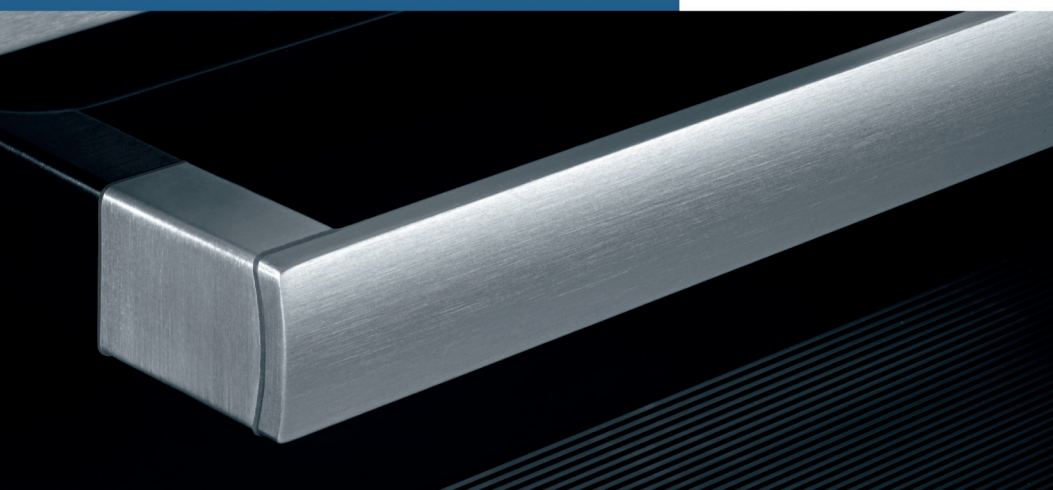


Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Отдельностоящая плита**  
**Плита**  
**Free standing cooker**  
**HGD74W355Q**



**BOSCH**

[ru] Правила пользования ..... 3    [en] Instruction manual .....62  
[kk] Пайдалану нұсқаулығы ..... 34



# Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>3</b>	<b>Изменение базовых настроек</b> .....	<b>18</b>
<b>Причины повреждений</b> .....	<b>7</b>	<b>Уход и очистка</b> .....	<b>18</b>
Повреждения духового шкафа .....	7	Чистящие средства .....	18
Повреждения выдвижного цокольного ящика .....	7	Верхняя стеклянная крышка .....	20
<b>Монтаж, подключение к газу и электросети</b> .....	<b>7</b>	Перед очисткой.....	20
Подключение газа .....	7	Снятие и установка навесных элементов.....	21
Неисправности газопроводки/ запах газа .....	8	Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	21
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы .....	8	Снятие и установка стёкол дверцы .....	22
Подключение к электросети.....	8	Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	22
Установка плиты в горизонтальном положении .....	8	<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>22</b>
Крепление к стене.....	8	Таблица неисправностей .....	22
Установка прибора.....	8	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа .....	23
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности. ....	8	Стеклянный плафон .....	23
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>9</b>	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>23</b>
Общее .....	9	Номер E и номер FD .....	23
Варочная поверхность.....	9	<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>24</b>
Панель управления .....	10	Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа... ..	24
Рабочая камера .....	11	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	24
<b>Принадлежности</b> .....	<b>11</b>	Правильная утилизация упаковки .....	24
Установка принадлежностей.....	11	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>24</b>
Специальные принадлежности .....	11	Пироги и выпечка .....	24
Номера артикулов для заказа через сервисную службу .....	12	Рекомендации по выпеканию.....	26
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>13</b>	Мясо, птица, рыба.....	27
Установка текущего времени.....	13	Рекомендации по жарению в гриле.....	29
Нагревание духового шкафа.....	13	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	29
Очистка принадлежностей .....	13	Готовые продукты.....	29
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>13</b>	Примеры некоторых блюд .....	30
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок .	13	Размораживание .....	30
Поджиг газовой горелки .....	13	Сушки .....	31
Таблица - приготовление пищи .....	14	Консервирование .....	31
<b>Подходящая посуда</b> .....	<b>14</b>	<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>32</b>
Советы по эксплуатации .....	14	<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>32</b>
<b>Программирование духового шкафа</b> .....	<b>15</b>	Выпекание .....	32
Вид нагрева и температура.....	15	Приготовление на гриле.....	33
Быстрый нагрев.....	15		
<b>Использование функций таймера</b> .....	<b>16</b>		
Звуковой таймер .....	16		
Продолжительность приготовления.....	16		
Время окончания приготовления .....	17		
Текущее время .....	17		
<b>Блокировка от детей</b> .....	<b>18</b>		

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

## Важные правила техники безопасности

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

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей

страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

**Категория прибора:** категория 1

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

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

Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несёт 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 долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

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

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки 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 некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.

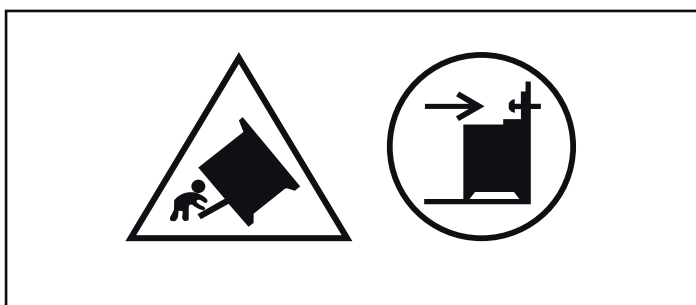
Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты.



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

### Опасность опрокидывания!



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

### Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за

тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

### Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- **⚠** Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

# Причины повреждений

## Варочная панель

### Внимание!

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

## Повреждения духового шкафа

### Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °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 защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газопроводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

### Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

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

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

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

## **Неисправности газопроводки/ запах газа**

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

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

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

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

## **Подключение к электросети**

### **Внимание!**

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В 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.

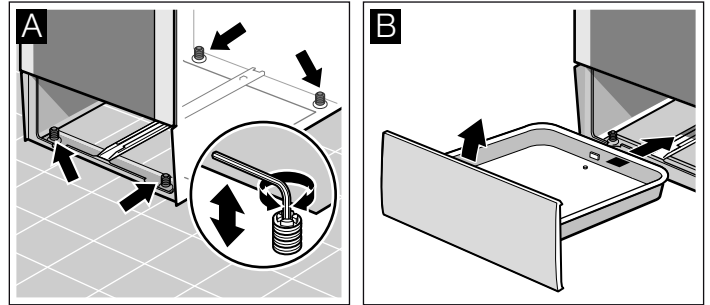
## **Установка плиты в горизонтальном положении**

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).

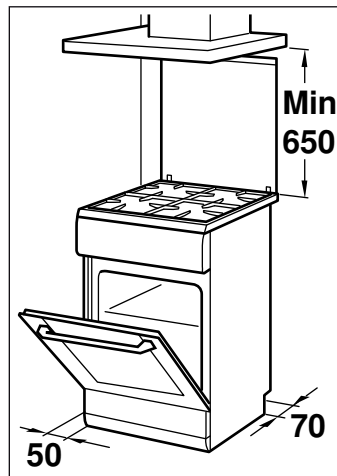
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



## **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



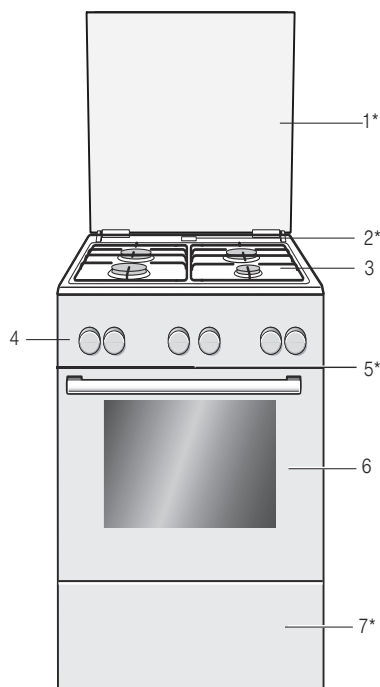
могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

## 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\*\*

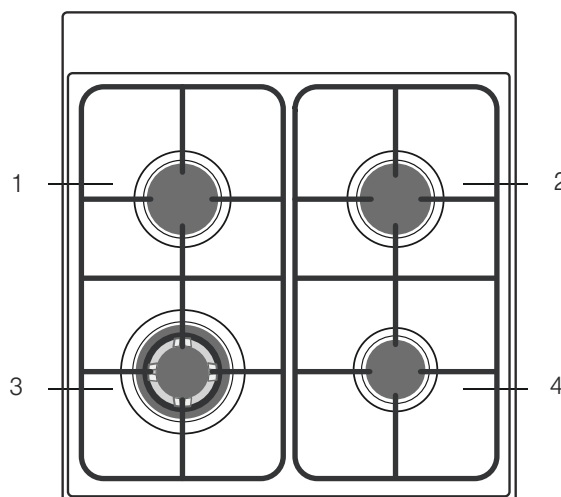
7\* Выдвижной цокольный ящик\*\*

\* 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 Конфорка WOK










4 Экономичная газовая горелка

## Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

### Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.




Отметка	Назначение
○ Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
 Конвекция 3D*	Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на трех уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
 Верхний и нижний жар*	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами.
 Функция приготовления пиццы	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки, например пиццы, картофеля фри или пирогов из слоеного теста, без необходимости предварительного нагревания духового шкафа. Жар подается нижним нагревательным элементом и распространяется по всему пространству духового шкафа вентилятором, расположенным на задней стенке.
 Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
 Гриль с большой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Гриль с малой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда.
 Подсветка	Включение лампы подсветки внутри духового шкафа.


\* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

При выборе любого режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

### 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

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

### Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. На дисплее отображаются установленные значения.

Кнопка	Использование
 Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
 Функции времени	Выбор таймера  , времени приготовления  , времени окончания  и времени суток  .
 Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка функций духового шкафа.
- Минус	Уменьшение установленного значения.
+ Плюс	Увеличение установленного значения.

Символ в квадратных скобках [ ] указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ  горит только во время изменения.

### Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следует нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

## Рабочая камера

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

### Лампа

Лампа внутри духового шкафа светится во время работы духового шкафа.

Тем не менее, ее можно включить, даже когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку

### 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.

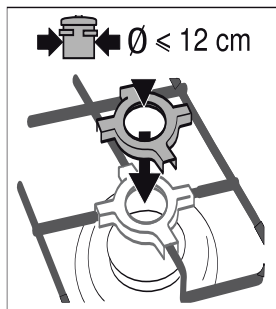
Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, 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.



### Насадка для экономичной газовой горелки для использования кофейника

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

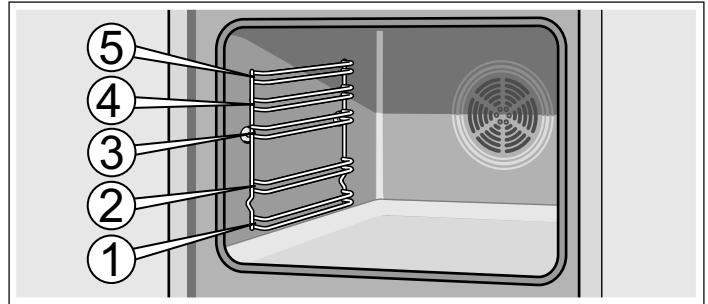
Установите насадку для кофейника на решётку экономичной горелки.

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

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

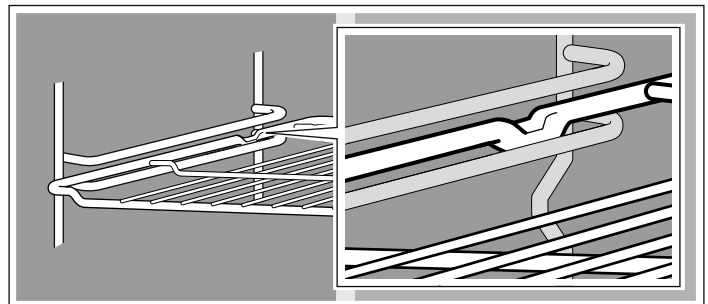
## Установка принадлежностей

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



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

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



**Указание:** При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако 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).

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.
Стеклопосуда	HEZ915001	Стеклопосуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

## Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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

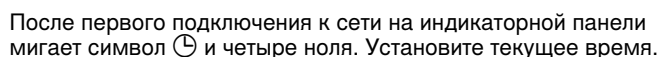
приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

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

## Перед первым использованием

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

### Установка текущего времени

После первого подключения к сети на индикаторной панели мигает символ  и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .


На индикаторной панели отобразится время **12:00**.

2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок **+** и **-**.

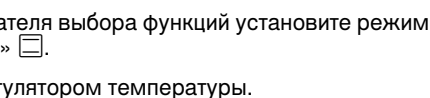
Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

### 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

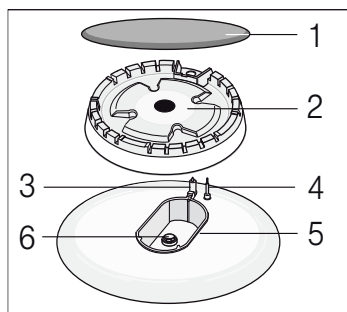
Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

### 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.

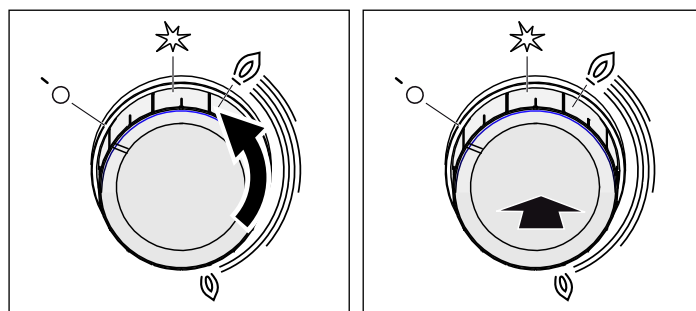
Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.








### 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 зажигается.




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 кастрюлю 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
<b>Растапливание</b>	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
<b>Разогревание</b>	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1-2
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1-2
<b>Приготовление на пару*</b>	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 3-4
<b>Тушение*</b>	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 3-4
<b>Варка*</b>	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Большая высота пламени 5-6
<b>Жарение</b>	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

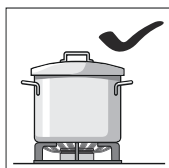
Горелка/электрическая конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

\* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

\*\* Для моделей с конфоркой WOK (опция)

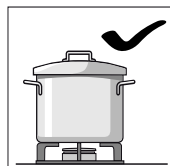
## Советы по эксплуатации

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



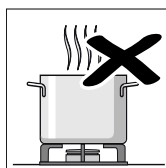
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

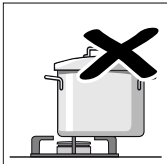


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

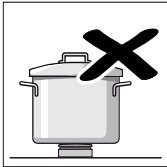
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

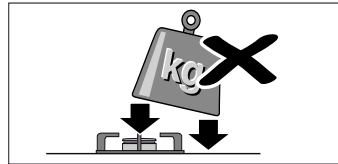


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



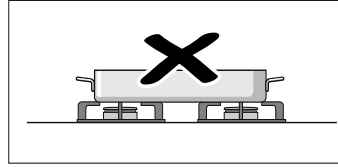
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

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



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

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



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

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

## Программирование духового шкафа

Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование функций таймера».

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

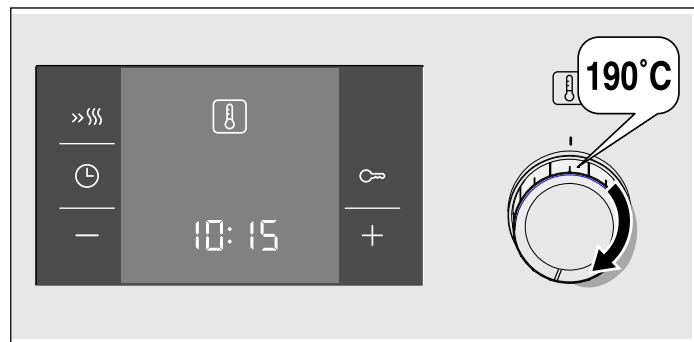
### Вид нагрева и температура

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.

### Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C. Ее можно использовать со следующими режимами нагрева:

- Конвекция 3D
- Верхний и нижний жар

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Задайте режим нагрева и температуру.
2. Коротко нажмите на кнопку «>>>>».

На индикаторной панели засветится символ «>>>>». Духовой шкаф начнет нагреваться.


### Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ «>>>>» на индикаторной панели гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

### Отмена быстрого нагрева

Нажмите на кнопку «>>>>». Символ «>>>>» на индикаторной панели погаснет.


# Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием кнопки  включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Квадратные скобки [ ] указывают на выбранную функцию таймера. Заданное для определенной функции таймера время можно изменить с помощью кнопок + и -, когда символ этой функции отображается в квадратных скобках [ ].

