



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Кірістірілген духовка шкафы
Встраиваемый духовой шкаф
HVA331BS0



BOSCH

[kk] Пайдалану нұсқаулығы

[ru] Правила пользования

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	3
Зақымдардың себептері	4
Жаңа құрылғыңыз	5
Қызмет таңдаушы	5
Температурасын таңдау	5
Электроникалық сағат	5
Құралдар	6
Бірінші рет пайдалану алдында	6
Сағат таңдау	6
Духовкада пісіру	6
Құралдарды тазалау	6
Духовкасы осылай пайдаланыңыз	7
Пешті қосу	7
Электроникалық сағатты реттеу	7
Уақыттық қосу автоматикасын орнату	7
Реттелген мәндерді көрсету және өзгерті	8
Күту және тазалау	8
Тазалау құралы	9
Есік шынысын алу және қою	9
Аспап есігін шешіп асу	10

Құрылғы есігін шешу және орнату	10
Ақау, не істеу керек?	11
Духовкадағы шамды ауыстыру	11
Сервистік қызмет	12
Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі	12
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар	12
Энергияны үнемдеу	12
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	12
Акриламид азық-түлікте	12
Пайдалану туралы кеңестер	13
Пісіру	13
Қуыру және гриль	13
Сіз үшін біз арнайы ас үйде тәжірибеден өткіздік	14

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

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

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

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

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

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

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

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану

нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 8 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.

Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымынан алыс ұстаңыз.

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

Өрт қаупі бар!

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.

Күйік алу қаупі бар!

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

Күйік алу қаупі бар!

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

Жарақат алу қаупі бар!

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

Электр қуатына түсу қаупі!

- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындау мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесесақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Ыстық құрылғы бөлшектерінде кабель оқшаулауы электр құрылғыларда еруі мүмкін. Ешқашан электр құрылғылардың тоқ кабелін ыстық құрылғы бөлшектеріне тигізбеңіз.

- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

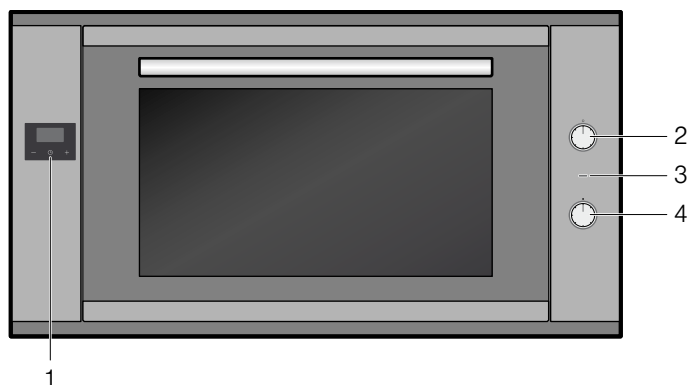
Зақымдардың себептері

Назар аударыңыз!

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

Жаңа құрылғыңыз

Мұнда жаңа құрылғыңызбен танысасыз. Басқару тақтасы, қыздыру түрлері және құралдар туралы ақпарат аласыз.



Түсініктеме

- 1 Электроникалық сағат
- 2 Қызмет таңдауышы
- 3 Индикатор шамы
- 4 Температурасын таңдау

Қызмет таңдауышы

Функция таңдауышы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.

Күйі	Пайдалану
○ Нөл күйі	Пеш өшірілді.
☰ Жоғарғы/төменгі қыздыру	Бөліш, көмеш және майсыз құырдақ бөлектері үшін. Қыздыру бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
☼ Ыстық ауа	Бөліш пен печеньені екі деңгейде пісіру. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.
☼ Ыстық ауа-Есо*	Бөліш пен печеньені екі деңгейде пісіру. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады. Бұл қыздыру түрінде пеш жарығы өшірулі болады.
🌀 Айналатын ауа	Бөлішті, печенье және жаңа пиццаны екі деңгейде пісіру. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор қыздыру элементтерінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.
🍕 Пицца деңгейі	Тоғазытылған азықтарды алдымен қыздырмай жылдам әзірлеу үшін, мысалы пицца, фри немесе штрудельді. Төменгі қыздыру элементі мен артқы қабырғадағы дөңгелек қыздыру элементі қыздырады.
🔥 Грильдеу конвекциясы	Ет, тауық және бүтін балықты құйру. Вентилятор ыстық ауаны тамақ айналасында айналдырады.
🍷 Үлкен ауданды гриль	Стейк, сосиска, тост және балық бөліктерін грильде пісіру. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
🔥 Жарық	Пеш жарығы қосулы.

* Энергия тиімділігі сыныпы EN 60350-1 бойынша анықталған қыздыру түрі.

Нұсқау: Қыздыру түрі орнатылса пеш шамы пісіру камерасында қосады.

Нұсқау: "Ыстық ауа - Есо" қыздыру түрінде пеш жарығы өшірулі болады.

Температурасын таңдау

Температура реттеушісі арқылы температураны немесе грильде пісіру басқышын реттеу мүмкін.

Күйі	Мағанасы
● Нөл күйі	Пеш қызымай жатыр.
50-250	Температура жайылымы °С.

Пеш қызығанда индикатор шамы жанады. Қызыту үзілістерінде ол өшеді.

Электроникалық сағат

Электроникалық сағатпен пешіңізді басқару мүмкін. Осылай, мысалы, пеш қосылатын уақытты немесе уақыттық автоматика пісіру немесе дөңдеу әдісінің аяқталу уақытын таңдау мүмкін. Электроникалық сағатты қысқа уақыт ойтқышы ретінде пайдалану мүмкін.

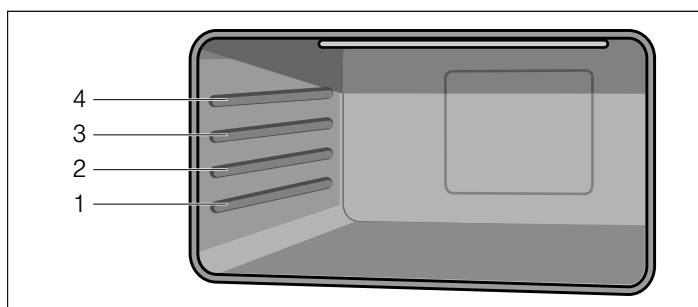


Электроникалық сағаттың функциялық пернелері

Таңба	Мағанасы	Пайдалану
🕒	Электроникалық сағат	Ұзақтықты немесе уақытты реттеу
-	Минус	Ұзақтық немесе уақытты кемеіту
+	Плюс	Ұзақтық немесе уақытты ұзайту

Құралдар


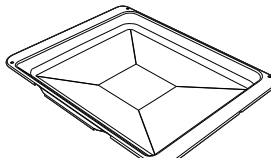
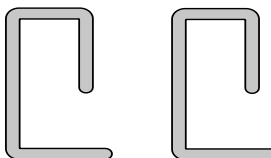
Құралды духовкада 4 түрлі биіктікке орнатуға болады. Өрқашан құралдарды есікке тимейтіндей соңына дейін кіргізіңіз. Құралдар жұмыс камерасына өрқашан дұрыс қойылуына көңіл бөліңіз.



Құралдарды үштен бір бөлігіне дейін шығаруға болады, олар сыналанбайды. Осылайша тамақтарды оңай шығаруға болады.

Қыздырғанда құрал деформациялануы мүмкін. Ол суи сала пішіннің өзгеруі кетеді және бұл оның функцияларына әсер етпейді.

Керек-жарақтарды сервистік қызметте, маманданған саудада немесе интернеттен сатып алу мүмкін.

Құралдар	Сипаттама
	Пісіруге және қуыруға арналған тор Ыдыс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ әзірлеу, грильде қуыру және терең қатырылған тамақтар үшін.
	Эмальдалған пісіру табасы Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Және май тамшыларын ұстайтын ыдыс ретінде пайдалану мүмкін.
	Бекіту штифттері Топсаларды бұғаттау үшін.

