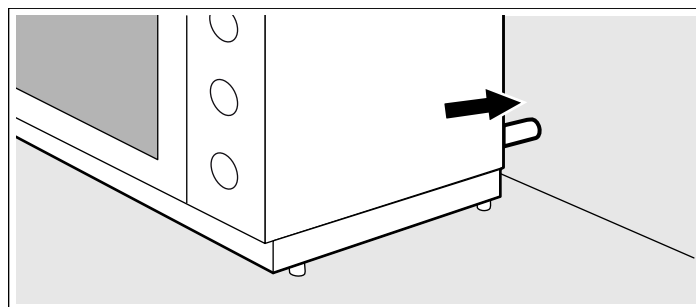
Үстел құралын бекем, тегіс түпқоймаға (кемінде 85 см еден үстінде) қойыңыз. Артқы, үстінгі және астынғы жақтарындағы желдеткіш ойықтары бос болуы керек. Суретте берілген минималды аралықтарды орындау керек.



**⚠** Өрт қаупі!

Құрылғы артқы жағында бу шығаруы өте ыстық болады. Жанатын қабырға қаптауыштары (мата, тұсқағаз т.б.) жанып кетуі мүмкін. Қабырға материалы кемінде 90°С шейін шыдамды болуы қажет.

Құрылғы аралық сақтаушыларымен қабырғаға жылжытылуы қажет.



Құрылғы I қорғау сыныпына сәйкес болып бір ғана жерге қосылған көрекпен қолдануы мүмкін.

Құрылғы қосылуға дайын болып тек ережелер бойынша орнатылған жерге қосылған розеткаға қосылуы мүмкін. Сақтандырғыш кемінде 10 ампер болуы қажет. Желі қуаты зауыттық тақтайшада жазылған қуатпен сәйкес болуы қажет.

Розетканы көшіру немесе тоқ кабелін алмастыру тек қана электр маманы орындау керек. Құралығы айыры әрдайым дайын болуы қажет.

Ешқандай көп контакттік айыр, айыр қалыбы мен ұзайтқыштар пайдаланбаңыз. Жүктеу ортса өрт қаупі пайда болады.

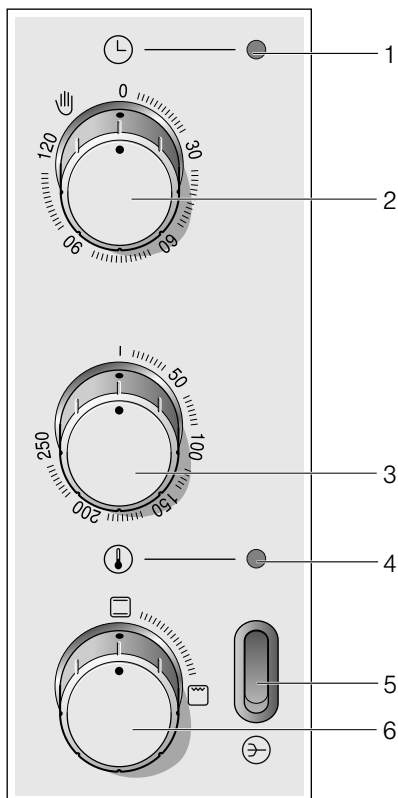


# Жаңа духовка шкафыңыз

Мұнда духовка шкафыңызбен танысасыз. Біз сізді басқару тақтасымен және жекелеген басқару элементтерімен таныстырамыз. Сіз жұмыс камерасы және құралдар туралы ақпарат аласыз.

## Басқару панелі

Бұл жерде басқару панелінің шолуын көріп тұрсыз. Нұсқаулық бірнеше модельдерге арналған. Құрал түріне байланысты кейбір ажыратымдылық болуы мүмкін.



### Түсініктеме

1	Функция бақылау шамы
2	Оятқыш
3	Температура реттеушісі
4	Термостат бақылау шамы
5	Істік (арнайы жабдықтар)
6	Функция таңдаушысы

### Ауыстырып-қосқыш тұтқалар

Ауыстырып-қосқыш тұтқаларды батыруға болады. Бекіту немесе босату үшін оларды нөл күйінде басыңыз.

## Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.

Күйі	Пайдалану
Жоғарғы/төменгі қызыту	Бөліш, көмеш және мал еті мен жабайы құс етінен майсыз құырдақ бөлектері бір деңгейде. Қызыту бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
Гриль	Стейк, сосиска, тост және балық бөліктерін грильде пісіру. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды. ⊖ Ісік (арнайы жабдық): құырдақ пен тауықтар үшін

## Температура реттеушісі

Температура реттеушісі арқылы температураны немесе грильде пісіру басқышын реттеу мүмкін.

Күйі	Мағанасы	
I	Нөл күйі	Пеш қызымай жатыр.
50-250	Температура аймағы	Пісіру бөлмесіндегі температура °C.
250	Грильде пісіру басқышы	грилі үшін грильде пісіру басқышы.

Пеш қызығанда термостат бақылау шамы жанады. Қызыту үзілістерінде ол өшеді.

## Оятқыш

Оятқышпен ұзақтығын 120 минутке шөйін орнатып пешті автоматты ретте өшіру мүмкін.

Күйі	Мағанасы	
0	Нөл күйі	Пеш өшірулі.
	Орнатылған ұзақтық ақыры	Орнатылған ұзақтық аяқ талғаннан соң сигнал шыл дырайды.
30-120	Ұзақтығы	Ұзақтығы минутта.
Қолмен басқару		Пеш қосулы. Температура орнатылғаннан соң пеш қызуды бастайды. Оятқыш өшірулі.

120-дан соң тірек тұрады. Басқа бұрмаңыз.

Пеш қосулы болғанда функция бақылау шамы жанады.

## Функциялық түймеше істік пайдалану (арнайы жабдық)

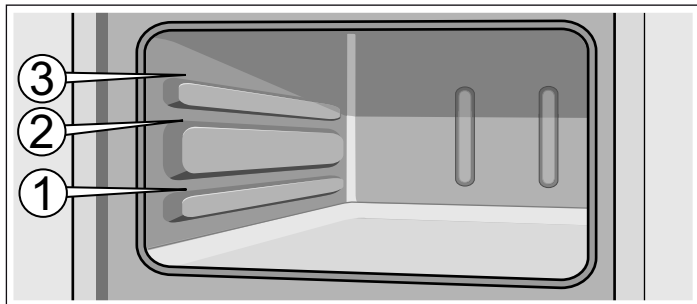
Осы функциялық түймешемен істік күйін қосып өшіресіз.

Күйі	Пайдалану	
⊖	Істік пайдалану	Құырдақ пен тауықтар үшін.
	Қосулы	
	Істік пайдалану	
	Өшік	

## Жабдықтар

Жабдықты пешке 3 түрлі биіктіктерде салу мүмкін.

Үлкен стейктер жатқан торды 2-биіктікке салыңыз, әйтпесе стейк грильге тиеді.



Жабдықтар тым ыстық болса пішіні өзгеруі мүмкін. Ол және суығаннан соң пішіні қалпына қайтып жұмыс істеуіне әсер етпейді.



### Әмбебап таба

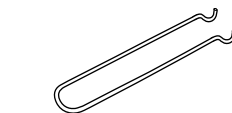
Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Тікелей торда пісірсеңіз оны және майды ұстау ыдысы ретінде пайдалану мүмкін.



