

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



Отдельностоящая плита
Плита
Free standing cooker
HGD625255Q



BOSCH

[ru] Правила пользования 3 [en] Instruction manual52
[kk] Пайдалану нұсқаулығы 28

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	25
Причины повреждений	7	Готовые продукты.....	25
Повреждения духового шкафа.....	7	Примеры некоторых блюд.....	25
Повреждения выдвижного цокольного ящика.....	7	Размораживание.....	25
Монтаж, подключение к газу и электросети	7	Сушка.....	26
Подключение газа.....	7	Консервирование.....	26
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	8	Акриламид в продуктах питания	27
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы.....	8	Контрольные блюда	27
Подключение к электросети.....	8	Выпекание.....	27
Установка плиты в горизонтальном положении.....	8	Приготовление на гриле.....	27
Крепление к стене.....	8		
Установка прибора.....	8		
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	8		
Ваш новый прибор	9		
Общее.....	9		
Варочная поверхность.....	9		
Панель управления.....	10		
Рабочая камера.....	10		
Принадлежности	11		
Установка принадлежностей.....	11		
Специальные принадлежности.....	11		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	12		
Перед первым использованием	13		
Нагревание духового шкафа.....	13		
Очистка принадлежностей.....	13		
Настройка варочной панели	13		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок.....	13		
Поджиг газовой горелки.....	13		
Таблица - приготовление пищи.....	13		
Подходящая посуда	14		
Советы по эксплуатации.....	14		
Настройка духового шкафа	15		
Вид нагрева и температура.....	15		
Уход и очистка	15		
Чистящие средства.....	15		
Верхняя стеклянная крышка.....	17		
Снятие и установка навесных элементов.....	17		
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	18		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	19		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности.....	19		
Что делать при неисправности?	19		
Таблица неисправностей.....	19		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	20		
Стеклянный плафон.....	20		
Сервисная служба	20		
Номер E и номер FD.....	20		
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	20		
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа.....	20		
Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	20		
Правильная утилизация упаковки.....	21		
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	21		
Пироги и выпечка.....	21		
Рекомендации по выпеканию.....	22		
Мясо, птица, рыба.....	23		
Рекомендации по жарению в гриле.....	24		

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.

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

Категория прибора: категория 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

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

Опасность ожога!

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

или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

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

Опасность ошпаривания!

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

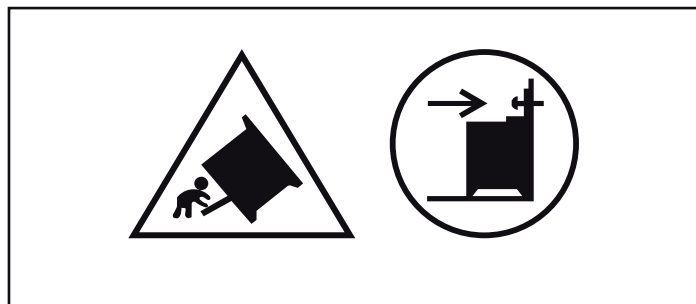
Опасность травмирования!

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



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

Опасность опрокидывания!



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

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

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

Повреждения духового шкафа

Внимание!

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

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

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

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

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

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

- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не зажат и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газопроводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

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

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

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

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Подключение к электросети

Внимание!

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

Для сервисной службы

Внимание!

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

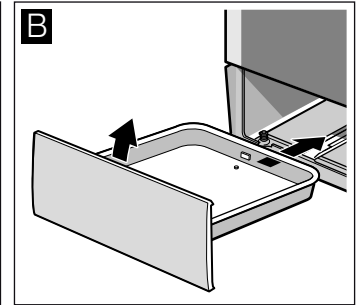
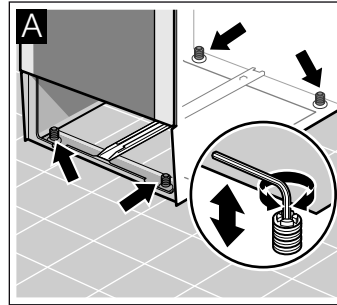
Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.

2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).

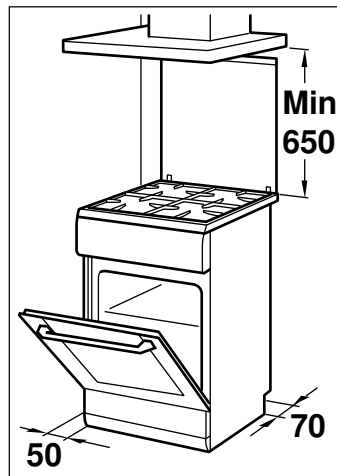
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

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

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.
- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

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

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они

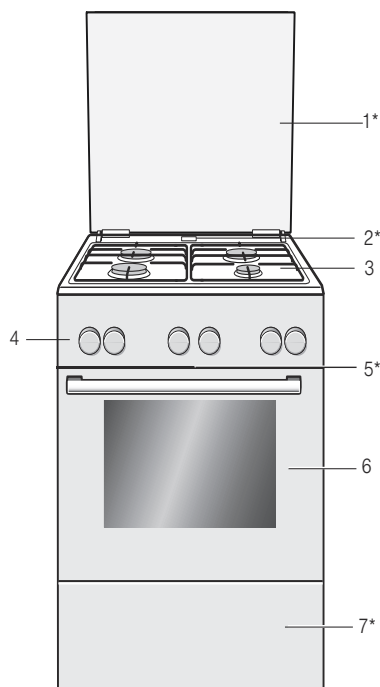
могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о приборе, принадлежностях и режимах работы.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

1* Крышка**

2* Выход пара

Внимание!

Во время эксплуатации духового шкафа в этом месте выступает горячий пар

3 Варочная панель**

4 Панель управления**

5* Охлаждающий вентилятор

6 Дверца духового шкафа**

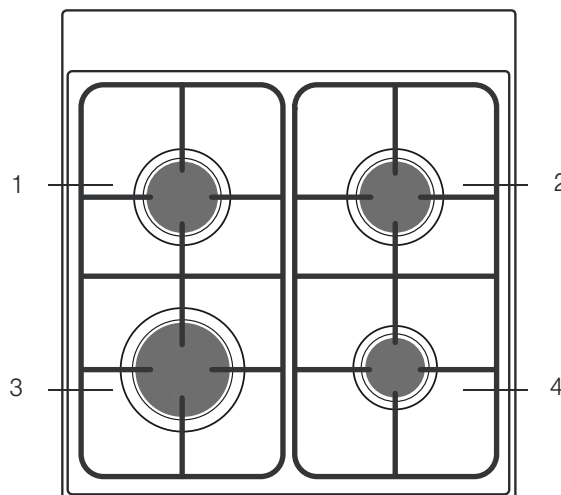
7* Выдвижной цокольный ящик**

* В виде опции (доступно у некоторых приборов)

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

Варочная поверхность

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



Пояснения

1 Стандартная газовая горелка

2 Стандартная газовая горелка

3 Газовая горелка повышенной мощности

4 Экономичная газовая горелка

Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.

Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

Положения	Функция
Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
Верхний и нижний жар	Пироги, суфле и нежирное жаркое, например, говядина или дичь, на одном уровне. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.
Горячий воздух*	Сухой пирог, изделия из слоёного теста и мясное рагу.
Нижний жар	Для консервирования, допекания и подрумянивания блюд. Тепло поступает снизу.
Гриль с конвекцией	Можно приготовить на гриле мясо, птицу и рыбу целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
Плоский гриль, небольшая площадь нагрева	Можно приготовить на гриле небольшое количество стейков, колбасок, рыбы и тостов. Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.
Плоский гриль, большая площадь нагрева	Можно одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.
Размораживание	Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

При установке требуемого вида нагрева в духовом шкафу загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

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

При работе духового шкафа над регулятором температуры горит лампочка. Если нагрев прекращается, она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
Нулевое положение	Плита выключена
Положение поджига	Положение поджига
Зона настройки	Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Рабочая камера

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

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Охлаждающий вентилятор

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

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

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности


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

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



Решётка

Для установки посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки, гриля.

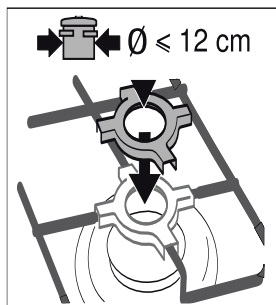
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



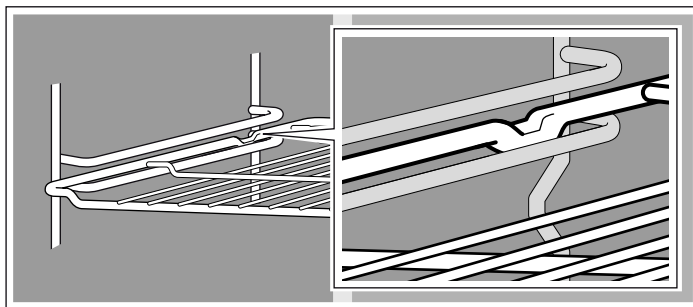
Насадка для экономичной газовой горелки для использования кофейника

Используйте кастрюли с диаметром дна менее 12 см и кофейники для варки турецкого кофе с входящей в комплект поставки насадкой для экономичной горелки, предназначенной для использования кофейника.

Установите насадку для кофейника на решётку экономичной горелки.

Не используйте насадку для кофейника для кастрюль с диаметром дна более 12 см.

Насадку для кофейника можно использовать только в комбинации с экономичной горелкой.



Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако это никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.

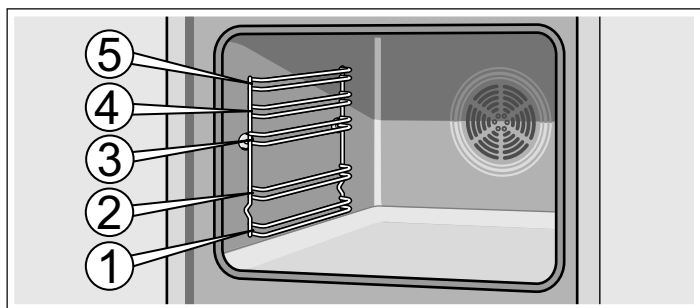
Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Установка принадлежностей

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



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

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стекланная посуда	HEZ915001	Стекланная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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


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

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


Перед первым использованием

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

Нагревание духового шкафа

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

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

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

2. Установите 240 °С регулятором температуры.

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

Очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

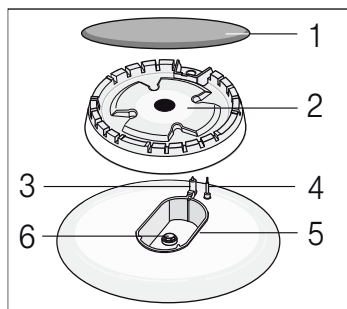
Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

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


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

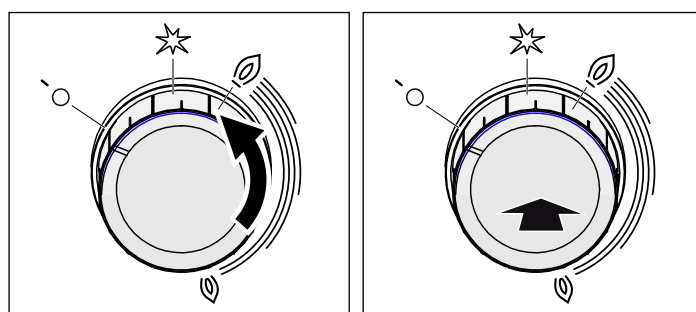
Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.







Поджиг газовой горелки

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


1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Поверните переключатель выбранной конфорки влево до положения поджига . Начинается процесс поджига.
3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1–3 секунд. Начинает поступать газ и газовая горелка загорается.



Система защиты от утечки газа активизирована. Благодаря этой системе, при внезапном погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.


4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл  и установкой . Поэтому всегда выбирайте положение между  большим и  малым пламенем.

5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.

6. Для завершения процесса приготовления поверните переключатель конфорки вправо в положение  Выкл.

Переключатель конфорки не должен быть задействован более 15 секунд в положении поджига. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Внимание!

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

Газовая горелка не зажигается

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

Таблица - приготовление пищи

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

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

При приготовлении не используйте большое количество воды, чтобы обеспечить сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах. Для того чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности время их приготовления.

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

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

** В виде опции Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора (для жарения на конфорке Wok мы рекомендуем использовать специальную сковороду).

Подходящая посуда

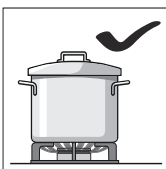
Горелка/электрическая конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

** Для моделей с конфоркой WOK (опция)

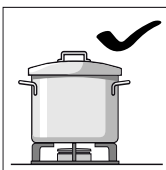
Советы по эксплуатации

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



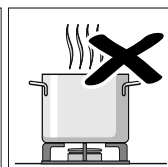
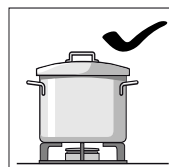
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

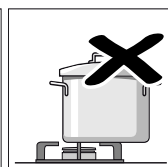
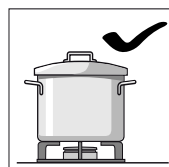


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

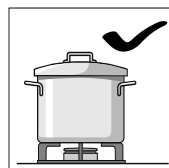
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

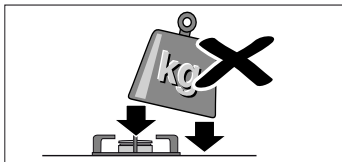


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



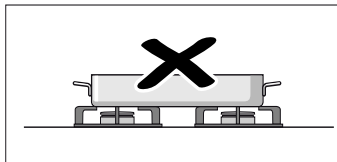
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.

Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Настройка духового шкафа

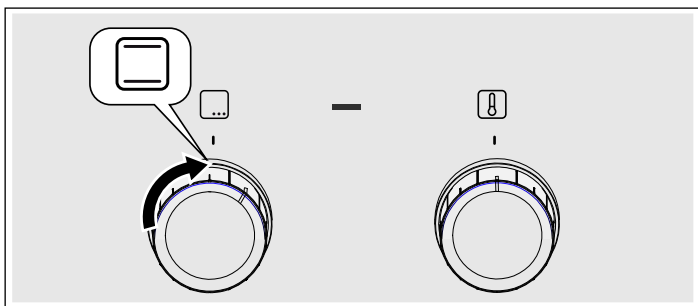
У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Указание: Рекомендуется всегда предварительно нагревать духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты, во избежание образования избыточного конденсата на стекле.

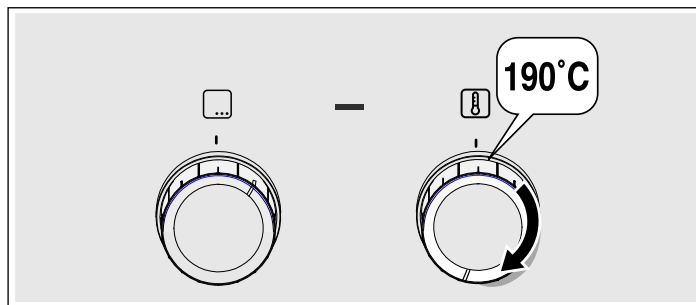
Вид нагрева и температура

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

1. С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.



2. Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.



Духовой шкаф разогревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Уход и очистка

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

Указания

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

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

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

При очистке духового шкафа

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

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Зона очистки	Чистящее средство
Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем.
Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу Верхняя стеклянная крышка!
Вращающиеся ручки Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щёточки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи.
Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Отливы от жёлтого до синего на кольцо конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ▲ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ▲ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу Снятие и установка дверцы духового шкафа!
Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни трите.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Зона нагрева	<p>Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.</p> <p>При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная.</p> <p>⚠Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу Самоочистка! Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей.</p>
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Подставка	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Навесные элементы можно снять для очистки. Для этого см. главу Снятие и установка навесных элементов!</p> <p>Выдвижные направляющие* (в зависимости от типа прибора)</p> <p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещается замачивать выдвижные элементы в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. В противном случае навесные элементы могут быть повреждены, что окажет отрицательное влияние на их функционирование.</p>
Принадлежности	<p>Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора)</p> <p>Протрите насухо мягкой тряпочкой. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. В противном случае могут появиться царапины.</p> <p>Вертел* (в зависимости от типа прибора)</p> <p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p> <p>Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора)</p> <p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p>

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

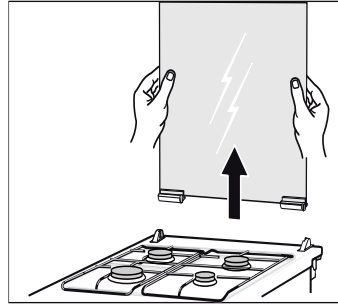
Зона очистки	Чистящее средство
Выдвижной цокольный ящик*	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
(в зависимости от типа прибора)	
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)	

Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

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



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

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

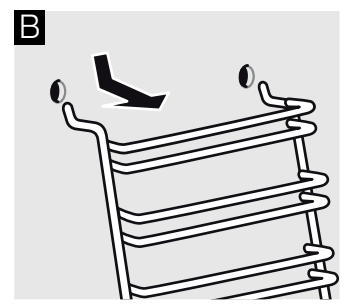
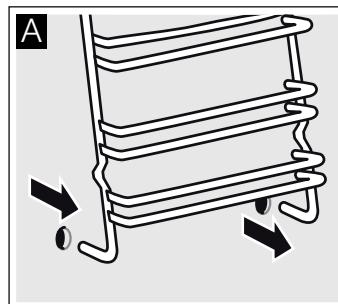
Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

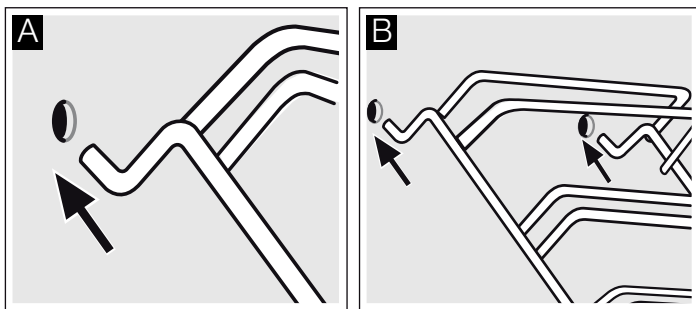
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



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

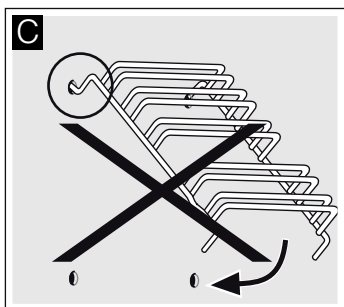
Установка навесных элементов

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



⚠ Неправильная установка!

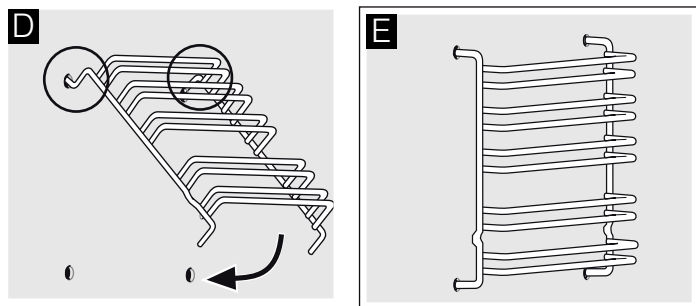
Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



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

3. Вставьте оба навесных элемента в боковые стенки духового шкафа (рис. E).

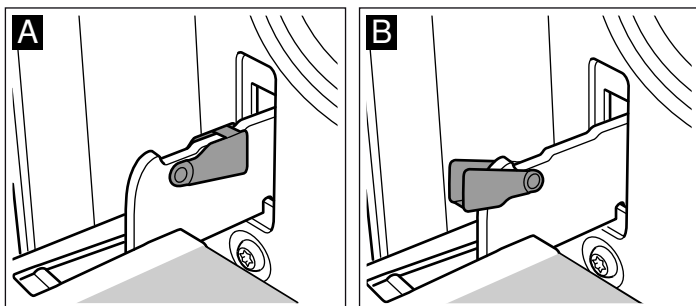
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

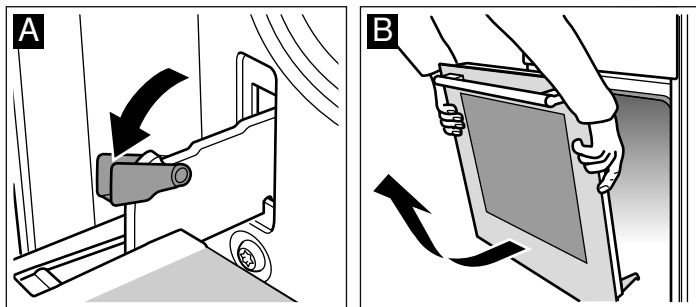


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

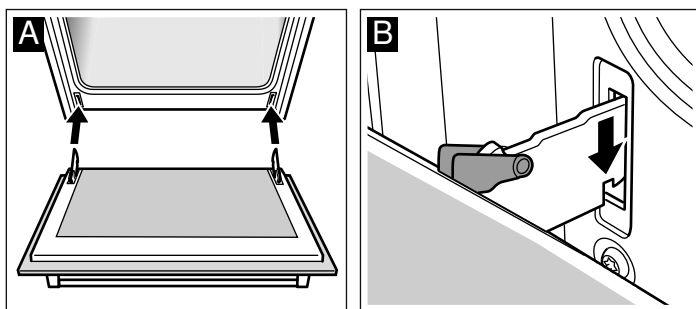
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



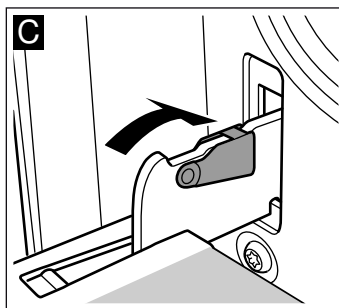
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



⚠ Опасность травмирования!

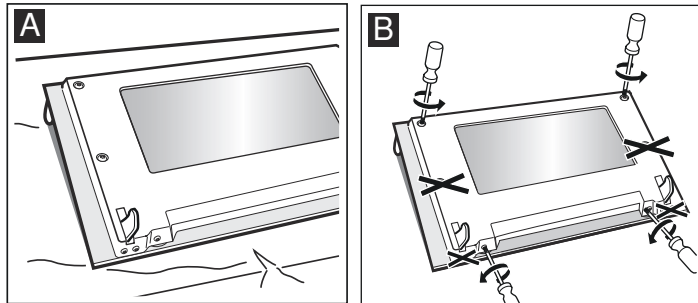
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

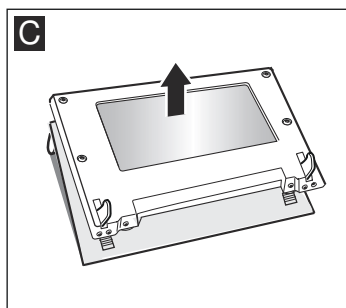
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

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



3. Снимите защитную панель (рис. С).



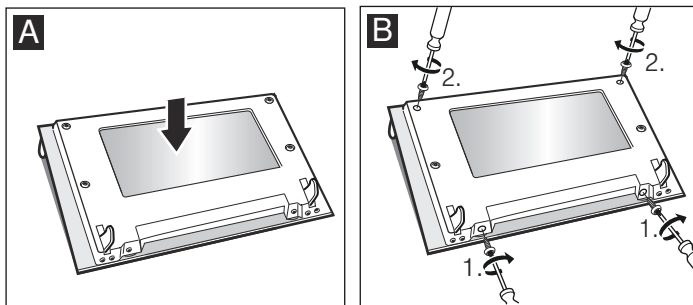
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

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



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

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

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

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

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

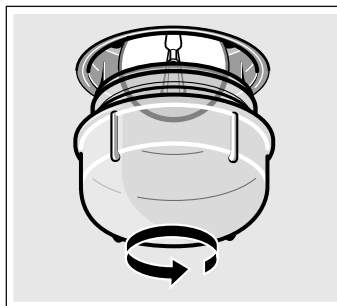
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стекланный плафон

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и

использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

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







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








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

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Простой сухой пирог	Разъёмная форма с решётчатым дном/форма для кекса	3		160-180	50-60
Простой сухой нежный пирог	Разъёмная форма с решётчатым дном/Форма для кекса	2		150-170	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	3		140-160	20-30
Фруктовый торт из простого теста	Высокая разъёмная форма с решётчатым дном	3		150-170	50-60
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Разъёмная форма	1		170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Разъёмная форма	1		170-190	70-90
Пикантный пирог*	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	25-35

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		150-170	10-20
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-190
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		190-210	20-30
Пироги из дрожжевого теста	Противень	3		180-200	20-30


Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Противень	2		270	8
				200	40-50
Булочки, например, ржаные (без предварительного разогрева)	Противень	4		200-220	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет также и противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

Дополнительно поставьте противень уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

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

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

















Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значения температуры в °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Говядина для жарки	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, слабoproжаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейк, слабoproжаренный, толщиной 3 см		Решётка	5		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	2		210-230	70

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значения температуры в °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Баранина						
Баранья нога, без кости, средне-прожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
Мясной фарш						
Мясной рулет	ок. 500 г	Открытая	1		170-190	70
Колбаски						
Колбаски		Решётка	4		3	15

Птица

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

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

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

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

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

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

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200-220	40-50
Разделанная курица	250 г каждый кусок	Решетка	2		200-220	30-40
Целая курица, 1-4 штуки	1,0 кг каждая	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3,0 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 ножки индейки	800 г каждая	Решетка	2		190-210	90-110

Рыба

По истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени переверните куски рыбы.

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

внутри брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	По 300 г	Решётка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60
Рыбное филе толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Гратен					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 4 см высотой	Форма для запеканки	2		160-180	60-80
Тост					
Поджаренные сверху тосты, 12 шт.	Решётка	4		3	5-8

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Штрудель, глубокой заморозки	Противень	3		180-200	35-45
Картофель фри	Противень	3		190-210	25-30
Пицца	Решётка	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2		190-210	15-20

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

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

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.

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

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой		Разогреть до 100 °C	15 мин
			Включить в духовом шкафу только лампочку	8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда		Разогреть до 50 °C	5-10 мин
			Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	20-30 мин

Размораживание

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

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

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

Сушка





Используйте овощи и фрукты без червоточины, хорошо помойте их.

Дайте воде стечь с фруктов и овощей и вытрите их насухо.

Поставьте противень на уровень 4, а решётку - на уровень 2.

Выстелите противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Переворачивайте сочные фрукты и овощи несколько раз. Сразу после сушки отделите фрукты и овощи от бумаги.

Фрукты и овощи	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, часы
600 г яблок кольцами	2+4		80	ок. 5
800 г груш дольками	2+4		80	ок. 8
1,5 кг слив	2+4		80	ок. 8-10
200 г зелени, очищенной	2+4		80	ок. 1½

Консервирование

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

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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


Подготовка

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

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

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

Консервирование

Фрукты

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

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

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

Овощи

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

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

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

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

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

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

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

Контрольные блюда


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





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

Выпекание

При приготовлении закрытого яблочного пирога ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар»  на противне вместо решётки.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2		150-170	20-30
Маленькие кексы, 20 штук	Противень	3		160-180	20-30
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		190-210	70-80

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты Разогреть в течение 10 минут	Решётка	5		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + противень	4		3	25-30

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть

Мазмұны

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	29	Дайын өнімдер.....	49
Зақымдардың себептері	31	Арнайы тамақтар	49
Духовканың зақымдалуы	31	Еріту	49
Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы	32	Кептіру	50
Газ және электр қосылымдарды орнату	32	Консервілеу	50
Газды қосу	32	Азық-түліктегі акриламид	51
Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі	32	Тамақты тексеру	51
Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту	32	Пісіру.....	51
Электр қосылым	32	Грильде әзірлеу	51
Пешті көлденең орнату	33		
Қабырғаға бекіту	33		
Құрылғыны орнату.....	33		
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар	33		
Сіздің жаңа құрылғыңыз	34		
Жалпы	34		
Әзірлеу беті.....	34		
Басқару панелі	35		
Жұмыс камерасы.....	35		
Құралдарыңыз	36		
Құралдарды орналастыру	36		
Арнайы жабдықтар	36		
Сервистік қызмет - артикул	37		
Бірінші рет пайдалану алдында	37		
Духовка шкафын қыздыру.....	37		
Құралдарды тазалау	37		
Әзірлеу бетін орнату	37		
Газ жанарғысының бастарын және қақпақтарын алдын ала тазалау	37		
Газ жанарғысын жандыру	38		
Кесте - Пісіру	38		
Қолайлы ыдыс	38		
Пайдалану туралы нұсқаулар.....	39		
Духовка шкафын реттеу	39		
Қызыту түрі мен температура.....	39		
Күту және тазалау	40		
Жұғыш заттар	40		
Жоғарғы шыны жабын	41		
Аспалы элементтерді алу және тазалау.....	42		
Пеш есігін шешу мен орнату	42		
Есік әйнектерін шығару және орнату	43		
Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары	43		
Ақаулық бар болса не істеу керек?	43		
Ақаулықтар кестесі	43		
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру	44		
Шыны плафон.....	44		
Сервистік қызмет	44		
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір.....	44		
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар	44		
Духовкада қуатты үнемдеу	44		
Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу.....	44		
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	44		
Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	45		
Пирогтар және пісірілген нан	45		
Пісіру туралы кеңестер	46		
Ет, құс, балық	47		
Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер	48		
Көмештер, гратендер, тосттар	49		

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

Құрылғы санаты: 1 санаты

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Өрт қаупі бар!

- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.
- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Ыстық май және жануар майы тез тұтанады. Ыстық майды және жануар майын қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан отты сумен сөндірмеңіз. Конфорканы өшіріңіз. Отты қақпақпен, арнайы жалынды басатын көрпемен немесе сол сияқты бірдеңемен сөндіріңіз.
- Конфоркалар қатты қызады. Ешқашан әзірлеу бетіне конфоркаларды қоймаңыз. Әзірлеу бетіне заттарды қоймаңыз.
- Құрылғы өте ыстық болады, тұтанғыш заттар оңай жана бастауы мүмкін. Тұтанғыш заттарды (мысалы, аэрозоль баллондарын және тазалағыш заттар) духовка астында немесе духовка жанында

сақтамаңыз және пайдаланбаңыз. Тұтанғыш заттарды духовкада немесе духовка үстінде сақтамаңыз.

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

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Конфоркалар мен олардың аймақтары, әсіресе, әзірлеу бетінің жақтауы өте қатты қызады. Ешқашан ыстық беттерге тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Пайдалану кезінде құрылғының жоғарғы беттері ыстық болады. Жоғарғы беттерге

тимаңыз. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.

- Бос ыдыс жұмыс істеп тұрған конфоркаларда өте қызады. Ешқашан бос ыдысты қыздырмаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғы қатты қызады. Тазалау алдында құрылғыны суытыңыз.
- Назар аударыңыз: Грильді пайдалану кезінде тиюге болатын бөліктер ыстық болады. Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Сұйытылған газ бар газ баллоны тік емес тұрса, сұйытылған газ/бутан құрылғыға кіруі мүмкін. Бұл кезде жалынның қарқынды атулары пайда болуы мүмкін. Ендірілген бөліктер зақымдалуы және уақыт өте келе ауа кірмейтіндігін жоғалтуы мүмкін, бұл газдың басқарылмайтын ағуына әкеледі. Екі жағдайда өртке әкелуі мүмкін. Сұйытылған газ бар баллондарды әрқашан көлденең күйде пайдалану керек.

Күйік алу қаупі бар!

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

Жарақат алу қаупі бар!

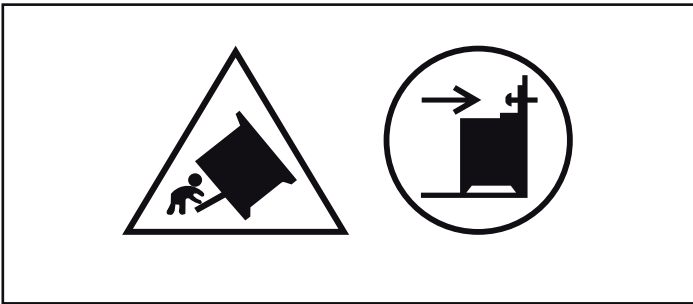
- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана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

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



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

Аударылу қаупі бар!



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

Ток соғу қаупі бар!

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Құрылғының ыстық беттерінде кабель изоляциясы еріп кетуі мүмкін. Ешқашан қосқыш кабельдің ыстық құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

Зақымдардың себептері

Әзірлеу беті

Назар аударыңыз!

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

Духовканың зақымдалуы

Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсемеңіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.

- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған: 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.

Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы

Назар аударыңыз!

Ашылмалы астыңғы жәшікке ыстық заттарды салмаңыз. Ол зақымдалуы мүмкін.

Газ және электр қосылымдарды орнату

Газды қосу

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

Күәліктендірілген маман немесе сервистік қызмет үшін

Назар аударыңыз!

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

Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Құрылғы қысымының номиналды мәндері мыналарды құрайды;

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

Егер бөлу желісіндегі газ қысымы!

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

Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі

Егер газ иісін сезсеңіз немесе газ жүйесінде ақауларды тапсаңыз,

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

Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту

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

Электр қосылым

Назар аударыңыз!

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

Сервистік қызмет үшін

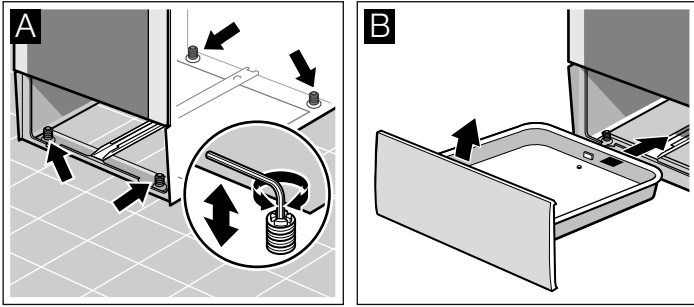
Назар аударыңыз!

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

Пешті көлденең орнату

Пешті тікелей еденге орнатыңыз.

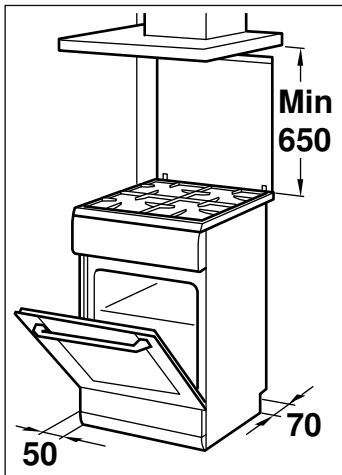
1. Ашылмалы астыңғы жәшікті алыңыз және жоғары көтеріңіз. Цокольда алдыңғы және артқы реттелетін табандар бар.
2. Қажет болса табандардың биіктігін немесе тереңдігін плита көлденең тұрғанша (А суреті) алты қырлы кілтпен реттеңіз.
3. Ашылмалы астыңғы жәшікті қайта салыңыз (В суреті).



Қабырғаға бекіту

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

Құрылғыны орнату



- Құрылғыны көрсетілген өлшемдерге сай тікелей асханадағы еденге орнату керек. Басқа заттарда орнатуға болмайды.
- Плитаның жоғарғы жиегі мен түтін шығаратын құбырдың төменгі жиегінің арасындағы қашықтық түтін шығаратын құбыр өндірушісінің нұсқауларына сай болуы керек.
- Құрылғы орнатудан кейін жылжып кетпеуін қадағалаңыз. Қарқынды жанарғыдан немесе Wok жанарғысынан жақында тұрған жиһаздың немесе қабырғаның бетіне дейінгі қашықтық 50 мм-ден аз болмауы керек.

Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

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

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

Егер түпнұсқалық орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораңыз.

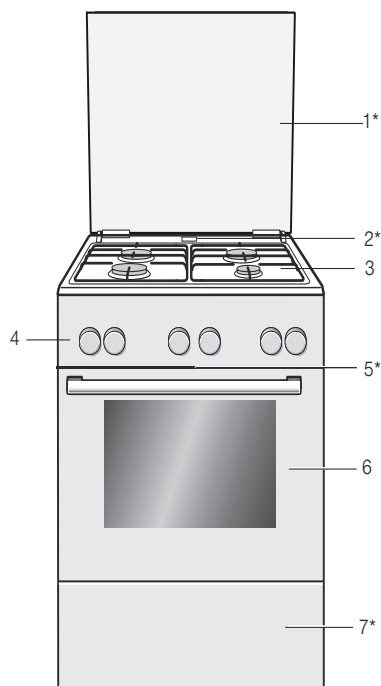
Құрылғыны тік күйде тасымалдаңыз. Құрылғы есігінің тұтқасын немесе артқы тақталарды ұстамаңыз, өйткені олар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыға ауыр заттарды қоймаңыз.

Сіздің жаңа құрылғыңыз

Бұл тарауда құрылғы, жұмыс түрлері және керек-жарақтар туралы мәліметтерді аласыз.

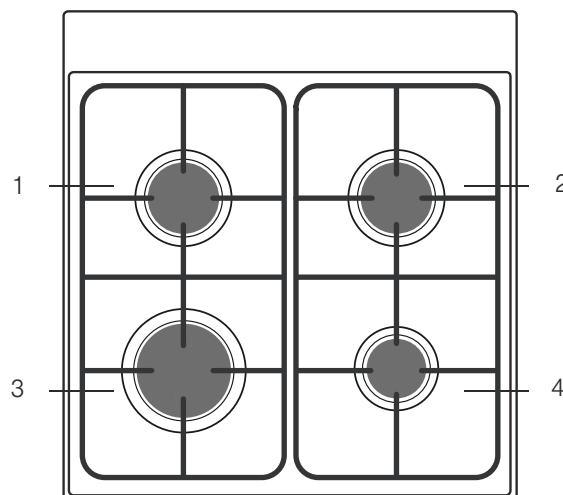
Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



Әзірлеу беті

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



Түсіндірме

1	Стандартты жанарғы
2	Стандартты жанарғы
3	Қатты жанатын жанарғы
4	Тиімді жанарғы

Түсіндірме

1*	Қорғауыш тақта**
2*	Бу шығысы Назар аударыңыз! Пеш жұмыс істегенде осы жерде ыстық бу шығады
3	Пісіру панелі**
4	Басқару панелі**
5*	Салқын ауа желдеткіші
6	Пеш есігі**
7*	Астынғы жылжымалы жөшік**

* Опциялық (кейбір құрылғыларда қолжетімді)

** Құрылғының түріне байланысты бөлшектерде ауытқулар болуы мүмкін.









Басқару панелі

Құрылғы түріне байланысты бөлшектер басқа болуы мүмкін.

Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қажетті қызыту түрін орнату мүмкін.

Функция таңдаушысын оңға немесе солға бұрау мүмкін.




Күйлер	Функция
 Нөл күйі	Пеш өшірулі.
 Жоғарғы мен төменгі қызыту	Бәліш, суфле және майсыз құырдақтар үшін, мысалы мал немесе жабайы хайуан етін, бір деңгейде. Қызыту бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
 Ыстық ауа*	Құрғақ бәліш, қабат-қабат қамыр және ет көжесі.
 Төменгі қызыту	Суалдыру, жете пісіру және қызарту үшін. Температура төменнен келеді.
 Айналатын ауамен грильде пісіру	Бүтін ет, тауық және балықтарды грильде пісіру мүмкін. Гриль қыздырғыш элементі мен вентилятор аусып қосылып өшеді. Вентилятор қызыған ауаны тамақтарға таратады.
 Жалпақ грильде пісіру, кіші аймақ	Стейк, сосиска, балық пен тосттарды кіші көлемдерде грильде пісіру мүмкін. Гриль қыздырғыш элементінің тек орта бөлігі қызиды.
 Жалпақ грильде пісіру, үлкен аймақ	Бірнеше стейк, сосиска, балық және тосттарды грильде пісіру мүмкін. Толық амақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
 Еріту	Мысал ет, тауық, нан және торттар. Вентилятор қызыған ауаны тамақтарға таратады.

* Қызыту түрі энергия тиімділігі сыныпы EN50304.

Қажетті қызыту түрі орнатылғаннан соң пеште шам жанады.

Температура реттегіші




Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

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

Духовка қыздырылып жатқанда температура реттегішінің үстінде шам жанып тұрады. Егер қыздыру үзілсе, ол өшеді. Белгілі бір реттеулерде жанбайды.

Конфорка сөндіргіштері

Конфорка сөндіргіштерінің көмегімен конфоркалардың қуатын орнатуға болады.

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

Орнатулар ауқымының соңында тірек бар. Одан әрі айналдырмаңыз.

Жұмыс камерасы

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

Духовка шкафындағы шам

Жұмыс істеп тұрғанда жұмыс камерасында шам жанады.

Салқындату желдеткіші

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

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

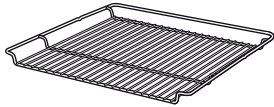
Назар аударыңыз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Өйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

Құралдарыңыз

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

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



Тор

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

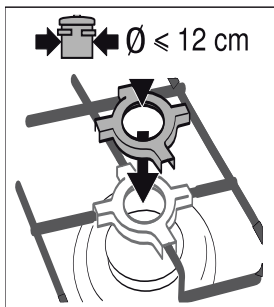
Торды ашық жағымен пеш есігін иілісі мен төменге қаратып салыңыз.



Эмальдалған пісіру табасы

Бөліш пен печенье.

Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.



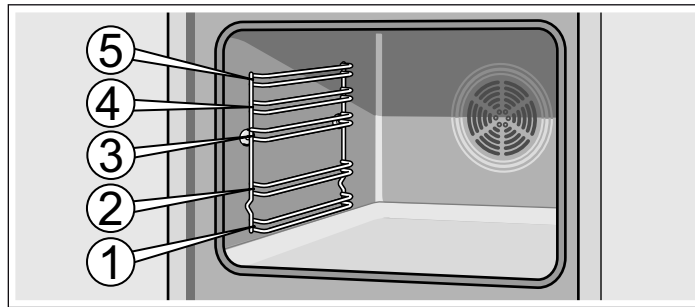
Тежегіш жанарғы үшін кофе шәйнегінің қондырмасы

Түбінің диаметрі 12 см-ден кіші кастрөл мен кофе шәйнегінде түрік кофе қайнату үшін жинақтағы тежегіш жанарғы үшін кофе шәйнегінің қондырмасын пайдаланыңыз.

Кофе шәйнегінің қондырмасын тежегіш жанарғы торына орнатыңыз.

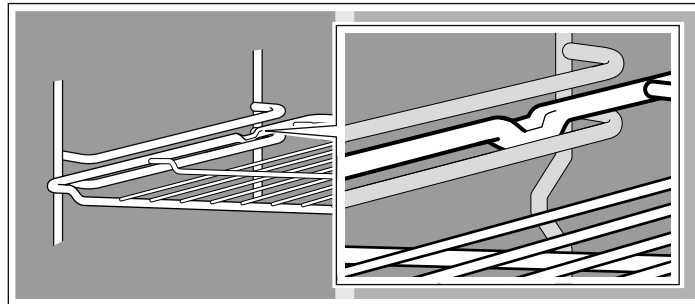
Түбінің диаметрі 12 см-ден үлкен кастрөл үшін кофе шәйнегінің қондырмасын пайдаланбаңыз.

Кофе шәйнегінің қондырмасын тек тежегіш жанарғы үшін пайдаланыңыз.



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

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



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

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

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

Арнайы жабдықтар

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

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

Құралдарды орналастыру

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

Арнайы жабдықтар	HEZ нөмірі	Функция
Пицца табасы	HEZ317000	Ол пицца, тоңазытылған тамақтар және дөңгелек торттарға арналған. Пицца табасын әмбебап таба орнына пайдалану мүмкін. Табаны тор үстінен жылжытып кестедегі деректерді орындаңыз.
Салынатын тор	HEZ324000	Құыру үшін. Гриль торын әрдайым әмбебап табаға салңыз. Таматын май немесе ет суы ұсап алынады.
Гриль табасы	HEZ325000	Грильде пісіру кезінде гриль торы орнына немесе бүркінді қарғауы ретінде пайдаланылады, пешті қатты ластанудан сақтау үшін. Гриль табасы әмбебап табамен пайдаланылады. Гриль бөлшектері гриль табасында: тек 1, 2 және 3 салу биіктерін пайдалану қажет. Гриль табасы бүркінді қорғауы ретінде: әмбебап таба гриль табасымен бірге тор астына салынады.
Пісіру тасы	HEZ327000	Пісіру тасы өз қолмен асты қытырлақ болатын нан, тоқаш пен пицца өз қолмен пісіруге арналған. Пісіру тасын әрдайым ұсынылған температураға қызыту керек.
Эмальдалған пісіру табасы	HEZ331003	Бөліш пен печенье. Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.