## Звуковой таймер


Звуковой таймер работает независимо от духового шкафа. Таймер подает особый звуковой сигнал. Это позволяет отличить окончание времени, заданного на звуковом таймере, от сигнала функции автоматического отключения духового шкафа (по окончании времени приготовления блюда).

1. Нажмите на кнопку  один раз.


На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут находиться рядом с символом .

2. Задайте на звуковом таймере время с помощью кнопок + и -.

Значение, соответствующее кнопке + = 10 минут  
Значение, соответствующее кнопке - = 5 минут

Заданное время отобразится через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели засветится символ  и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере. Остальные символы функций таймера погаснут.

### По истечении заданного на звуковом таймере времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Отключите звуковой таймер нажатием кнопки .

### Изменение времени, заданного на звуковом таймере






Измените время, заданное на звуковом таймере, с помощью кнопок + и -. Измененное время отобразится через несколько секунд.

### Отмена времени, заданного на звуковом таймере

Установите время, заданное на звуковом таймере, на **00:00** нажатием кнопки -. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Звуковой таймер выключится.

### Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

## Продолжительность приготовления

Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестойт в духовке по недосмотру.


Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.

3. Дважды нажмите на кнопку .

На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**.


Начинают светиться символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ .





4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок + и -.

Значение, соответствующее кнопке + = 30 минут  
Значение, соответствующее кнопке - = 10 минут




Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени приготовления и светится символ . Остальные символы функций таймера погаснут.


### По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок + и -. Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

### Изменение заданного времени приготовления






Измените время приготовления с помощью кнопок + и -. Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

### Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на **00:00** нажатием кнопки -. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

### Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку .





пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.


## Время окончания приготовления

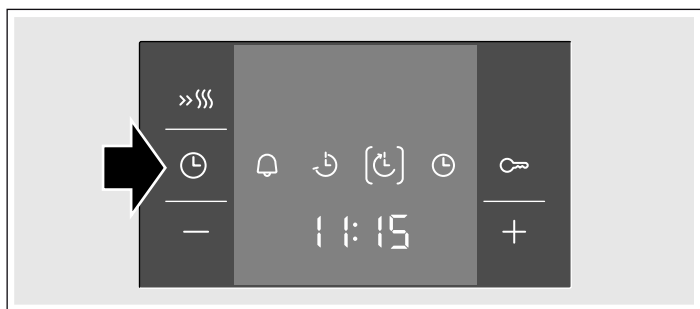
Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. Духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например: можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.

Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.






1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Дважды нажмите на кнопку .
4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.
5. Нажмите на кнопку .

Квадратными скобками выделен символ . На индикаторной панели показано время, когда блюдо будет готово.





6. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.




Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ  выделен квадратными скобками. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ  выделен квадратными скобками. Символ  гаснет.


## По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок **+** и **-**. Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

## Изменение времени окончания приготовления






Измените время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **-**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку . Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

## Отмена времени окончания приготовления


Измените время окончания приготовления на текущее время с помощью кнопки **-**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Духовой шкаф включится. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку .

## Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

## Текущее время

После первого подключения к сети или перебоев с подачей электроэнергии на индикаторной панели мигает символ  и четыре ноля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .

На индикаторной панели отображается время **12:00**.


2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

## Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку  четыре раза.

На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ .

2. Измените текущее время с помощью кнопок **+** и **-**.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

## Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «Изменение базовых установок».

## Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения ими прибора.

После включения блокировки духовой шкаф не реагирует на изменение настроек. При включенной блокировке от детей можно использовать звуковой таймер и менять текущее время.


Если заданы режим нагрева и температура либо степень нагрева гриля, блокировка от детей прерывает нагрев.

### Включение блокировки от детей


Функции автоматического отключения по заданной


продолжительности приготовления и по заданному времени окончания приготовления должны быть отключены.

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ . Блокировка от детей включена.








### Отключение блокировки от детей

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ  на индикаторной панели гаснет. Блокировка от детей отключена.

## Изменение базовых настроек


В духовом шкафу имеется несколько базовых настроек. Их можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовые настройки	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
  Отображение текущего времени на экране	постоянное*	только при нажатии кнопки 	-
  Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	прибл. 10 сек.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
  Время ожидания до применения новой настройки	прибл. 2 сек.	прибл. 5 сек.*	прибл. 10 сек.

\* Начальная настройка, заданная производителем




Другие функции таймера должны быть отключены.


1. Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится базовая настройка текущего времени, например , если выбран Вариант 1.

2. Измените базовую настройку с помощью кнопок  и .

3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки .

На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки  можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок  и  можно менять заданные параметры.

4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

## 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 скребков 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><b>⚠</b>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)

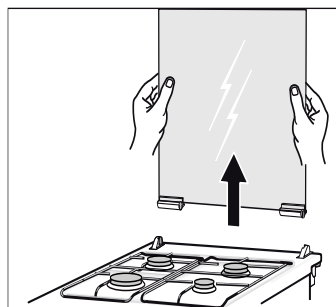
Зона очистки	Чистящее средство
Выдвижной цокольный ящик*	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
(в зависимости от типа прибора)	
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)	

## 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.

## Перед очисткой

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

### Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа


Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

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

### Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

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

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

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

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

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

### Внимание!

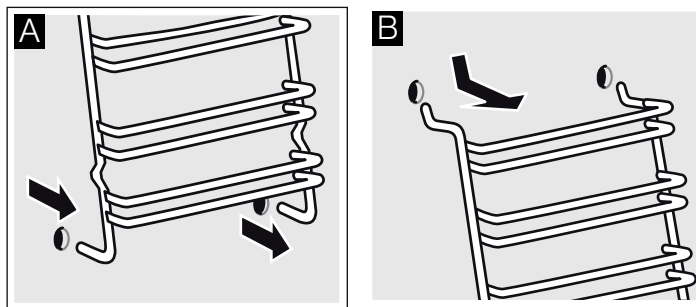
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите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

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

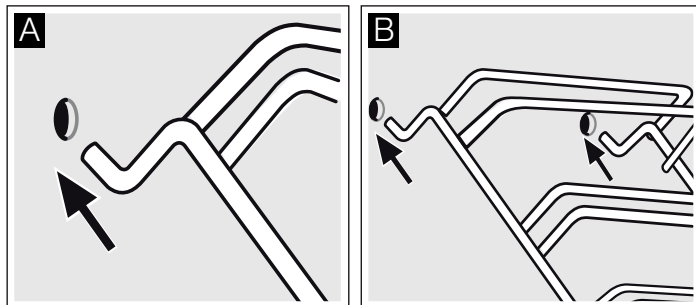
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



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

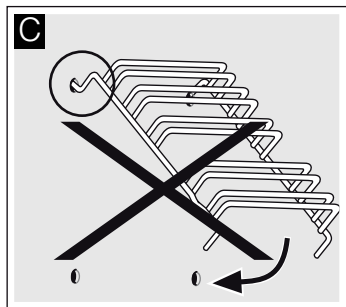
### Установка навесных элементов

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



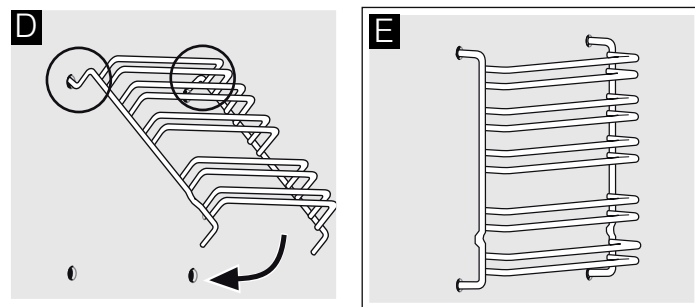
### ⚠ Неправильная установка!

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).

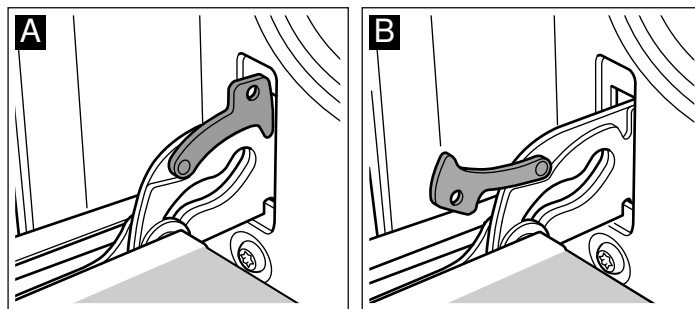
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

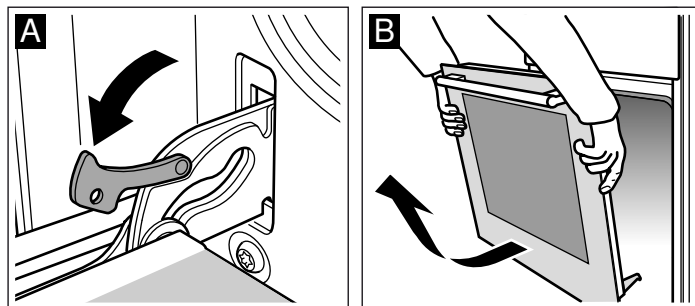


### ⚠ Опасность травмирования!

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

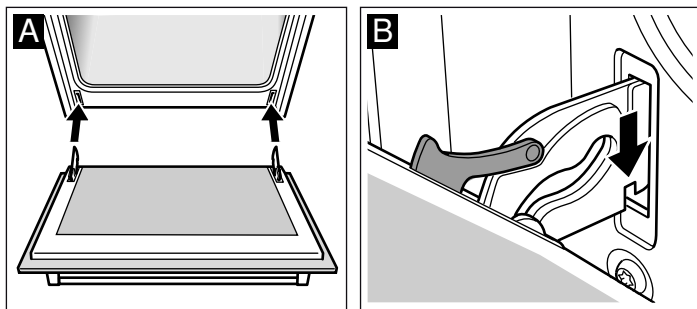
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



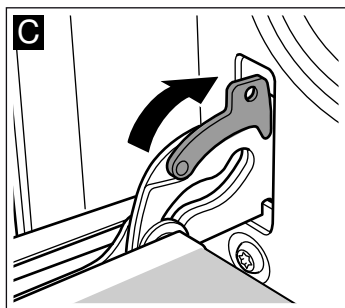
## Установка дверцы

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!**

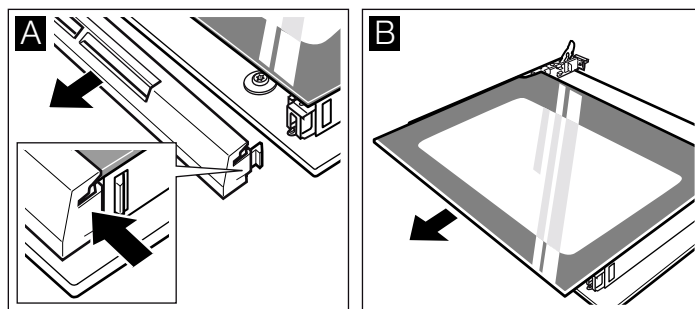
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## 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.
2. Снимите защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцами слева и справа. Вытяните защитную панель (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



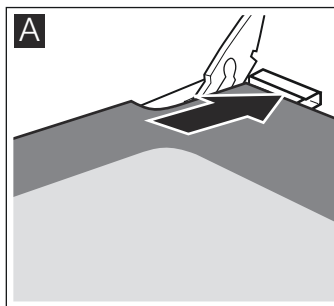
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

### Установка

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



2. Насадите защитную панель на дверцу духового шкафа и прижмите. Проследите, чтобы вырезы петель по бокам правильно зафиксировались.
3. Снова навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел Установка дверцы духового шкафа.

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

## Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

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

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

## Что делать при неисправности?

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

### Таблица неисправностей

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

### **⚠ Опасность удара током!**

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

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

### Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появляется сообщение об ошибке с символом **E**, нажмите на кнопку **⏻**. Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Решение/советы
<b>E011</b>	Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило.	По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок.

## 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.

### ⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

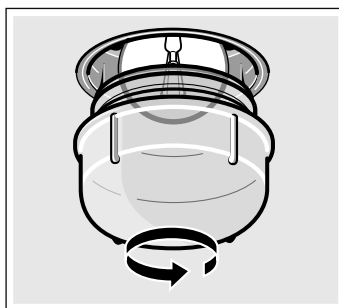
### Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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.

### 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

### Выпекание на одном уровне

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

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

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

### Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3

- Противень: уровень 1

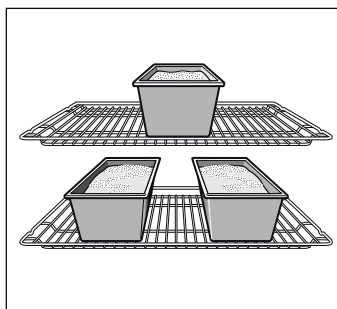
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

- Противень: уровень 5
- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

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

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



### Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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



## Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание

получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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















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

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2	☉	160-180	40-50
	3 прямоугольные формы	3+1	☉	140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2	☐	150-170	60-70
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	2	☐	150-170	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2	☐	160-180	50-60
Бисквит	Разъёмная форма	2	☐	160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1	☐	170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1	☐	170-190	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1	☐	220-240	35-45
Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)*	Разъёмная форма	1	☐	180-200	50-60
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Противень для пиццы	1	☐	250-270	10-15

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2	☐	170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1	☉	150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3	☐	160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1	☉	150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2	☐	210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2	☐	190-210	15-20
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	Универсальный противень	2	☐	180-200	55-65
Бёрек	Универсальный противень	2	☐	180-200	40-50
Пицца	Противень	2	☐	220-240	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1	☉	180-200	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3	☉	140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1	☉	130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1	☉	130-150	30-40

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

#### Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

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

#### Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту. Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.

Проверка степени пропекания сдобного пирога. За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.


Пирог опадает. В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог сверху слишком тёмный. Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой. Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

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. 1/2 см.

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

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

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

### Приготовление на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении 2/3 времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

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

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

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










### Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка	5		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Свинина</b>						
Жаркое без кожи (например шейка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Жаркое 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

#### Баранина

Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
-----------------------------------	--------	----------	---	--	---------	-----

#### Мясной фарш

Мясной рулет	из 500 г мяса	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.

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

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

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

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

#### Рыба

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

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

внутри брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60
Рыбные котлеты толщиной 3 см		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, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
<b>Запеканки</b>					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка, сырые продукты, макс. 4 см высотой	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	65-85
<b>Тост</b>					
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		160-170	10-15
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		160-170	15-20

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Изделия из картофеля глубокой заморозки</b>					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофелем	Универсальный противень	3		190-210	15-25
<b>Хлебобулочные изделия глубокой заморозки</b>					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
<b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25
<b>Полуфабрикаты, глубокой заморозки</b>					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		200-220	10-15
Куриные палочки и нагеты	Универсальный противень	3		190-210	10-20
<b>Штрудель, глубокой заморозки</b>					
Штрудель	Универсальный противень	3		190-210	30-40

## Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

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

### Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).

3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с закручивающейся 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 закручивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С 50 °С	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

## Размораживание

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

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

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

## Сушки

Режим «3D-горячий воздух»  прекрасно подходит для сушки.





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

## Консервирование

При консервировании банки и резиновые 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

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

## Контрольные блюда

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

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

### Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:

Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:

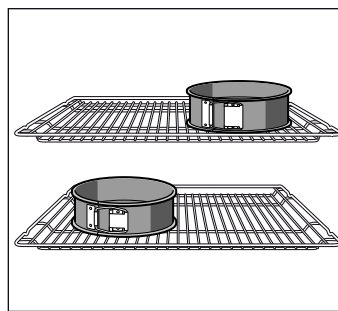
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:


Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:











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



Пироги в разъёмных формах из белой жести:



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

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

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

\* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.





Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1+3		170-190	70-100

\* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

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 Разогревать в течение 10 минут	Решётка	5		3	½-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

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

# Мазмұны

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар .....	34	Балалардан қорғау құлпы .....	47
Зақымдардың себептері .....	37	Негізгі параметрлерді өзгерту .....	47
Духовканың зақымдалуы .....	37	Күту және тазалау .....	48
Ашылмалы астыңғы жөшіктің зақымдалуы .....	38	Жуғыш заттар .....	48
<b>Газ және электр қосылымдарды орнату .....</b>	<b>38</b>	Жоғарғы шыны жабын .....	49
Газды қосу .....	38	Тазалау алдында .....	50
Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі .....	38	Аспалы элементтерді алу және тазалау .....	50
Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы		Духовка шкафының есігін алу және орнату .....	50
тұтқасының артына жылжыту .....	38	Есік әйнектерін шығару және орнату .....	51
Электр қосылым .....	38	Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары .....	51
Пешті көлденең орнату .....	38	<b>Ақаулық бар болса не істеу керек? .....</b>	<b>52</b>
Қабырғаға бекіту .....	39	Ақаулықтар кестесі .....	52
Құрылғыны орнату .....	39	Духовка шкафындағы шамды ауыстыру .....	52
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар .....	39	Шыны плафон .....	52
<b>Сіздің жаңа құрылғыңыз .....</b>	<b>39</b>	<b>Сервистік қызмет .....</b>	<b>52</b>
Жалпы .....	39	Өнім нөмірі және зауыттық нөмір .....	52
Әзірлеу беті .....	40	<b>Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы</b>	
Басқару панелі .....	40	<b>ұсыныстар .....</b>	<b>53</b>
Жұмыс камерасы .....	41	Духовкада қуатты үнемдеу .....	53
<b>Құралдарыңыз .....</b>	<b>41</b>	Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу .....	53
Құралдарды орналастыру .....	41	Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау .....	53
Арнайы жабдықтар .....	42	<b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік .....</b>	<b>53</b>
Сервистік қызмет - артикул .....	42	Пирогтар және пісірілген нан .....	53
<b>Бірінші рет пайдалану алдында .....</b>	<b>43</b>	Пісіру туралы кеңестер .....	55
Уақытты орнату .....	43	Ет, құс, балық .....	56
Духовка шкафын қыздыру .....	43	Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер .....	57
Құралдарды тазалау .....	43	Кемештер, гратендер, тосттар .....	58
<b>Әзірлеу бетін орнату .....</b>	<b>43</b>	Дайын өнімдер .....	58
Газ жанарығысының бастарын және қақпақтарын алдын ала		Арнайы тамақтар .....	59
тазалау .....	43	Еріту .....	59
Газ жанарғысын жандыру .....	43	Құрғату .....	59
Кесте - Пісіру .....	43	Консервілеу .....	59
<b>Қолайлы ыдыс .....</b>	<b>44</b>	<b>Азық-түліктегі акриламид .....</b>	<b>60</b>
Пайдалану туралы нұсқаулар .....	44	<b>Тамақты тексеру .....</b>	<b>61</b>
<b>Духовканы бағдарламалау .....</b>	<b>45</b>	Пісіру .....	61
Қызыту түрі мен температура .....	45	Грильде әзірлеу .....	61
Тез қызу жүйесі .....	45		
<b>Уақыт функцияларын орнату .....</b>	<b>45</b>		
Таймер .....	45		
Әзірлеу уақыты .....	46		
Аяқталу уақыты .....	46		
Уақыт .....	47		

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

## Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

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

Бұл нұсқаулар сәйкес елдің аббревиатурасы құрылғыда болса ғана қолданылады. Егер құрылғыда аббревиатура болмаса, құрылғыны елдің талаптарына сай қайта реттеу үшін қажет

ақпаратты қамтитын орнату нұсқаулығын қарау керек.

**Құрылғы санаты: 1 санаты**

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

Құрылғыны қосуды және басқа газ түріне қайта реттеуді тек лицензиясы бар техник орындауы керек. Құрылғыны реттеу (электр желісіне және газ құбырына қосу)

пайдалану және орнату нұсқаулықтарына сай орындалуы керек. Дұрыс емес қосу және дұрыс емес реттеулер ауыр жарақаттарға және зақымдарға әкелуі мүмкін. Құрылғы өндірушісі мұндай нұқсанға жауапты болмайды. Құрылғы кепілдігінің күші жойылады.

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

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

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

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

Өрқашан 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. Өрқашан 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 тимеңіз. 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.

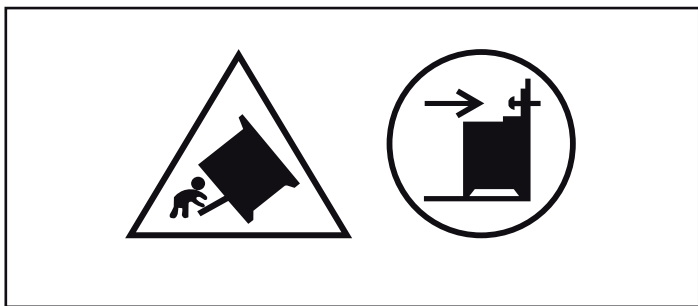
### **Жарақат алу қаупі бар!**

- 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.

## Өрт қаупі бар!

- Тамақтың, майдың және ет сөлінің бос қалдықтары өзіндік тазалау кезінде тұтануы мүмкін. Өр өзіндік тазалау алдында үлкен кірлерді жұмыс камерасынан және құралдардан кетіріңіз.
- Өзіндік тазалау кезінде құрылғының сырты қатты қызады. Есік тұтқасына тұтанғыш заттарды, мысалы, асхана сүлгілерін, ілмеңіз. Құрылғының алдыңғы тақтасын босатыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

## Күйік алу қаупі бар!

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

## Зақымдардың себептері

### Әзірлеу беті

#### Назар аударыңыз!

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

### Духовканың зақымдалуы

#### Назар аударыңыз!

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

температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.

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

### Куәліктендірілген 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 ендіру шарттарына сай қосу керек. Құрылғыны түтін шығаратын тесікке қоспаңыз. Бүкіл желдету талаптарын сақтау керек.
- Газды қосуды бекітілген, яғни, қозғалмайтын қосылым (газ құбыры) немесе қорғағыш шланг арқылы орындау керек.
- Қорғағыш шланг пайдаланылса, міндетті түрде оның қысылып қалмауын немесе қысылмауын қадағалаңыз. Шланг құрылғының ыстық беттеріне тимеуі керек.
- Газ желісін (газ құбыры немесе қорғау шлангысы) құрылғының сол жағынан да, оң жағынан да қосуға болады. Қосу жабу құрылғысы арқылы оңай қол жетімді болуы керек.

### Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Құрылғы қысымының номиналды мәндері мыналарды құрайды;

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

### Егер бөлу желісіндегі газ қысымы!

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

### 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

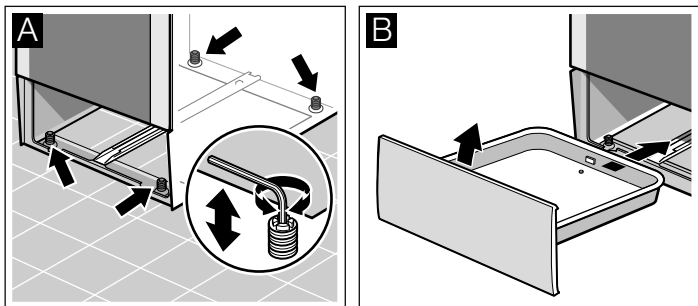
#### Назар аударыңыз!

- 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 қорғалғыш жерге қосу нұсқауларға сай болмаса, ток соғу қаупінен қорғауға кепілдік берілмейді.
- Құрылғыны қосу үшін кабельдің H 05 W-F түрін немесе басқа кабельді пайдалану керек.

### Пешті көлденең орнату

Пешті тікелей еденге орнатыңыз.

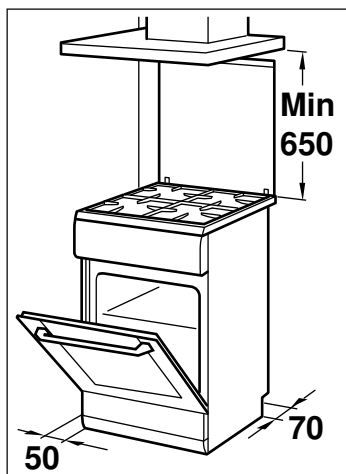
1. Ашылмалы астыңғы жәшікті алыңыз және жоғары көтеріңіз. Цокольда алдыңғы және артқы реттелетін табандар бар.
2. Қажет болса табандардың биіктігін немесе тереңдігін плита көлденең тұрғанша (А суреті) алты қырлы кілтпен реттеңіз.
3. Ашылмалы астыңғы жәшікті қайта салыңыз (В суреті).



## Қабырғаға бекіту

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

## Құрылғыны орнату



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

## Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

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

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

## Егер түпнұсқалық орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораңыз.

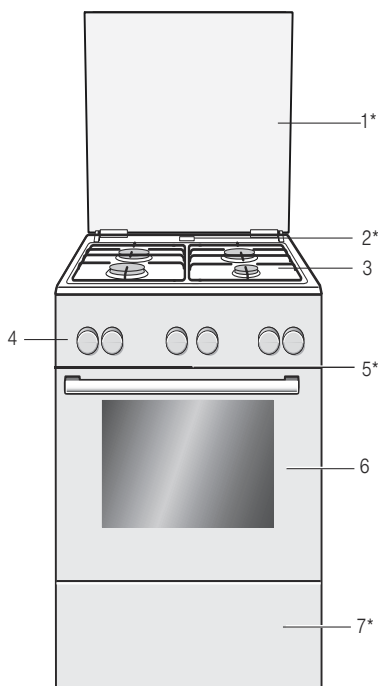
Құрылғыны тік күйде тасымалдаңыз. Құрылғы есігінің тұтқасын немесе артқы тақталарды ұстамаңыз, өйткені олар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыға ауыр заттарды қоймаңыз.

## Сіздің жаңа құрылғыңыз

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

## Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



## Түсіндірме

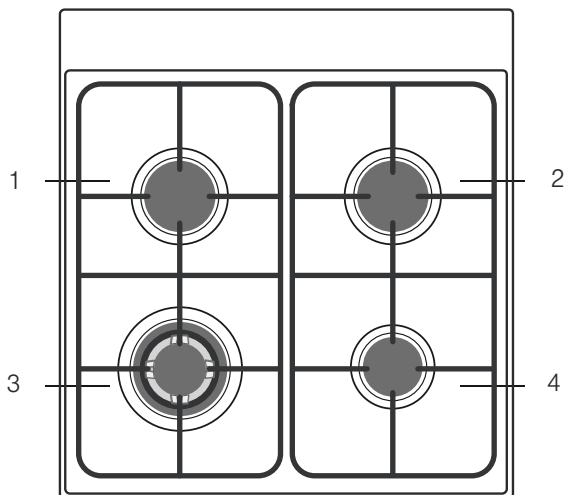
1*	Қорғауыш тақта**
2*	Бу шығысы
3	Пісіру панелі**
4	Басқару панелі**
5*	Салқын ауа желдеткіші
6	Пеш есігі**
7*	Астынғы жылжымалы жәшік**

\* Опциялық (кейбір құрылғыларда қолжетімді)

\*\* Құрылғының түріне байланысты бөлшектерде ауытқулар болуы мүмкін.

## Әзірлеу беті

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



### Түсініктемелер

1	Стандартты жанарғы
2	Стандартты жанарғы
3	Wok жанарғысы
4	Үнемді жанарғы

## Басқару панелі

Құрылғы түріне байланысты бөлшектер басқа болуы мүмкін.

### Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.

Күйі	Пайдалану
○ Нөл күйі	Пеш өшірулі.
☼ 3К ыстық ауа*	Бәліштер мен нан-тоқаш өнімдері. Үш деңгейде пісіру мүмкін. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор ыстықты пеште бір қалыпта таратады.
☐ Жоғарғы/төменгі қызыту*	Бәліш, көмеш және бұзау еті мен жабайы хайуан етінен майсыз құырдақ бөлектері бір деңгейде. Қызыту бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
🍕 Пицца басқышы	Тоғазытылған азықтарды алдымен қыздырмай жылдам әзірлеу үшін, мысалы пицца, фри немесе қабат-қабат қамыр печеньесі. Ыстық төменнен және пештің артқы қабырғасындағы вентиляторден келеді.
🍷 Айналатын ауамен грильде пісіру	Ет, тауық және балықты құйру. Гриль қыздырғыш элементі мен вентилятор аусып қосылып өшеді. Вентилятор гриль ыстығын тамақтарға бір қалыпта таратады.
☐ Гриль, үлкен аймақ	Стейк, сосиска, тост және балыты грильде пісіру. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
☐ Гриль, кіші аймақ	Стейк, сосиска, тост және балықтың кіші көлемдерін грильде пісіру. Гриль қыздырғыш элементінің орта бөлігі қызиды.
☐ Төменгі қызыту	Суалдыру, пісіру және қыздырып пісіру. Ыстықтық төменнен келеді.
☼ Еріту	Мысал ет, тауық, нан және бәліштерді еріту. Вентилятор ыстықты тамақтарға бір қалыпта таратады.
🔥 Жарық	Пеш шамын жағыңыз.

\* Энергия-тиімділік сыныпы EN60350 бойынша анықталған қыздыру түрі.

Қыздыру түрі орнатылса пеш шамы температура жанады.

### Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

Күй	Функция
● Нөл күйі	Духовка ыстық емес.
50-270	Температуралар ауқымы
1, 2, 3	Гриль режимі

Температура деректері, °C.

Гриль режимі үшін гриль деңгейлері, шағын ☐ және үлкен ☐ бет.

1-деңгей = әлсіз  
2-деңгей = орташа  
3-деңгей = күшті

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



## Пернелер мен көрсеткіштер

Пернелер арқылы әртүрлі қоспа қызметін орнату. Көрсеткіш бетінде орнатылған мәнді оқи аласыз.

Түймешік	Пайдалану
»»» Тез қызу жүйесі	Пешті өте жылдам қызыту.
⌚ Уақыттық функциялар	Оятқыш ⏰, Ұзақтық ⏸, Аяқтау уақыты ⏹ мен сағаттық уақытты ⌚ таңдау.
↔ Балалардан сақтау жүйесі	Пеш функцияларын бұғаттау және босату.
- Минус	Орнату мәнін төмендету.
+ Плюс	Орнату мәнін көтеру.

Қайсы уақыттық функция алдында тұрғанын тиісті таңба алдындағы жақшаларында [ ] көру мүмкін. Ерекшелік: ⌚ таңбасы сағаттық уақыт алдында тек өзгерткенде жанады.

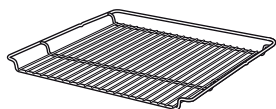
## Түймелер

Кейбір түймелердің астында сенсорлар орналасқан. Оларды тым қатты баспаңыз. Жай сәйкес таңбаға тиіңіз.

## Құралдарыңыз

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

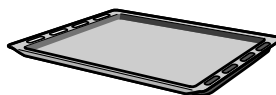
Кейбір тамақтар бұрынғыдан да жақсырақ болуы немесе духовка шкафымен жұмыс бұрынғыдан да ыңғайлырақ болуы үшін көптеген арнайы құралдар бар.



### 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.

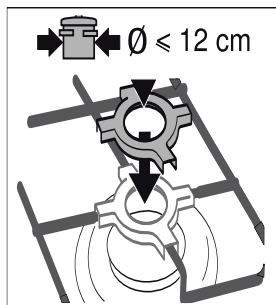
Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.



### Әмбебап таба

Шырынды бөліш, 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.



### 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.

## Жұмыс камерасы

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

## Пеш шамы

Жұмыс істеу кезінде пеш шамы пісіру камерасында жанады. Функция реттегішіндегі күйімен пеш өшік болса да шамды жандыру мүмкін.

## Салқындату желдеткіші

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

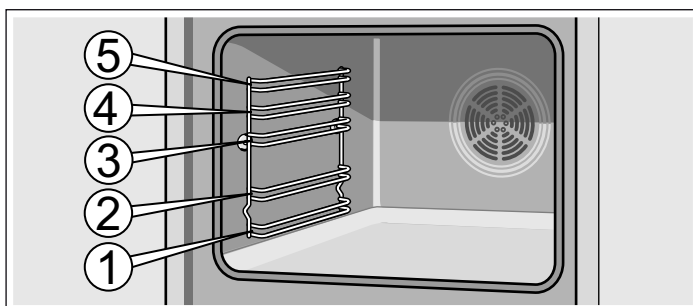
Жұмыстан кейін қыздыру камерасы тезірек салқындауы үшін желдеткіш белгілі бір уақыт бойы жұмыс істейді.

## Назар аударыңыз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

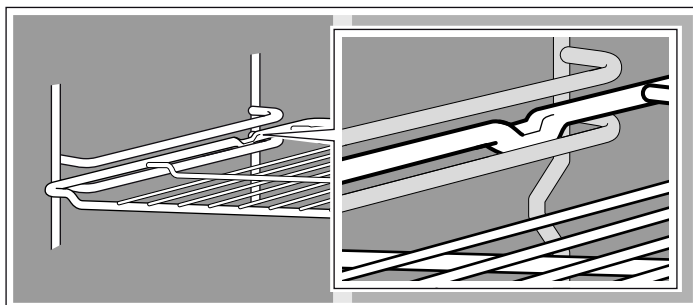
## Құралдарды орналастыру

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



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

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



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

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

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

## Арнайы жабдықтар

Арнайы жабдықтарды сервистік қызмет немесе маманданған дүкенде сатып алу мүмкін. Біздің кітапшаларымызда немесе интернетте түрлі пегіңізге сәйкес өнімдерді табу мүмкін. Арнайы жабдықтардың қол жетімділігі немесе тапсырыс беру мүмкіндігі

елге баланысты. Ол туралы ақпаратты сату құжаттарында табу мүмкін.