### Тор

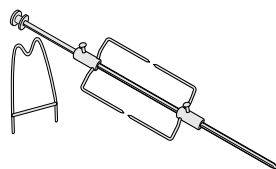
Ыдыс, бөліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.

Торды гриль ұстағышымен пеш есігіне қаратып пешке салыңыз.



### Тұтқа

Торды шығару үшін. Ол үшін тұтқаны тордың гриль ұстағышына салыңыз.



### Істік


(Арнайы жабдықтар)


Құырдақ пен тауықтар үшін.

## Бірінші рет пайдалану алдында

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

### Пешті қызытыңыз

Жаңалық ісін жою үшін бос жабық пешті қызытыңыз. Бұл үшін жоғарғы/төменгі  200 °C менен бір сағат дұрыс болады. Пісіру камерасында ешқандай орама қалдықтары болмауына көз жеткізіңіз.

1. Функция таңдаушысымен жоғарғы/төменгі қызытуды  реттеңіз.
  2. Температура реттеушісі арқылы 200 °C орнатыңыз.
  3. Оятықшты 60 минутқа реттеңіз.
- Бір сағаттан соң пеш өшеді.

### Құралдарды тазалау

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

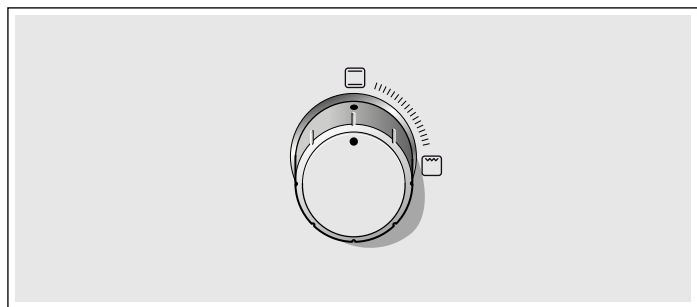
## Пешті орнату

Пешіңізду орнату үшін түрлі мүмкіндіктер бар. Осы жерде біз сізге қажетті қызыту түрімен температураны немесе грильде пісіру басқышын орнату әдістерін түсіндіреміз.

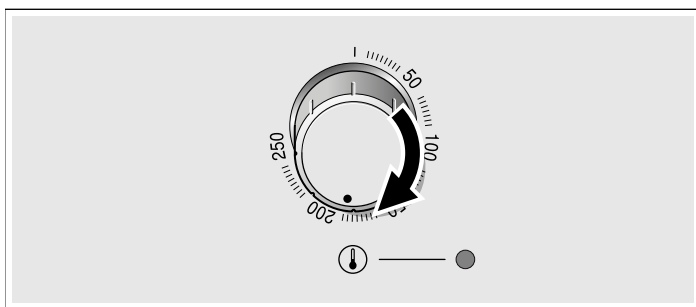
### Қызыту түрі мен температура

Суреттегі мысал: жоғарғы/төменгі қызыту  190 °C.

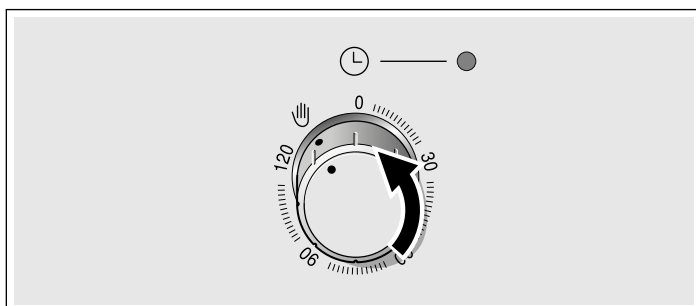
1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін орнату мүмкін.



2. Температура реттеушісі арқылы температураны реттеу.



3. Пешті оятықшпен қосу .



Пеш қызуды бастайды.

Пешті өшіру

Оятқышты 0 нөл күйіне бұраңыз.

Орнатылымдарды өзгерту

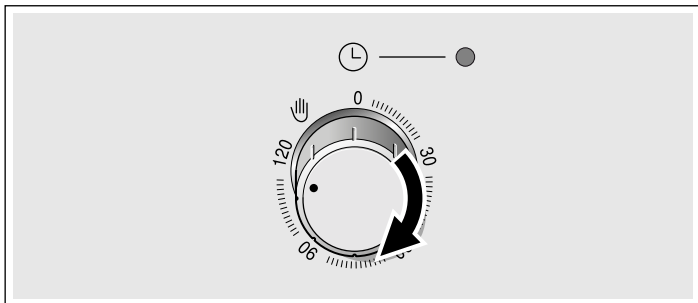
Қызыту түрі мен температураны әрдайым тиісті реттеушімен өзгерту мүмкін.

## Ұзақтығы

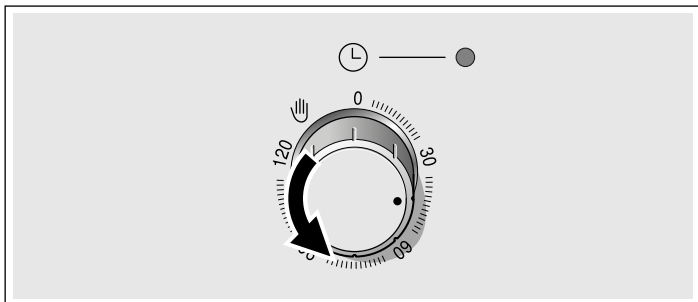
Оятқышпен тамақтың пісіру ұзақтығын реттеу мүмкін. Уақыт ада болса пеш автоматты ретте өшеді. Солай пешті өшіру үшін басқа жұмыстарды тоқтату керек емес. Пісіру уақыты кездейсоқ асып кетпейді.

Суреттегі мысал: ұзақтығы 45 минут.

1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін орнату мүмкін.
2. Температура реттеушісі арқылы температураны реттеу.
3. Оятқышты оңға тірелгенше бұраңыз, одан көп емес.



4. Сосын бірден қажетті ұзақтыққа кері бұраңыз.



Пеш істей бастайды.

Уақыт өтті

Сигнал шалдырлайды. Пеш қызуды аяқтайды. Оятқыш 0 нөл күйінде тұрады. Температура реттеушісін I қалыпына бұраңыз.

Ұзақтығын өзгерту

Оятқышты оңға тірелгенше бұрап, жаңа ұзақтыққа кері бұраңыз.

Ұзақтықты жою

Оятқышты 0 нөл күйіне бұрау.

## Істікті пайдалану (арнайы жабдық)

Істікпен құырдақ, орама құырдақ пен тауықты пісіру мүмкін. Ет бір қалыпта құырылады.

### Құырдақты дайындау

Құырдақты мүмкіндігінше істік ортасына салып екі шетінен түйрегішпен бекітіңіз.

Қосымша құырдақты ас жібімен байлау мүмкін. Тауықта қанат үштерін арқасы астында ал санын денеде байлаңыз. Солай ол қарайып кетпейді.

Қанат астында теріні тесіңіз, сосын майы ағады.