Бірінші рет пайдалану алдында

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

Құрылғының орамасын шешіңіз және тиісті түрде лақтырыңыз.

Сағат таңдау

Құрылымы электр қосылуынан соң немесе тоқ үзілсе индикаторде үш ноль мен "А" таңбасы жыпылықтайды.

1. ⊖ пернесін дисплейде нүкте жыпылықтағанша басыңыз.
2. "+" пен "-" пернелерімен ағымдық сағаттық уақытты таңдаңыз. 7 секундтан соң орнатылатын уақыт қабылданады.

Нұсқау: Реттелген уақытты өзгерту үшін "+" пен "-" пернелерін индикаторде нүкте жыпылықтағанша басыңыз. Сосын "+" пен "-" пернелерімен ағымдық сағаттық уақытты реттеңіз.

Духовкада пісіру

Духовканы алдын ала тазалау

1. Жабдық пен асылатын шілдерді пісіру камерасынан шығарыңыз.
2. Орама қалдықтарын, мысалы стиропол бөліктерін, пісіру камерасынан толық жойыңыз.
3. Кейбір бөліктер қырудан қорғайтын пленкамен қапталған. Қырудан қорғайтын пленканы алып қойыңыз.
4. Құрылғыны сыртынан жұмсақ ылғалды шүберекпен тазалаңыз.
5. Пісіру камерасын ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз.

Духовканы қыздыру

Жаңалық ісін жою үшін бос жабық пешті қызытыңыз.

1. Функция реттеушісін керекті жоғарғы/төменгі қыздыру пайдалану түріне бұраңыз.
2. Температура реттеушісін керекті максималды температураға бұраңыз.
3. Пешті 40 минуттан соң өшіріңіз.

Нұсқау: Алғашқы жылыту кезінде пештен қытырлау дауысы шығуы мүмкін.

Духовканы қосымша тазалау

1. Пісіру камерасын ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз.
2. Асатын шілдерді орнатыңыз.

Құралдарды тазалау

Құралды пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және ыдысқа арналған шүберекпен мұқият тазалаңыз.

Духовкасы осылай пайдаланыңыз

Батырылатын басқару элементтері

Функция таңдаушысы мен температура таңдаушысын батыру мүмкін. Бұғаттау немесе бұғаттаудан шығару үшін басқару элементін басыңыз.

Пешті қосу

1. Қызметті таңдау арқылы, қызу түрін орнату.
2. Температура реттеушісі арқылы температураны реттеу.

Пеш қыза бастайды.

Пешті өшіру

Функция таңдаушысы мен температура таңдаушысын нөл белгісіне бұраңыз.

Орнатылымдарды өзгерту

Қызыту түрі мен температураны немесе гильде пісіру басқышын әрдайым тиісті реттеушімен өзгерт мүмкін.

Қыздыру

Пісіру камерасын жылдам қыздыру үшін "Айналатын ауа" қыздыру түрін пайдаланыңыз. Егер реттелген температура жетілген болса (индикатор шамы өшкен), керекті қыздыру түрін реттеңіз.

Электроникалық сағатты реттеу

Индикаторде сағаттық уақытпен қалған уақыт үшін төмендегі таңбалар көрсетілуі мүмкін:

Таңба	Мағанасы
•	Сағат пен минут индикаторларының арасындағы нүкте. Сағаттық уақытты реттеу мүмкін болғанда жыпылықтайды.
⏰	Қысқа уақыттық оятар Қысқа уақыттық оятқыш жұмыс күйлерін көрсетеді.
A	Автоматты режим Автоматты режим жұмыс күйлерін көрсетеді.
🔊	Жұмыс істеуге дайындық Егер осы таңба көрсетілсе пеш жұмыс істеуге дайын болады.

Уақытын реттеу.

Құрылығы электр қосылуынан соң немесе тоқ үзілсе индикаторде үш ноль мен "A" таңбасы жыпылықтайды.

1. ⏰ пернесін дисплейде нүкте жыпылықтағанша басыңыз.
2. "+" пен "-" пернелерімен ағымдық сағаттық уақытты таңдаңыз.
7 секундтан соң орнатылатын уақыт қабылданады.

Нұсқау: Реттелген уақытты өзгерту үшін "+" пен "-" пернелерін индикаторде нүкте жыпылықтағанша басыңыз. Сосын "+" пен "-" пернелерімен ағымдық сағаттық уақытты реттеңіз.

Қысқа уақыттық оятарды орнату

Қысқа уақытты оятқыш пеш функцияларына әсер етпейді. Қысқа уақытты оятқыш 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін реттеу мүмкін.

1. ⏰ пернесін индикаторде ⏰ таңбасы жыпылықтап 3 нөл көрсетілгенше басыңыз.
2. "+" мен "-" пернелерімен керекті ұзақтықты реттеңіз.
Уақыт ада болғаннан соң акустикалық сигнал шылдырайды.

Нұсқаулар

- Қалған уақытты өзгерту үшін ⏰ пернесін индикаторде ⏰ таңбасы жыпылықтағанша басыңыз. Сосын "+" пен "-" пернелерімен қалған уақытты өзгертіңіз.
- Параметрді жою үшін ⏰ пернесін индикаторде таңба жыпылықтағанша басыңыз. Сосын "+" пен "-" пернелерін бірдей басыңыз.

Сигнал дабылын өшіру

"⏰" пернесін ⏰ таңбасы жойылғанша басыңыз.

Жету минуттан соң сигнал автоматты ретте өшеді.

Сигнал дыбысын өзгерту

3 түрлі сигнал дыбыстары бар.

1. "+" пен "-" пернелерін бірдей басыңыз.
2. ⏰ пернесін басыңыз.
Көрсеткіш панелінде ағымдық сигнал дыбысы көрсетіледі, мысалы "дыбыс.1".
3. Басқа сигнал дыбысын таңдау үшін "-" пернесін басыңыз.

Уақыттық қосу автоматикасын орнату

Электроникалық сағатпен пешіңізді автоматты өшіру немесе қосып өшіру мүмкін.

Автоматты өшіру

1. ⏰ пернесін индикаторде ⏰ таңбасы жыпылықтап 3 нөл көрсетілгенше басыңыз.
2. ⏰ функциялық пернесін индикаторде "dur" мен "0.00" ауысып көрсетіліп "A" таңбасы жыпылықтағанша және бір рет басыңыз.
3. "+" мен "-" пернелерімен керекті жұмыс ұзақтығын реттеңіз.
Жұмыс уақытының ұзақтығын 1 минуттан 10 сағатқа дейін реттеу мүмкін.
4. Керекті қыздыру түрі мен температураны реттеу.
Пеш іске қосылып индикатор панелінде A таңбасы мен ағымдық уақыт жанады.

Пайдалану уақыты өтті

Акустикалық сигнал шылдырап индикатор панелінде 🔊 таңбасы жойылып A таңбасы жыпылықтайды.

1. Функция таңдаушысы мен температура таңдаушысын өшіру.
2. ⏰ пернесін 🔊 таңбасы пайда болғаныша басыңыз.
Пеш қолдық режимде қайта қосылады.

Автоматты қосып өшіру

Пісіру мен құю орнатылған ұзақтық үшін сіз таңдаған көшрек уақытта басталады.

1. ⊖ пернесін индикаторде ⏸ таңбасы жыпылықтап 3 нөл көрсетілгенше басыңыз.
2. ⊖ функциялық пернесін индикаторде "dur" мен "0.00" ауысып көрсетіліп "A" таңбасы жыпылықтағанша және бір рет басыңыз. Ағымдық уақыт мысалы 17:30 болады.
3. "+" мен "-" пернелерімен керекті жұмыс ұзақтығын реттеңіз (мысалы, 1 сағат). Жұмыс уақытының ұзақтығын 1 минуттен 10 сағатқа дейін реттеу мүмкін.
4. ⊖ функциялық пернесін индикатор панелінде "End" және "18:30" өшу уақыты (ағымдық уақытына реттелге жұмыс істеу мерзімі қосылады) ауысып жыпылықтағанша және басыңыз.
5. "+" пен "-" пернелерімен өшу уақытын реттеңіз (мысалы, сағат 19:30).
Өшу уақытын 23 сағат 59 минутқа дейін реттеу мүмкін.
6. Керекті қыздыру түрі мен температураны реттеу. Индикатор панелінде ⏸ таңбасы өшеді.
Бұл мысалда пеш сағат 18:30 қосылып сағат 19:30 қайта өшеді.