Арнайы жабдықтар	HEZ нөмірі	Функция
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар эмаль-далған пісіру табасы	HEZ331011	Бәліштер мен печеньені пісіру табасында оңай тарату мүмкін. Пісіру табсын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Әмбебап таба	HEZ332003	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Сондай-ақ тор астында май мен ет суын ұстау үшін пайдалану да мүмкін. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар әмбебап таба	HEZ332011	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар әмбебап табада дұрыс таратылады. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Кәсіпқой таба қақпағы	HEZ333001	Қақпақ кәсіпқой табаны кәсіпқой қуыру табасына айналдырады.
Кәсіпқой табасы салынатын тор мен	HEZ333003	Үлкен көлемдерде пісіруге арналған.
Тор	HEZ334000	Ыдыс, бәліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.
Әйнекті таба	HEZ915001	Әйнекті таба демделетін тамақтар және көмештерге арналған. Арнайы бағдарламалар және қуыру автоматикасына сәйкес.

Сервистік қызмет - артикул

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

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

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

Бірінші рет пайдалану алдында

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

Духовка шкафын қыздыру

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

Пеш қыздырғанда асхананы желдетіңіз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен Жоғарғы/төменгі ыстық режиміне орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз. Бір сағаттан кейін духовка шкафын өшіріңіз. Бұл үшін функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

Құралдарды тазалау

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

Әзірлеу бетін орнату

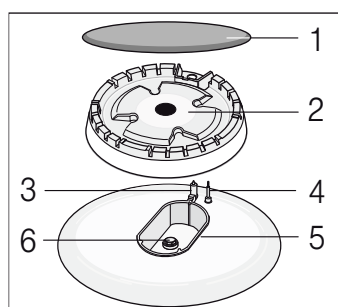
Әзірлеу бетіңіз төрт газ жанарғысымен жабдықталған. Мұнда газ жанарғысын жандыру және жалынның биіктігін орнату жолы туралы оқи аласыз.

Газ жанарғысының бастарын және қақпақтарын алдын ала тазалау

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


Жалын бөлгішті және жанарғы қақпағын конфорка корпусына (5) қайтадан орнатыңыз. Білте (3) және жалын датчигі (4) зақымдалмауын қадағалаңыз.

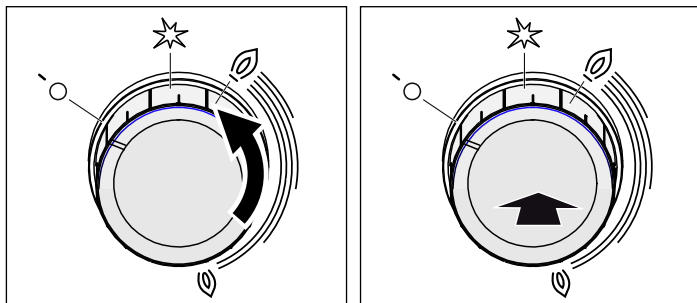
Форсунка (6) құрғақ және таза болуы керек. Жанарғы қақпағын жалын бөлгіште әрқашан тегіс орнату керек.







Газ жанарғысын жандыру

Жанарғы қақпағын әрдайым жанарғы табағына дұрыс орнатыңыз. Жанарғы табағындағы тесіктер бос болуы керек. Барлық бөліктер құрғақ болуы қажет.


1. Жоғарғы плита қаптамасын ашыңыз. Плита жұмыс істеу кезінде үстнгі қаптама ашық болуы қажет.
2. Керекті конфорканың өшіргішін басып солға  от алу белгісіне бұраңыз. От алу бастылады.
3. Конфоркалар ауыстырып-қосқышын 1-3 секунд басып тұрыңыз. Газ ағуды бастап газ жанарғысы оталады.



От алу қорғауышы белсендіріледі. Газ алауы өшсе от алу қорғауышы арқылы газ жеткізілуі тоқтатылады.


4. Қажетті алау көлемін реттеңіз.  Өшік мен  белгілерінің арасында алау баянды болмайды. Сол үшін  үлкен мен  кіші алау арасындағы реттеуін пайдаланыңыз.

5. Егер алау өшсе, әдісті 2-басқыштан бастап қайталаңыз.

6. Пісіру әдісін аяқтау үшін конфорка ауыстырып-қосқышын оңға  Өшік күйіне бұраңыз.

Конфорка ауыстырып-қосқышын 15 секундтан ұзақ оталу күйінде басып ұстау мүмкін емес. Егер жанарғы 15 секундтан соң жанбаса бір минут күте тұрыңыз. Сосын от алу әдісін қайталаңыз.

Назар аударыңыз!

Егер өшіргеннен соң әлі ыстық плитада конфоркалар ауыстырып-қосқышын бұрасаңыз, газ шығады. Егер конфоркалар ауыстырып-қосқышын  от алу күйіне бұрамасаңыз газ ағыны 60 секундтан соң тоқтатылады.

Газ жанарғысы жанбайды

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

Кесте - Пісіру

Әрбір конфорка үшін сәйкес көлемдік кәстрелді таңдаңыз. Кәстрел немесе таба астының диаметрі конфорка өлшеміне сәйкес болуы қажет.

Пісіру уақыттары тамақ түріне, салмағына және сапасына байланысты. Сол үшін ауытқулар болуы мүмкін. Оптималды пісіру уақытын өзіңіз бағалауыңыз мүмкін.

Көкөністерде витамин мен минерал заттектер қалуы үшін мүмкіншілік бойынша кем сумен пісіріңіз. Көкөністер қатты және ішінде көп нәрлі заттар сақтануы үшін қысқа пісіру уақыттарын таңдаңыз.

Мысал	Тағам	Конфорка	Пісіру басқышы
Еріту	Шоколад, сарымай, маргарин	Тиімді жанарғы	кіші алау
Жылыту	Сорпа, консервіленген көкөністер	Стандартты жанарғы Электроконфорка**	кіші алау 1-2
Жылыту және жылы ұстау	Көжелер	Тиімді жанарғы Электроконфорка**	кіші алау 1-2
Булау*	Балық	Стандартты жанарғы Электроконфорка**	үлкен және кіші алау арасында 3-4
Бұқтыру*	Қартоп және басқа көкөністер, ет	Стандартты жанарғы Электроконфорка**	үлкен және кіші алау арасында 3-4
Қайнатып пісіру	Күріш, көкөніс, ет тамақтары (тұздықталған)	Стандартты жанарғы Электроконфорка**	үлкен алау биіктігі 5-6
Қуыру	Құймақ, картоп, шницель, балық таяқшалары	қатты жанарғы** Вок жанарғысы**	үлкен және кіші алау арасында

* Егер қақпақты кәстрелді пайдалансаңыз, су қайнағанда алауды дереу кішірейтіңіз.

** Опциялық. Құрылғы түріне байланысты кейбір құрылғыларда қолжетімді (Вок жанарғысында қуыру үшін вок табасын пайдалануды ұсынамыз.)

Қолайлы ыдыс

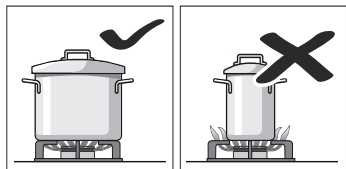
Жанарғы/электр конфорка**	Кәстрелдің ең аз диаметрі	Кәстрелдің ең үлкен диаметрі
Электр конфорка*	14,5 см	14,5 см
Вок жанарғысы*** 3,6 кВт	24 см	28 см
Қатты жанатын жанарғы 3 кВт	24 см	28 см
Стандартты жанарғы 1,7 кВт	18 см	24 см
Үнемді жанарғы 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (электр конфорка бар үлгілер үшін)

* Опция (Вок жанарғысы бар үлгілер үшін)

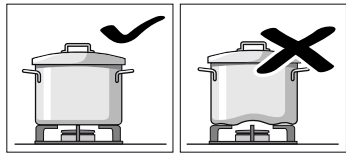
Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



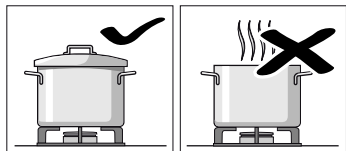
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

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

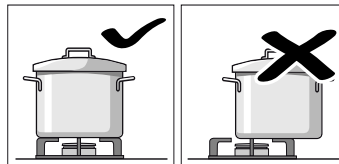


Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін.

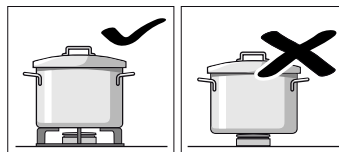
Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



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

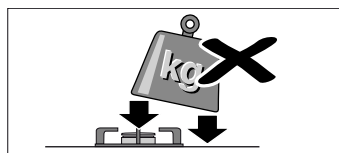


Өрқашан ыдысты жанарғының ортасына орнатыңыз, әйтпесе ол аударылуы мүмкін.



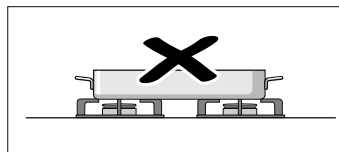
Көстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз.

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



Әзірлеу бетінде тұрған ыдыс көмегімен абайлап әзірлеңіз.

Әзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.



Бір ыдыс үшін екі жанарғыны немесе екі қыздыру көзін пайдаланбаңыз.

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

Духовка шкафын реттеу

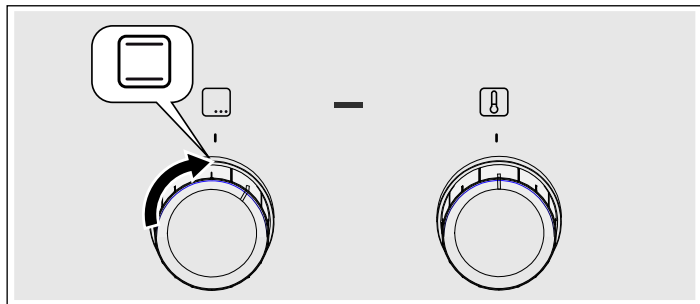
Духовка шкафын реттеудің әр түрлі мүмкіндіктері бар. Осында қажет қыздыру түрін, температураны немесе гриль режимін орнату жолы түсіндіріледі.

Нұсқау: Духовка әйнегінде конденсаттың пайда болуын болдырмау үшін тамақты салмай тұрып алдын ала қыздыру ұсынылады.

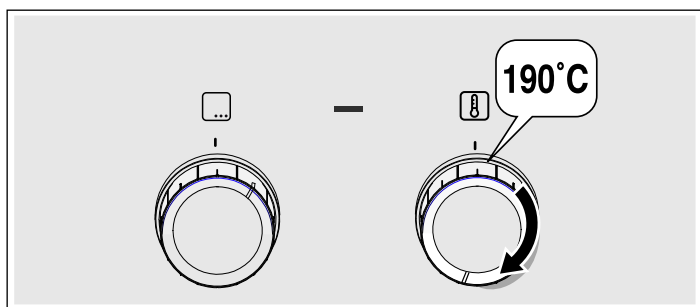
Қызыту түрі мен температура

Суреттегі мысал: жоғарғы/төменгі қызыту 190 °C

1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.



2. Температура реттеушісі арқылы температураны немесе грильде пісіру басқышын реттеу мүмкін.



Пеш қызиды.

Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

Реттеулерді өзгерту

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

Күту және тазалау

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

Нұсқаулар

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

Жуғыш заттар

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

Әзірлеу бетін тазалағанда

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

Духовканы тазалағанда

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

Бірінші рет пайдаланбай тұрып жаңа губкаларды мұқият жуыңыз.

Зона	Тазалау құралы
Тот баспайтын болаттық аймақтар* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Тот баспайтын болаттық аймақтарды әрдайым тәбиғи текстураға сәйкес ретте сүртіңіз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін. 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. Жұмсақ шүберекпен аздап күту құралын жіңішке етіп салыңыз.
Эмальдалған, лактанған, пластмассалық пен трафареттік баспалық беттер* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.

* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді, құрылғы түріне байланысты.)

Зона	Тазалау құралы
Басқару панелі	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.
Жоғарғы әйнекті қаптама* (құрылғы түріне байланысты)	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Жоғарғы әйнекті қаптаманы тазалау үшін алып қою мүмкін. Ол үшін Жоғарғы әйнекті қаптама тарауын ескеріңіз!
Бұрама түймешелер Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
Пісіру панелінің рамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Шыны қырғышы, лимон немесе сіркемен тазаламаңыз.
Газ пісіру панелі мен қазан тіреуіші* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі. Кем су пайдаланыңыз ол жанарғы астыңғы бөлшектері арқылы аспап ішіне етуі мүмкін емес. Қаспақтар мен тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз. Қазан тірегішін алып қою мүмкін. Шйындық кастрөл тіреуіші*: Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Газ жанарғысы* (құрылғы түріне байланысты)	Жанарғы басы мен қақпағын алып ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Газ шығатын тесіктер әрдайым бос болуы керек. Оталдырғыш білтелер: кіші жұмсақ қылшақ. Газ жанарғысы тек оттық құрғақ болғанда жұмыс істейді. Барлық бөлшектерді дұрыс кептіріңіз. Қайта салуда дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Жанарғы қақпақтары қара түсте эмальдалған. Уақытпен түсі өзгереді. Бұл жұмыс істеуіне әсер етпейді.
Электр конфорка* (құрылғы түріне байланысты)	Ысқалайтын құрал немесе тазалау губкалары: Сосын пісіру панелін құрғату үшін қысқа қыздырыңыз. Дамқыл панельдер уақыт өтіп тот басады. Соңында күту құралын жағыңыз. Қаспақтар мен тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз.
Пісіру панелінің сақинасы* (құрылғы түріне байланысты)	Пісіру панеліндегі сары мен көк жылтырап тұрған дақтарды болатты күту құралымен алып қойыңыз. Тырнайтын немесе қырнайтын құралдарды пайдалануға болмайды.
Шыны керамикалық пісіру панелі* (құрылғы түріне байланысты)	Күту: әйнекті керамика үшін қорғау және күту құралдары Тазалау: әйнекті керамика үшін сәйкес тазалау құралы. Орамадағы тазалау нұсқауларын орындаңыз.
	⚠ Қатты ластанулар үшін әйнек қырғышы: Шығарып тек жүзімен тазалаңыз. Абайлаңыз, жүзі өте өткір. Кемтар болып қалу қауіптілігі бар. Тазалаудан соң қайта бекітіңіз. Зақымдалған жүздерді дереу алмастырыңыз.

* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді, құрылғы түріне байланысты.)