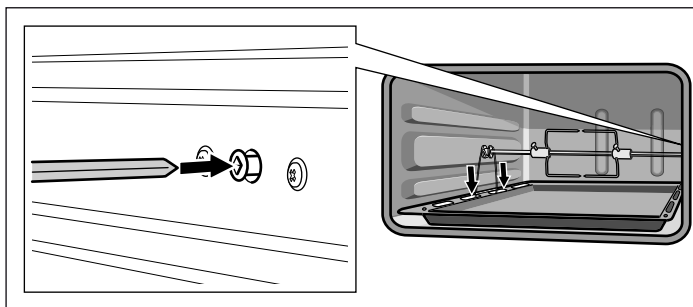
Істікті орнату

**⚠** Күйік алу қаупі бар!

Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.


Істікті орнату үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Істікті тек шүберекпен немесе термоқолғабымен орнатыңыз. Егер пеш алдымен ысытылған болса, әмбебап табаны пісіру камерасы астына қойыңыз.
2. Сол жақтың ұстағыштарын әмбебап ойықтарына орнатыңыз.
3. Істікті пісіру камерасының оң жақтың қабырғасының қысқышына салыңыз.
4. Сол шетін ұстағышқа салыңыз.



### Істік функциясын қосу

Істікті грильмен бірге  пайдаланыңыз.

Функциялық түймешені істікті пайдалану үшін  күйіне басыңыз.

Істік функциясы істей бастайды.

### Істік пайдалануын өшіру

Істікті пайдалану функциялық түймешесін кері басыңыз.

Істікті пайдалану тоқтайды.

Пешті өшіріңіз.

Істікті шығару

**⚠** Күйік алу қаупі бар!

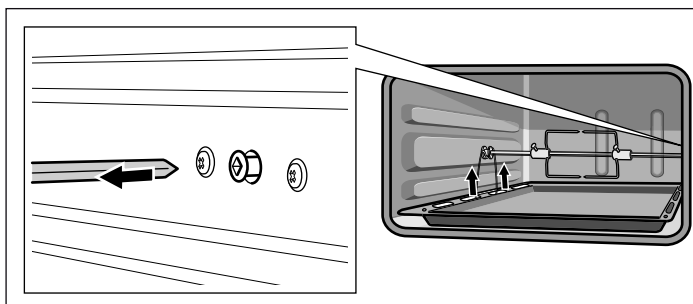
Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

**⚠** Күйік алу қаупі бар!

Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.


Істікті шығару үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Құрылғы есігін абайлап ашыңыз. Істікті әмбебап табандағы ұстағыштан абайлап көтеріп шығарыңыз.
2. Істікті абайлап қабырға қысқышынан тартып шығарыңыз.
3. Әмбебап табаны шығарыңыз.



# Тазалау және күтім көрсету

Мұқият ұстау мен тазалау жағдайында пешіңіз ұзақ уақыт әдемі және істейтін болады. Пешіңізді дұрыс ұстау және тазалау әдісін сізге түсіндіреміз.

 Күйік алу қаупі бар!

Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

## Нұсқаулар

- Құрылғыны тазаламас бұрын, қуат сымы айырын розеткадан суырыңыз.
- Пеш алдындағы кіші рең ажыратымдылықтары шыны, пластмасса немесе метал сияқты түрлі материалдардан пайда болады.
- Өте жоғары температураларда эмаль күйеді. Бұл себептен кіші рең ажыратымдылықтары пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты болып жұмыс істеуіне әсер етпейді. Жұқа табалардың шеттерін толық эмальдау мүмкін емес. Сол үшін олар бұдыр болуы мүмкін. Зең қорғануына бұл әсер етпейді.

## Тазалау құралы

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін кестедегі деректерге назар аударыңыз. Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

- щетка немесе өткір қырғыш,
- қатты алкогольдік тазалау құралы,
- қатты губкамен тазалау губкаларын,
- жоғары қысым тазалауыштары немесе бу тазалауыштары.

Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Пеш алды	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек тазартқышын немесе әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Есік әйнектері	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Пісіру камерасы	Ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.  Қатты ластануда сапалы құрыштан істелген ысқылау спиралін пайдаланыңыз. Тек мұздай пісіру камерасында пайдаланыңыз.
Тығыздауышты шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щетка мен тазалаңыз.

## 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 піспесе төмендегі тарауды қараңыз Сіз үшін біздің пісіру студиямызда тексерілген. Ол жерде пісіру үшін көп ұсыныстар мен нұсқауларды табасыз.

Ақау	Мүмкін себеп	Көмек/нұсқаулар
Пеш жұмыс істемей жатыр.	Айыр салынбаған.	Салыңыз
	Электр қуаты жоқ.	Асхана шырағы немесе басқа асхана құралдары жұмыс істеуін тексеріңіз.
Пеш қызымай жатыр.	Контактілерде шаң жатыр.	Қосқыш тұтқаларын бірнеше рет бұраңыз.

 Ток соғу қаупі бар!

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.

## Сервистік қызмет

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

### E нөмірі мен FD нөмірі

Қоңырау соғуда өнім нөмірін (E нөмірін) және жасау нөмірін (FD-Nr.) айтып мамандық қызмет аласыз. Құралдың артқы жағында зауыттық тақтайшада нөмірлерді табасыз. Керек болғанда ұзақ уақыт іздемеу үшін осы жерде құралыңыз деректерімен сервистік қызмет телефон нөмірін жазуыңыз мүмкін.

E нөм.	FD нөм.
--------	---------

Сервистік қызмет 

Кепілдік мерзімінде дұрыс емес басқару жағдайындағы сервистік техникты шақыру ақысыз болмауын есте сақтаңыз.

Барық елдердегі сервис қызмет көрсету орталықтардың деректері осы жерде немесе тіркелген сервис көрсету тізімінде көрсетілген.

Жөндеуге беру және ақау жағдайда кеңес алу

Тел.: 444 6333	(ақысыз)
----------------	----------

Тел.: (0216) 528 90 00 (Pbx)	(ақылы)
------------------------------	---------

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

## Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

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

### Қуатты үнемдеу

- Духовка шкафын рецептте немесе пайдалану нұсқаулығының кестелерінде көрсетілген болса ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Пісіру үшін күнгірт, қара, лак жағылған немесе эмальдалған қалыптарды пайдаланыңыз. Олар жылуды әсіресе жақсы сіңіреді.
- Бұқтыру, пісіру және қуыру кезінде есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз.
- Бірнеше пирогты бірінен соң бірін пісірген жөн. Духовка шкафы әлі жылы. Осының есебінен екінші пирогты пісіру уақыты қысқарады. Тікбұрышты пішіні бар екі пирогты қатар қоюға болады.

- Ұзақ уақыт бойы әзірлегенде духовка шкафын өшіруден 10 минут бұрын өшіруге және тамақты дайын күйге жеткізу үшін қалдық жылуды пайдалануға болады.

### Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



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

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

## Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

### Нұсқаулар

- Кестелерде көрсетілген мәндер 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 мәндер 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.

## Кестелер

Кестелерде түрлі бөліштер мен печеньеелер үшін оптималды қызыту түрін табасыз. Температура мен пісіру ұзақтығы қамыр көлемі мен күйіне байланысты. Төмен температура бір қалыпты пісуге алып келеді. Керек болса, келесі ретте жоғарылатыңыз.