Пайдалану уақыты өтті

Акустикалық сигнал шылдырап индикатор панелінде ⏸ таңбасы жойылып A таңбасы жыпылықтайды.

1. Функция таңдаушысы мен температура таңдаушысын өшіру.
2. ⊖ пернесін ⏸ таңбасы пайда болғаныша басыңыз.
Пеш қолдық режимде қайта қосылады.

Күту және тазалау

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

Нұсқаулар

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

⚠ Электр қуатына түсу қаупі!

Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.

⚠ Күйік алу қаупі бар!

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

Реттелген мәндерді көрсету және өзгерті

Электрондық сағаттағы реттелген мәндер мен түрлі жұмыс түрлерінің қалған уақытарын кез келген уақытта индикатор панелінде көріп өзгерту мүмкін.

Қысқа уақыттық оятқыштың қалған уақытты көрсету

⊖ пернесін дисплейде ⏸ таңбасы жыпылықтағанша басыңыз.

Индикаторде қалған уақыт көрсетіліп "+" пен "-" пернелерімен өзгертілуі мүмкін.

Жұмыс түрінің уақыты мен өшу уақытын көрсетіп өгерту.

1. ⊖ пернесін индикатор панелінде ⏸ таңбасы жыпылықтағанша басыңыз.
2. ⊖ пернесін индикаторде "dur" мен қалған жұмыс түрінің уақыты ауысып көрсетіліп A таңбасы жыпылықтағанша және бір рет басыңыз.
"+" пен "-" пернелерімен жұмыс түрінің уақытын өзгерту мүмкін. "+" пен "-" пернелерін бірдей басып уақытты өшіру автоматикасы өшеді.
3. ⊖ пернесін индикаторде "End" пен реттелген өші уақыты жыпылықтағанша және бір рет басыңыз.
"+" пен "-" пернелерімен өшу уақытын өзгерту мүмкін. "+" пен "-" пернелерін бірдей басып уақытты өшіру автоматикасы өшеді.

Тазалау құралы

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін төмендегі 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
Құрылғы сырты	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек тазартқышын немесе әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Тот баспайтын болат	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қақ, май, крахмал, жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Күту құралын жұмсақ шүберекпен жұқа жағыңыз.
Алюминий мен пластмасса	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
Эмаль аймақтар (тегіс бет)	Оңай тазалау үшін пісіру камерасының шамын қосу және керек болса аспап есігін алып қою мүмкін. Стандартты тазалау затын немесе сірке ерітіндісін жұмсақ дымқыл шүберекпен немесе терезе тазалау жұмсақ терісімен жағып жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Құйып жабысқан тамақ қалдықтарын дамқыл шүберек және тазалау құралымен жұмсартыңыз. Ластану қатты болса гель пішініндегі пеш тазартқышын ұсынамыз. Бұны дақтарға тікелей салу мүмкін. Пісіру камерасын тазалудан соң кептіру үшін ашық ұстаңыз.
Есік әйнектері	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Пеш шамының әйнекті қаптамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.
Герметизация Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Рамалар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпеннемесе щеткамен тазалаңыз.
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпеннемесе щеткамен тазалаңыз.

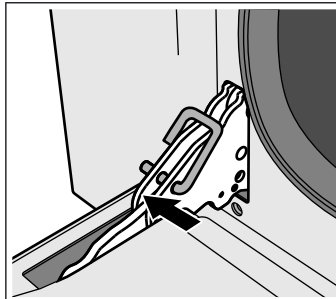
Есік шынысын алу және қою

Ең жақсы тазалау үшін духовка шкафы есігінің шынысын алуға болады.

Есік әйнектерін шешу

1. Пеш есігін толық ашу.
2. Сол және оң жақтағы екі топсаны сақтандырғыш штифтпен бұғаттаңыз.

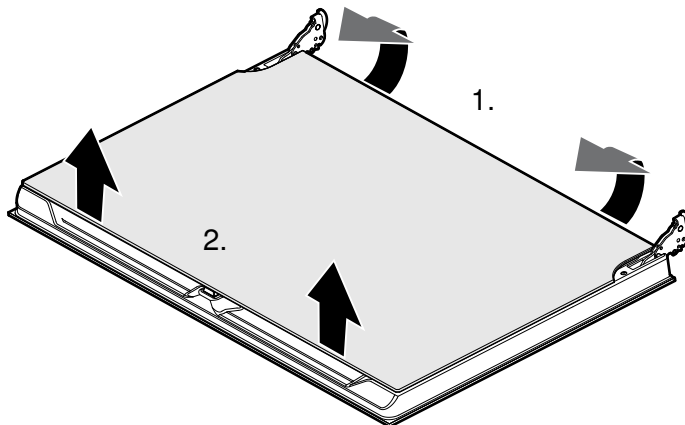
Нұсқау: Сақтандырғыш штифттерді толығымен топсалар тесіктеріне салу керек.



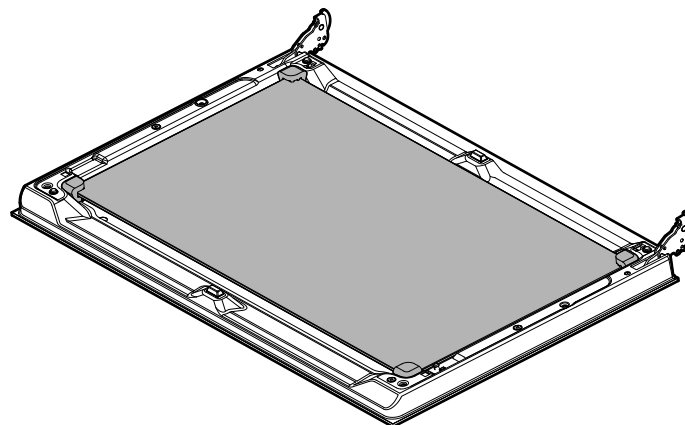
3. Ішкі әйнектің төменгі жағын бекіту штифттері ұстағыштан босағанша аз көтеріңіз (1).
4. Ішкі әйнектің жоғарғы жағын бекіту штифттері ұстағыштан босағанша абайлап көтеріңіз (2).

Назар аударыңыз!

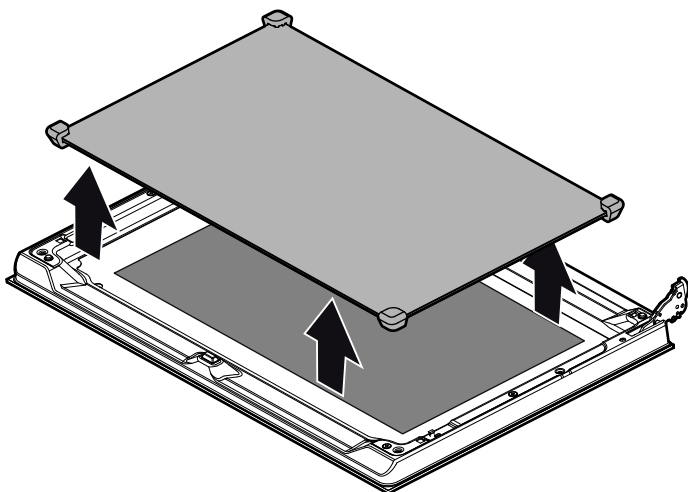
Ішкі әйнекті көтерген кезде орта әйнек ішкі әйнекке жабысып тұруы мүмкін. Орта әйнек түсіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.



5. Ішкі әйнекті шешу.
6. Орта әйнекті шешу.



Нұсқау: Орта әйнек ұстағыш штифттермен бекітілмей резеңке тірегіштермен күйінде ұсталады.



Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Есік әйнектерін орнату

1. Орта дискіні қайта орнату.

Нұсқаулар

- Төменгі Е таңбасы көрінетін болса орта диск дұрыс орнатылған болады.
- Әйнек дұрыс тұруына көз жеткізіңіз. Барлық резеңке тірегіштерді жалпақ ретте сыртқы әйнекке салу мүмкін.

2. Ішкі дискіні қайта орнату.

Нұсқау: Төрт бекіту штифттерінің барлығын ұстағыштарына бұғаттаңыз.

3. Бекіткіш штифттерді алып қойып пеш есігін жабыңыз.

Аспап есігін шешіп асу

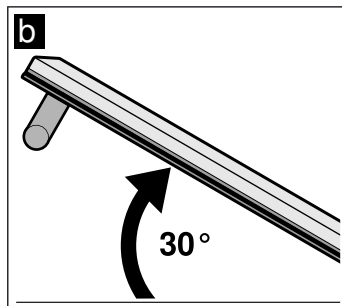
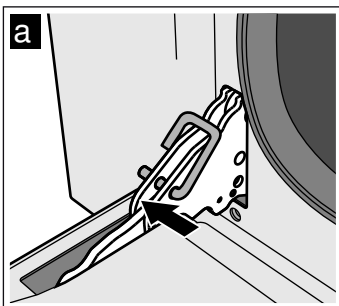
Тым қатты ластануда пеш есігін жақсы тазалау үшін шешу мүмкін. Бірақ әдетте бұл керек болмайды.

Құрылғы есігін шешу

1. Пеш есігін толық ашу.
2. Сол және оң жақтағы екі топсаны сақтандырғыш штифтпен бұғаттаңыз (a).

Нұсқау: Сақтандырғыш штифттерді толығымен топсалар тесіктеріне салу керек.

3. Пеш есігін жанынан екі қолмен ұстап пеш есігін шамамен 30° жабыңыз (b).



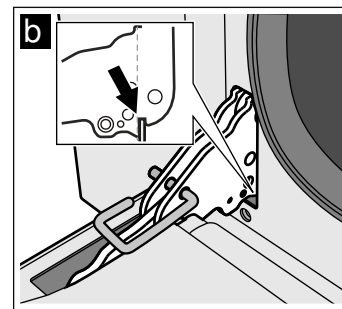
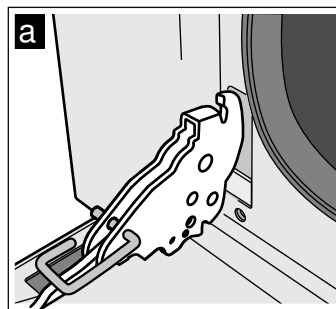
4. Пеш есігін аз көтеріп шығарыңыз.

Нұсқау: Пеш есігін толығымен жаппаңыз. Топсалар қисайып эмальды зақымдауы мүмкін.

Құрылғы есігін орнату

1. Пеш есігін жанынан екі қолмен ұстаңыз.
2. Топсаларды пеш тесіктеріне жылжытыңыз (a).

Нұсқау: Топсалар төменгі жағындағы ойық пеш рамасында тірелуі керек (b).



3. Есікті төменге түсіріңіз.
4. Бекіту штифттерін алып қойыңыз.

⚠ Жарақат алу қаупі!

Егер пеш есігі кездейсоқ аударылып түссе немесе тоспа сарт етсе топсаны тиеніңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына қоғырау шалу.

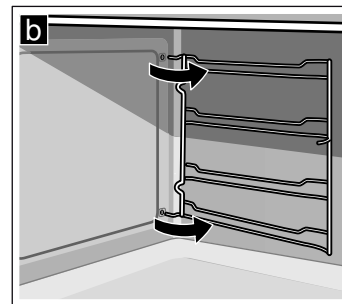
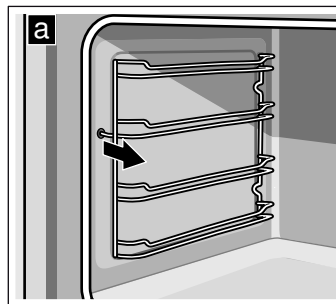
Құрылғы есігін шешу және орнату

Жақсырақ тазалау үшін духовка есігін шешуге болады.

Аспалы торды шешу

Асатын шілтер пісіру камерасында әр жан қабырғаның үш нүктесінде бекітілген.

1. Аспа тордың алғы жағынан ұстап пісіру камерасын ортасына дейін тартып қойыңыз. Аспа тордың алғы ілгегі тесігінен шығады.
2. Аспа торды төңкеріп жан қабырғаның артқы тесіктерінен тартып шығарыңыз.
3. Пісіру камерасының каталитик қаптамасы ұстаңыз.
4. Аспа торды пісіру камерасынан шығарыңыз.



Аспалы торларды орнату

1. Жұмыс камерасының каталитикалық жабынын берік ұстап тұрыңыз.
2. Аспалы тордың ілгектерін бүйірлік қабырғаның артқы тесіктеріне салыңыз.
3. Алдыңғы ілгекті аспалы тордың тесігіне басып кіргізіңіз.

Ақау, не істеу керек?

Ақау пайда болса, жиі ретте себебі кіші болады. Сервистік қызметке қоңырау шалудан алдын төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

Ақау	Мүмкін себеп	Көмек/нұсқаулар
Құрылғы істемей жатыр.	Сақтандырғыш зақымдалған.	Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш плита үшін дұрыс болуын тексеріңіз.
	Электр қуаты жоқ.	Асхана шырағы істеуін тексеріңіз.
Пешті өшіру мүмкін емес.	Электроника бұзылған.	Сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сағат индикаторы жыпылықтайды.	Электр қуаты жоқ.	Сағат жаңа таңдау.
Пеш қызымай жатыр.	Сақтандырғыш зақымдалған.	Сақтандырғышты тексеріңіз немесе жаңартыңыз.
	Функция таңдаушысы орнатылмаған.	Функция таңдаушысын реттеу.
Есік әйнегі бұзылған.		Машинаны өшіріңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
Жеміс шырыны немесе ақ дақтары эмальдалған аймақтарда.	Ылғал бөліш немесе ет сулары.	Эмальды залалсыз өзгерту, жою мүмкін емес.

⚠ Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет техникі жөндеулерді орындау мүмкін.

Құрылғы дұрыс емес ретте жөнделсе үлкен қауіптар пайда болуы мүмкін.

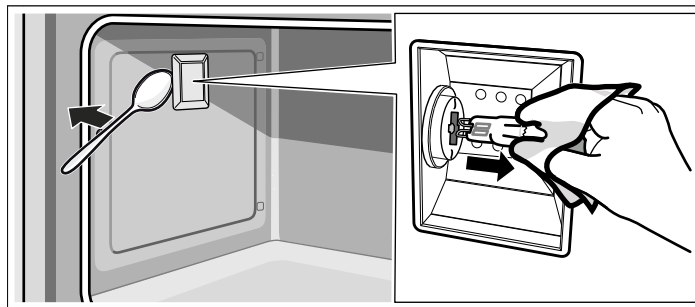
Духовкадағы шамды ауыстыру

Духовкадағы шам күйіп кетсе ауыстыру керек. Температураға төзімді ауыстыру шамдарын сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады. Құрылғының құрылғы нөмірін (E-нөмір) және зауыттық нөмірін (FD-нөмір) айтыңыз. Басқа шамдарды пайдаланбаңыз.

⚠ Ток соғу қаупі бар!

Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.

1. Пісіру камерасын суытыңыз.
2. Құрылғы есігін ашыңыз.
3. Зақымдануларға жол бермеу үшін ыдыс шүберегін камераға салыңыз.
4. Аспа торды шығарыңыз.
5. Әйнекті қаптаманы шешу. Ол үшін қолмен әйнекті қаптаманы алдыға ашыңыз. Егер әйнекті қаптаманы шешу қиын болса, қасықты алыңыз.
6. Пеш шамын шешіңіз.