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

Арнайы жабдықтар	HEZ нөмірі	Функция
Пицца табасы	HEZ317000	Ол пицца, тоңазытылған тамақтар және дөңгелек торттарға арналған. Пицца табасын әмбебап таба орнына пайдалану мүмкін. Табаны тор үстінен жылжытып кестедегі деректерді орындаңыз.
Салынатын тор	HEZ324000	Құюу 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 кисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар эмальдалған пісіру табасы	HEZ331011	Бөліштер мен печенье пісіру табасында оңай тарату мүмкін. Пісіру табасын пеш есігіне кисайтып пешке жылжытыңыз.
Әмбебап таба	HEZ332003	Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Сондай-ақ тор астында май мен ет суын ұстау үшін пайдалану да мүмкін. Әмбебап табаны пеш есігіне кисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар әмбебап таба	HEZ332011	Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар әмбебап табада дұрыс таратылады. Әмбебап табаны пеш есігіне кисайтып 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, бөліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.
Әйнекті таба	HEZ915001	Әйнекті таба демделетін тамақтар және көмештерге арналған. Арнайы бағдарламалар және құюу автоматикасына сәйкес.

## Сервистік қызмет - артикул

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


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

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

# Бірінші рет пайдалану алдында

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

## Уақытты орнату

Духовка қосылғаннан кейін дисплейде жыпылықтайтын  таңбасы және төрт нөл көрсетіледі. Уақытты орнатыңыз.


1.  түймесін басыңыз.

Дисплей **12:00** уақытын көрсетеді.

2. Уақытты **+** немесе **-** түймелерінің көмегімен орнатыңыз.


Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

## Духовка шкафын қыздыру

Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін бос духовка шкафын қыздырыңыз. Бұл жағдайда шкафты Жоғарғы/төменгі ыстық  режимінде қыздырыңыз.

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

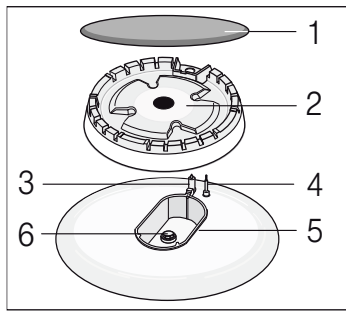
Әзірлеу бетіңіз төрт газ жанарғысымен жабдықталған. Мұнда газ жанарғысын жандыру және жалынның биіктігін орнату жолы туралы оқи аласыз.

## 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.

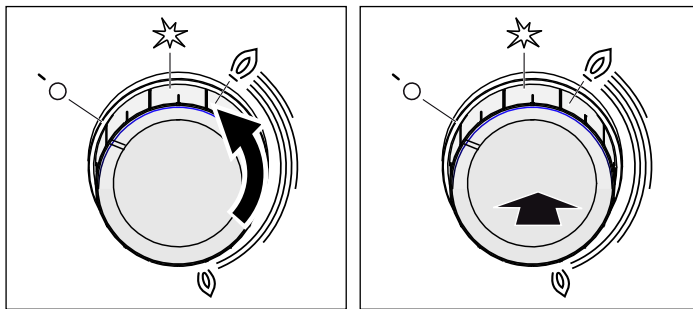
Форсунка (6) құрғақ және таза болуы керек. Жанарғы қақпағын жалын бөлгіште әрқашан тегіс орнату керек.








## 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 қорғаушы белсендіріледі. Газ алауы өшсе от алу қорғаушы 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 кастрөлді таңдаңыз. Кастрөл 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*	Картоп 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 кәстрөлді пайдалансаңыз, су қайнағанда алауды дереу кішірейтіңіз.

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

## Қолайлы ыдыс

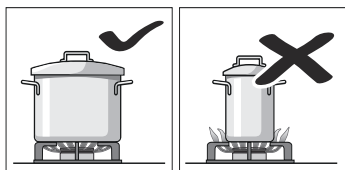
Жанарғы/электр конфорка**	Кәстрөлдің ең аз диаметрі	Кәстрөлдің ең үлкен диаметрі
Электр конфорка*	14,5 см	14,5 см
Вок жанарғысы** 3,6 кВт	24 см	28 см
Қатты жанатын жанарғы 3 кВт	24 см	28 см
Стандартты жанарғы 1,7 кВт	18 см	24 см
Үнемді жанарғы 1 кВт	12 см	18 см

\* Опция (электр конфорка бар үлгілер үшін)

\* Опция (Вок жанарғысы бар үлгілер үшін)

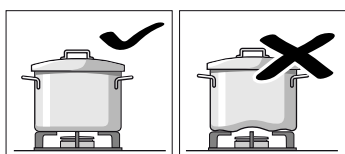
## Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



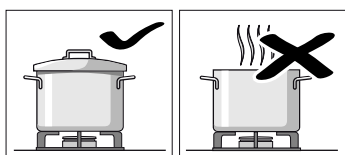
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

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

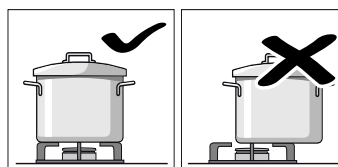


Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін.

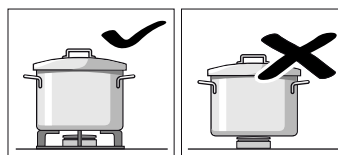
Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



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

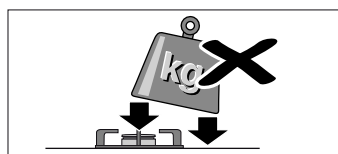


Өрқашан ыдысты жанарғының ортасына орнатыңыз, әйтпесе ол аударылуы мүмкін.



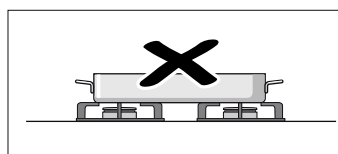
Кәстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз.

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

# Духовканы бағдарламалау

Духовканы бағдарламалаудың әр түрлі жолдары бар. Қыздыру түрін, температураны немесе гриль қуатын бағдарламалау. Духовкада әр тамақ үшін әзірлеу уақытын (ұзақтық) және аяқталу уақытын бағдарламалауға болады. Қосымша ақпарат алу үшін Уақыт функцияларын орнату тарауын қараңыз.

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

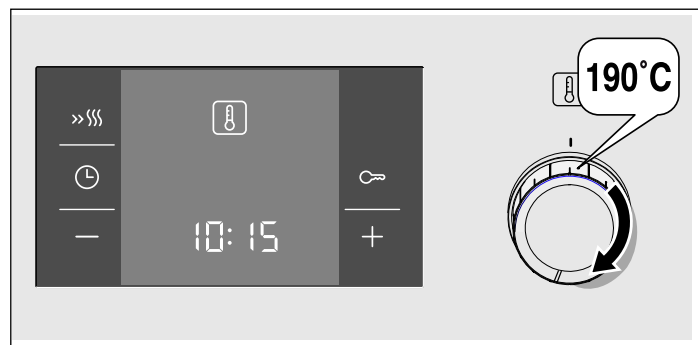
## Қызыту түрі мен температура

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 ыызиды.

## Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

## Реттеулерді өзгерту

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

## Тез қызу жүйесі

Тез қызу жүйесі арқылы Сіздің пешіңіздегі орнатылған температура ерекше тез қызады.

100 °C жоғары температуралар үшін жылдам қыздыруды пайдаланыңыз. Төмендегі қыздыру түрлері сәйкес келеді:

- 3K ыстық ауа 
- Жоғарғы/төменгі қыздыру 

Бір қалыпты пісіру нитижесіне жету үшін тамақтарды жылдам қыздыру аяқталғаннан соң ғана пісіру камерасына салыңыз.

1. Керекті қыздыру түрімен температураны таңдау.
2. >>>> түймесін қысқа басу.

Индикатор панелінде >>>> белгісі жанады. Пеш қыза бастайды.


## Тез қыздырудың соңы

Дыбыстық сигнал естіледі. Дисплей тақтасынан >>>> таңбасы өшеді. Тамақты духовкаға салыңыз.

## Тез қыздыруды болдырмау


>>>> түймесін басыңыз. Дисплей тақтасынан >>>> таңбасы кетеді.


# Уақыт функцияларын орнату

Бұл духовканың әр түрлі уақыт функциялары бар.  сенсоры мәзiрдi белсeндiредi және әр түрлі функциялар арасында жылжытады. Параметрлерді бағдарламалап жатқанда уақыт таңбалары жанып тұрады. Тiк жақша [ ] таңдалған уақыт функциясын көрсетедi. Уақыт таңбасы тiк жақша [ ] iшiнде орналасқан болса, бар бағдарламаланған уақыт функциясын тiкелей + немесе - сенсорларының көмегiмен өзгертуге болады.

## Таймер

Таймер духовкаға тәуелсiз жұмыс iстейдi. Таймердiң өзiнiң дыбыстық сигналы бар. Оны уақыттың таймер үшiн немесе автоматты духовканы өшiру аяқталуы (өзiрлеу уақыты) үшiн орнатылғанын ажырату үшiн пайдалануға болады.

1.  түймесiн бiр рет басыңыз.


Дисплей тақтасында уақыт таңбалары жанады,  жанында тiк жақша болады.

2. Таймердi + немесе - түймесiн пайдаланып орнатыңыз.

- + түймесi үшiн ұсынылатын мән = 10 минут.
- түймесi үшiн ұсынылатын мән = 5 минут.

Бағдарламаланған уақыт бiрнеше секундтан кейiн көрсетiледi. Таймер үшiн орнатылған уақыттың керi санағы басталады. Дисплей тақтасында [ ] таңбасы жанады және таймердiң орындалу барысы көрсетiледi. Басқа уақыт таңбалары өшедi.

## Таймер үшiн орнатылған уақыт өтiп кеттi

Дыбыстық сигнал естiледi. Дисплей тақтасы 00:00 көрсетедi. Таймердi  түймесiн пайдаланып өшiрiңiз.

## Таймердегi уақытты өзгерту.






Таймер үшiн орнатылған уақытты + немесе - түймелерiн пайдаланып өзгертiңiз. Жаңа уақыт бiрнеше секундтан кейiн көрсетiледi.

## Таймердi болдырмау

Таймердi 00:00 дегенге - түймесiнiң көмегiмен ысыру. Жаңа уақыт бiрнеше секундтан кейiн көрсетiледi. Таймер өшедi.

## Уақыт параметрлерін көру


Егер бірнеше уақыт функциясы бағдарламаланған болса, дисплей тақтасында сәйкес таңбалар жанады. Алдыңғы фондағы уақыт функциясының таңбасы жақшада болады.



Таймерді , әзірлеу уақытын , аяқталу уақытын  немесе нақты уақытты  көру үшін  сенсорын қажет таңба жақшаға алынғанша қайта-қайта басыңыз. Сәйкес мән дисплей тақтасында бірнеше секунд бойы көрсетіледі.

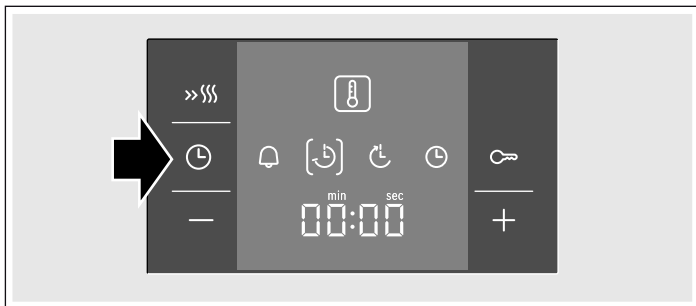
## Әзірлеу уақыты



Духовка әр тамақ түрі үшін әзірлеу уақытын орнатуға мүмкіндік береді. Духовка әзірлеу уақыты аяқталғанда автоматты түрде қосылады. Бұл духовканы өшіру үшін басқа тапсырмаларды үзуді немесе қателесіп әзірлеу уақытын асырып алуды болдырмайды.

Суреттегі мысал: әзірлеу уақыты: 45 минут.

1. Функцияны басқару тұтқасын пайдаланып қыздыру түрін таңдаңыз.
2. Температураны басқару тұтқасының көмегімен температураны немесе гриль қуатының деңгейін таңдаңыз.
3.  түймесін екі рет басыңыз.

Дисплей тақтасы  индикаторын көрсетеді. Уақыт таңбалары жанады,  жанында жақшалар болады.




4. Әзірлеу уақытын  немесе  түймелерінің көмегімен орнатыңыз.






 түймесі үшін ұсынылатын мән = 30 минут.

 түймесі үшін ұсынылатын мән = 10 минут.






Духовка бірнеше секундтан кейін қосылады. Дисплей тақтасында өткен уақыт көрсетіледі және  таңбасы көрсетіледі. Басқа уақыт таңбалары өшеді.



## Әзірлеу уақыты аяқталды


Дыбыстық сигнал естіледі. Духовка қыздыруды тоқтатады. Дисплей тақтасы  индикаторын көрсетеді.  түймесін басыңыз.  немесе  түймелерінің көмегімен жаңа әзірлеу уақытын бағдарламалаңыз. Я болмаса  түймесін екі рет басыңыз және функцияны басқару тұтқасын нөл параметріне бұрыңыз. Духовка өшірулі.

## Әзірлеу уақытын өзгерту

Әзірлеу уақытын  немесе  түймелерінің көмегімен өзгертіңіз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Егер таймер бағдарламаланған болса, алдымен  түймесін басыңыз.






## Әзірлеу уақытын

Әзірлеу уақытын  деп ысыру  түймесінің көмегімен ысыру. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Уақыт

болдырылмады. Егер таймер бағдарламаланған болса, алдымен  түймесін басыңыз.

## Уақыт параметрлерін көру

Егер бірнеше уақыт функциясы бағдарламаланған болса, дисплей тақтасында сәйкес таңбалар жанады. Алдыңғы фондағы уақыт функциясының таңбасы жақшада болады.






Таймерді , әзірлеу уақытын , аяқталу уақытын  немесе нақты уақытты  көру үшін  сенсорын қажет таңба жақшаға алынғанша қайта-қайта басыңыз. Сәйкес мән дисплей тақтасында бірнеше секунд бойы көрсетіледі.

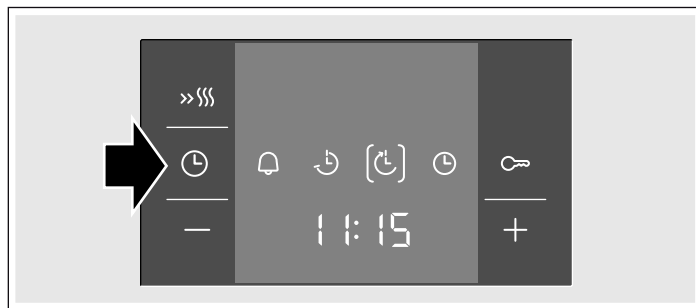
## Аяқталу уақыты



Духовка тамақ дайын болуы керек уақытты орнатуға мүмкіндік береді. Духовка автоматты түрде қосылды және орнатылған уақытта өшеді. Мысалы, тамақты духовкаға таңертең қойып, духовканы ол түсте дайын болатындай реттеуге болады.

Духовкада тым ұзақ болса тамақ бүлінбейтініне көз жеткізіңіз.






Суреттегі мысал: Қазіргі уақыт — 10:30, АМ, әзірлеу уақыты — 45минут, духовка 12:30 уақытында өшуі керек.

1. Функцияны басқару тұтқасын орнатыңыз.
2. Температураны басқару тұтқасын орнатыңыз.
3.  түймесін екі рет басыңыз.
4. Әзірлеу уақытын  немесе  түймелерінің көмегімен орнатыңыз.
5.  түймесін басыңыз.  
 жанында жақшалар көрсетіледі. Тамақ дайын болатын уақыт көрсетіледі.








6. Аяқталу уақытын  немесе  түймелерін пайдаланып кідіртуге болады.



Духовка бағдарламаланған уақытта бірнеше секундтан кейін көрсетеді және күту режиміне орнатылады. Тамақ дайын болатын уақыт көрсетіледі және аяқталу уақытының  таңбасы жақшада көрсетіледі.  және  таңбалары өшеді. Духовка қосылғанда, әзірлеу уақытының орындалу барысы көрсетіледі және  таңбасы жақшада пайда болады.  таңбасы өшеді.

## Әзірлеу уақыты аяқталды

Дыбыстық сигнал естіледі. Духовка қыздыруды тоқтатады. Дисплей тақтасы  индикаторын көрсетеді.  түймесін басыңыз.  немесе  түймелерінің көмегімен жаңа әзірлеу уақытын бағдарламалаңыз. Я болмаса  түймесін екі рет басыңыз және функцияны басқару тұтқасын нөл параметріне бұрыңыз. Духовка өшірулі.

## Аяқталу уақытын өзгерту

Аяқталу уақытын **+** немесе **-** түймелерін пайдаланып өзгертіңіз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Егер таймер бағдарламаланған болса, алдымен **⏸** түймесін екі рет басыңыз. Өзірлеу уақытының кері санағы басталып қойылған болса, аяқталу уақытын өзгертіңіз. Соңғы нәтиже бірдей болмауы мүмкін.