Бөліш пен нан	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура °C	Ұзақтығы минутта
Борек	Әмбебап таба	2	☐	190	50
Турк печеньесі	Әмбебап таба	2	☐	155	50
Ашытқан қамыр наны	Әмбебап таба	2	☐	160	35
Жұқа бөліш	Әмбебап таба	2	☐	160	40
Кіші бөліш	Әмбебап таба	2	☐	160	35
Пицца	Әмбебап таба	2	☐	190	35

## Ет, тауық, балық

### Грильде пісіру

Үлкен стейктер жатқан торды 2-биіктікке салыңыз, әйтпесе стейк грильге тиеді.

Мүмкіншілігінше бір көлемдегі стейктерді салыңыз. Осылай олар бір қалыпта пісіп суын сақтап қалады.

Стейктерді піскеннен соң  $\frac{2}{3}$  аударыңыз.

Стейктерді грильде пісіргеннен соң ғана тұздаңыз.

Стейктерді тікелей торға салыңыз. Әрбір стейк тордың орта аймағында жатқанда ең жақсы піседі.

Қосымша әмбебап табаны 1-биіктікке салыңыз. Ет суы ұсталып пеш таза болады.

### Ет

Уақыт жартысы өткеннен соң ет бөліктерін аударыңыз.

Құырдақ дайын болғаннан соң, ол 10 минут өшірілген жабық пеште тұруы керек. Осылай ет суы жақсырақ таралады.

Ростбифты піскенінен соң алюминий қаңылтырына орап пешке 10 минутке қойыңыз.

Ет	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура °C, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы минутта
Бүтін тауық	1,6 кг	Әмбебап таба	1	☐	200	90
Шам	1,5 кг	Әмбебап таба	2	☐	200	100
Тор	1,5 кг	Әмбебап таба	2	☐	175	120
Бифштекс		Салынатын тор	2	☐	250	20+15

## Акриламид азық-түлікте

Акриламид алдымен картоп чипстері, фри, тост, тоқаш, нан немесе нәзік нан-тоқаш өнімдері (кекс, пряник, спекуляциус) сияқты қатты қызытып пісірілетін бидай мен картоп өнімдерін пісіруде пайда болады.

Акриламид кем пайда болатын тамақты пісіру ұсыныстары

### Жалпы

- Пісіру уақытын қысқа сақтаңыз.
- Тамақтарды сары реңде қарайтырмай пісіру.
- Үлкен қалын тамақтарда акриламид кем болады.

### Пісіру

Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 200 °C.

### Печенье

Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 190 °C.

Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.

### Пеш фри

Бір қалыпта бір қатармен табада таратыңыз.

## الجداول

توضح الجداول نوع التسخين المثالي للفظائر والحلويات المختلفة. يعتمد تحديد درجة الحرارة ووقت الخبيز على كمية وقوام الخليط. تؤدي درجات

الحرارة المنخفضة إلى تحمير متساوي بصورة أكبر. يمكنك زيادة درجة الحرارة في المرة القادمة إذا كان ذلك ضرورياً.

الكيك والخبز	الكيمياليات	الموضع	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	زمن الطهي بالدقائق
فطيرة بوريك	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190	50
الكوكيز التركي	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	155	50
خبز الخميرة الصغير	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	160	35
كيك مسطح	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	160	40
كيك صغير	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	160	35
بيتزا	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	190	35

## اللحوم والطيور والأسماك

### الشواء

عند شواء قطعة سميكة من الطعام، أدخل الشبكة السلوكية على المستوى 2، حتى لا يتلامس الطعام مع جسم الشواية.

ينبغي أن تكون القطع المشوية متساوية في السمك قدر الإمكان. فهذا يضمن تحميرها بصورة متساوية مع بقائها نضرة أيضاً.

اقلب الطعام الذي تقوم بشوائه بعد انقضاء 2/3 المدة.

لا تضيف الملح إلى شرائح اللحم إلا بعد الانتهاء من شوائها.

ضع الطعام المراد شوائه على الشبكة السلوكية مباشرة. إذا كنت تشوي قطعة واحدة، ضعها في منتصف الشبكة السلوكية حتى تحصل على أفضل نتيجة. يجب وضع اللوح متعدد الاستخدامات على ارتفاع المستوى 1. حيث يتجميع فيه صوص اللحم ويظل الفرن نظيفاً.

### لحوم

اقلب قطع اللحم في منتصف زمن الطهي.

عندما يتم طهي لحم الروست أطفئ الفرن واترك اللحم يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية. لأن هذا يسمح بتوزيع صوص اللحم بشكل أفضل.

بعد الطهي قم بلف لحم الخاصرة (السيرلويين) في رقائق الألومنيوم واتركه يهدأ لمدة 10 دقائق في الفرن.

لحوم	الوزن	الكيمياليات وأواني الفرن	الموضع	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	زمن الطهي بالدقائق
دجاجة كاملة	1.6 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	1	☐	200	90
لحم ضأن	1.5 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	200	100
قطعة لحم	1.5 كجم	اللوح متعدد الاستخدامات	2	☐	175	120
شريحة لحم بقري		الشبكة السلوكية	2	☑	250	20+15

## الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطا المعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس، ورقائق الخبز المحمص، لفائف

الخبز، والخبز أو السلع المخبوزة الناعمة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

### نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

#### نقاط عامة

- قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.
- قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية
- قطع اللحم الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.

#### إعداد المخبوزات

- باستخدام تسخين علوي/سفلي بحد أقصى 200°م.
- باستخدام تسخين علوي/سفلي بحد أقصى 190°م.
- البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
- قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز.

#### رقائق الفرن

## خدمة ما بعد البيع

يرجى مراعاة أنه توجد رسوم مقابل زيارة فني الخدمة حتى إذا حدث الخلل خلال فترة سريان الضمان.

يمكن الاطلاع على بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع الدول هنا، أو في قائمة خدمة العملاء المرفقة.

يمكنك الوثوق بخبرة الجهة الصانعة. فهي تتحقق من إجراء الإصلاحات من خلال فني خدمة مدرب، مدعوماً بقطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. نحن نبحت دائماً عن الحل الصحيح لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E no.) ورقم الصنع (FD no.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع التي تحتوي على هذه الأرقام على ظهر الجهاز. يمكنك تدوين أرقام جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك.

رقم المنتج E	رقم الصنع FD
خدمة ما بعد البيع ☎	

## النصائح الخاصة بالطاقة والبيئة

■ بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة يمكنك إيقاف الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

### التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري في جميع دول الاتحاد الأوروبي EU لتجميع الأجهزة القديمة وإعادة تدويرها.



تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والتحميص وحول كيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### التوفير في الطاقة

- لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك من متطلبات وصفة الطعام أو منصوصاً عليه في جدول التعليمات
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل). لأنها على وجه الخصوص تمتص الحرارة بصورة جيدة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو التحميص إلا في أقل الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن دافئاً. وهذا يقلل وقت الخبز بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك وضع قالبين أحدهما بجوار الآخر.

## الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية وأواني الفرن من حيز الطهي.

■ ارتد دائماً قفازات الفرن عند إخراج الكماليات أو أواني الطهي من حيز الطهي.

ستجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف نعرض لك أنواع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطبق الذي تعده. يمكن أن تجد معلومات حول الكماليات المناسبة والارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. هناك أيضاً نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### ملاحظات

- تسري القيم الواردة في الجدول على الأطباق التي توضع في حيز الطهي وهو بارد وفارغ.
- لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محدداً في الجدول. لا تقم بتغليف الكماليات بورق مقاوم للدهون إلا بعد عملية التسخين المسبق.
- تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية. وهي تعتمد على مستوى جودة وطبيعة قوام الطعام.
- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكن الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات إضافية خاصة من المتاجر المتخصصة أو من مركز خدمة ما بعد البيع.



## العناية والتنظيف

من خلال العناية الجيدة والتنظيف الجيد، يظل الفرن نظيفاً ويؤدي وظيفته بالكفاءة التامة لفترة طويلة. ونشرح لك هنا الأسلوب الصحيح لصيانة الفرن وتنظيفه.

### ⚠️ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. قم دائماً بترك الجهاز ليبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

### ملاحظات

- قبل التنظيف، افصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي.
- الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجة حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلاف لوني طفيف. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على تشغيل الفرن. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

### مواد التنظيف

- لضمان عدم تضرر الأسطح المختلفة نتيجةً لاستخدام مادة تنظيف غير مناسبة، تراعى المعلومات الواردة في الجدول. لا تستخدم
- مواد التنظيف الخشنة أو المسببة للتآكل،

- مواد التنظيف المحتوية على نسبة عالية من الكحول،
- ليف أو إسفنجة التنظيف الخشن،
- أجهزة التنظيف بالضغط العالي أو البخار.
- اغسل إسفنج التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.

مواد التنظيف	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات الزجاج.	واجهة الفرن
منظف زجاج: قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.	لوحات الباب
محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: استخدم فوطة أواني للتنظيف. في حالة وجود بقايا اتساخات كثيفة، استخدم ليفة تنظيف الاستانلس ستيل أو منظف الأفران. ولا تستخدمها إلا وحيز الطهي بارد.	حيز الطهي
محلول صابوني ساخن: استخدم فوطة أواني للتنظيف. لا يجوز الحك بشدة.	إطار إحكام الغلق لا تخلعه.
محلول صابوني ساخن: قم بالنقع والتنظيف باستخدام فوطة أواني أو فرشاة.	الكمايات

## التغلب على الأعطال

غالباً ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. إرجع إلى الجدول قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع، فربما تكون قادراً على إصلاح العطل بنفسك.

### جدول الأعطال

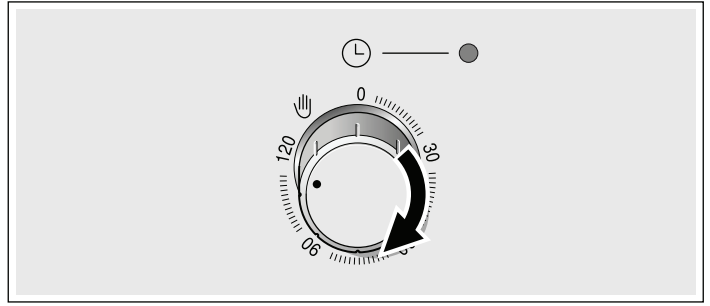
إذا خرج أحد أطباقك على غير ما كنت تتمنى، يُرجى الرجوع إلى موضوع *الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا*، وسوف تجد هناك العديد من نصائح وأفكار الطهي.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل / المعلومات
الفرن لا يعمل.	القابس غير موضوع في المقبس.	ضع القابس في المقبس الكهربائي.
	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق من عمل إضاءة المطبخ أو أجهزة المطبخ الأخرى.
الفرن لا يقوم بالتسخين.	تراكم الغبار على الملامسات.	حرك مفاتيح التحكم إلى الخلف وإلى الأمام عدة مرات.

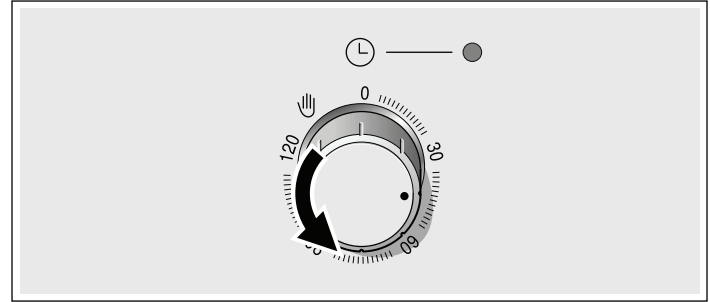
### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

3. أدر الميقاتي في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى بلوغ المصد، لا تقوم بإدارته بعد بلوغ المصد.



4. ثم أدره مرة أخرى إلى زمن الطهي المرغوب.



ويبدأ تشغيل الفرن.

### انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. يتوقف الفرن عن التسخين. وصل الميقاتي إلى وضع الإيقاف 0. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة إلى الوضع 1.

### تغيير زمن الطهي

أدر الميقاتي في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم للخلف حتى الوصول لزمن الطهي الجديد.

### إلغاء زمن الطهي

أدر الميقاتي إلى وضع الإيقاف 0.

## استخدام السيخ الدوار (تجهيز خاص)

يمكن استخدام السيخ الدوار في طهي قطع اللحم مثل لحم الروست الملفوف والطيور. يتم تحمير اللحم جيداً وبالتساوي.

### تحضير قطع اللحم

أدخل قطع اللحم في السيخ الدوار بحيث يتمركز في وسطها قدر الإمكان وثبتها من الطرفين باستخدام مشابك التثبيت.

يمكنك أيضاً لف قطع اللحم بالخيط. بالنسبة للطيور، قم بربط أطراف الأجنحة تحت الظهر والأوراك قبالة الجسم. فهذا يحميها من التحمير الزائد. قم بثقب الجلد أسفل الأجنحة للسماح بخروج الشحوم.

### إدخال السيخ الدوار

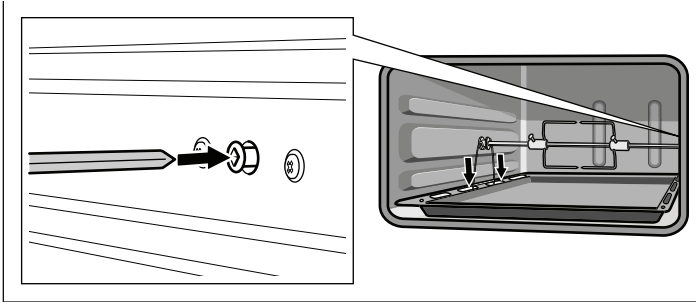
#### ⚠️ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. قم دائماً بترك الجهاز ليبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

أدخل السيخ الدوار كما يلي:

1. لا تقم بتثبيت السيخ الدوار إلا باستخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو ارتداء قفازات للفرن (قفازات حرارية). إذا تم تسخين الفرن، فضع اللوح متعدد الاستخدامات على أرضية حيز الطهي.
2. ضع الحامل على الجانب الأيسر بداخل فتحات اللوح متعدد الاستخدامات.
3. أدخل أحد طرفي السيخ الدوار في الفتحة المهيأة له بالجانب الأيمن من حيز الطهي.

4. ضع الطرف الأيسر على الحامل.



### تشغيل السيخ الدوار

استخدم السيخ الدوار مع الشواية ☑️.

اضغط على الزر الوظيفي لتشغيل السيخ الدوار حتى يصل إلى الوضع ⑤. فيبدأ السيخ الدوار في الدوران.