7. Пеш шамын сондай-ақ шам түрімен алмастырыңыз:

Кернеу: 230 В;

Қуат: 40Вт;

Патрон: G9;

Қызуға шыдамдығы: 300 °С


8. Пеш шамының әйнекті қаптамасын қайта орнатыңыз.
9. Асатын шілдерді орнатыңыз.
10. Ыдыс шүберегін қайта шешіңіз.
11. Сақтандырғышты қайта қосыңыз.
12. Пеш жарығы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Сервистік қызмет

Егер құралыңызды жөндеу керек болса біздің сервистік қызметіміз көмектеседі. Біз әр дайым мамандарды шақыртпай керекті шешім табуға тырысамыз.

Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі

Қоңырау барысында өнім нөмірі (ӨН) мен зауыт нөмірін (ЗН) хабарлауыңызды өтінеміз, бұл Сізге кәсіби түрде көмек көрсетуді қамтамасыз етеді. Пісіру камерасының асты жағында есік ашық болғанда зауыттық тақтайшада нөмірлерді табасыз. Ұзақ уақыт іздемес үшін, құрылғыңыздың мәліметі мен қызмет көрсету орталығының телефон нөмірін енгізіп қоюыңызға болады.

Е нөм.	FD нөм.
Сервистік қызмет 	

Егер қателік салдарынан ақау шықса, қызмет көрсету орталығы инженерлерін шақыру, тіпті кепілдеме болса да ақылы болатынын ескеріңіз.

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

Жөндеуге беру және ақау жағдайда кеңес алу

A 0810 240 260

**белгі
сі**

D 01801 22 33 55
(0,039 € /мин тұрақты желіден,
ұялы желі максималды 0,42 € /мин)

СН 0848 840 040

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.

Энергияны үнемдеу

- Тек рецептте жазылған болса ғана пешті алдымен қыздырыңыз.
- Қоңыр, қара немесе эмальдалған пісіру пішіндерін пайдаланыңыз. Олар ыстықты өте жақсы қабылдайды.
- Демдеу, пісіру немесе қуыру кезінде пеш есігін кем ашыңыз.
- Көп бөліштерді бірінің артынан бірін пісіріңіз. Пеш әлі жылы. Осы жолмен екінші бөліш пісу уақыты қысқарады. 2 қобді пішінін бірінің қасында бірін салуыңыз мүмкін.
- Ұзақ пісіру уақыттарында пешті пісіру уақыты аяқталғанынан 10 минут бұрын өшіріп қалған ыстықты пісіруді аяқтау үшін пайдаланыңыз.

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.

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	<ul style="list-style-type: none">■ Пісіру уақытын қысқа сақтаңыз.■ Тамақтарды сары реңде қарайтырмай пісіру.■ Үлкен қалың тамақтарда акриламид кем болады.
Пісіру	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 200 °С. ЗК ыстық ауада немесе ыстық ауада максималды 180 °С.
Печеньё	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 190 °С. ЗК ыстық ауада немесе ыстық ауада максималды 170 °С. Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.
Пеш фри	Бір қалыпта бір қатармен табада таратыңыз. Әр табада кемінде 400 г пісіріңіз, осылай фри құрғақ болмайды

Пайдалану туралы кеңестер

Мұнда әзірлеу және ыдыс туралы көп кеңестерді табасыз.

Нұсқаулар

- 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.

Пісіру туралы кеңестер

Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шелпек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себіңіз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірілген нан біркелкі қызармайды.	Аздап төменірек температураны орнатыңыз, сонда пісірілген нан біркелкі қызарады. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тасасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

Қуыру және гриль

Ыдыс

Кез келген ыстыққа төзімді ыдысты пайдалануға болады. Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз. Көп қуырдақ үшін әмбебап таба да жарайды.

Қуырдақ әзірлеу туралы кеңестер

- Төменірек температурада қызартудың біркелкілігі көбірек болады.
- Майсыз етке 2 - 3 ас қасық су, бұқтырылған қуырдаққа 8 - 10 ас қасық су қосыңыз, өлшемге байланысты.
- Үйректі немесе қазды пісіргенде май ағып шыға алуы үшін қанаттардың астындағы теріні тесіңіз.
- Аяқталудан бірнеше минут бұрын май жақса немесе аздап тұз қосылған су немесе апельсин шырынан сепсе, құс жақсы қызарып піседі.
- Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.
- Қуырдақ дайын болғанда, оны тағы 10 минутқа өшірілген, жабық духовка шкафында қалдыру керек. Сонда ет сәлі жақсырақ таралады.
- Қуырдақтың үлкен бөліктерін әзірлеу духовка есігінде қатты бу және конденсат пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл қызмет етуге әсер етпейтін қалыпты жағдай. Қуыру процесінен кейін шүберекпен есікті және қарау терезесін құрғатыңыз.
- Торда қуырсазны, қосымша табаны майды жинау үшін 1-деңгейге қойыңыз.

Пісіру

Пісіруге арналған қалыптар

- Тек ашық қалыптарды және табаларды пайдаланыңыз.
- Пісіру табаларын пісіру торының ортасына орналастырыңыз.

Гриль туралы кеңестер

- Мүмкіндігінше қалыңдығы бірдей бөліктерді алыңыз. Олардың қалыңдығы кемінде 2 - 3 см болуы керек. Осы жағдайда олар қызарады және сәлі қалады.
- Грильге арналған өнімдерді тордың ортасына қойыңыз. Эмальдалған табаға біраз су қосыңыз, оны қосымша ретінде төменірек деңгейге майды жинау үшін орнатыңыз. Ешқашан оны жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз.
- Қуырылатын өнімдерді торға қоймай тұрып грильге арналған өнімдерге азғантай май жағыңыз.
- Грильде әзірлеу кезінде жұқарақ бөліктерді уақыттың жартысы өткенде аударыңыз және қалыңырақ бөліктерді бірнеше рет аударыңыз. Мұны істеу үшін бөлікті теспей үшін және ет сәлі ішінде қалуы үшін гриль қысқаштарын пайдаланыңыз.
- Қой еті және сиыр еті сияқты күңгірт ет түрлері шошқа еті және бұзау еті сияқты ашықтау еттерден тезірек және жақсырақ қызарады.

Қуырдақ әзірлеу туралы кеңестер

Қуырдақ дайын болғанын қалай білуге болады.	Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен дәмін көріңіз. Қасықпен қуырдақты басыңыз. Егер қатты болса, онда ол дайын. Егер қасықпен басылса, онда оны тағы қуыру керек.
Қуырдақ тым күңгірт, ал қабықшаның кейбір жерлері күйіп қалған.	Реттеу деңгейін және температураны тексеріңіз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, ал соус күйіп кеткен.	Келесі рет өлшемі кішірек ыдысты таңдаңыз немесе көбірек сұйықтық қосыңыз.
Қуырдақтың сыртқы түрі жақсы, бірақ соус тым ашық түсті және суы көп.	Келесі рет өлшемі үлкенірек ыдысты таңдаңыз немесе азырақ сұйықтық қосыңыз.

Сіз үшін біз арнайы ас үйде тәжірибеден өткіздік.

Мына жерден тағамдардың түрі мен орнатудың оңтайлы жолдарын таба аласыз. Біз Сіздің тағамыңызға ең қолайлы қыздыру түрі мен температурасын және салу деңгейін дұрыс таңдауды көрсетеміз.

Нұсқаулар

- Кестеде көрсетілген уақыт мәні дұрыс болып табылады. Жақсы нәтиже беру, азық-түліктің сапасына байланысты.
- Сәйкес жабдықты пайдаланыңыз. Қосалқы жабдықты Сіз қосымша заттар ретінде арнайы дүкендерден немесе қызмет көрсету орталығынан ала аласыз.
Пайдаланудан алдын керекті жабдық пен ыдыстарды пісіру камерасынан шығарыңыз.
- Пісіру камерасынан ыстық жабдықты немесе ыдысты алар кезде, қазан ұстағышты пайдаланыңыз.

Барлық деректер алдын ала қызыған пешке негізделген.