## Аяқталу уақытын болдырмау

— түймесін басу арқылы аяқталу уақытын ағымдағы уақытқа ысырыңыз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Духовка қосылады. Егер таймер бағдарламаланған болса, алдымен **⏸** түймесін екі рет басыңыз.

## Уақыт параметрлерін көру

Егер бірнеше уақыт функциясы бағдарламаланған болса, дисплей тақтасында сәйкес таңбалар жанады. Алдыңғы фондағы уақыт функциясының таңбасы жақшада болады.

Таймерді **⏸**, өзірлеу уақытын **⏸**, аяқталу уақытын **⏸** немесе нақты уақытты **⏸** көру үшін **⏸** сенсорын қажет таңба жақшаға алынғанша қайта-қайта басыңыз. Сәйкес мән дисплей тақтасында бірнеше секунд бойы көрсетіледі.

## Уақыт

Духовка қосылғанда немесе қуат үзілгеннен кейін дисплей тақтасында жыпылықтайтын **⏸** таңбасы және төрт нөл көрсетіледі. Уақытты орнатыңыз.

1. **⏸** түймесін басыңыз.

Дисплей тақтасы **12:00** уақытын көрсетеді.

2. Уақытты **+** немесе **-** түймелерінің көмегімен орнатыңыз.

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

## Уақытты өзгерту

Басқа уақыт функциясын бағдарламалау мүмкін емес.

1. **⏸** түймесін төрт рет басыңыз.

Дисплей тақтасында уақыт таңбалары жанады, **⏸** жанында жақша болады.

2. Уақытты **+** немесе **-** түймелерінің көмегімен реттеңіз.

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

## Сағат индикациясын өшіру

Сағат индикациясын өшіруге болады. Бұл туралы Негізгі реттеулерді өзгерту тараудан қараңыз.

# Балалардан қорғау құлпы

Духовкада кездейсоқ қосылуын болдырмауға арналған балалардан қорғау құлпы бар.

Пеш ешбір реттеуге әсер етпейді. Балалардан қорғау құлпы қосылу кезде таймер мен уақытты бағдарламалауға болады.

Қыздыру түрі және температура немесе гриль деңгейі бағдарламаланған болса, балалардан қорғау құлпы қыздыруды өшіреді.

## Балалардан қорғау құлпын белсендіру

Өзірлеу уақыты немесе аяқталу уақыты өлі орнатылмаған болуы керек.

**⏸** түймесін шамамен төрт секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасы **⏸** таңбасын көрсетеді. Балалардан қорғау құлпы енді белсендіріледі.

## Балалардан қорғау құлпын өшіру

**⏸** түймесін шамамен төрт секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасындағы **⏸** таңбасы өшеді. Балалардан қорғау құлпы енді өшіріледі.

# Негізгі параметрлерді өзгерту

Бұл духовканың әр түрлі негізгі параметрлері бар. Параметрлерді пайдаланушының қажеттіліктеріне сай бейімдеуге болады.

Негізгі параметрлер	Таңдау 1	Таңдау 2	Таңдау 3
<b>⏸</b> / Уақыт индикаторы	әрқашан*	тек түйме көмегімен <b>⏸</b>	-
<b>⏸</b> Өзірлеу уақыты немесе таймерде орнатылған уақыт өткеннен кейінгі сигналдың ұзақтығы	шамамен 10 секунд	шамамен 2 минут*	шамамен 5 минут
<b>⏸</b> 3 Параметр қолданылуға дейінгі уақыт	шамамен 2 секунд	шамамен 5 секунд*	шамамен 10 секунд

\* Әдепкі параметр

Басқа уақыт функциясын бағдарламалау мүмкін емес.

1. **⏸** түймесін шамамен 4 секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасы уақыт үшін ағымдағы негізгі параметрді көрсетеді, мысалы, **1** таңдауы үшін **⏸ 1**.

2. Негізгі параметрді **+** немесе **-** түймелерін пайдаланып орнатыңыз.

3. **⏸** түймесінің көмегімен растаңыз.

Дисплей тақтасы келесі негізгі параметрді көрсетеді.

**⏸** түймесін пайдаланып деңгейлерді таңдаңыз және **+** немесе **-** түймелерін пайдаланып параметрді орнатыңыз.

4. **⏸** түймесін шамамен 4 секунд бойы басыңыз.

Барлық негізгі параметрлер қолданылады.

Негізгі параметрлерді кез келген уақытта қайтадан 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.

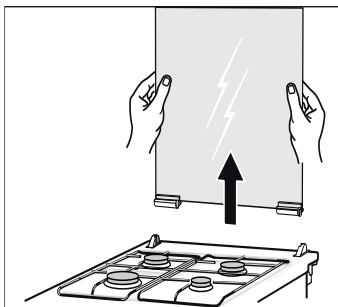
\* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді, құрылғы түріне байланысты.)

## 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.

## Тазалау алдында

Құралдарды және ыдысты жұмыс камерасынан шығарыңыз.

### Пісу камерасының астын, төбесін және қабырғаларын тазалаңыз


Тазалау шүберегін және ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке ерітіндісін пайдаланыңыз.

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

### Пісу камерасындағы өзі тазаланатын беттерді тазалау

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

Егер көп пайдаланудан соң кірлер көрінсе төмендегілерді орындаңыз:

1. Пісу камерасының астын, төбесін және қабырғаларын әбден тазалаңыз.
2. 3D-ыстық ауаны  орнатыңыз
3. Бос және жабық пешті шам. 2 сағат ішінде максималды температурада қыздырыңыз.

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

Қаптаманың аздап реңін өзгергені өзін тазалауға әсер етпейді.

### Назар аударыңыз!

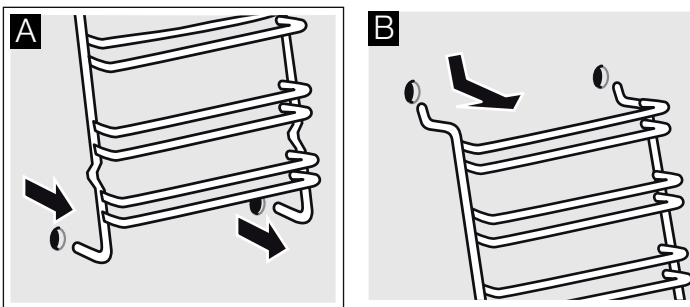
- Ешқашан ысқылайтын тазалау құралын пайдаланбаңыз. Ол биік уақ тесікті қаптаманы тырнайды немесе бұзады.
- Пеш тазалау құралымен ешқашан керамикалық қабатты өңдемеңіз. Егер кездейсоқ пеш тазалау құралы оғаг тисе, оны бірден губка және жетерлі сумен алып тастаңыз.

## Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

### Рамаларды алып қою

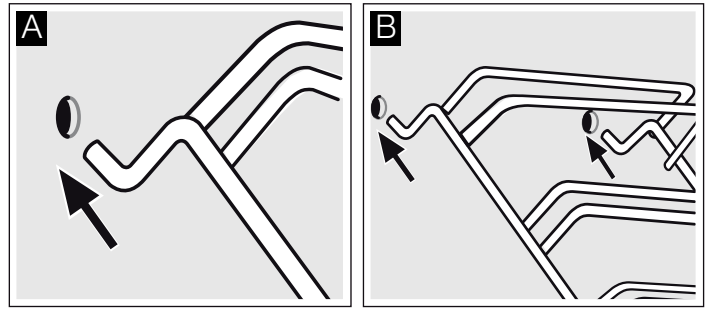
1. Раманы астынан шығарып аз алға тартыңыз. Раманың төменгі жағынан ұзартқыш таяқтарын бекіту ойықтарынан шығарыңыз (А суреті).
2. Сосын раманы жоғарыға жинап абайлап шығарыңыз (В суреті).



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

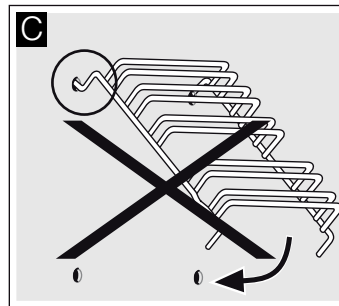
## Раманы асу

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



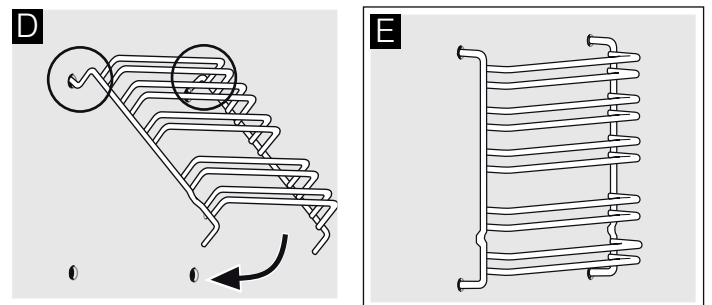
### ⚠ Дұрыс емес орнату!

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).

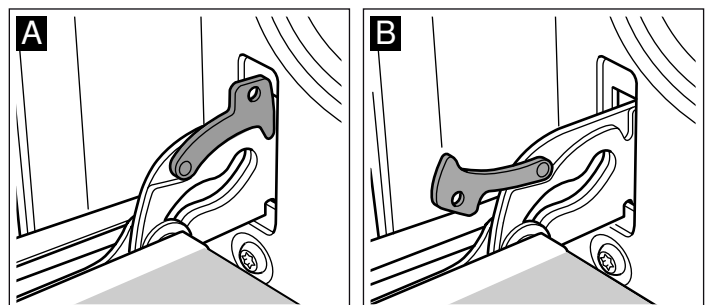
Дұрыс орнатылған рамалар жағдайында екі салу биіктігінің аралығы үлкенірек болады.



## Духовка шкафының есігін алу және орнату

Тазалау және демонтаждау үшін духовка шкафының есігін алуға болады.

Есіктің әр топсасы бұғаттау иінірегімен жабдықталған. Бұғаттау иініректері орнатулы кезде (А суреті), духовка шкафының есігі бұғаттаулы болады. Оны алу мүмкін емес. Бұғаттау иініректерін қайырса (В суреті), топсалар бұғатталады. Есікті жабу мүмкін емес болады.

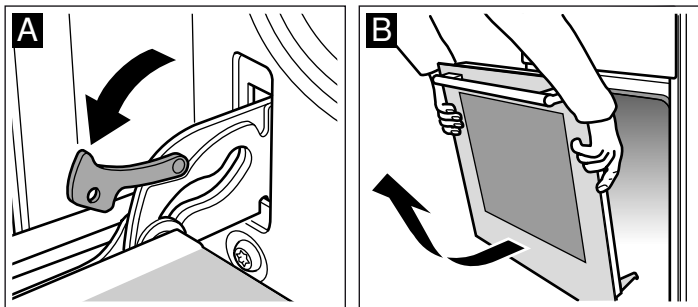


### **⚠ Жарақат алу қаупі бар!**

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

#### **Есікті алу**

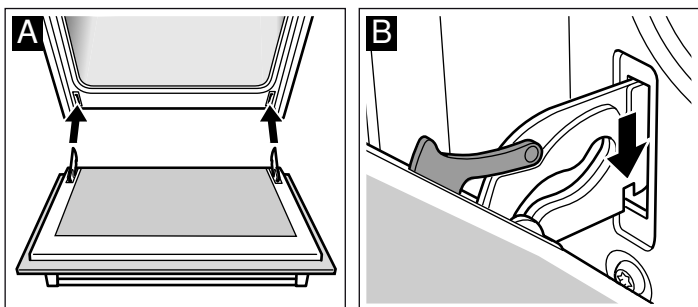
1. Духовка шкафының есігін толығымен алыңыз.
2. Оң жақтағы және сол жақтағы бұғаттау иіктірекерінің екеуін де қайырыңыз (А суреті).
3. Духовка шкафының есігін соңына дейін жабыңыз. Оны екі қолмен сол жақтан және оң жақтан ұстаңыз. Тағы біраз жауып, есікті шығарыңыз (В суреті).



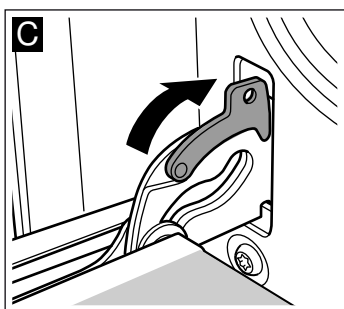
#### **Есікті орнату**

Есікті алуға кері ретпен орнатыңыз.

1. Духовка шкафының есігін топсалардың екеуі де тесіктерге тура қарама-қарсы орналасатындай орнатыңыз (А суреті).
2. Топсадағы саңылауды екі жағынан бекіту керек (В суреті).



3. Бұғаттау иіктірекерінің екеуін де жабыңыз (С суреті). Духовка шкафының есігін жабыңыз.



### **⚠ Жарақат алу қаупі бар!**

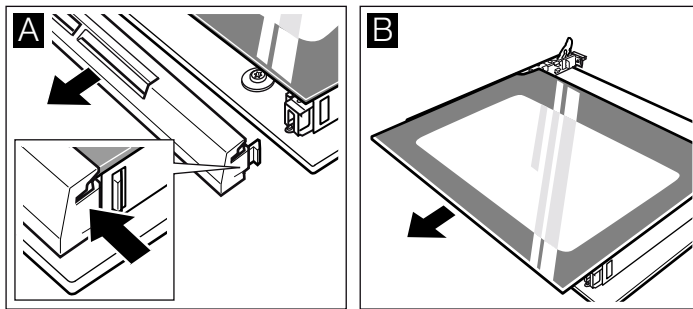
Духовка шкафының есігі түсіп қалса немесе топса сыналанып қалса, топсаға тиімеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

#### **Есік әйнектерін шығару және орнату**

Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

##### **Ажырату**

1. Пеш есігін шешу. Ол үшін төмендегі бөлімді қараңыз Пеш есігін шешу. Пеш есігін тұтқасымен төменге шүберекке қойыңыз.
2. Пеш есігінің жоғарысындағы қаптаманы алып қойыңыз. Ол үшін бармақтармен солға және оңға басыңыз. Қаптаманы шығарыңыз (А суреті).
3. Жоғарыдағы әйнекті көтеріп шығарыңыз (В суреті).



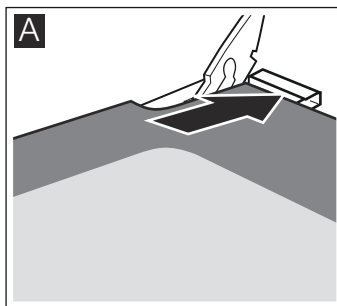
Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

### **⚠ Жарақат алу қаупі бар!**

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

#### **Орнату**

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



2. Пеш есігінің жоғарысындағы қаптаманы орнатып басып қойыңыз. Шеттеріндегі ойықтар дұрыс тірелуіне көз жеткізіңіз.
3. Пеш есігін қайта орнатыңыз. Ол үшін төмендегі бөлімді қараңыз Пеш есігін орнату.

**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


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

### Ток соғу қаупі бар!

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

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою/нұсқаулар
Духовка шкафы жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш ақаулы.	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш ақаулы емес екенін тексеріңіз.
	Желіде кернеу жоқ.	Асханада жарық қосылады ма және басқа тұрмыстық құрылғылар жұмыс істеп тұрма, осыларды тексеріңіз.
Сағат индикаторы жыпылықтайды	Желіде кернеу жоқ.	Сағатты қайтадан орнатыңыз.
Духовка шкафы қыздырмайды.	Түйіспелерге шаңның жиналуы.	Ауыстырып-қосқыш тұтқаларды бірнеше рет алғартқа бұраңыз.
Газ жанарғысы жанбайды.	Қуаттың өшуі немесе ылғалды жандыру бітелері.	Газ жанарғысын газ оттығы немесе сіріңке көмегімен жағыңыз.

## Қате туралы хабарлар

Дисплей тақтасы **E** бар қате туралы хабарды көрсеткенде  түймесін басыңыз. Хабар кетеді. Орнатылған уақыт функциясы жойылады. Қате туралы хабар кетпесе, техникалық көмек көрсету қызметіне қоңырау шалыңыз.

Келесі қате туралы хабарларды пайдаланушы шеше алады.

# 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
-----------	----------------

Қате туралы хабар	Ықтимал себеп	Шешім/кеңес
<b>E011</b>	Түйме тым ұзақ басылған немесе тұрып қалған.	Түймелердің барлығын бір біреуден басып шығыңыз. Қандай да түйме тұрып қалғанын, жабылғанын немесе лас екенін тексеріңіз.

### Ток соғу қаупі бар!

Дұрыс емес жөндеу қауіпті болуы мүмкін. Жөндеуді тек техникалық көмек көрсету қызметінің білікті мамандары өткізе алады.