### إيقاف السيخ الدوار

اضغط المفتاح الوظيفي لاختيار طريقة السيخ الدوار إلى الداخل مرة أخرى. فيتوقف السيخ الدوار عن الدوران. أطفئ الفرن.

### خلع السيخ الدوار

#### ⚠️ خطر الإصابة باكتواءات!

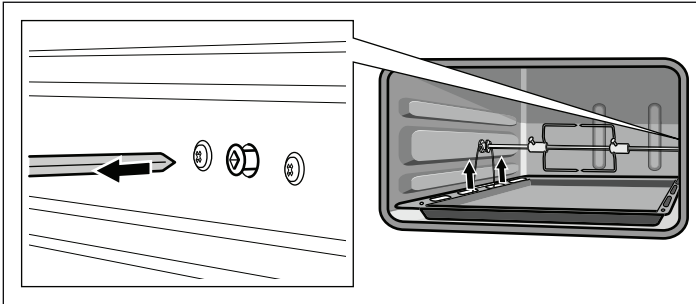
قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.



#### ⚠️ خطر الإصابة بحروق!

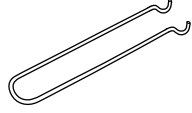
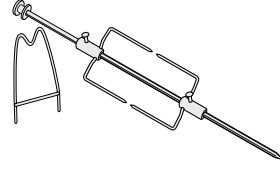
الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازاً للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

اخلع السيخ الدوار كما يلي:

1. افتح باب الجهاز بحرص. ارفع السيخ الدوار بحرص بعيداً عن حامل اللوح متعدد الاستخدامات.
2. اسحب السيخ الدوار برفق من الفتحة المهيأة له باللوح الجانبي وأخرجه من الفرن.
3. اخلع اللوح متعدد الاستخدامات.



<p><b>اللوح متعدد الاستخدامات</b> للفطائر والحلويات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة الرطبة. يمكن استخدامه أيضاً لتجميع الشحوم المتساقطة عندما تقوم بالشواء على الشبكة السلكية مباشرة.</p>	
<p><b>الشبكة السلكية</b> تصلح لأواني الطهي وصواني الكيك وقطع اللحم والشواء والوجبات المجمدة. أدخل الشبكة السلكية في الفرن مع مراعاة أن يكون مشبك المقبض مواجهاً لباب الفرن.</p>	

<p><b>المقبض</b> يستخدم لإخراج الشبكة السلكية. ويتم ذلك من خلال شبك المقبض بمشبك المقبض الموجود بالشبكة السلكية.</p>	
<p><b>السيخ الدوار</b> (ملحق تكميلي اختياري) للحوم والطيور.</p>	

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

ستجد في هذا الجزء ما يجب القيام به قبل استخدام الفرن في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً موضوع إرشادات الأمان.

### تسخين الفرن

للتخلص من رائحة الفرن الجديد، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق. ساعة من التسخين العلوي/السفلي □ على درجة 200°م تعتبر مدة مثالية. تأكد من عدم ترك أية بقايا لمواد تغليف داخل حيز الطهي.

1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط التسخين العلوي/السفلي □.
2. اضبط درجة الحرارة على 200°م باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضبط الميقاتي على 60 دقيقة.  
بعد ساعة، يتوقف الفرن.

### تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات للمرة الأولى، قم بتنظيفها جيداً باستخدام ماء ساخن بصابون وفوطة أواني ناعمة.

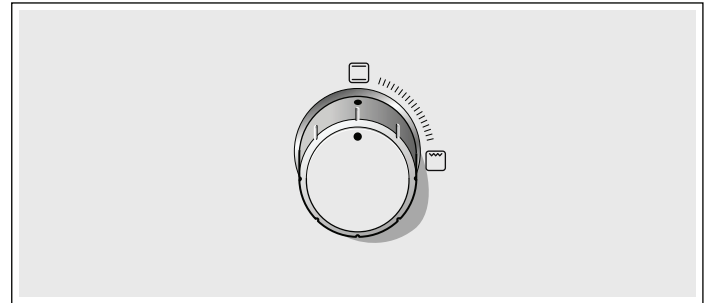
## ضبط الفرن

هناك طرق مختلفة لضبط الفرن. وسوف نشرح لك هنا كيفية اختيار نوع التسخين المرغوب ودرجة الحرارة المرغوبة ووضع الضبط المرغوب للشواية.

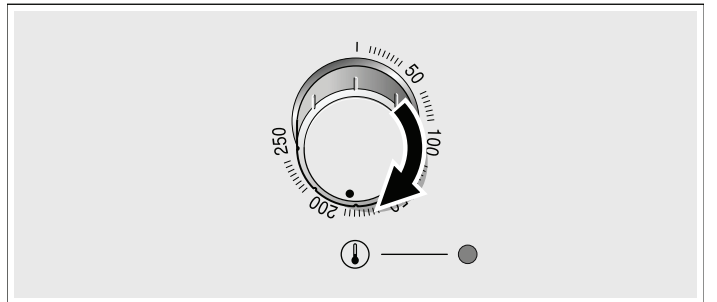
### نوع التسخين ودرجة الحرارة

المثال بأسفل: تسخين علوي/سفلي □ على درجة 190°م.

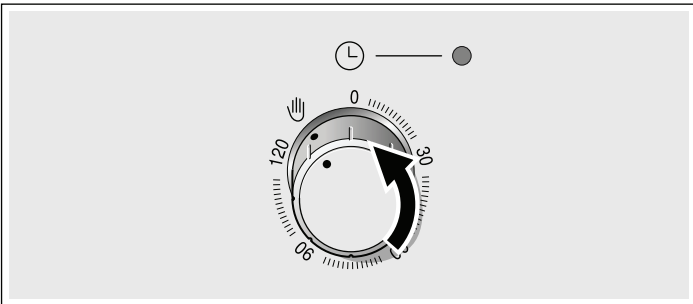
1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.



2. استخدم مفتاح اختيار درجة الحرارة لاختيار درجة الحرارة.



3. قم بتشغيل الفرن والميقاتي مضبوط على 0.



يبدأ تسخين الفرن.

### إيقاف الفرن

أدر الميقاتي إلى وضع الإيقاف 0.

### تغيير أوضاع الضبط

من الممكن تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة في أي وقت باستخدام مفاتيح الاختيار الخاصة بها.

### زمن الطهي

من الممكن ضبط زمن طهي الطبق الذي تفضله باستخدام الميقاتي. عندما ينتهي زمن الطهي يتوقف الفرن أوتوماتيكياً. وهذا يعني أنك لن تضطر إلى قطع عمل آخر لإيقاف الفرن. ولا يمكن تجاوز زمن الطهي دون قصد.

المثال بأسفل: زمن طهي مقداره 45 دقيقة.