Тамақ	Салмағы (кг)	Салу	Қызыту түрі	Температура °C	Ұзақтығы минутта
Лазанья	3-4	1		200-230	50-60
Кеспе көмеш	2	1		220-230	40-45
Бұзау еті қуырдағы	1,5	2		180-190	70-80
Шошқа белдемесі	1	2		180-190	50-60
Қоян қуырдағы	1,5	2		180-190	70-80
Грильденген тауық	1	2		180-190	50-60
Грильденген тауық	2	2		180-190	80-90
Сарделька	1	3		max.	7-9 бірінші бет 5-6 екінші бет
Шошқа котлетасы	2	4		max.	12-15 бірінші бет 5-7 екінші бет
Жаңа балық	1,5	2		160-170	50-60
Жаңа пицца	2	1		max.	9-11
Нан	2	2		190-200	40-50
Бисквиттік бөліш	1	2		150-160	50-60
Мармелад торты	1	2		160-170	40-50
Бриош	1	2		160-170	25-30
Құйма тоқаштар	15 дана әр бірі 30 г	2		170	25

Важные правила техники безопасности	15	Что делать при неисправности?	23
Причины повреждений	17	Замена лампочки духового шкафа	24
Ваш новый прибор	17	Сервисная служба	24
Переключатель выбора функций	17	Номер E и номер FD	24
Регулятор температуры	18	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	25
Электронные часы	18	Экономия электроэнергии	25
Принадлежности	18	Правильная утилизация упаковки	25
Перед первым использованием	19	Акриламид в продуктах питания	25
Установка времени суток	19	Рекомендации по использованию	26
Нагрев духового шкафа.....	19	Выпекание.....	26
Очистка принадлежностей	19	Жарение и приготовление на гриле	26
Эксплуатация духового шкафа	19	Протестировано для вас в нашей кухне-студии.....	27
Включение духового шкафа.....	19		
Использование электронных часов	19		
Настройка функции автоматического переключения.....	20		
Индикация и изменение установленных значений	20		
Уход и очистка	21		
Чистящие средства.....	21		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	22		
Снятие и навешивание дверцы прибора.....	22		
Установка и снятие навесных решёток	23		

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

Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

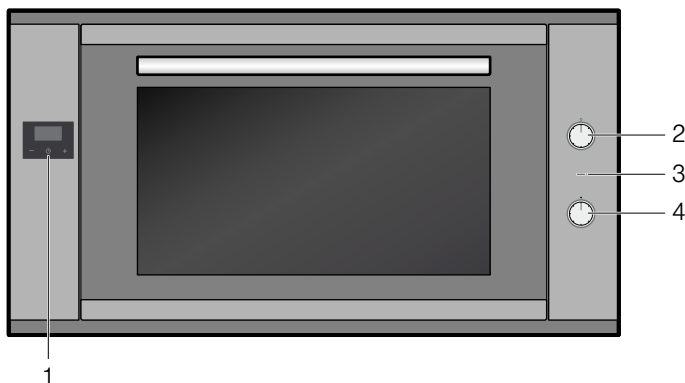
Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый прибор

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



Пояснение

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Электронные часы |
| 2 | Переключатель выбора функций |
| 3 | Индикаторная лампочка |
| 4 | Регулятор температуры |

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Применение
○ Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
☐ Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
☑ Горячий воздух	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Положение	Применение
☑ Горячий воздух Eсо*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. При выборе данного вида нагрева освещение духового шкафа остаётся выключенным.
☑ Конвекция	Для приготовления пирогов, выпечки и свежей пиццы на одном или двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет жар от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
☑ Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например, пиццы, картофеля фри или штруделя. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
☑ Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
☑ Большой гриль	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
☑ Освещение	Освещение духового шкафа включено.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Указание: После установки вида нагрева в рабочей камере включается лампочка.

Указание: При выборе вида нагрева «Горячий воздух Eсо» освещение духового шкафа остаётся выключенным.

Регулятор температуры

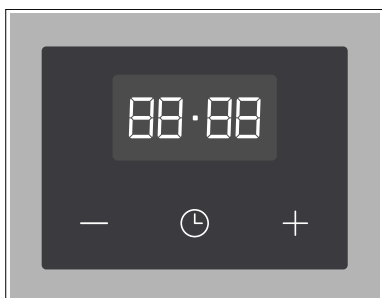
Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-250	Диапазон температур Температура в рабочей камере, °C.

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

Электронные часы

С помощью электронных часов можно управлять духовым шкафом. Например, можно выбрать момент времени, в который духовой шкаф должен включаться или задать функцию автоматического переключения, которая должна будет завершать процесс приготовления. Электронные часы можно использовать также в качестве таймера.

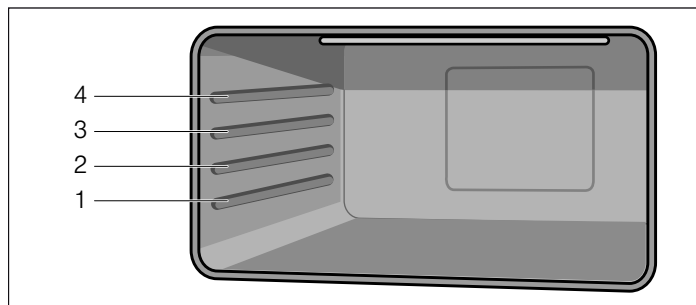


Функциональные кнопки электронных часов

Символ	Значение	Использование
🕒	Электронные часы	Установка времени приготовления или времени суток
-	Минус	Уменьшение времени приготовления или времени суток
+	Плюс	Увеличение времени приготовления или времени суток

Принадлежности

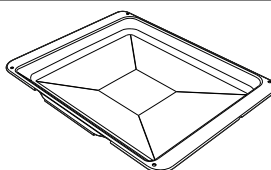
Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за тем, чтобы принадлежности были правильно установлены в рабочей камере.



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

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

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

Принадлежности	Описание
	Решётка для выпекания и жарения В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
	Эмалированный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Также может выполнять функцию ёмкости для сбора жира.
	Фиксирующие штифты Для блокировки петель.


Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу Правила техники безопасности.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

Установка времени суток

После подключения прибора к электросети или после нарушения подачи электроэнергии на дисплее будут мигать три нуля и символ «А».

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать ноль.

2. Кнопками «+» и «-» установите текущее время.

Через 7 секунд установленное время принимается.

Указание: Для изменения установленного времени суток нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не начнёт мигать ноль. Затем установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Нагрев духового шкафа

Очистка духового шкафа до приготовления пищи

1. Выньте все принадлежности и навесные решетки из рабочей камеры.

2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).

3. Некоторые части закрыты пленкой для защиты от царапин, которую также следует снять.

4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.

5. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.

Нагревание духового шкафа

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

1. Поверните переключатель выбора функций на режим «Верхний/нижний жар».

2. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.

3. Через 40 минут выключите духовой шкаф.

Указание: Во время первого разогрева духового шкафа возможно появление звука потрескивания.

Очистка духового шкафа после приготовления пищи

1. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.

2. Установите навесные решетки.

Очистка принадлежностей

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

Эксплуатация духового шкафа

Утапливаемые элементы управления

Переключатель выбора функций и регулятор температуры являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать соответствующий элемент управления, нажмите на него.

Включение духового шкафа

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.

2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Изменение установок



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

Нагрев

Для быстрого нагрева рабочей камеры используйте вид нагрева «Конвекция». При достижении установленного значения температуры (индикаторная лампочка погасла) установите нужный вид нагрева.


Использование электронных часов

Помимо времени суток и оставшегося времени, на дисплее могут отображаться следующие символы:

Символ	Значение
•	Точка между индикациями часов и минут. Мигает, если возможна установка времени суток.
	Таймер Отображаются состояния работы таймера.
A	Автоматический режим Отображаются состояния работы в автоматическом режиме.
	Готовность к работе Если отображается данный знак, значит, духовой шкаф готов к работе.