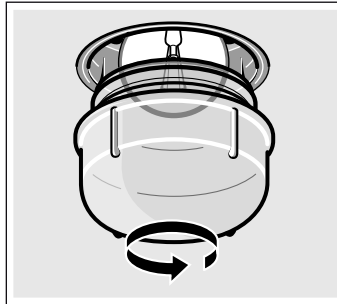
## Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

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 бөлшектерді таба алады.

# Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

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

## Духовкада қуатты үнемдеу

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

## Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

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

## Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



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

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

# Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

### Бір деңгейде пісіру

Пирогтарды ең дұрысы Жоғарғы/төменгі қызу  режимінде пісіру керек.

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

- Қалыптағы пирогтар: 2-деңгей
- Табадағы пирогтар: 3-деңгей

### Бірнеше деңгейде пісіру

3D ыстық ауа  режимін пайдаланыңыз.

2 деңгейде пісіру кезіндегі орнату деңгейлері:

- Әмбебап таба: 3-деңгей
- Пісіруге арналған таба: 1-деңгей

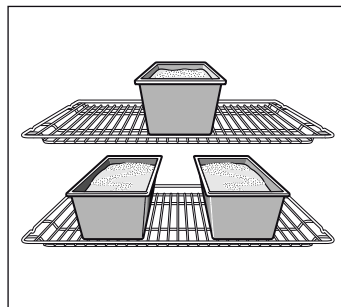
3-деңгейде пісіру кезіндегі орнату деңгейлері:

- Пісіруге арналған таба: 5-деңгей
- Әмбебап таба: 3-деңгей
- Пісіруге арналған таба: 1-деңгей

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

Кестелерде тамақтарды әзірлеу туралы көп ұсыныстар табасыз.

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



### 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 рецепттерін 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.

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

\* Пирогты духовкада шамамен 20 минут салқындауға қалдырыңыз.

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

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

Шағын печенье	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С	Минуттар түріндегі уақыт
Бадам печеньесі	Пісіруге арналған таба	2	☐	110-130	30-40
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Безе	Пісіруге арналған таба	3	⊗	80-100	130-150
Қайнатылған қамырдан пісірілген нан	Пісіруге арналған таба	2	☐	200-220	30-40
Қабат-қабат қамырдан пісірілген нан	Пісіруге арналған таба	3	⊗	180-200	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 пісіруге арналған таба + әмбебап таба	5+3+1	⊗	160-180	35-45
Ашытқан қамырдан пісірілген нан	Пісіруге арналған таба	3	☐	180-200	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	⊗	170-190	25-35

### Нан және шағын бөлкелер

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


Ыстық духовка шкафына ешқашан су құймаңыз.

2 деңгейде пісіргенде әрқашан пісіру табасының үстіне әмбебап табаны қойыңыз.

Нан және шағын бөлкелер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С	Минуттар түріндегі уақыт
1,2 кг ұннан жасалған ашытқан нан	Әмбебап таба	2	☐	270	8
				200	35-45
1,2 кг ұннан жасалған ашыған қамырдан жасалған нан	Әмбебап таба	2	☐	270	8
				200	40-50
Шағын бөлкелер (алдын ала қыздырусыз)	Пісіруге арналған таба	3	☐	210-230	20-30
Ашытқан қамырдан жасалған тәтті шағын бөлкелер	Пісіруге арналған таба	3	☐	170-190	15-20
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1	⊗	160-180	20-30

## Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептiңiз бойынша пісіргiңiз келедi.	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 жақлаңыз. 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.

Сіз бірнеше деңгейде пісірдіңіз. Жоғарғы табада пісірілген нан төмендегіден көбірек қызарған. Бірнеше деңгейде пісіру үшін әрқашан 3D ыстық ауа  режимін пайдаланыңыз. Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірілген нан міндетті түрде бір уақытта дайын болмайды.

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 әмбебап таба да жарайды.

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

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 1/2 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 әзірлеңіз.

### Грильде әзірлеу

Грильде әзірлемей тұрып жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде әзірлеңіз.

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

Әзірлеу уақыты 2/3 өткенде бөліктерді аударыңыз.

Стейктерді грильде әзірлегеннен кейін ғана тұздаңыз.

Грильге арналған бөліктерді тікелей торға қойыңыз. Жеке 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 сінеді.

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



Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С, гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
<b>Қой еті</b>						
Сүйегі жоқ қой аяғы, орташа қуырылған	1,5 кг	ашық	1		150-170	120
<b>Фарш</b>						
Ет рулеті	500 г еттен	ашық	1		170-190	70
<b>Шағын шұжықтар</b>						
Шағын шұжықтар		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 қызарып піседі.

Құс	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С	Минуттар түріндегі уақыт
Тауық, тұтас	1,2 кг	Тор	2		200-220	60-70
Семіз тауық, тұтас	1,6 кг	Тор	2		190-210	80-90
Тауық, жартыға кесілген	шамамен 500 г	Тор	2		200-220	40-50
Тауық бөліктері	шамамен 300 г	Тор	3		200-220	30-40
Үйрек, тұтас	2,0 кг	Тор	2		170-190	90-100
Қаз, тұтас	3,5-4,0 кг	Тор	2		160-170	110-130
Жас күркетауық, тұтас	3,0 кг	Тор	2		170-190	80-100
Күркетауықтың сан еттері	1,0 кг	Тор	2		180-200	90-100

### 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	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, ° С, гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
Балық, тұтас	шамамен 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 котлеті, қалыңдығы 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 тексергіңіз келеді.	Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен дәмін көріңіз. Қасықпен қуырдақты басыңыз. Егер қатты болса, онда ол дайын. Егер қасықпен басылса, онда оны тағы қуыру керек.
Қуырдақ тым күнгірт, 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 мөндер болжалды болып табылады.

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

## Дайын өнімдер

Өндірушінің орамадағы нұсқауларын орындаңыз.

Егер құралдарға пісіруге арналған қағазды төсейтін болсаңыз, қағаздың осы 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	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С, гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
<b>Пицца, терең қатырылған</b>					
Шөлпек наны жұқа пицца	Әмбебап таба	2		190-210	15-20
	Әмбебап таба + тор	3+1		180-200	20-30
Шөлпек наны қалың пицца	Әмбебап таба	2		170-190	20-30
	Әмбебап таба + тор	3+1		170-190	25-35
Багет пиццасы	Әмбебап таба	3		170-190	20-30
Минипицца	Әмбебап таба	3		180-200	10-20
Пицца, салқындатылған, алдын ала қыздыру	Әмбебап таба	1		180-200	10-15
<b>Картоп өнімдері, терең қатырылған</b>					
Фри картобы	Әмбебап таба	3		190-210	20-30
	Әмбебап таба + пісіруге арналған таба	3+1		180-200	30-40
Крокеттер	Әмбебап таба	3		190-210	20-25
Қуырылған картоп, ішіне фарш салынған картоп	Әмбебап таба	3		190-210	15-25
<b>Нан-тоқаш өнімдері, терең қатырылған</b>					
Бөлке, багет	Әмбебап таба	3		190-210	10-20
Бұрама тоқаштар (қамырдан жасалған майда бұйымдар)	Әмбебап таба	3		200-220	10-20
<b>Нан-тоқаш өнімдері, дайын</b>					
Қыздырып жаңартуға арналған бөлкелер немесе багеттер	Әмбебап таба	3		190-210	10-20
	Әмбебап таба + тор	3+1		160-180	20-25
<b>Жартылай фабрикаттар, терең қатырылған</b>					
Балық таяқшалары	Әмбебап таба	2		200-220	10-15
Тауықтан жасалған таяқшалар және нагетстер	Әмбебап таба	3		190-210	10-20

Тамақ	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С, гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
<b>Штрудель, терең қатырылған</b>					
Штрудель	Әмбебап таба	3		190-210	30-40

## Арнайы тамақтар

3D ыстық ауа режимімен бірге төмен температураны пайдаланғанда нәзік йогурт та, жұмсақ ашытқан қамыр да жақсы болып шығады.

Ең алдымен құралдарды, аспалы торларды және телескоптық бағыттауыштарды шығарыңыз.

### Йогуртты әзірлеу

- 1 литр сүтті (майлылығы 3,5 %) қайнатыңыз және 40 °С температурасына дейін салқындатыңыз.
2. 150 г йогурт (тоңазытқыш температурасы) қосыңыз.

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

4. Жұмыс камерасын нұсқауларға сай қыздырыңыз.

5. Тостағандарды/бангаларды жұмыс камерасының түбіне қойып, нұсқауларға сай дайындыққа дейін жеткізіңіз.

### Ашытқан қамырдың көтерілуі

1. Ашытқан қамырды әдеттегі рецепт бойынша дайындаңыз, ыстыққа төзімді керамикалық ыдысқа салыңыз да, жабыңыз.
2. Жұмыс камерасын нұсқауларға сай қыздырыңыз.
3. Духовка шкафын өшіріп, қамырды жұмыс камерасына көтерілуге қойыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
Йогурт	Тостағандар немесе твист бангаларды	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз	50 °С температурасына дейін қыздыру 50 °С	5 мин. 8 сағ.
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Ыстыққа төзімді ыдыс	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз	50 °С температурасына дейін қыздыру Құрылғыны өшіріп, ашытқан қамырды жұмыс камерасына қойыңыз	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, °С
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

## Құрғату

3D ыстық ауа режимі құрғату үшін тамаша жарайды.

Тек бүлінбеген жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз, оларды мұқият жуыңыз.

Оларды жақсылап сүртіңіз немесе құрғатыңыз.

Әмбебап табаға қағаз немесе пергамент қағазын төсеңіз.

Өте шырынды көкөністерді және жемістерді бірнеше рет аудару керек.

Құрғатудан кейін дайын көкөністерді немесе жемістерді бірден қағаздан алыңыз.

Жемістер мен шөптер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
600 г дөңгелек алма	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °С	шамамен 5 сағ.
800 г алмұрт бөліктері	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °С	шамамен 8 сағ.
1,5 кг алқоры немесе қара өрік	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °С	шамамен 8-10 сағ.
200 г аспаздық шөптер, жуылған	Әмбебап таба + тор	3+1		80 °С	шамамен 1½ сағ.

## Консервілеу

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

### Назар аударыңыз!

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

Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

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

### Дайындау

1. Бангаларды толтырыңыз, бірақ ернеулеріне дейін емес.

2. Банкарлардың ернеулерін сүртіңіз, олар таза болуы керек.

3. Әр банкаға резеңке сақинаны және қақпақты қойыңыз.

4. Банкарларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

#### Реттеу

1. Әмбебап табаны 2-деңгейге орнатыңыз. Банкарларды 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 банкарларды жұмыс камерасынан міндетті түрде шығарыңыз. Банкарларды духовка шкафында ұзағырақ салқындатқанда, оларға микробтар түсіп, консервіленген жемістер ашып кетуі мүмкін.

#### Бір литрлік банкарлардағы жемістер

Алма, қарақат, құлпынай

Шие, өрік, шабдалы, қарпыған

Алма езбесі, алмұрт, алқоры

#### Көпіршіктер пайда болғаннан кейін Қосымша қыздыру

өшіру

шамамен 25 минут

өшіру

шамамен 30 минут

өшіру

шамамен 35 минут

#### Көкөністер

Банкарларда 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 банкарлардағы көкөністер

Қияр

Қызылша

Брюссель орамжапырағы

Лобия, кольраби, қызыл қауданды орамжапырақ

Бұршақ

#### Көпіршіктер пайда болғаннан кейін Қосымша қыздыру

-

шамамен 35 минут

шамамен 35 минут

шамамен 30 минут

шамамен 45 минут

шамамен 30 минут

шамамен 60 минут

шамамен 30 минут

шамамен 70 минут

шамамен 30 минут

#### Банкарларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкарларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

#### Назар аударыңыз!

Ыстық банкарларды 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

- 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

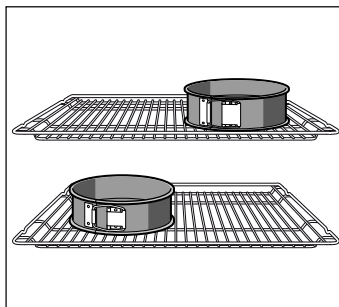
Бір уақытта 2 деңгейде пісіргенде:  
Әрқашан кәдімгі табаның үстіне әмбебап табаны қойыңыз.


Бір уақытта 3 деңгейде пісіргенде:  
Әмбебап табаны ортасына қойыңыз.

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













1 деңгейдегі жабық алма пирогы:  
Күнгірт алынбалы қалыптарды бір-бірінің жанына шахматтық тәртіппен қойыңыз.

2 деңгейдегі жабық алма пирогы:  
Күнгірт алынбалы қалыптарды бір-бірінің үстіне шахматтық тәртіппен қойыңыз, суретті қараңыз.



Ақ қаңылтырдан жасалған алынбалы қалыптардағы пирогтар:  
1 деңгейде пісіргенде Жоғарғы/төменгі ыстық  режимін пайдаланыңыз. Алынбалы қалыптарда торға емес, әмбебап табаға қойыңыз.



**Нұсқау:** Пісіру үшін алдымен көрсетілгеннен төменірек температураны пайдаланыңыз.

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

\* Қыздыру үшін тез қыздыруды пайдаланбаңыз.

## Грильде әзірлеу

Өнімдерді тікелей торға салғанда, қосымша ретінде әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Сұйықтық соған ағады және духовка шкафы тараза болады.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт
Тосттарды қызарту Алдын ала 10 минут қыздырыңыз	Тор	5		3	½-2
Бифбургер, 12 дана* алдын ала қыздырусыз	Тор + әмбебап таба	4+1		3	25-30

\* Уақыт өткенде 2/3 аударыңыз

# Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	62	<b>Changing the basic settings</b> .....	75
<b>Causes of damage</b> .....	65	<b>Care and cleaning</b> .....	76
Damage to the oven .....	65	Cleaning agents .....	76
Damage to the plinth drawer .....	66	Upper glass cover .....	77
<b>Set-up, gas and electricity connection</b> .....	66	Before cleaning .....	77
Gas connection .....	66	Detaching and refitting the rails .....	78
Faults in the gas installation/smell of gas .....	66	Detaching and attaching the oven door .....	78
Moving the appliance by the gas line or door handle .....	66	Removing and refitting the door panels .....	79
Electrical connection .....	66	Oven door - Additional safety precautions .....	79
Levelling the cooker .....	66	<b>Troubleshooting</b> .....	80
Wall fixing .....	67	Malfunction table .....	80
Setting up the appliance .....	67	Replacing the bulb in the oven ceiling light .....	80
Measures to be noted during transport .....	67	Glass cover .....	80
<b>Your new appliance</b> .....	67	<b>After-sales service</b> .....	80
General information .....	67	E number and FD number .....	80
Cooking area .....	68	<b>Energy and environment tips</b> .....	81
Control panel .....	68	Saving energy with your oven .....	81
The cooking compartment .....	69	Saving energy with the gas hob .....	81
<b>Your accessories</b> .....	69	Environmentally-friendly disposal .....	81
Inserting accessories .....	69	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	81
Optional accessories .....	70	Cakes and pastries .....	81
After-sales service products .....	70	Baking tips .....	83
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	71	Meat, poultry, fish .....	83
Setting the time .....	71	Tips for roasting and grilling .....	85
Heating up the oven .....	71	Bakes, gratins, toast with toppings .....	85
Cleaning the accessories .....	71	Preprepared products .....	86
<b>Making settings on the hob</b> .....	71	Special dishes .....	87
Advance cleaning of burner cup and cap .....	71	Defrosting .....	87
Igniting the gas burners .....	71	Drying .....	87
Table – Cooking .....	71	Preserving .....	87
<b>Suitable pans</b> .....	72	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	88
Precautions for use .....	72	<b>Test dishes</b> .....	89
<b>Programming the oven</b> .....	73	Baking .....	89
Type of heating and temperature .....	73	Grilling .....	89
Rapid heating .....	73		
<b>Setting the time functions</b> .....	73		
Timer .....	73		
Cooking time .....	74		
End time .....	74		
Time .....	75		
<b>Childproof lock</b> .....	75		

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

## Important safety information

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

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

necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

**Appliance category:** Category 1

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

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to

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

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

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.

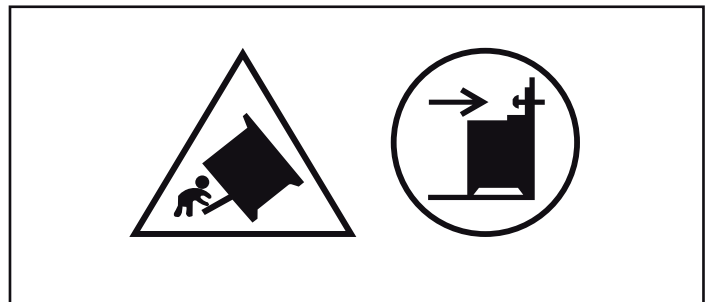
## Risk of injury!

- 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.