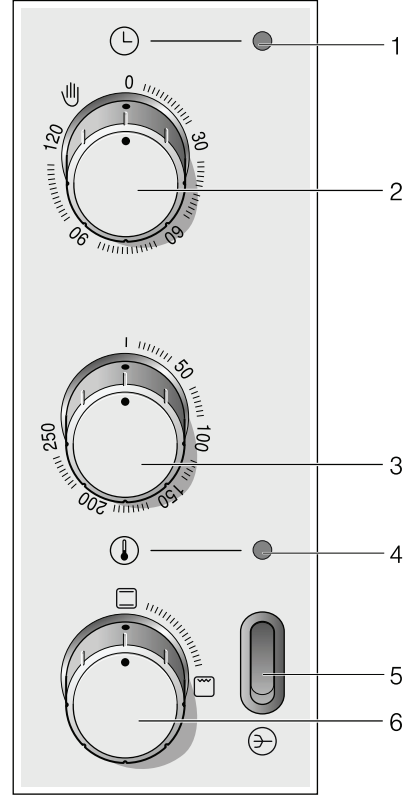
1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.
2. استخدم مفتاح اختيار درجة الحرارة لاختيار درجة الحرارة.

# الفرن الجديد

تتعرف هنا على الفرن الجديد الذي اقتنيتته. فهذا الجزء يتناول شرح لوحة التحكم وعناصر التشغيل كل على حدة. وسوف تجد فيه معلومات بشأن حيز الطهي والكماليات.

## لوحة التحكم

إليك عرض عام للوحة التحكم. هذه التعليمات مخصصة لموديلات متعددة. قد تختلف التفاصيل حسب موديل الجهاز.



### الشرح

1	لمبة بيان تشغيل الوظائف الميقاتي
2	مفتاح اختيار درجة الحرارة
3	لمبة بيان تشغيل الثرموستات
4	السيخ الدوار (تجهيز خاص)
5	مفتاح اختيار الوظيفة

### طارات التحكم

يمكن سحب مفاتيح التحكم. ولتثبيتها على الوضع الداخلي أو الخارجي، اضغط مفتاح التحكم المعني في وضع الإيقاف.

## مفتاح اختيار الوظيفة

استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.

عملية الضبط	الاستخدام
تسخين علوي/ سفلي	للطائر والمخبوزات وقطع اللحم الخالية من الدهون (على سبيل المثال اللحم بقري أو لحوم الحيوانات البرية) على مستوى واحد. وتنبعث سخونة بصورة متساوية من الأعلى والأسفل.
الشواية	لشواء شرائح اللحم والسجق (النقانق) والتوست وقطع الأسماك. ويصبح النطاق أسفل عنصر تسخين الشواية ساخناً بالكامل.
	⊕ السيخ الدوار (تجهيز خاص): للحوم والطيور

## مفتاح اختيار درجة الحرارة

اضبط درجة الحرارة أو حدد وضع ضبط الشواء باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

عملية الضبط	المعنى
1	وضع الإيقاف لا يتم تسخين الفرن.
250-50	نطاق درجة الحرارة درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المثوية °م.
250	ضبط الشواية أوضاع ضبط قدرة الشواية □.

تضيء لمبة بيان تشغيل الثرموستات أثناء تسخين الفرن. وتنطفئ أثناء فترات التوقف التي تتخلل عملية التسخين.

## الميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي لضبط زمن الطهي حتى 120 دقيقة، وبعدها يتوقف الفرن أوتوماتيكياً.

عملية الضبط	المعنى
0	وضع الإيقاف يتم إطفاء الفرن.
120-30	زمن الطهي تصدر إشارة صوتية عند انتهاء زمن الطهي المحدد.
⏸	التشغيل اليدوي زمن الطهي بالدقائق. يتم تشغيل الفرن.
	يبدأ الفرن في التسخين فور ضبط درجة الحرارة. ويتوقف الميقاتي.

يوجد مصد عند قيمة 120. فلا تدر الميقاتي أكثر من ذلك. عند تشغيل الفرن، تضيء لمبة بيان تشغيل الوظائف.

## الزر الوظيفي للسيخ الدوار (تجهيز خاص)

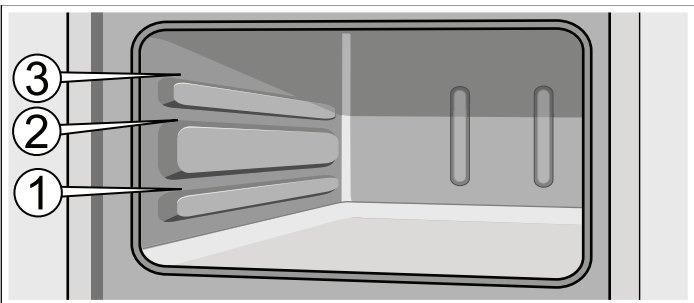
يستخدم الزر الوظيفي لتشغيل وإيقاف السيخ الدوار.

عملية الضبط	الاستخدام
⊕	السيخ الدوار مشغل للحوم والطيور.
	السيخ الدوار متوقف

## الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في الفرن على 3 أوضاع مختلفة.

عند شواء قطعة سمكية من الطعام، أدخل الشبكة السلكية على المستوى 2، حتى لا يتلامس الطعام مع جسم الشواية.



قد يتشوه شكل الكماليات عندما تصبح ساخنة. وبمجرد أن تبرد، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

## مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

### مسببات الأضرار

#### تنبيه!

- الكemاليات أو رقائق الفويل أو الورق المضاد للدهون أو أواني الفرن على أرضية حيز الطهي: لا تضع الكemاليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الفويل أو الورق المضاد للدهون. لا تضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث يتسبب ذلك في تراكم السخونة. كما أن أزمته الخبيز والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإنامل).
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم بصب الماء في حيز الطهي وهو ساخن. حيث إن ذلك سيؤدي إلى توليد البخار. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإنامل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإنامل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على فاكهة عسارية بشكل خاص، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائما على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- الامتساخ الشديد لإطار إحكام غلق الفرن: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخا بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائما على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- استخدام باب الفرن كسطح تحميل: لا تضع أو تسند أية أشياء على باب الفرن وهو مفتوح. لا تقم بتعليق أشياء على باب الفرن.
- حمل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل ذات النسبة العالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

### خطر الإصابة باكتوءات!

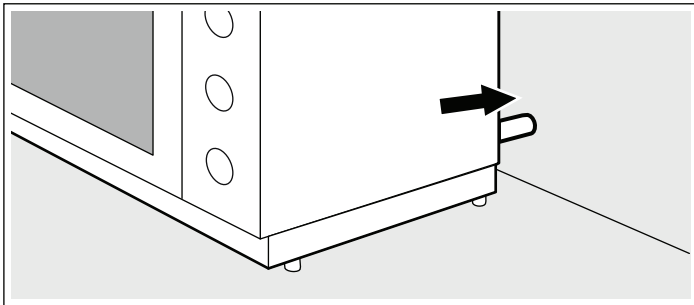
- قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يؤدي وجود الماء في حيز الطهي الساخن إلى تكون البخار الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

### خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل

## التركيب والتوصيل

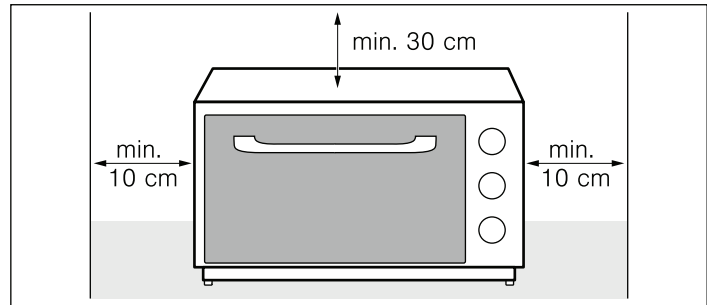
يجب أن يتم تحريك الجهاز باتجاه الحائط مباشرة، باستخدام وسائل المبادعة.