Установка времени суток

После подключения прибора к электросети или после нарушения подачи электроэнергии на дисплее будут мигать три нуля и символ «А».

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать ноль.



2. Кнопками «+» и «-» установите текущее время.

Через 7 секунд установленное время принимается.




Указание: Для изменения установленного времени суток нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не начнёт мигать ноль. Затем установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Установка таймера



Таймер не оказывает никакого влияния на функции духового шкафа. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Кнопками «+» и «-» установите нужное время.
По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Указания

- Для изменения оставшегося времени работы нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ . Затем измените оставшееся время работы кнопками «+» и «-».
- Для сброса установки нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ. Затем одновременно нажмите кнопки «+» и «-».


Выключение звукового сигнала

Нажмите и удерживайте кнопку «», пока не погаснет символ .

Через семь минут сигнал автоматически выключится.

Изменение звукового сигнала




Вы можете выбрать один из трёх звуковых сигналов.

1. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-».
2. Нажмите кнопку .
На дисплее отобразится текущий звуковой сигнал, например, «Звук1».
3. Для выбора другого звукового сигнала нажмите кнопку «-».


Настройка функции автоматического переключения



С помощью электронных часов можно установить автоматическое включение или включение и выключение духового шкафа.

Автоматическое выключение

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Повторно нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и «0.00» и символ «A».
3. Кнопками «+» и «-» установите время работы.
Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. Установите нужный вид нагрева и температуру.
Духовой шкаф включается и на дисплее появляется символ **A** и текущее время суток.






Время работы истекло

Раздаётся звуковой сигнал, на дисплее гаснет символ  и начинает мигать символ **A**.


1. Поставьте регулятор температуры и переключатель выбора функций в положение ВЫКЛ.
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится символ .
Снова выполняется переключение духового шкафа в ручной режим.



Автоматическое включение и выключение

Процесс выпекания или жарения в выбранный Вами момент времени и продолжается установленное время.

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Снова нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и «0.00», а также символ «A».
Например, текущее время суток 17:30.
3. Кнопками «+» и «-» установите время работы (например, 1 час).
Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. Снова нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «End» и время выключения «18:30» (текущее время суток, включая установленное время работы).
5. Кнопками «+» и «-» установите время выключения (например, 19:30).
Время выключения можно установить в диапазоне от 23 часов 59 минут.
6. Установите нужный вид нагрева и температуру.
На дисплее гаснет символ .
В данном случае духовой шкаф запускается в 18:30 и выключается в 19:30.

Время работы истекло



Раздаётся звуковой сигнал, на дисплее гаснет символ  и начинает мигать символ **A**.

1. Поставьте регулятор температуры и переключатель выбора функций в положение ВЫКЛ.
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится символ .
Снова выполняется переключение духового шкафа в ручной режим.

Индикация и изменение установленных значений





Установленные значения и оставшееся время работы электронных часов в различных режимах могут быть в любое время отображены на дисплее и изменены.

Отображение оставшегося времени работы таймера

Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ .

На дисплее отображается оставшееся время работы, которое можно изменить кнопками «+» и «-».

Отображение и изменение продолжительности времени работы и времени выключения

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ .
2. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и оставшееся время работы, а также символ **A**.
Время работы можно изменить кнопками «+» и «-». Одновременным нажатием кнопок «+» и «-» можно отключить функцию автоматического переключения.
3. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «End» и установленное время выключения.
Время выключения можно изменить кнопками «+» и «-». Одновременным нажатием кнопок «+» и «-» можно отключить функцию автоматического переключения.

Уход и очистка

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

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Чистящие средства

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

Не используйте

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

Тщательно мойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Алюминий и пласт-масса	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Эмалированные поверхности (гладкие поверхности)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязнённые участки. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.
Стёкла дверцы	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель. Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

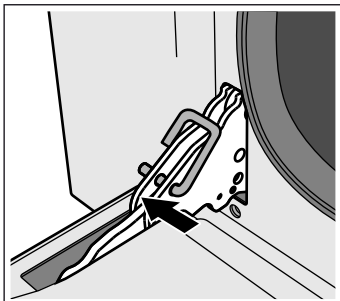
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие стёкол дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов.

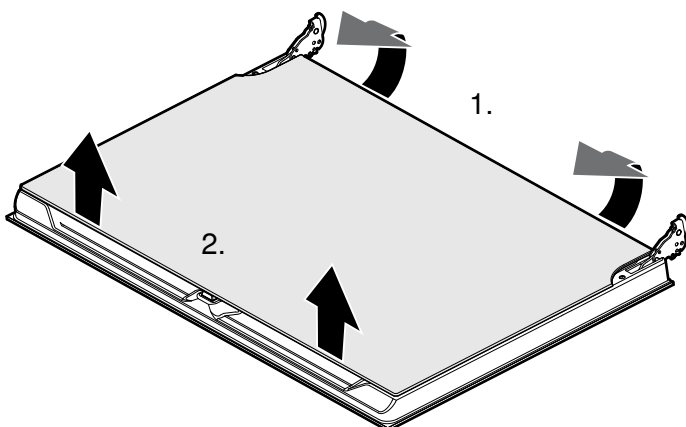
Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.



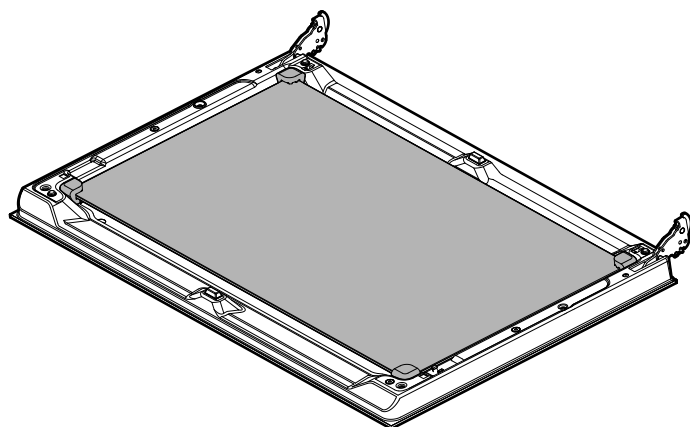
3. Слегка приподнимите нижнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепёжные штифты не высвободятся из держателей (1).
4. Осторожно приподнимите верхнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепёжные штифты не высвободятся из держателей (2).

Внимание!

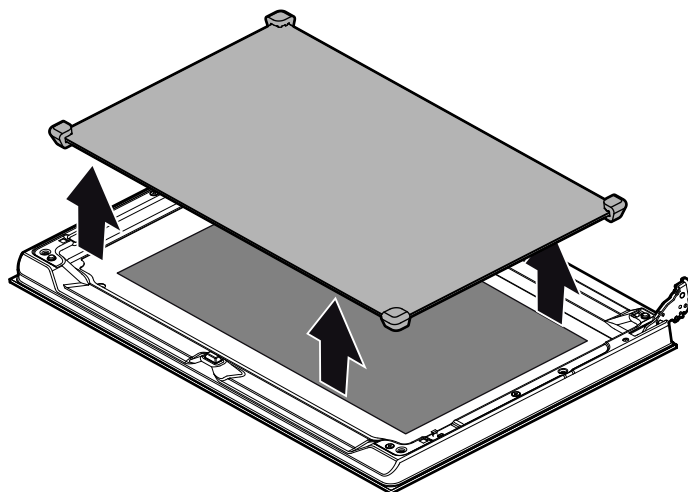
При поднятии внутреннего стекла к нему может прилипнуть среднее стекло. Убедитесь в том, что среднее стекло не выпадет.



5. Выньте внутреннее стекло.
6. Выньте среднее стекло.



Указание: Среднее стекло не зафиксировано стопорными штифтами, оно удерживается резиновыми опорами.



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

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

Установка стёкол дверцы

1. Снова установите среднее стекло.

Указания

- Среднее стекло установлено правильно, если виден символ Low-E.
- Следите за правильностью установки стекла. Все резиновые уплотнители должны быть проложены точно пролегать по внешнему стеклу.

2. Снова установите внутреннее стекло.