## Risk of fire!

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

## Risk of burns!

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

---

## Causes of damage

### Hob

#### Caution!

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

### Damage to the oven

#### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to

accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- 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

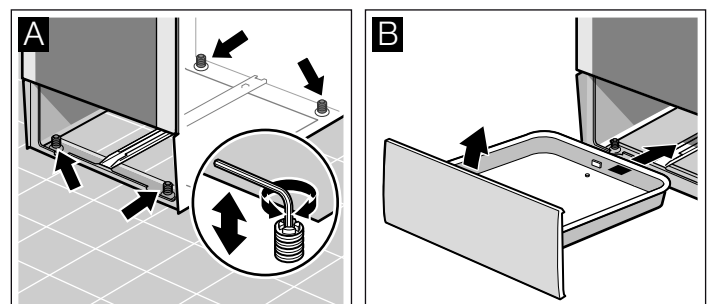
#### Caution!

- 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.

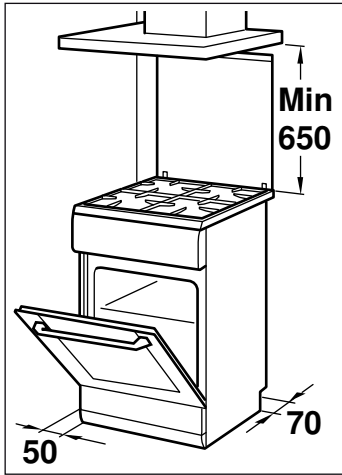
1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out. There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



## 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.

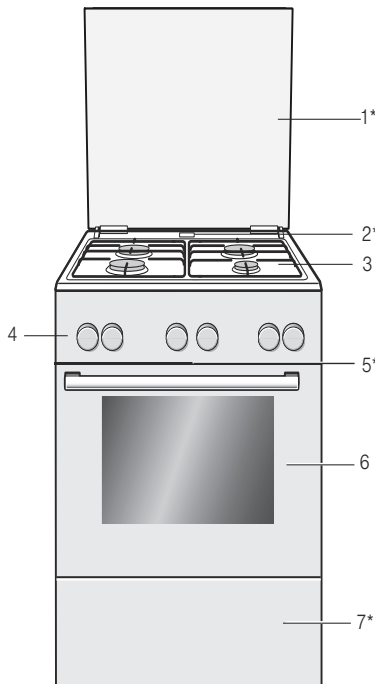
Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

## 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\*\*

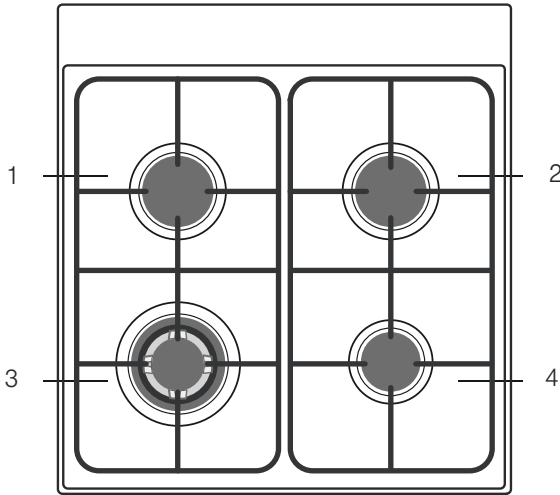
7\* Plinth drawer\*\*

\* 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	Wok burner
4	Economy burner

## Control panel

Details may vary depending on the appliance model.

### Function control knob

The function control knob is used to select the type of heating.

Setting	Use
○ Zero setting	The oven is off.
🌀 3D Hot air*	For cakes and pastries. These can be baked on three levels. A fan located on the rear wall of the oven disperses the heat evenly.
☐ Top and bottom heating*	For cakes, au gratin dishes, and lean meat roasts, e.g. veal or game, on one level. The heat is provided by the bottom and top heating elements.
🍕 Pizza function	Quick preparation of frozen foods without pre-heating, e.g., pizza, chips or puff pastry. The heat comes from the bottom element and the fan on the rear wall.
🔥 Grill with hot air	For roasting joints of meat, poultry and fish. The grill heating element and the fan switch on and off alternately. The fan circulates the heat generated by the grill around the food.
☐ Large surface grill	For grilling steaks, sausages, fish and toasting bread. The entire surface below the grill heating element is heated.
☐ Grill, small surface area	For grilling a small number of steaks or sausages or small amounts of fish, and toasting bread. Only the central area of the grill heating element heats up.
☐ Bottom heating	Confits, baking and cooking au gratin. The heat comes from the bottom heating element.
🌀 Defrosting	Defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan circulates the hot air around the food.
💡 Light	For turning on the oven light.

\* Type of heating used to determine the appliance's energy efficiency rating according to EN60350.

Once a type of heating has been selected the oven light is turned on.

### Temperature selector

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

Positions	Function
↓	Zero position
50-270	Temperature range
1, 2, 3	Grill settings

Oven not hot.  
Temperature in °C.  
Grill settings for the ☐ Grill, small area and ☐ Grill, large area.  
Setting 1 = low  
Setting 2 = medium  
Setting 3 = high

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

### Burner knob

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

Positions	Function/gas oven
○	Zero position
⚡	Ignition position
🌀	Settings area

The oven is switched off.  
Ignition position  
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.

## Buttons and display

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

Button	Use
»»» Rapid heating	Heats up the oven particularly quickly.
⌚ Time-setting options	Selects the timer ⌚, cooking time ⌚, end time ⌚ and clock ⌚.
🔒 Childproof lock	Locks and unlocks oven functions.
- Minus	Decreases the set values.
+ Plus	Increases the set values.

The time-setting option that is currently selected in the display is indicated by brackets [ ] around the corresponding symbol. Exception: For the clock, the ⌚ symbol only lights up if the time is being changed.

## Buttons

The sensors are located under the individual buttons. They must not be pressed too firmly. Only touch the corresponding symbol.

## 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.

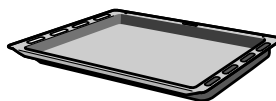
Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



### Enamelled baking tray

For cakes and biscuits.

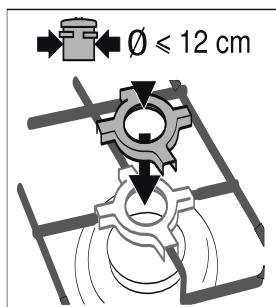
Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing the oven door.



### Universal pan

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

Slide the universal pan 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 cooking compartment

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

## Light

The oven light remains on while the oven is working.

However, the light can be turned on without the oven being on by setting the function control knob to .

## Cooling fan

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

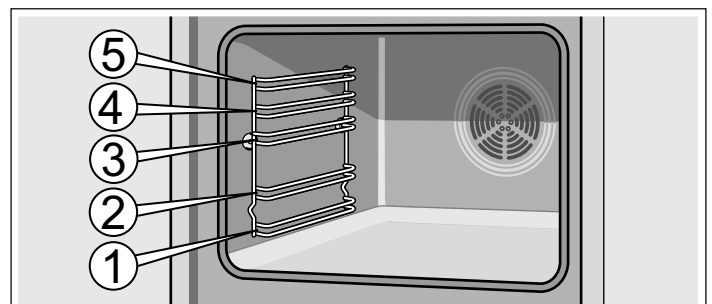
So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

## Caution!

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

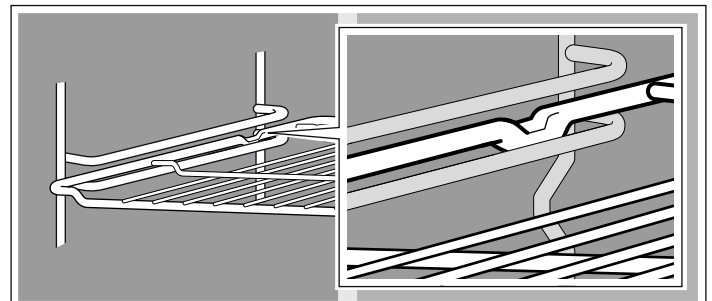
## Inserting accessories

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



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

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



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

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

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

## 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.
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.

## Setting the time

Once the oven has been connected, the ⌚ symbol and four zeros are shown flashing on the display panel. Set the time.

1. Press the ⌚ button.

The display shows the time 12:00.

2. Set the time with the buttons + or -.

The programmed time is displayed after a few seconds.

## 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

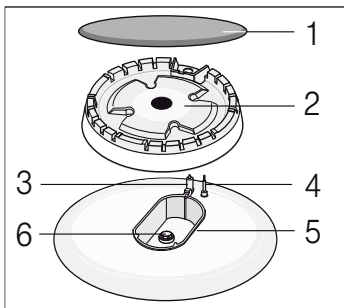
Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

## Advance cleaning of burner cup and cap

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

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

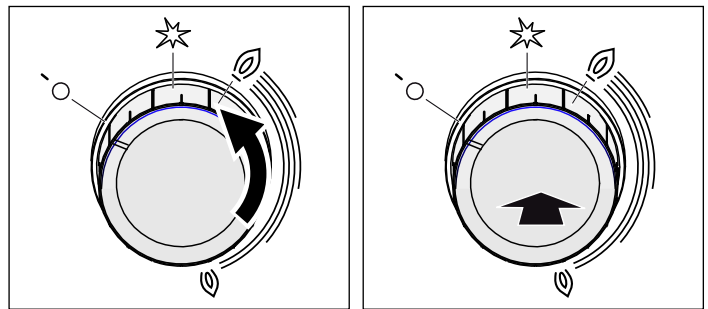
The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



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

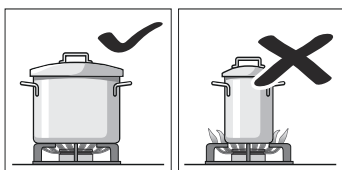
Burner/electric hot-plate	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
Wok burner** 3.6 kW	24 cm	28 cm
High output burner 3kW	24 cm	28 cm
Standard burner 1.7 kW	18 cm	24 cm
Economy burner 1 kW	12 cm	18 cm

\* Option (for models with an electric hotplate)

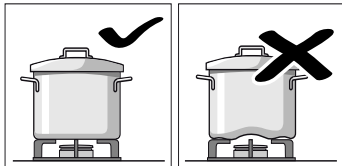
\*\* Option (for models with a wok burner)

## Precautions for use

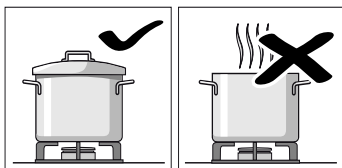
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



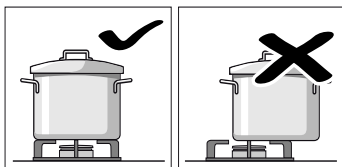
Use pans which are the right size for each burner.  
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



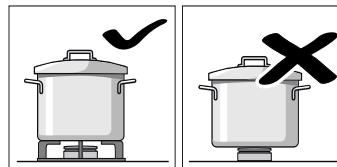
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.  
Only use pans with a thick, flat base.



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

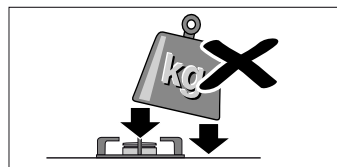


Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.



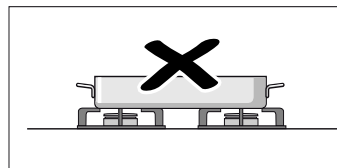
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

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.



# Programming the oven

There are different ways to programme the oven. Programming the type of heating, temperature or grill power. The oven can be programmed with the cooking time (duration) and the end time for each dish. For more information, see the chapter Setting the time functions.

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

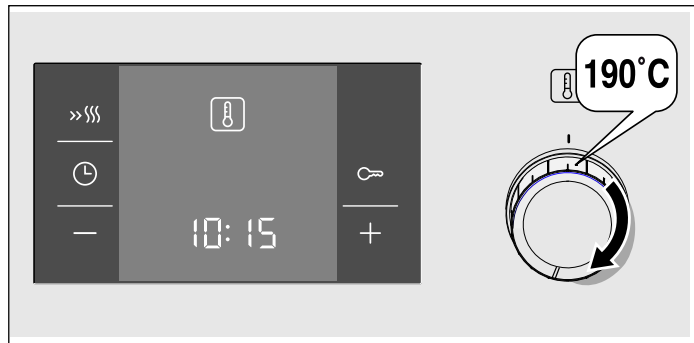
## Type of heating and temperature

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.

## Rapid heating

With the rapid heating function, the oven reaches the programmed temperature very quickly.

Rapid heating must be used for temperatures of more than 100 °C. The following types of heating are appropriate:

- 3D hot air 
- Top and bottom heating 

To ensure uniform cooking, the food must not be put into the oven until rapid heating has been completed.

1. Select the temperature and type of heating required.
2. Briefly press the >>>> button.

The display panel shows the >>>> symbol. The oven will begin to heat up.


## End of rapid heating

A beep will sound. The >>>> symbol disappears from the display panel. Put the food in the oven.

## Cancelling rapid heating

Press the >>>> button. The >>>> symbol disappears from the display panel.


# Setting the time functions

This oven has various time functions. The  sensor activates the menu and moves through the different functions. The time symbols remain lit up while settings are programmed. The square brackets [ ] indicate the time function selected. You can modify an already programmed time function directly with the sensors + or -, provided the time symbol is situated between square brackets [ ].

## Timer

The timer works independently of the oven. The timer has its own beep. This can be used to distinguish whether the time set for the timer or the automatic oven shut-off have finished (cooking time).


1. Press the button once .

The time symbols light up on the display panel, the square brackets are next to .

2. Set the timer using the + or - buttons.


Value suggested for the + button = 10 minutes.

Value suggested for the - button = 5 minutes.

The programmed time is shown after a few seconds. The time set for the timer starts to count down. The symbol  lights up on the

display panel and the timer's progress is shown. The other time symbols switch off.

## The time set for the timer has elapsed

A beep will sound. The display panel will show **00:00**. Switch off the timer using the .

## Changing the time on the timer.





Change the time set for the timer using the + or - buttons. The new time is shown after a few seconds.

## Cancelling the timer

Resetting the timer to **00:00** with the button -. The new time is shown after a few seconds. The timer switches off.

## Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel. The symbol for the time function in the foreground is in brackets.


To view the timer , the cooking time  or the actual time , press the  sensor repeatedly until the brackets


are around the required symbol. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.

## Cooking time

The oven allows you to set the cooking time for each type of food. The oven switches off automatically when the cooking time has finished. This avoids interrupting other tasks to switch the oven off or exceeding the cooking time by mistake.

Example in the picture: cooking time: 45 minutes.


1. Select the type of heating using the function control knob.
2. Select the temperature or grill power level with the temperature control knob.
3. Press the  button twice.

The display panel will show **00:00**. The time symbols light up, the brackets are located next to .





4. Set the cooking time with the **+** or **-** buttons.  
Value suggested for the **+** button = 30 minutes.  
Value suggested for the **-** button = 10 minutes.




The oven will switch on after a few seconds. The display panel shows the cooking time elapsed and the  symbol is displayed. The other time symbols switch off.


### The cooking time has finished

A beep will sound. The oven will stop heating. The display panel will show **00:00**. Press the  button. Programme a new cooking time with the **+** or **-** buttons. Or press the  button twice and turn the function control knob to the zero setting. The oven is off.

### Changing the cooking time






Change the cooking time with the **+** or **-** buttons. The new time is shown after a few seconds. If the timer has been programmed, first press the  button.

### Cancelling the cooking time

Reset the cooking time to **00:00** with the button **-**. The new time is shown after a few seconds. The time has been cancelled. If the timer has been programmed, first press the  button.

### Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel. The symbol for the time function in the foreground is in brackets.

To view the timer , the cooking time , the end time  or the actual time , press the  sensor repeatedly until the brackets



are around the required symbol. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.


## End time

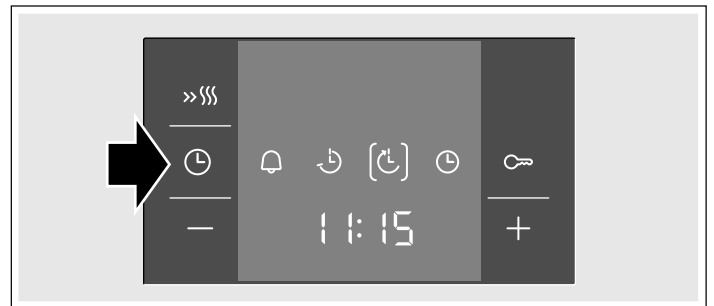
The oven allows you to set the time when you want the food ready. The oven switches on automatically and switches off at the set time. E.g. the food may be placed in the oven in the morning and the oven set so that it is ready at midday.

Please ensure that the food will not go off if it is in the oven for too long.

Example in the picture: It is now 10:30 AM, the cooking time is 45 minutes and the oven should switch off at 12:30 PM.






1. Set the function control knob.
2. Set the temperature control knob.
3. Press the  button twice.
4. Set the cooking time with the **+** or **-** buttons.
5. Press the  button.