Зона	Тазалау құралы
Шыны пісіру панелі* (құрылғы түріне байланысты)	Күту: шыны үшін қорғау және күту құралдары Тазалау: шыны үшін тазалау құралы. Орамадағы тазалау нұсқауларын орындаңыз. ⚠ Қатты ластанулар үшін әйнек қырғышы: Шығарып тек жүзімен тазалаңыз. Абайлаңыз, жүзі өте өткір. Кемтар болып қалу қауіптілігі бар. Тазалаудан соң қайта бекітіңіз. Зақымдалған жүздерді дереу алмастырыңыз.
Әйнек	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Шыны қырғышын пайдаланбаңыз. Оңай тазалау үшін есікті шеші мүмкін. Ол үшін Пеш есігін шешу мен орнату тарауын ескеріңіз!
Балалардан сақтау жүйесі* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Егер бала қауіпсіздігі құралы пеш есігінде орнатылған болса, оны тазалаудан алдын алып қою керек. Қатты ластану жағдайында бала қауіпсіздігі құралы дұрыс жұмыс істемейді.
Герметизация Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Пісіру зонасы	Ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке суы: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануда сапалы құрыштан істелген ысқылау спиралін пайдаланыңыз. Тек мұздай пісіру камерасында пайдаланыңыз. ⚠ Өзін тазалайтын беттерде өзін тазалау функциясын пайдаланыңыз. Ол үшін Өзін тазалау тарауын екеріңіз! Назар аударыңыз! Өзін тазалайтын беттерді қол тазалау құралын пайдаланбаңыз.
Пеш шамының әйнекті қаптамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.
Тіреуіш	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Тазалау үшін тіреуіштерді алып қойыңыз. Ол үшін Тіреуіштерді шешу мен орнату тарауын қараңыз! Телескоптық шығару* (құрылғы түріне байланысты) Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Шығару бағыттауыштарындағы майды жоймаңыз, ең жақсысы салынған ретте тазалаңыз. Жұмсартпаңыз, ыдыс жуғыш машинада жумаңыз немесе өзін тазалаумен тазаламаңыз. Тіреуіштерді зақымдап функциясын шектеу мүмкін.

* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді, құрылғы түріне байланысты.)

Зона	Тазалау құралы
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе қылшақпен тазалаңыз. Алюминий пісіру табасы*: (құрылғы түріне байланысты) Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Ешқашан пеш тазалау құралын пайдаланбаңыз. Сызаттардың алдын алу үшін метал беттерді ешқашанпышақ немесе ол сияқты өткір заттармен тимеңіз. Ешқандай агрессивті тазартқыштар, тырнайтын губкаларды және дәрекі тазалау шүберектерін пайдаланбаңыз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін. Істік* (құрылғы түріне байланысты) Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Құыру термометрі* (құрылғы түріне байланысты) Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Астынғы жылжымалы жәшік* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.

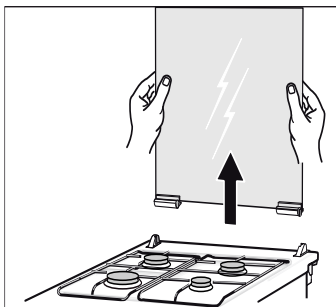
* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді, құрылғы түріне байланысты.)

Жоғарғы шыны жабын

Құрылғының қақпағын алмай тұрып ластануларды шүберекпен сүртіңіз.

Тазалау үшін шыны тазалағышын пайдаланған жөн.

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



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

Тазалаудан кейін жабынды кері ретпен қайтадан орнату керек.

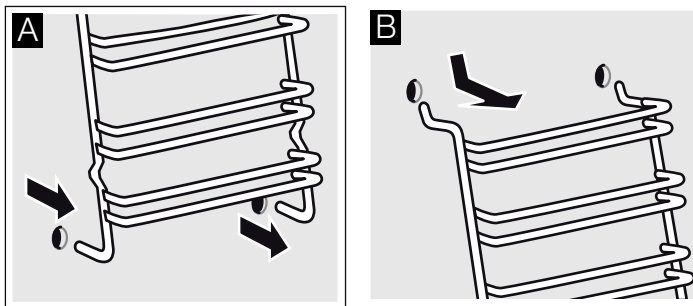
Плитаны жоғарғы жабынмен жаппай тұрып, конфоркалар суығанша күтіңіз.

Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

Рамаларды алып қою

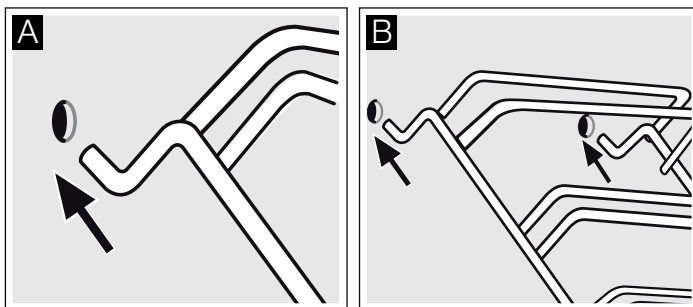
1. Раманы астынан шығарып аз алға тартыңыз. Раманың төменгі жағынан ұзартқыш таяқтарын бекіту ойықтарынан шығарыңыз (А суреті).
2. Сосын раманы жоғарыға жинап абайлап шығарыңыз (В суреті).



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

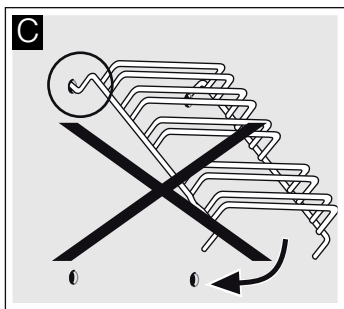
Раманы асу

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



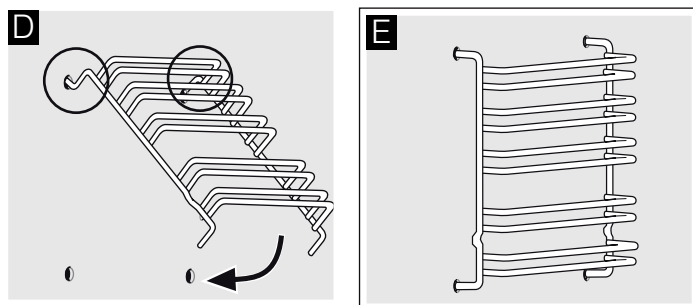
⚠ Дұрыс емес орнату!

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



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

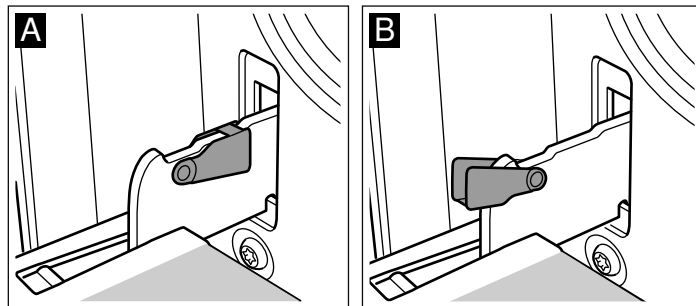
Дұрыс орнатылған рамалар жағдайында екі салу биіктігінің аралығы үлкенірек болады.



Пеш есігін шешу мен орнату

Есік әйнектерін тазалау мен шешу үшін пеш есігін шешу мүмкін.

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

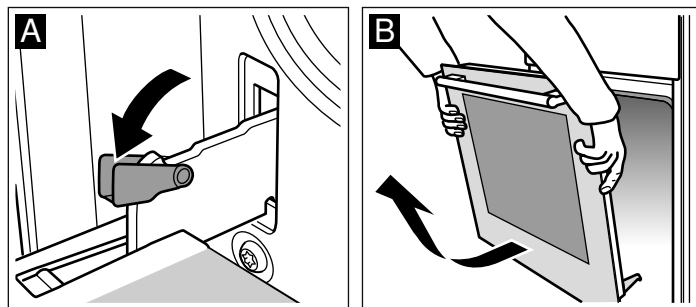


⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Есікті шешу

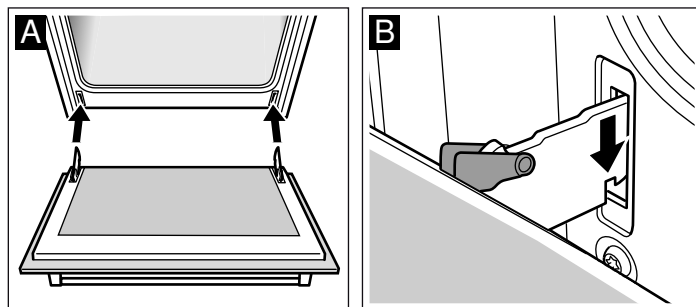
1. Пеш есігін толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштардың екеуін де жинаңыз (А суреті).
3. Пеш есігін тірелгенше жабыңыз. Екі қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз (В суреті).



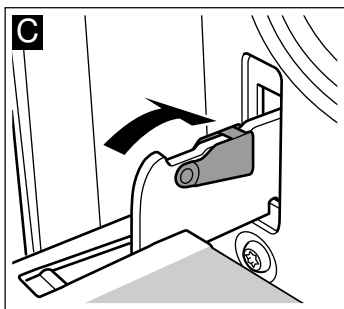
Есікті орнату

Пеш есігін кері ретте қайта орнату мүмкін.

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



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



⚠ Жарақат алу қаупі бар!

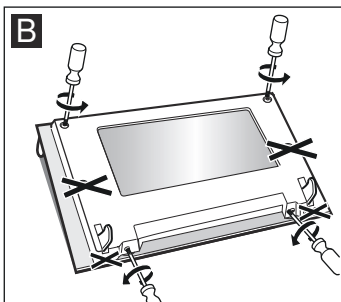
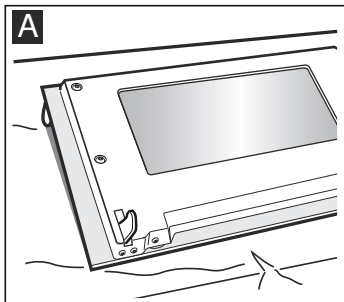
Жаралану қаупі! Егер пеш есігі кездейсоқ аудыралып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тіменіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

Есік әйнектерін шығару және орнату

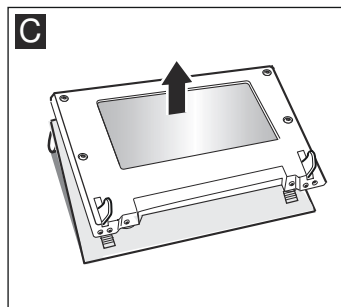
Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

Ажырату

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



3. Қаптаманы алып қойыңыз (С суреті).



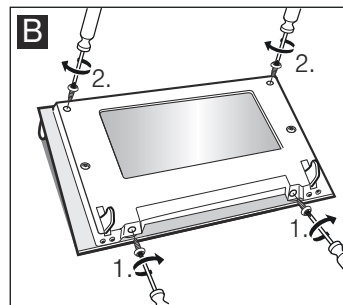
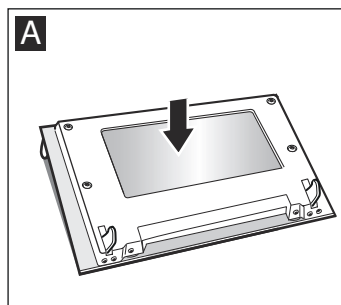
Шешілген бөлшектерді жуу мүмкін емес. Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Орнату

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



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

Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары

Ұзақ пісетін уақыттарда пеш есігі қызуы болуы мүмкін.

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

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

Ақаулық бар болса не істеу керек?

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

Ақаулықтар кестесі

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

⚠ Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!

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

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

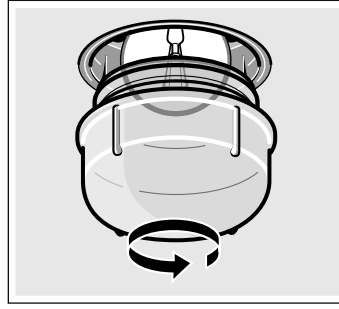
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

Ток соғу қаупі бар!

Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

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



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

Шыны плафон

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

Сервистік қызмет

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

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

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

Сервистік қызмет

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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

Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

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

Духовкада қуатты үнемдеу

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

Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

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

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



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

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

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

Нұсқаулар

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

Пирогтар және пісірілген нан

Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған күңгірт металл қалыптар ең жақсы жарайды.

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

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

Кестелер

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

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

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуға болады.

Бөліш пішінде	Пішін	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметі °C	Ұзақтығы, минутта
Жай, құрғақ бөліш	Ашылатын пішін құбырлық астымен/көкс пішіні	3		160-180	50-60
Жай, құрғақ бөліш, жұқа	Ашылатын пішін құбырлық астымен/көкс пішіні	2		150-170	60-70
Торт асты май мен сүтке иленген қамыр-дан	Жемістік астық пішін	3		140-160	20-30
Жемістік торт, жай қамыр	Биік ашылатын пішін құбырлық астымен	3		150-170	50-60
Бисквиттік торт	Ашылатын пішін	2		160-180	30-40
Торт асты май мен сүтке иленген қамыр-дан	Ашылатын пішін	1		170-190	25-35
Жемістік немесе сүзбелік торт, үгілмелі қамыр*	Ашылатын пішін	1		170-190	70-90
Татымды бөліш*	Ашылатын пішін	1		180-200	50-60

* Бөлішті шам. 20 минут құрылғыда суыту.

Табадағы пирогтар	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түрін дегі уақыт
Үсті құрғақ май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Пісіруге арналған таба	2		170-190	20-30
Май мен сүтке иленген немесе ашытқан қамыр, шырынды салындысы бар, жемістер	Пісіруге арналған таба	3		170-190	40-50
Бисквитті рулет (алдын ала қыздыру)	Пісіруге арналған таба	2		190-210	15-20
500 г ұннан, ашытқан қамырдан жасалған бұрама нан	Пісіруге арналған таба	2		160-180	30-40
500 г ұннан жасалған рождестволық көкс	Пісіруге арналған таба	3		160-180	60-70
1 кг ұннан жасалған рождестволық көкс	Пісіруге арналған таба	3		150-170	90-100
Штрудель, төтті	Пісіруге арналған таба	2		180-200	55-65
Бёрек	Пісіруге арналған таба	2		180-200	40-50
Пицца	Пісіруге арналған таба	2		220-240	25-35

Майда печенье	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметі °С	Ұзақтығы, минутта
Печенье	Пісіру табасы	3		150-170	10-20
Сытылған печенье (алдымен қызыту)	Пісіру табасы	3		140-150	30-40
Бадам печеньесі	Пісіру табасы	2		110-130	30-40
Безе	Пісіру табасы	3		80-100	100-190
Қайнатылған қамыр печеньесі	Пісіру табасы	2		200-220	30-40
Қабат-қабат қамыр печеньесі	Пісіру табасы	3		190-210	20-30
Ашытқы бөліш	Пісіру табасы	3		180-200	20-30

Нан және шағын бөлкелер

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

Ыстық духовка шкафына ешқашан су құймаңыз.

Нан және шағын бөлкелер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С	Минуттар түрін дегі уақыт
1,2 кг ұннан жасалған ашытқан нан	Пісіруге арналған таба	2		270 200	8 35-45
1,2 кг ұннан жасалған ашыған қамырдан жасалған нан	Пісіруге арналған таба	2		270 200	8 40-50
Бөлкелер (мысалы, қара бидайдан жасалған бөлкелер)	Пісіруге арналған таба	4		200-220	20-30

Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Пісірілген нан кестесіндегі ұқсас пісірілген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	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. Нәзік пісірілген нанды бірінші деңгейде Жоғарғы-/төменгі қыздыру режимінде пісіріңіз. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тақтасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

Ет, құс, балық

Ыдыс

Кез келген ыстыққа төзімді ыдысты пайдалануға болады. Көп қуырдақ үшін пісіру табасы да жарайды.