الجهاز متوافق مع فئة الحماية I ولا يجوز تشغيله إلا في حالة وجود وصلة حماية أرضية.

الجهاز مزود بقابس، ويلزم توصيله دائما بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح. يجب ألا تقل شدة المصهر عن 10 أمبير. يجب أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابقا لقيمة الجهد الكهربائي المدونة على لوحة الصنع. لا يجوز أبدا تركيب القابس وتغيير كابل الكهرباء إلا بمعرفة كهربائي متخصص. ويجب أن يكون القابس الكهربائي للجهاز في متناول اليد دائما. لا يجوز استخدام قوابس متعددة أو وصلات متعددة أو أسلاك إطالة. زيادة الحمل تؤدي إلى نشوب حريق.

ضع الجهاز على منضدة ذات سطح صلب ومستو (فوق الأرضية بمسافة 85 سم على الأقل). يجب ألا تتعرض فتحات التهوية الموجودة بظهر الجهاز وبأعلى وأسفله للانسداد. يجب الحفاظ على الحد الأدنى من المسافات المحددة في الصورة.



### ⚠️ خطر نشوب حريق!

شفاط البخار الموجود بظهر الجهاز يصبح ساخنا للغاية. من الممكن أن تشتعل كسوات الحوائط القابلة للاشتعال (الاقمشة، ورق الحائط، إلخ). يجب أن تكون كسوات الحوائط مقاومة للسخونة حتى 90°م على الأقل.

بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.

■ قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تستعمل السطح العلوي للجهاز أبداً لإجراء أعمال عليه أو لوضع الأغراض عليه.

■ حيث ينشأ تيار هوائي بينما باب الجهاز مفتوح. قد يحدث تلامس بين الورق المضاد للدهون وعنصر التسخين، مما يؤدي إلى نشوب حريق. لا تضع الورق المضاد للدهون بشكل سائب على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت الورق المضاد للدهون في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بالورق المضاد للدهون. لا يجوز أن يبرز الورق المضاد للدهون فوق الكماليات.

■ قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. تراعى

الإرشادات الواردة في جزء التركيب والتوصيل فيما يتعلق بأدنى قيم للخلوص مع الجهاز. ولا يجوز تركيب الجهاز داخل وحدة مطبخ مركبة.

## خطر الصعق الكهربائي!

■ أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة.

ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

■ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة

للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

■ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو نفاثات البخار.

■ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة أو الرطوبة الشديدة. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

■ وجود خلل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به ضرر. افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

## خطر الإصابة بحروق!

■ قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. قم دائماً بترك الجهاز ليبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ ⚠️ قد تصبح الأسطح التي في متناول اليد ساخنة للغاية. فلا تلمس الأسطح الساخنة. وأبعد الأطفال عنها.

■ الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازاً للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

7.....	زمن الطهي.....	3.....	إرشادات الأمان المهمة.....
8.....	استخدام السيخ الدوار (تجهيز خاص).....	5.....	مسببات الأضرار.....
9.....	<b>العناية والتنظيف</b> .....	5.....	<b>التركيب والتوصيل</b> .....
9.....	مواد التنظيف.....	6.....	<b>الفرن الجديد</b> .....
9.....	<b>التغلب على الأعطال</b> .....	6.....	لوحة التحكم.....
9.....	جدول الأعطال.....	6.....	مفتاح اختيار الوظيفة.....
10.....	خدمة ما بعد البيع.....	6.....	مفتاح اختيار درجة الحرارة.....
10.....	رقم المنتج E ورقم الصنع FD.....	6.....	الميكاتي.....
10.....	<b>النصائح الخاصة بالطاقة والبيئة</b> .....	6.....	الزر الوظيفي للسيخ الدوار (تجهيز خاص).....
10.....	التوفير في الطاقة.....	6.....	الكماليات.....
10.....	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....	7.....	<b>قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى</b> .....
10.....	<b>الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا</b> .....	7.....	تسخين الفرن.....
11.....	الجدول.....	7.....	تنظيف الكماليات.....
11.....	اللحوم والطيور والأسماك.....	7.....	<b>ضبط الفرن</b> .....
11.....	<b>الأكريلاميد في المواد الغذائية</b> .....	7.....	نوع التسخين ودرجة الحرارة.....

## ⚠ إرشادات الأمان المهمة

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 8 سنوات على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

### خطر نشوب حريق!

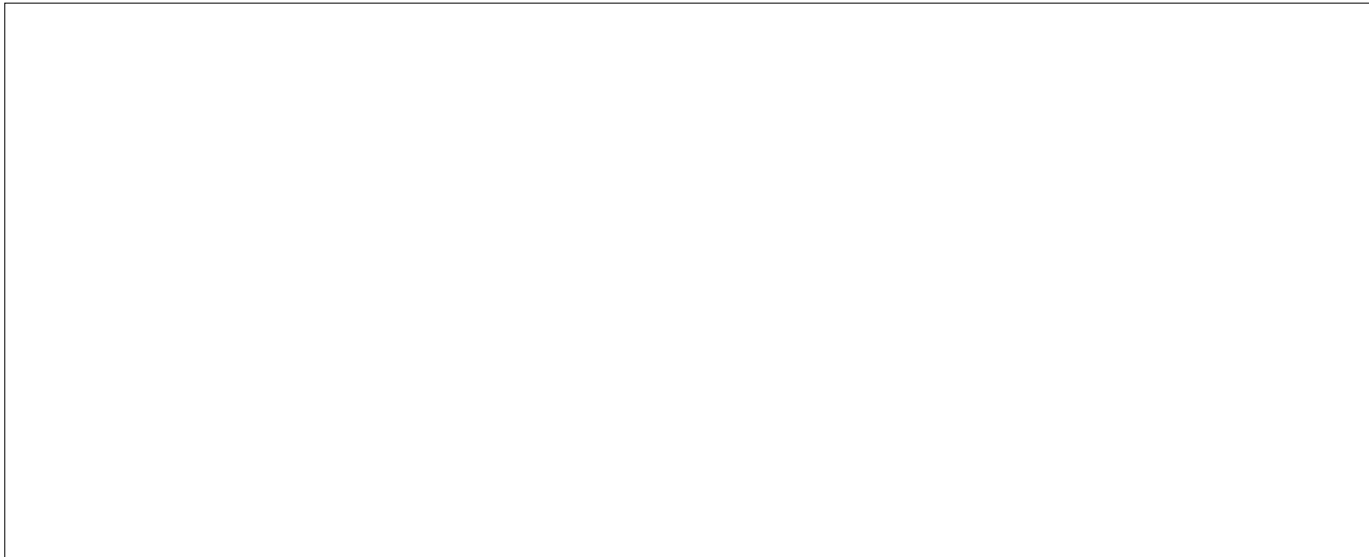
■ المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة

اقرأ دليل الاستعمال هذا بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بهذا الدليل لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد.

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجه من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا بمعرفة فني معتمد. فالضمان لا يشمل الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بميكاتي خارجي أو جهاز تشغيل عن بعد منفصل.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



+ " " \* \* \* \* ' # (