The brackets are shown next to . The time the dish will be ready is displayed.





6. Delay the end time using the buttons **+** or **-**.




The oven displays the programmed time after a few seconds and is set to standby. The time when the dish will be ready is displayed and the end time  symbol will be shown in brackets. The symbols  and  turn off. When the oven is turned on, cooking time progress is shown and the symbol  appears in brackets. The symbol  is turned off.


### The cooking time has finished

A beep will sound. The oven will stop heating. The display panel will show **00:00**. Press the  button. Programme a new cooking time with the **+** or **-** buttons. Or press the  button twice and turn the function control knob to the zero setting. The oven is off.

### Changing the end time






Change the end time using the buttons **+** or **-**. The new time is shown after a few seconds. If the timer has been programmed, first press the  button twice. Do not change the end time if the cooking time has already started to count down. The final result may not be the same.

### Cancelling the end time


Reset the end time to the current time by pressing **-**. The new time is shown after a few seconds. The oven switches on. If the timer has been programmed, first press the  button twice.


## Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel. The symbol for the time function in the foreground is in brackets.

To view the timer , the cooking time , the end time  or the actual time , press the  sensor repeatedly until the brackets are around the required symbol. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.

## Time

Once the oven has been connected or after a power cut, a flashing  symbol and four zeros are shown on the display panel. Set the time.

1. Press the  button.


The display panel displays the time **12.00**.


2. Set the time with the buttons **+** or **-**.

The programmed time is displayed after a few seconds.

## Changing the time

No other time function can be programmed.

1. Press the  button four times.

The time symbols light up on the display panel, the brackets are located next to .

2. Adjust the time with the buttons **+** or **-**.

The programmed time is displayed after a few seconds.

## Hiding the clock

You can hide the clock. For more information, please refer to the section Changing the basic settings.

# Childproof lock

The oven includes a childproof lock to prevent it being turned on accidentally.


The oven does not react to any setting. The timer and time can be programmed when the childproof lock is on.

When the heating type and temperature or grill level are programmed, the childproof lock turns off the heating.


### Activating the childproof lock


No cooking time or end time should already be set.

Press the  button for approximately four seconds.

The display panel shows the symbol . The childproof lock is now activated.








### Turning off the childproof lock

Press the  button for approximately four seconds.

The  symbol in the display panel goes off. The childproof lock is now deactivated.


# Changing the basic settings



This oven has different basic settings. The settings can be adapted to the user's own needs.

Basic settings	Selection 	Selection 	Selection 
 Time indicator	always*	only with the button 	-
 Duration of signal after the cooking time or the time set on the timer has elapsed	approx. 10 sec	approx. 2 min.*	approx. 5 min
 Time until a setting is applied	approx. 2 sec	approx. 5 sec.*	approx. 10 sec.

\* Default setting


No other time function can be programmed.


1. Press the  button for approximately 4 seconds.

The display panel will show the current basic setting for the time, e.g.  for the Selection .

2. Set the basic setting using the buttons **+** or **-**.

3. Confirm with the  button.

The display panel shows the following basic setting. Using the button  select the levels and using the buttons **+** or **-** make the setting.

4. Press the  button for approximately 4 seconds.

All basic settings have been applied.

The basic settings can be changed again at any time.

# 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.

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

Zone	Cleaning agent
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.
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. 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.  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.

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

Zone	Cleaning agent
Glass hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for glass Cleaning: Cleaning agents for glass. Follow the cleaning instructions on the packaging.  ⚠ 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.
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.  ⚠ 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	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.  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.  Rotary spit* (depending on appliance model) Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.  Meat thermometer* (depending on appliance model) Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.
Plinth drawer* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.

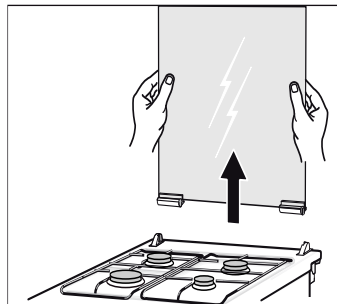
\* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

## 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.

## Before cleaning

Remove accessories and cookware from the cooking compartment.

## Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls


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

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

## Cleaning the self-cleaning surfaces in the cooking compartment

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

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

1. Clean the floor, ceiling and side panels of the cooking compartment thoroughly.
2. Set  3D hot air.
3. With the door closed, heat up the empty oven for approximately 2 hours at maximum temperature.

The ceramic coating is regenerated. When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

Light discolouration of the coating does not affect automatic self-cleaning.

### Caution!

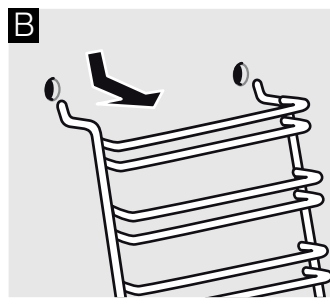
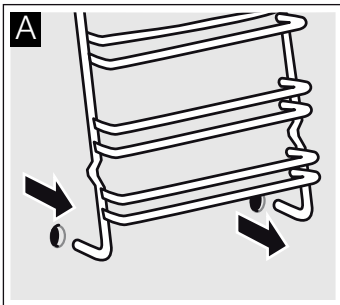
- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never treat the ceramic coating with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto it, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

## Detaching and refitting the rails

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

### Unhooking the rails

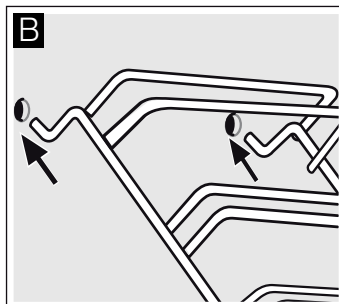
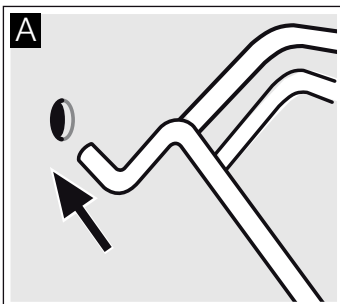
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



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

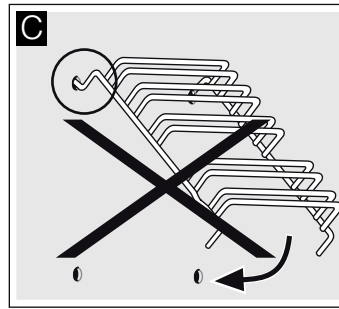
### Installing the frames

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



### Incorrect assembly!

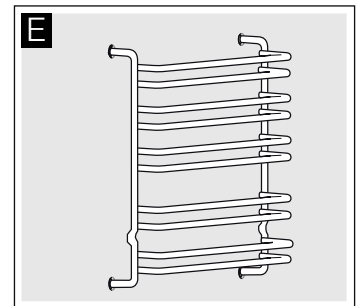
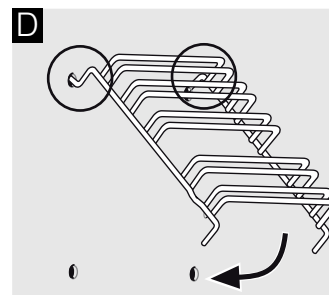
Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



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).

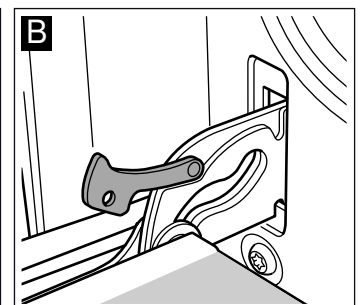
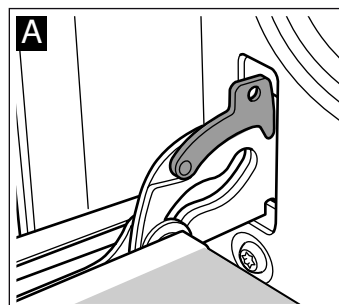
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



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

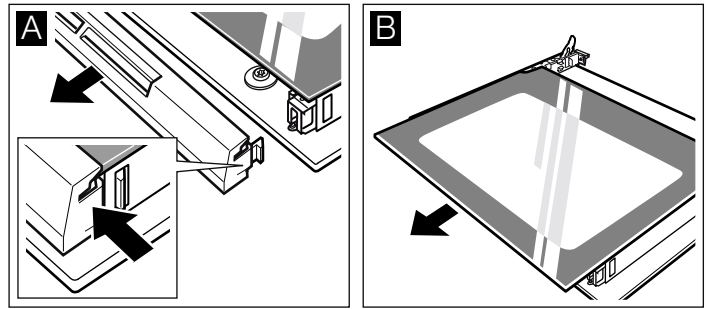
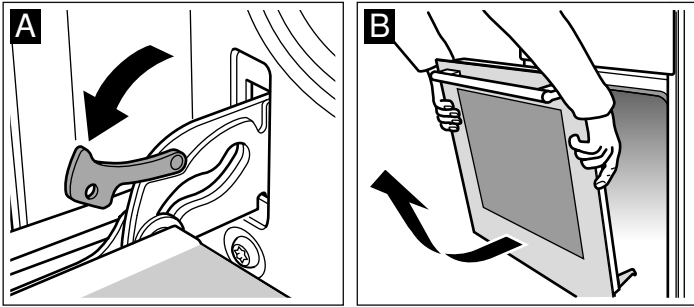


### Risk of injury!

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

## Detaching the door

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



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

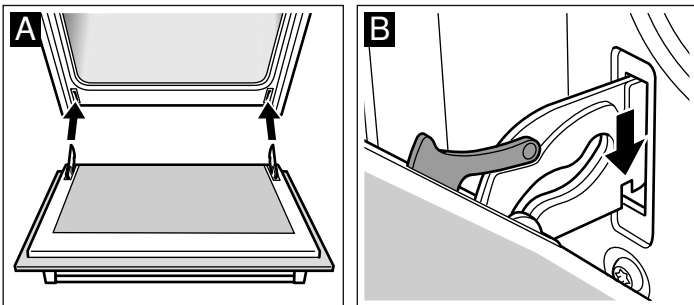
### **⚠ Risk of injury!**

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

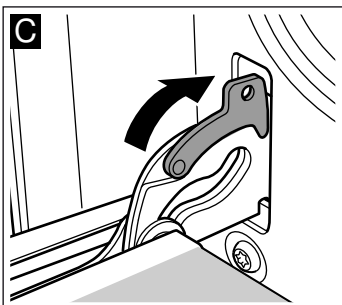
## Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



### **⚠ Risk of injury!**

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

## Removing and refitting the door panels

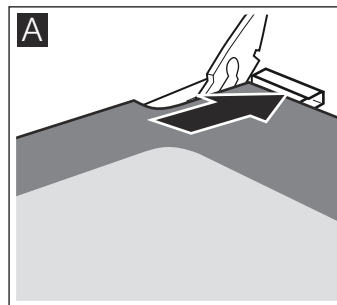
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

### Removal

1. Removing the oven door See the section Removing the oven door. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards.
2. Remove the cover from the top of the oven door. To do this, press with your fingers on the left and right-hand side. Pull out the cover (Fig. A).
3. Raise the top panel and pull it out (Fig. B).

### Fitting

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



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

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

### Oven door - Additional safety precautions

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

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

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

# Troubleshooting

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

## Malfunction table


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

### Risk of electric shock!

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

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

### Error messages

When the display panel shows an error message with **E**, press the  button. The message will disappear. The set time function will be deleted. If the error message does not disappear, call the Technical Assistance Service.

The following error messages can be solved by the user.

Error message	Possible cause	Solution/advice
<b>E011</b>	A button has been pressed for too long or has got stuck.	Press all of the buttons one by one. Check if any button is stuck, covered or dirty.

### Risk of electric shock.!

Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

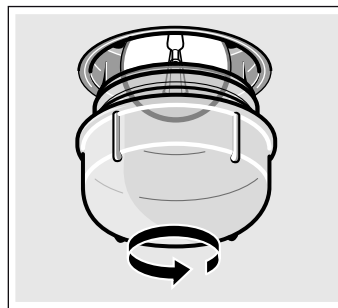
## Replacing the bulb in the oven ceiling light

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 on one level

When baking cakes, the best results can be achieved using ☐ Top/bottom heating.

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

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

### Baking on two or more levels

Use ☑ 3D hot air.

Shelf heights for baking on 2 levels:

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

Shelf heights for baking on 3 levels:

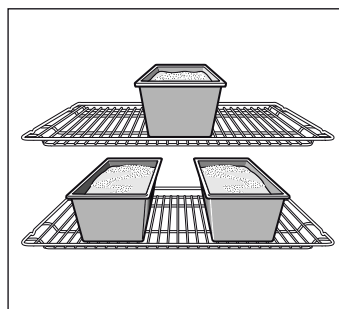
- Baking tray: level 5
- Universal pan: level 3

- Baking tray: level 1

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

The tables show numerous suggestions for your dishes.

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



### Baking tins

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

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

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

### Tables

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

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

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

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

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

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

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

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Leavened cake	Baking tray	3	☐	180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	170-190	25-35

### Bread and rolls

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

Never pour water into the hot oven.

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

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

## Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using ☐ Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray.	Always use ☑ 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

## Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

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

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

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

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

### Roasting

Add 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.

### 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  $\frac{2}{3}$  of the time.

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

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

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

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

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

### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

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

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

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

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
<b>Beef</b>						
Pot-roasted beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Fillet of beef, medium	1.0 kg	Uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm thick		Wire rack	5		3	15
<b>Veal</b>						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2.0 kg		2		170-190	120
<b>Pork</b>						
Joint 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
Joint 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
<b>Lamb</b>						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120
<b>Minced meat</b>						
Meat loaf	Made from 500 g meat	Uncovered	1		170-190	70
<b>Sausages</b>						
Sausages		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.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire rack	2		200-220	60-70
Poulard, whole	1.6 kg	Wire rack	2		190-210	80-90
Chicken, halved	500 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken portions	300 g each	Wire rack	3		200-220	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire rack	2		170-190	90-100
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire rack	2		160-170	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Turkey thigh	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	90-100





## Fish

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

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

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

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

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

## Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint. Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.

The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.



Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.





## Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

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

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>Bakes</b>					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40



















Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>Gratin</b>					
Potato gratin, raw ingredients, max. 4 cm deep	1 ovenproof dish	2		160-180	60-80
	2 ovenproof dishes	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Toast with topping, 4 slices	Wire rack	4		160-170	10-15
Toast with topping, 12 slices	Wire rack	4		160-170	15-20

## Preprepared products


Observe the instructions on the packaging.

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

## Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

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



### Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).

3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.
4. Preheat the cooking compartment as indicated.
5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

### Proving dough

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

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


## Defrosting

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


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

### Frozen food

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

Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

## Drying

With  3D hot air, you can dry foods brilliantly.





Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and herbs	Accessories	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
600 g apple rings	Universal pan + rack	3+1		80 °C	5 hrs (approx.)
800 g pear slices	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8 hrs (approx.)
1.5 kg damsons or plums	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8-10 hrs (approx.)
200 g herbs, washed	Universal pan + rack	3+1		80 °C	1½ hrs (approx.)

## Preserving

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

### Caution!

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

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

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

### Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.

3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.
4. Seal the jars with the clips.  
Place no more than six jars in the cooking compartment.

### Making settings

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

### Preserving

#### Fruit

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

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for

longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

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

### **Vegetables**

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

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

<b>Vegetables with cold cooking water in one-litre jars</b>	<b>When it starts to bubble</b>	<b>Residual heat</b>
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**

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



# Test dishes

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

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

## Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Baking on 3 levels:

Insert the universal pan in the middle.

Piped biscuits:

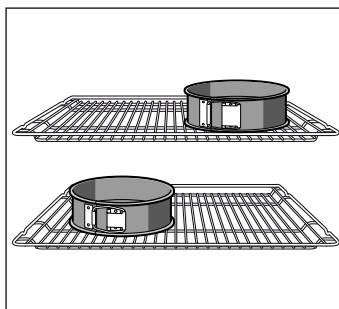
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Double crust apple pie on 1 level:


place dark springform cake tins next to each other diagonally on the same level.

Double crust apple pie on 2 levels:













Place dark springform cake tins next to each other (see illustration).



Cakes in tinplate springform cake tins:

Bake on 1 level with  Top/bottom heating. Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.



**Note:** For baking, use the lower of the temperatures indicated first.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Whirls , preheat*	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray + universal pan	1+3		140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, preheat*	Baking tray	3		150-170	20-35
	Baking tray	3		150-170	20-35
	Baking tray + universal pan	1+3		140-160	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5		130-150	35-55
Hot water sponge cake, preheat*	Springform cake tin on the wire rack	2		160-170	30-40
	Springform cake tin on the wire rack	2		160-170	25-40
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1		170-190	80-100
	2 wire racks + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1+3		170-190	70-100

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

## Grilling

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

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast Preheat for 10 minutes	Wire rack	5		3	1/2-2
Beefburgers, x 12* do not preheat	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

\* turn over after 2/3 of the cooking time.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001033686