Ең дұрысы шыныдан жасалған ыдыс. Қақпақ табаға жарауы және оны жақсы жабуы керек.

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

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

Кестелердегі ақпарат:

Қақпағы жоқ ыдыс = ашық

Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз.

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

Қуыру

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

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

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

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

Грильде әзірлеу нұсқаулығы

Грильде әзірлемей тұрып жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде әзірленіз.

Мүмкіндігінше қалыңдығы бірдей бөліктерді алыңыз. Осы жағдайда олар қызарады және сөлі қалады.

Әзірлеу уақыты ⅔ өткенде бөліктерді аударыңыз.

Стейктерді грильде әзірлегеннен кейін ғана тұздаңыз.

Грильге арналған бөліктерді тікелей торға қойыңыз. Жөке бөліктер тордың ортасына қойса ең жақсы болып шығады.

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

Грильде әзірлегенде табаны немесе әмбебап табаны 4 немесе 5 деңгейіне орнатпаңыз. Қатты қызғандықтан ол деформациялануы және шығарғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкін.

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



















Ет

Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.

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

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

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

Ет	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметтері °C, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы, минутта
Мал еті						
Мал етінің құырдағы	1,0 кг	жабық	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Мал еті, қызғылт	1,0 кг	ашық	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		210-230	50
Стейктер, қызғылт 3 см		Тор	5		3	15
Бұзау еті						
Бұзау еті құырдағы	1,0 кг	ашық	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Шошқа еті						
терісімен (мысалы мойын)	1,0 кг	ашық	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Терімен (мысалы иіні)	1,0 кг	ашық	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Касселер сүйекпен	1,0 кг	жабық	2		210-230	70
Қой еті						
Қой сан еті сүйексіз, орташа	1,5 кг	ашық	1		150-170	120
Фарш						
Фарш құырдағы	шам. 500 г	ашық	1		170-190	70

Ет	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметтері °С, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы, минутта
Сосиска						
Сосиска		Тор	4		3	15

Құс

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

Алдымен торға бүтін құсты төсін төмен қаратып салыңыз. Белгіленген уақыт $\frac{2}{3}$ өткеннен кейін аударыңыз.

Уақыттың жартысы өткенде қуырылған бөліктерді, күркетауық шағын рулеттерін немесе күркетауық төсін аудару керек. Уақыт $\frac{2}{3}$ өткенде құс бөліктерін аударыңыз.

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

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

Тікелей торда қуырсаңыз, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Ет сәлі соған ағады және духовка шкафы тазарақ болады.

Құс еті	Салмақ	Ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С	Әзірлеу уақыты, минуттар
Тауық жартылары, 1 - 4 порция	әрқайсысы 400 г	Сөре	2		200-220	40-50
Тауық бөліктері	әрқайсысы 250 г	Сөре	2		200-220	30-40
Тұтас тауық, 1 - 4 данаға дейін	әрқайсысы 1.0 кг	Сөре	2		190-210	50-80
Үйрек	1,7 кг	Сөре	2		180-200	90-100
Қаз	3,0 кг	Сөре	2		170-190	110-130
Жас күркетауық	3,0 кг	Сөре	2		180-200	80-100
2 күркетауық аяғы	әрқайсысы 800 г	Сөре	2		190-210	90-110

Балық

Уақыт өткеннен кейін балық бөліктерін $\frac{2}{3}$ аударыңыз.

Бүтін балықты аудару қажет емес. Балықты ыдысқа қарнын төмен қаратып, арқадағы жүзбеқанатын жоғары қаратып салып,

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

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

Балық	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура °С-те, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы, минутта
Балық, бүтін	әрбірі 300 г	Тор	2		3	20-25
	1,0 кг	Тор	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Тор	2		170-190	50-60
Балық еті, 3 см		Тор	3		2	20-25

Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер

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

Көмештер, гратендер, тосттар

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

Ыдысты әрқашан торға қойыңыз.

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

Тамақ	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметі °C	Ұзақтығы, минутта
Көмештер					
Көмеш, тәтті	Көмеш пішіні	2		180-200	40-50
Кеспе көмеш	Көмеш пішіні	2		210-230	30-40
Гратен					
Картоп гратен шикі ингредиенттерден, Биіктігі макс. 4 см	Көмеш пішіні	2		160-180	60-80
Тост					
Толтырылған тосттар сыртынан қызартырылған, 12 дана	Тор	4		3	5-8

Дайын өнімдер

Өндірушінің орамадағы нұсқауларын орындаңыз.

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

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

Тамақ	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметі °C	Ұзақтығы, минутта
Штрудель, тоңазытылған	Пісіру табасы	3		180-200	35-45
Фри	Пісіру табасы	3		190-210	25-30
Пицца	Тор	2		200-220	15-20
Пицца багет	Тор	2		190-210	15-20

Арнайы тамақтар

Төмен температураларда кремдық йогурт пен жұмсақ ашытқан қамырды жай әзірлеу мүмкін.

Алдымен жабдықты, асылатын шілдер немесе толескоптық сөрелерді пісіру камерасынан шығарыңыз.

Йогурт әзірлеу

- 1 литр сүт (3,5 % май) пісіріп 40 °C-ке шейін салқындатыңыз.
2. 150 г йогурт (суытқыш температурасы) араластыру.
3. Шынаяқ немесе кіші жабылатын йогурт бұрандалы стакандарына салып ас пленкасымен қаптаңыз.

4. Пісіру камерасын көрсетілгендей қыздырыңыз.

5. Шынаяқ немесе стакандарды пісіру камерасының түбіне салып көрсетілгендей әзірлеңіз.

Ашытқы қамырын көтергізу

1. Ашытқан қамырды әдеттелгідей әзірлеп ыстыққа шыдайтын ыдысқа салыңыз да қаптап қойыңыз.
2. Пісіру камерасын көрсетілгендей қыздырыңыз.
3. Пешті өшіріп ашытқы қамырды пісіру камерасында көтертіріңіз.

Тамақ	Ыдыстар	Қызыту түрі	Температура	Ұзақтығы	
Йогурт	Шынаяқ немесе бұрандалы стакан-дарды	пісіру камерасына салыңыз		100 °C шейін қыздырыңыз Пеш шамын жағыңыз	15 мин. 8 сағ.
Ашытқы қамырын көтергізу	Ыстыққа шыдайтын ыдыс	пісіру камерасына салыңыз		50 °C шейін қыздырыңыз Құрылғыны өшіріп ашытқы қамырын пісіру камерасында көтертіріңіз	5-10 мин. 20-30 мин.

Еріту

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты.

Құсты төрелкеге төсімен салыңыз.

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

Кептіру

Тек қана мінсіз жеміс пен көкөністі алып әбден жуыңыз.

Жеміс пен көкөніс суын әбден ағызып сосын кептіріңіз.

Пісіру табасын 4-биіктікке,
тор 2-биіктікке салынған.

Пісіру табасымен торды пісіру мен пергамент қағазымен қаптаңыз.

Өте сулы жеміс пен көкөністі бірнеше рет аударыңыз.
Кепкендерді бірден қағаздан алып қойыңыз.

Жемістер мен көкөністер	Биіктігі	Қызығу түрі	Температура, °C	Ұзақтығы, сағат
600 г алма шеңберлері	2+4		80	шам. 5
800 г алмұрт кесндісі	2+4		80	шам. 8½
1,5 кг алхоры немесе қара өрік	2+4		80	шам. 8-10
200 г тамақ шөптері, тазаланған	2+4		80	шам. 1½

Консервілеу

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

Назар аударыңыз!

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

Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

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

Дайындау

1. Банкаларды толтырыңыз, бірақ ернеулеріне дейін емес.
2. Банкалардың ернеулерін сүртіңіз, олар таза болуы керек.
3. Әр банкаға резеңке сақинаны және қақпақты қойыңыз.

4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

Реттеу

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

Консервілеу

Жемістер

Шамамен 40 - 50 минуттан кейін қысқа уақыт аралықтарынан кейін көпіршіктер көтеріле бастайды. Духовка шкафын өшіріңіз. 25 - 35 минут қосымша қыздырудан кейін банкаларды жұмыс камерасынан міндетті түрде шығарыңыз. Банкаларды духовка шкафында ұзағырақ салқындатқанда, оларға микробтар түсіп, консервіленген жемістер ашып кетуі мүмкін.

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

Көкөністер

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

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

Салқын судағы, бір литрлік банкалардағы көкөністер	Көпіршіктер пайда болғаннан кейін	Қосымша қыздыру
Қияр	-	шамамен 35 минут
Қызылша	шамамен 35 минут	шамамен 30 минут
Брюссель орамжапырағы	шамамен 45 минут	шамамен 30 минут
Лобия, кольраби, қызыл қауданды орамжапырақ	шамамен 60 минут	шамамен 30 минут
Бұршақ	шамамен 70 минут	шамамен 30 минут

Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

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

Азық-түліктегі акриламид

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

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

Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер

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


Тамақты тексеру



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

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

Пісіру



Жабық алма пирогын пісіргенде күңгірт алынбалы қалыптарды бір бірінің жанына қойыңыз.

Ақ қаңылтырдан жасалған алынбалы қалыптардағы пирогтар: 1 деңгейде пісіргенде Жоғарғы/төменгі ыстық  режимін пайдаланыңыз. Тордың орнына пісіру табасын пайдаланыңыз және оған алынбалы қалыптарды қойыңыз.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түрін дегі уақыт
Мәнерлі печенье	Пісіруге арналған таба	2		150-170	20-30
Шағын кекстер, 20 дана	Пісіруге арналған таба	3		160-180	20-30
Бисквит	Тордағы алынбалы қалып	2		160-180	30-40
Жабық алма пирогы	Тор + 2 алынбалы қалып Ø 20 см	1		190-210	70-80

Грильде әзірлеу

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

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Гриль режимі	Минуттар түрін дегі уақыт
Тосттарды қызарту Алдын ала 10 минут қыздырыңыз	Тор	5		3	1-2
Бифбургер, 12 дана* алдын ала қыздырусыз	Тор + пісіру табасы	4		3	25-30

* Уақыт өткенде $\frac{2}{3}$ аударыңыз

Table of contents

Important safety information	53	Preprepared products	74
Causes of damage	56	Special dishes.....	74
Damage to the oven.....	56	Defrosting	74
Damage to the plinth drawer.....	56	Drying	75
Set-up, gas and electricity connection	56	Preserving.....	75
Gas connection	56	Acrylamide in foodstuffs	76
Faults in the gas installation/smell of gas	57	Test dishes	76
Moving the appliance by the gas line or door handle.....	57	Baking.....	76
Electrical connection.....	57	Grilling.....	76
Levelling the cooker	57		
Wall fixing.....	57		
Setting up the appliance	57		
Measures to be noted during transport.....	57		
Your new appliance	58		
General information	58		
Cooking area.....	58		
Control panel.....	59		
The cooking compartment	59		
Your accessories	60		
Inserting accessories	60		
Optional accessories.....	60		
After-sales service products.....	61		
Before using the oven for the first time	61		
Heating up the oven.....	61		
Cleaning the accessories.....	61		
Making settings on the hob	62		
Advance cleaning of burner cup and cap.....	62		
Igniting the gas burners	62		
Table – Cooking	62		
Suitable pans	63		
Precautions for use	63		
Setting the oven	64		
Type of heating and temperature.....	64		
Care and cleaning	64		
Cleaning agents	64		
Upper glass cover.....	66		
Detaching and refitting the rails	66		
Detaching and attaching the oven door	67		
Removing and refitting the door panels	67		
Oven door - Additional safety precautions	68		
Troubleshooting	68		
Malfunction table.....	68		
Replacing the bulb in the oven ceiling light.....	68		
Glass cover	68		
After-sales service	69		
E number and FD number	69		
Energy and environment tips	69		
Saving energy with your oven.....	69		
Saving energy with the gas hob.....	69		
Environmentally-friendly disposal	69		
Tested for you in our cooking studio	69		
Cakes and pastries	69		
Baking tips	71		
Meat, poultry, fish.....	71		
Tips for roasting and grilling.....	73		
Bakes, gratins, toast with toppings	74		

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

Important safety information

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

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

Appliance category: Category 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store

any flammable objects inside or on top of the oven.

- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the

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

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

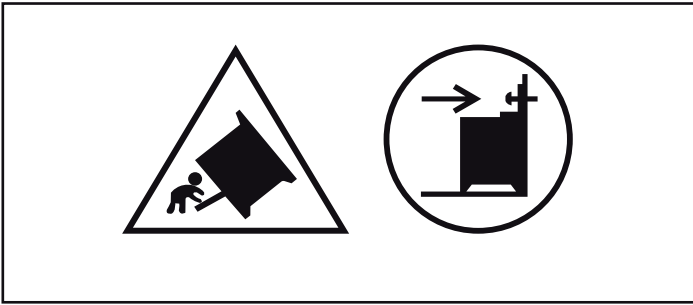
- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance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

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



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

Risk of tipping!



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

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Hob

Caution!

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

Damage to the oven

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the

baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.

- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Damage to the plinth drawer

Caution!

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

Set-up, gas and electricity connection

Gas connection

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

For the licensed expert or after-sales service

Caution!

- The setting conditions for this appliance are specified on the rating plate on the back of the appliance. The gas type set in the factory is marked with an asterisk (*).
- Before setting up the appliance, check the grid access conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the gas setting of the appliance meets these conditions. If the appliance settings have to be changed, follow the instructions in the section "Gas connection and conversion to a different gas type".
- This appliance is not connected to a waste gas main. It must be connected and commissioned in accordance with the

installation conditions. Do not connect the appliance to a waste gas main. All ventilation regulations must be observed.

- The gas connection must be made via a fixed, i.e. not mobile connection (gas line) or via a safety hose.
- If using the safety hose, ensure that the hose is not trapped or crushed. The hose must not come into contact with hot surfaces.
- The gas line (gas pipe or safety hose) can be connected to the right or left-hand side of the appliance. The connection must have an easily accessible locking device.

Safety information

The nominal operating pressure of the appliance is;

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

⚠ If the gas pressure in your gas supply grid!

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

Faults in the gas installation/smell of gas

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

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

Moving the appliance by the gas line or door handle

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

Electrical connection

Caution!

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

For the after-sales service

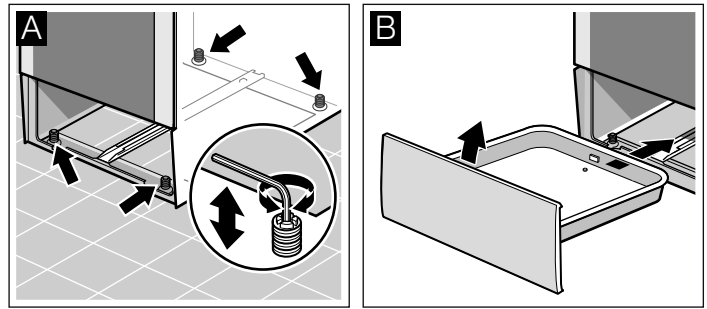
Caution!