Указание: Все четыре соединительных штифта должны быть зафиксированы в предусмотренных для этого местах крепления.

3. Удалите предохранительные штифты и закройте дверцу духового шкафа.

Снятие и навешивание дверцы прибора

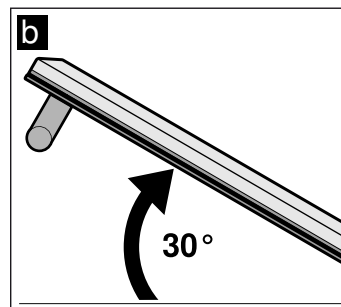
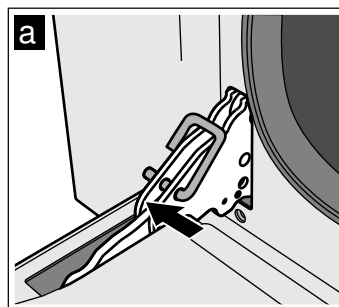
При сильном загрязнении можно снять дверцу духового шкафа для достижения лучших результатов очистки. При несильном загрязнении в этом нет необходимости.

Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов (a).

Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.

3. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками и закройте её прим. на 30° (b).



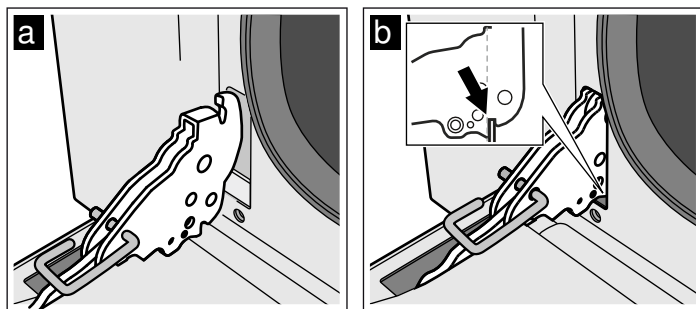
4. Приподнимите и выньте дверцу духового шкафа.

Указание: Дверца духового шкафа не должна быть закрыта полностью. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.

Навешивание дверцы прибора

1. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками.
2. Вставьте петли в отверстия в духовом шкафу (a).

Указание: Вырезы в нижней части петель должны быть соединены с рамой духового шкафа (b).



3. Опустите дверцу вниз.
4. Выньте фиксирующие штифты.

⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Позвоните в сервисную службу.

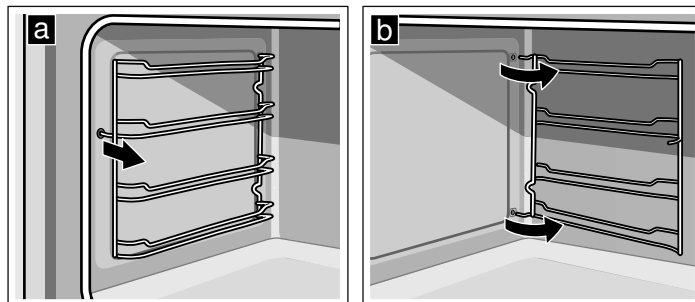
Установка и снятие навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

Снятие навесных решёток

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

1. Возьмитесь за переднюю часть навесной решётки и оттяните её к центру рабочей камеры. Передний крючок навесной решётки должен высвободиться из отверстия.
2. Отведите навесную решётку вперёд и высвободите из задних отверстий в боковой стенке.
3. Придерживайте каталитическую облицовку рабочей камеры.
4. Выньте навесную решётку из рабочей камеры.



Установка навесных решёток

1. Придерживайте каталитическую облицовку рабочей камеры.
2. Вставьте лапки навесной решётки в задние отверстия в боковой стенке.
3. Вдавите переднюю лапку навесной решётки в отверстие.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель плиты в блоке предохранителей.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Невозможно выключить духовой шкаф.	Неисправна электроника.	Выключите предохранитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикация времени мигает.	Отключена электроэнергия.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель или замените его.
	Не установлен переключатель выбора функций.	Установите переключатель выбора функций.
Разбилась стекло дверцы.		Выключите прибор. Вызовите специалиста сервисной службы.
Пятна от фруктовых соков или белковые пятна на эмалированных поверхностях.	Вытек сок из начинки пирога или из мяса.	Безвредное изменение эмали, не устранимо.

⚠ Опасность удара током!

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

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

Замена лампочки духового шкафа

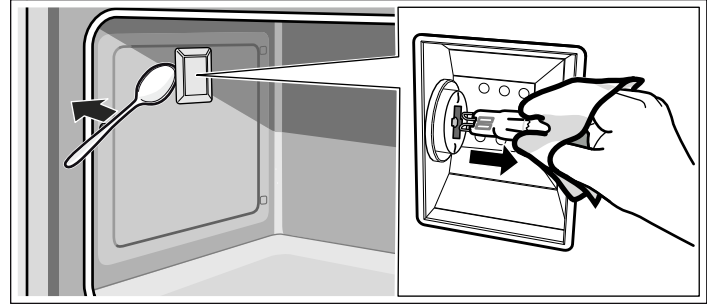
Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
4. Снимите навесную решётку.
5. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой подцепите плафон спереди. Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.

6. Извлеките лампочку духового шкафа.



7. Вставьте новую лампочку аналогичного типа:

Напряжение: 230 В;

Мощность: 40 Вт;

Цоколь: G9;

Термостойкость: 300 °С

8. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
9. Установите навесные решётки.
10. Выньте кухонное полотенце.
11. Снова включите предохранитель.
12. Проверьте, работает ли подсветка духового шкафа.

Сервисная служба


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

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. Типовую табличку с номерами можно найти перед нижней поверхностью рабочей камеры, открыв дверцу духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным 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

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 евро/мин при звонке со стационарного телефона, стоимость звонка с мобильного макс. 0,42 евро/мин)

CH 0848 840 040

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

- Включайте духовой шкаф на предварительный разогрев только, если это указано в рецепте.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения блюд.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 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.

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

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Указания

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

Рекомендации по выпеканию

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями, а затем сверху положите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. На циркуляцию воздуха также могут влиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу слишком светлый.	В следующий раз поставьте пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда выпекаемым изделиям хватит места, чтобы хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на соседней мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Жарение и приготовление на гриле

Посуда

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

Рекомендации по жарению

- При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. При тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества мяса).
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- По истечении половины времени переверните куски мяса.
- Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу для равномерного распределения сока.
- При жарении больших кусков мяса может образовываться слишком большое количество пара и конденсата на дверце духового шкафа. Это нормальное явление, не влияющее на функциональные свойства прибора. По окончании жарения протрите дверцу духового шкафа и смотровое окошко тряпкой.
- При жарении непосредственно на решётке установите на уровень 1 эмалированный противень в качестве ёмкости для сбора жира.

Выпекание

Формы для выпекания

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

Рекомендации по жарению

Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, какая температура и какой уровень установки лучше всего подходят для выбранного блюда.

Указания

- 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.

Все приведенные значения действительны для предварительно разогретого духового шкафа.

Блюдо	Вес (кг)	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Лазанья	3-4	1		200-230	50-60
Запеканка из макарон	2	1		220-230	40-45
Жаркое из телятины	1,5	2		180-190	70-80
Свиное филе	1	2		180-190	50-60
Жаркое из зайца	1,5	2		180-190	70-80
Курица-гриль	1	2		180-190	50-60
Курица-гриль	2	2		180-190	80-90
Жареная колбаса	1	3		макс.	7-9 с одной стороны 5-6 с другой стороны
Свинные котлеты	2	4		макс.	12-15 с одной стороны 5-7 с другой стороны
Свежая рыба	1,5	2		160-170	50-60
Свежая пицца	2	1		макс.	9-11
Хлеб	2	2		190-200	40-50
Бисквит	1	2		150-160	50-60
Пирог с джемом	1	2		160-170	40-50
Бриоши	1	2		160-170	25-30
Кексы	15 шт. по 30 г	2		170	25



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000971543

960701