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

Levelling the cooker

Always place the cooker directly on the floor.

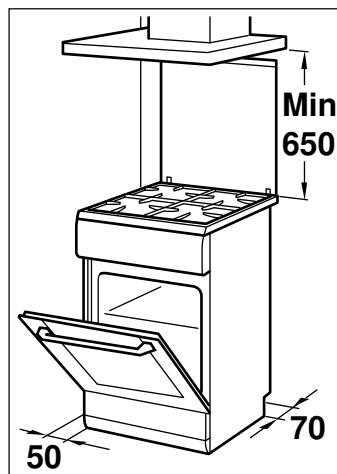
1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out. There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



Wall fixing

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

Setting up the appliance



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

Measures to be noted during transport

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

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

If the original packaging is no longer available

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

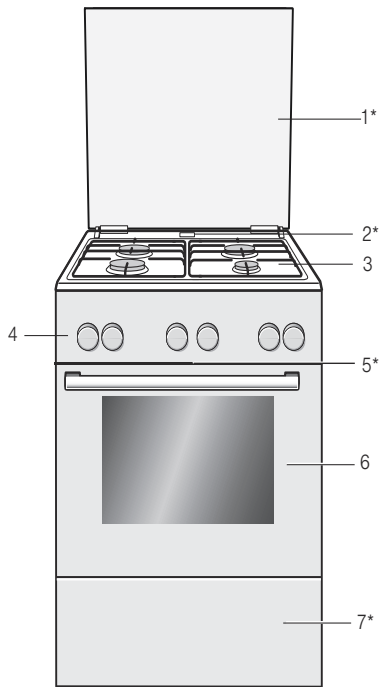
Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

General information

The design depends on the respective appliance model.



Explanations

- 1* Hob cover**
- 2* Steam outlet

Caution!

When the oven is in operation, hot steam escapes here.

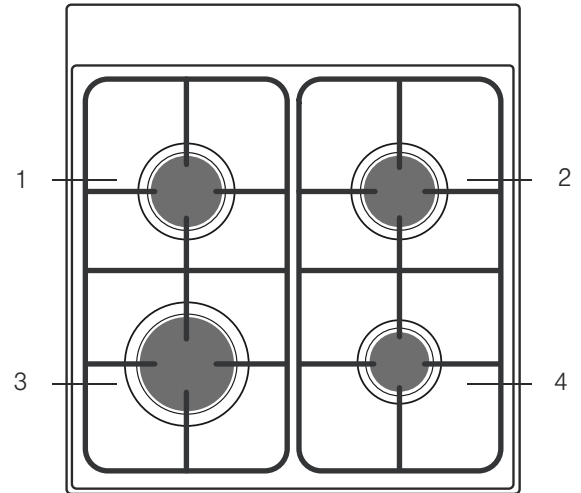
- 3 Hob**
- 4 Control panel**
- 5* Cooling fan
- 6 Oven door**
- 7* Plinth drawer**

* Optional (available for some appliances)

** Depending on the appliance model, details may vary.

Cooking area

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



Explanations









- 1 Standard burner
- 2 Standard burner
- 3 High output burner
- 4 Economy burner

Control panel

Details may vary depending on the appliance model.

Function selector

Use the function selector to select the required type of heating. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.




Positions	Function
 Zero position	The oven is switched off.
 Top/bottom heating	Cakes, soufflés and lean roasts, e.g. beef or game, on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Hot air*	Dry cakes, puff pastry and meat stew.
 Bottom heating	For preserving, final baking and browning. The heat is emitted from below.
 Hot air grilling	You can grill meat, poultry and whole fish. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.
 Radiant grill, small area	Can be used to grill a small number of steaks, sausages and fish, or to toast bread. Only the centre part of the grill element is heated.
 Radiant grilling, large area	Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.
 Defrosting	For example, meat, poultry, bread and gateaux. The fan distributes the heated air around the food.

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

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

Temperature selector




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

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

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. If heating is interrupted, it goes out. It does not light up for certain settings.

Burner knob

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

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

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

The cooking compartment

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

Oven light

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

Cooling fan

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

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

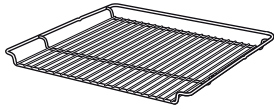
Caution!

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

Your accessories

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

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



Wire rack

For cookware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.

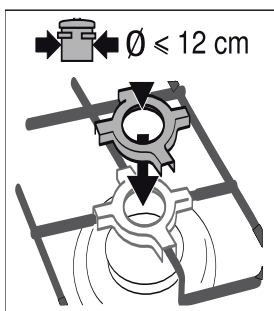
Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



Enamelled baking tray

For cakes and biscuits.

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



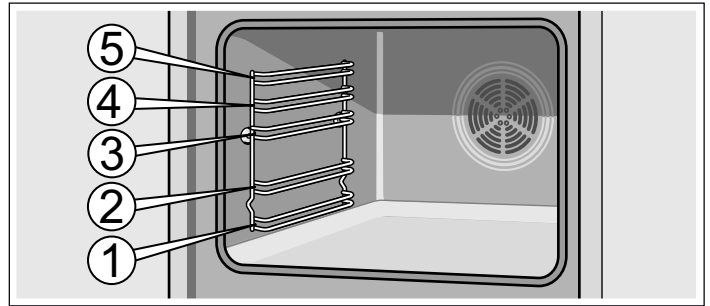
Coffee pot set for the economy burner

Please use the supplied coffee pot set for the economy burner when preparing your Turkish coffee using pans that have a base less than 12 cm in diameter or coffee pots.

Place the coffee pot set on the economy burner's wire rack.

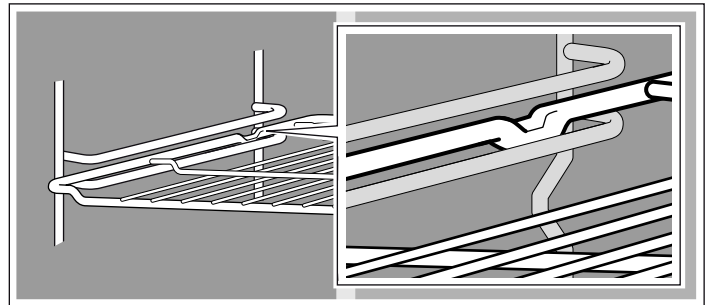
Please do not use the coffee pot set with pans that have a base more than 12 cm in diameter.

The coffee pot set can only be used on the economy burner.



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

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



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

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

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

Inserting accessories

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

Optional accessories

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

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When making a purchase, always quote the full name (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HEZ number	Function
Pizza tray	HEZ317000	Particularly good for pizza, frozen meals and round tarts. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Slide the tray in above the wire rack and proceed according to the instructions in the tables.
Insert wire rack	HEZ324000	For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HEZ325000	Used for grilling instead of the grill wire rack or used as a splatter guard to protect the oven from becoming heavily soiled. Only use the grill tray with the universal pan. Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used. The grill tray as a splash guard: the universal pan is inserted together with the grill tray under the wire rack.

Optional accessories	HEZ number	Function
Baking stone	HEZ327000	The baking stone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which require a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature.
Enamel baking tray	HEZ331003	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray with non-stick coating	HEZ331011	The baking tray is ideal for laying out cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ332003	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan with non-stick coating	HEZ332011	This universal pan is ideal for moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Lid for the Profi extra-deep pan	HEZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.
Profi extra-deep pan with insert wire rack	HEZ333003	Particularly suitable for preparing large quantities of food.
Wire rack	HEZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Glass roasting dish	HEZ915001	The glass roasting dish is suitable for pot roasts and bakes. Ideal for programmes and automatic roasting.

After-sales service products

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


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

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


Before using the oven for the first time

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

Heating up the oven

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

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

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

2. Set the temperature selector to 240 °C.

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

Cleaning the accessories

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

Making settings on the hob

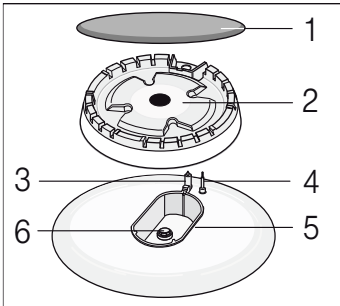
Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

Advance cleaning of burner cap and cap

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

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

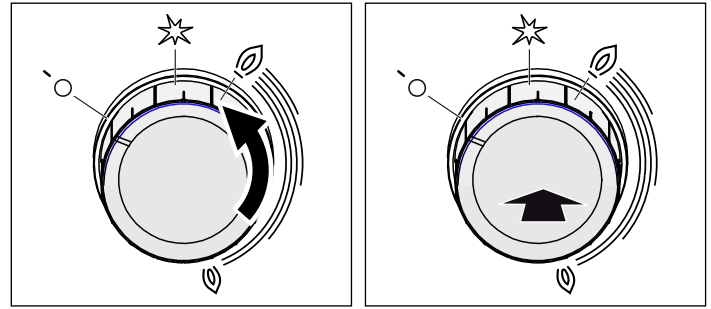
The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly onto the burner cup. The openings in the burner cup must remain unobstructed at all times. All parts must be dry.

1. Open the upper cooker cover. The upper cover must remain open whilst the cooker is in operation.
2. Turn the control for the required hotplate anti-clockwise to the ignition position . This starts the ignition process.
3. Press and hold the hotplate control for 1-3 seconds. Gas begins to flow out and the gas burner ignites.



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

4. Set the required flame size. Between the Off setting and the setting, the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between the large flame and small flame .
5. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
6. To finish cooking, turn the hotplate control clockwise to the Off position.

The hotplate control should not be turned to the ignition position for longer than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait at least one minute. Then repeat the ignition process.

Caution!

If, after switching the cooker off, you turn the burner control while the cooker is still hot, gas will escape. If you do not turn the hotplate control to the ignition position within 60 seconds, the gas supply will be cut off.

The gas burner does not ignite

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

Table – Cooking

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

Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Use as little water as possible when cooking, so that the food retains its vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Food	Hotplate	Heat setting
Melting	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	Small flame
Warming	Stock, tinned vegetables	Standard burner	Small flame
		Electric hotplate**	1-2
Heating and keeping warm	Soups	Economy burner	Small flame
		Electric hotplate**	1-2
Steaming*	Fish	Standard burner	Between large and small flame
		Electric hotplate**	3-4
Braising*	Potatoes and other vegetables, meat	Standard burner	Between large and small flame
		Electric hotplate**	3-4
Boiling*	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner	High flame
		Electric hotplate**	5-6

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

** Optional. Available for some appliances, depending on the appliance model (for frying on the wok burner, we recommend that you use a wok)

Example	Food	Hotplate	Heat setting
Roasting	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High-output burner** Wok burner**	Between large and small flame

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

** Optional. Available for some appliances, depending on the appliance model (for frying on the wok burner, we recommend that you use a wok)

Suitable pans

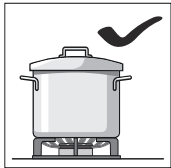
Burner/electric hot-plate	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
Wok burner** 3.6 kW	24 cm	28 cm
High output burner 3kW	24 cm	28 cm
Standard burner 1.7 kW	18 cm	24 cm
Economy burner 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (for models with an electric hotplate)

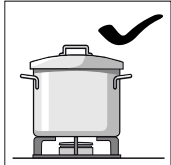
** Option (for models with a wok burner)

Precautions for use

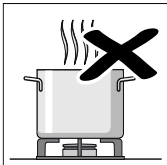
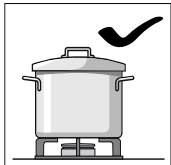
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



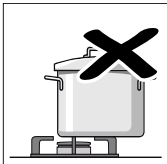
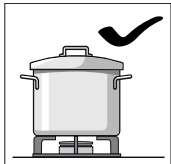
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



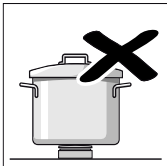
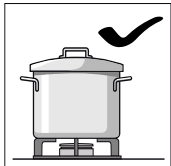
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.
Only use pans with a thick, flat base.



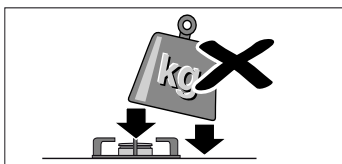
Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



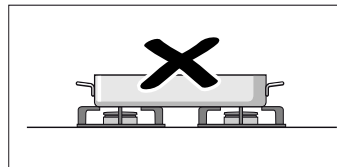
Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.
Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.
Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan.
Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

Setting the oven

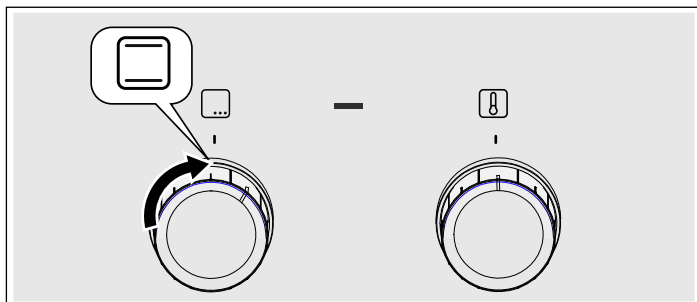
There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

Note: We recommend preheating the oven before inserting the food in order to avoid condensation on the oven glass.

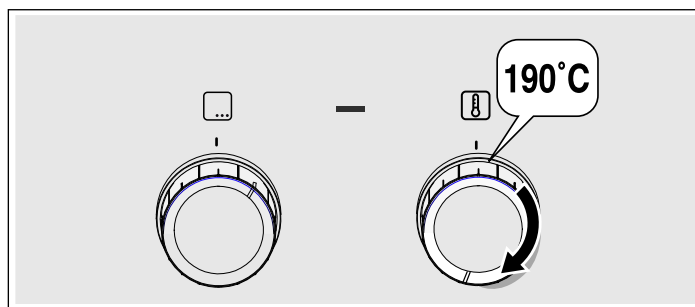
Type of heating and temperature

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

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



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.



The oven heats up.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

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

Care and cleaning

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

Notes

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

Cleaning agents

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

When cleaning the hob do not use

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

When cleaning the oven do not use

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

Wash new sponges thoroughly before first use.

Zone	Cleaning agent
Stainless steel surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. On stainless steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such patches and splashes. Special care products suitable for hot stainless steel surfaces are available from our after-sales service and from specialist retailers. Apply a thin layer of care product with a soft cloth.
Enamel, painted, plastic and screen-printed surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Upper glass cover* (depending on appliance model)	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. You can remove the upper glass cover for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section Upper glass cover.
Rotary knobs Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.
Hob surround	Hot soapy water: Do not clean with a glass scraper, lemon juice or vinegar.

* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Gas hob and pan supports* (depending on appliance model)	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. <hr/> Cast iron pan supports*: Do not clean in the dishwasher.
Gas burners* (depending on appliance model)	Remove the burner head and cap and clean with hot soapy water. Do not clean in the dishwasher. The gas outlet openings must remain unobstructed at all times. Ignition plugs: Small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are dry. Dry all parts thoroughly. Ensure that they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not impair their performance.
Electric hotplate* (depending on appliance model)	Abrasive materials or sponges: Briefly heat up the hotplate afterwards, so that it dries. Hotplates can rust over time if they remain wet. Apply care product to finish. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately.
Hotplate ring* (depending on appliance model)	Remove yellow to blue iridescent discoloration from the hotplate ring with a steel care product. Do not use any abrasive materials that may scratch surfaces.
Ceramic hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for ceramics Cleaning: Cleaning agents suitable for ceramics. Follow the cleaning instructions on the packaging. <hr/> ⚠ Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for glass Cleaning: Cleaning agents for glass. Follow the cleaning instructions on the packaging. <hr/> ⚠ Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass panel	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use the glass scraper. The door can be removed to facilitate cleaning. To find out how to do this, please refer to the section Removing and refitting the oven door.

* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Childproof lock* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. If a childproof lock has been fitted to the oven door, it must be removed before cleaning. If it is very dirty, the childproof lock will not work properly.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking zone	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth. For stubborn dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. <hr/> ⚠ Please use the self-cleaning function to clean self-cleaning surfaces. To find out how to do this, please refer to the section Self-cleaning. Caution! Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Shelf	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. You can remove the shelves for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section Removing and refitting shelves.
Telescoping extension rails* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant from the extension rails. It is best to clean them when they are pushed in. Do not soak, clean in the dishwasher, or clean in the oven as part of the self-cleaning programme. This may damage the shelves and they may no longer work properly as a result.

* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.</p> <p>Aluminium baking tray*: (depending on appliance model) Dry with a soft cloth. Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To prevent scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Harsh cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable. Otherwise, you may scratch the surface.</p> <p>Rotary spit* (depending on appliance model) Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p> <p>Meat thermometer* (depending on appliance model) Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>
Plinth drawer* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.

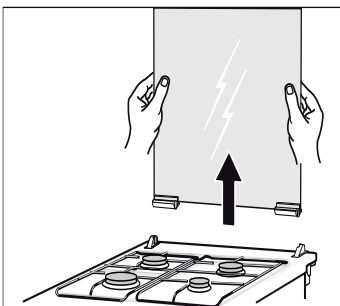
* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Upper glass cover

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

Use glass cleaner if possible.

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



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

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

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

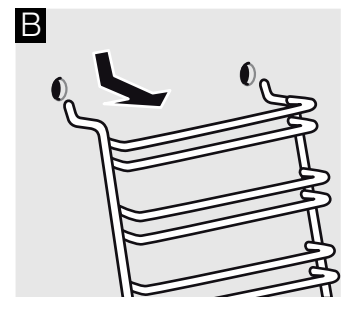
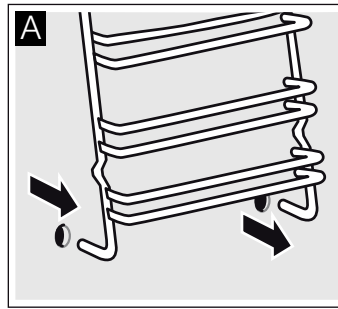
Detaching and refitting the rails

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

Unhooking the rails

1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).

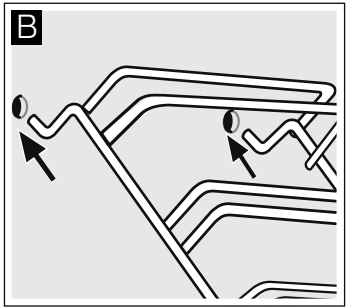
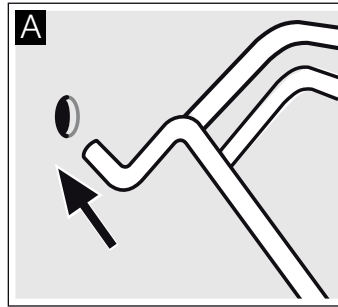
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



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

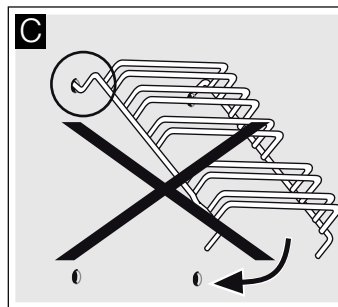
Installing the frames

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



⚠ Incorrect assembly!

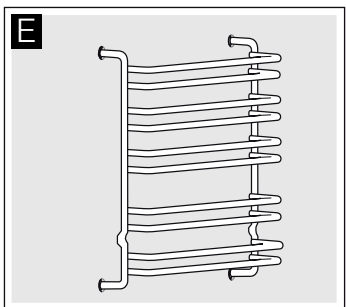
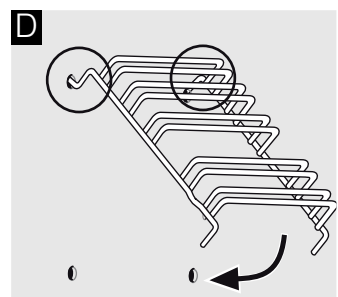
Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



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

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

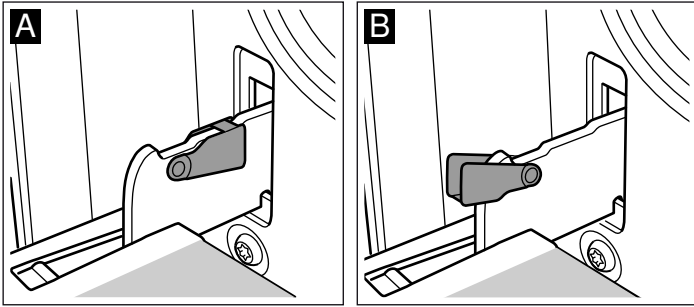
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

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

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

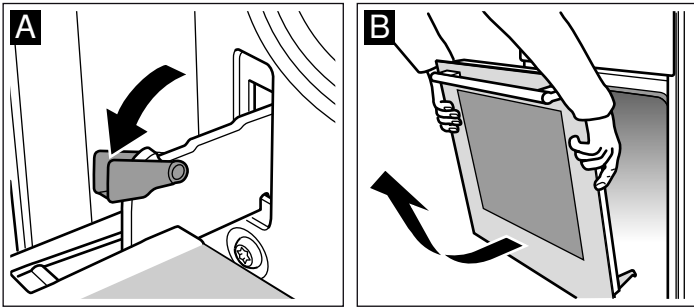


⚠ Risk of injury!

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

Detaching the door

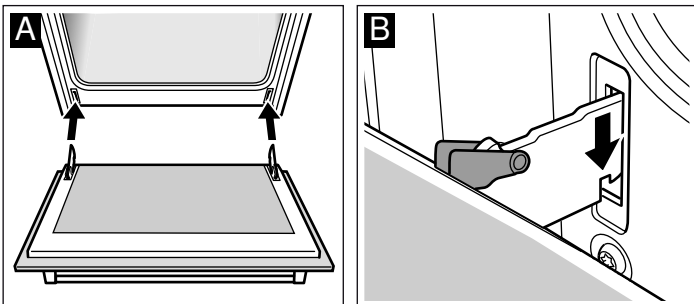
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



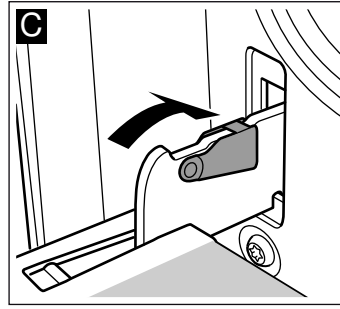
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



⚠ Risk of injury!

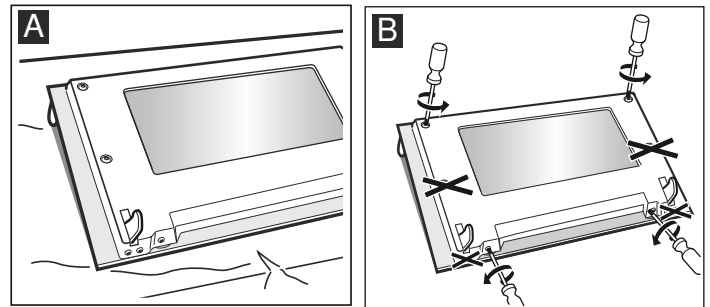
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and refitting the door panels

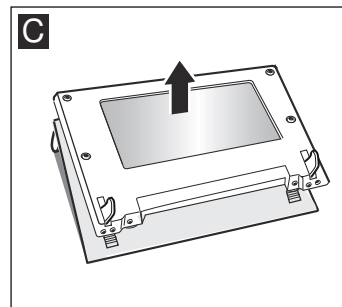
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

Removal

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



3. Remove the cover (Fig. C).



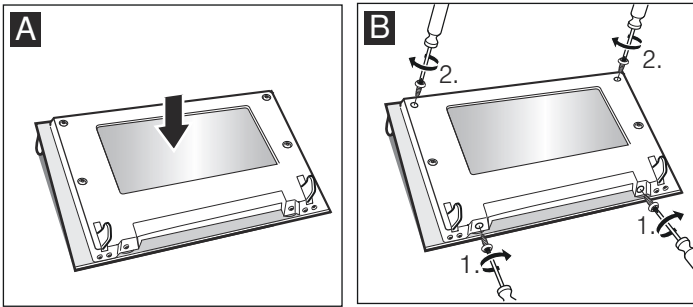
The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Risk of injury!

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

Refitting

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



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

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

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot. If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

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

Troubleshooting

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

Malfunction table

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

⚠ Risk of electric shock!

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

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

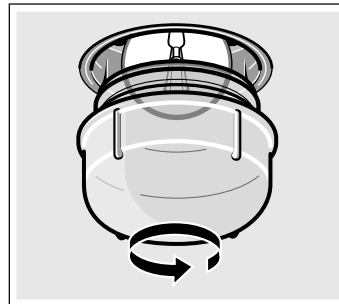
Replacing the bulb in the oven ceiling light

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

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

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



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

Glass cover


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

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.
After-sales service 	

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

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

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

Energy and environment tips

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

Saving energy with your oven

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

Saving energy with the gas hob

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

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

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

Cakes and pastries

Baking tins

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

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

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









Tables

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










browning. You can increase the temperature next time if necessary.








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

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

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Simple, dry cake	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	3		160-180	50-60
Simple, dry cake, delicate	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	2		150-170	60-70
Sponge flan base	Flan-base cake tin	3		140-160	20-30
Fruit flan, simple dough	High springform cake tin with tube sheet	3		150-170	50-60
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Sponge flan base	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Springform cake tin	1		170-190	70-90
Spice cake*	Springform cake tin	1		180-200	50-60

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




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

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking sheet	3		150-170	10-20
Viennese whirls (preheat)	Baking sheet	3		140-150	30-40
Almond biscuits	Baking sheet	2		110-130	30-40
Meringue	Baking sheet	3		80-100	100-190
Choux pastry	Baking sheet	2		200-220	30-40
Puff pastry	Baking sheet	3		190-210	20-30
Yeast cakes	Baking sheet	3		180-200	20-30


Bread and rolls

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

Never pour water into the hot oven.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour	Baking tray	2		270	8
				200	35-45
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Baking tray	2		270	8
				200	40-50
Bread rolls, e.g. rye bread rolls(do not preheat)	Baking tray	4		200-220	20-30

Baking tips

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

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The baking tray is also suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. The lid of the roasting dish should fit well and close properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

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

Information in the tables:

Ovenware without a lid = uncovered

Ovenware with a lid = covered

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

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

Roasting

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

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

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

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

Tips for grilling

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

Always grill with the oven door closed.

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

Turn the food you are grilling after ⅔ of the time.

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

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

Also insert the baking tray at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

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

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




















Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

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

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

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

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	50
Steaks, medium rare 3 cm		Wire rack	5		3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2.0 kg		2		170-190	120
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2.0 kg		1		180-200	160
with rind(e.g.shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	120
	1.5 kg		1		190-210	150
	2.0 kg		1		180-200	180
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	2		210-230	70
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120
Minced meat						
Meat loaf	approx. 500 g	Uncovered	1		170-190	70
Sausage						
Sausage		Wire rack	4		3	15

Poultry

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).








Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after $\frac{2}{3}$ of the time.

For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

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

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

Poultry	Weight	Cookware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time, minutes
Chicken halves, 1 to 4 portions	400 g each	Shelf	2		200-220	40-50
Chicken pieces	250 g each	Shelf	2		200-220	30-40
Chicken, whole 1 to 4 birds	1.0 kg each	Shelf	2		190-210	50-80
Duck	1.7 kg	Shelf	2		180-200	90-100
Goose	3.0 kg	Shelf	2		170-190	110-130
Young turkey	3.0 kg	Shelf	2		180-200	80-100
2 turkey legs	800 g each	Shelf	2		190-210	90-110





Fish

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

Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards.

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

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the baking tray at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	2		3	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		170-190	50-60
Fish fillet, 3 cm		Wire rack	3		2	20-25

Tips for roasting and grilling





The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the baking tray at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

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





Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 4 cm deep	Ovenproof dish	2		160-180	60-80
Toast					
Toasts browned from above, 12 slices	Wire rack	4		3	5-8

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

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

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

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel, frozen	Baking sheet	3		180-200	35-45
Chips	Baking sheet	3		190-210	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

Special dishes

At low temperatures, you can make creamy yoghurt or light yeast dough.

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

Preparing yoghurt



1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (chilled).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.

4. Preheat the cooking compartment as indicated.

5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

Proving dough

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


Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor 	100 °C preheat	15 mins
			Only switch on the oven light	8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor 	50 °C preheat	5-10 mins
			Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	20-30 mins

Defrosting

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

Observe the instructions on the packaging.

The defrosting time depends on the amount and type of food. Place poultry with the breast side to the plate.

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





Drying

Use undamaged fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off any excess water from fruit and vegetables and dry them.

The baking tray is placed at level 4, the wire rack is placed at level 2. Line the baking tray and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times. Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and vegetables	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time, hours
600 g apple rings	2+4		80	approx. 5
800 g pear slices	2+4		80	approx. 8
1.5 kg damsons or plums	2+4		80	approx. 8-10
200 g herbs, washed	2+4		80	approx. 1½

Preserving

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

Caution!

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

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

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

Preparation

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

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


Vegetables

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

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

Making settings

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

Preserving

Fruit

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

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

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

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

Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

Caution!

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

Acrylamide in foodstuffs

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

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

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

Test dishes


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





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

Baking

For apple pie, place the dark springform cake tins diagonally next to each other.



Cakes in tinplate springform cake tins:

Bake on 1 level with  Top/bottom heating Place the springform cake tins on the baking tray instead of directly on the wire rack.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Baking tray	2		150-170	20-30
Small cakes, 20 cakes	Baking tray	3		160-180	20-30
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	2		160-180	30-40
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1		190-210	70-80

Grilling

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

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast Preheat for 10 minutes	Wire rack	5		3	1-2
Beefburgers, x12* do not preheat	Wire rack + baking tray	4		3	25-30

* turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001032808