

SIEMENS



Отдельностоящая плита

Плита

Free standing cooker

HA744520Q

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

ru	Правила пользования	3
kk	Пайдалану нұсқаулығы	32
en	Instruction manual	59

Register  
your  
product  
online



# Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	4	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	27
<b>Причины повреждений</b> .....	6	Готовые продукты.....	28
Обзор .....	6	Примеры некоторых блюд .....	29
Повреждения духового шкафа .....	7	Размораживание .....	29
Повреждения выдвижного цокольного ящика .....	7	Сушки .....	29
<b>Установка и подключение</b> .....	7	Консервирование .....	30
Для электромонтёра .....	7	<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>30</b>
Установка плиты в горизонтальном положении .....	7	<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>31</b>
<b>Ваш новый прибор</b> .....	8	Выпекание.....	31
Общее .....	8	Приготовление на гриле.....	31
Варочная поверхность.....	8		
Панель управления .....	9		
Рабочая камера .....	10		
<b>Принадлежности</b> .....	10		
Установка принадлежностей.....	10		
Специальные принадлежности .....	10		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу .....	11		
<b>Перед первым использованием</b> .....	12		
Установка времени суток.....	12		
Нагревание духового шкафа.....	12		
Очистка принадлежностей .....	12		
<b>Настройка варочной панели</b> .....	12		
Установка.....	12		
Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни .....	12		
Таблица приготовления .....	12		
<b>Программирование духового шкафа</b> .....	13		
Вид нагрева и температура.....	13		
Быстрый нагрев.....	14		
<b>Установка функций времени</b> .....	14		
Таймер .....	14		
Время приготовления .....	14		
Время окончания .....	15		
Время суток .....	15		
<b>Блокировка от детей</b> .....	16		
<b>Изменение базовых настроек</b> .....	16		
<b>Уход и очистка</b> .....	16		
Чистящие средства .....	16		
Перед очисткой .....	18		
Снятие и установка навесных элементов .....	19		
Снятие и установка дверцы духового шкафа .....	19		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	20		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	20		
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	21		
Таблица неисправностей.....	21		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа .....	21		
Стеклянный плафон.....	21		
<b>Сервисная служба</b> .....	21		
Номер E и номер FD.....	21		
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	22		
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа ..	22		
Экономия электроэнергии во время работы варочной панели .	22		
Правильная утилизация упаковки .....	22		
<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	22		
Пироги и выпечка .....	22		
Рекомендации по выпеканию .....	25		
Мясо, птица, рыба .....	25		
Рекомендации по жарению в гриле .....	27		

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

## **Важные правила техники безопасности**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Опасность возгорания!**

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут

загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- 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.
- 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.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **Опасность ошпаривания!**

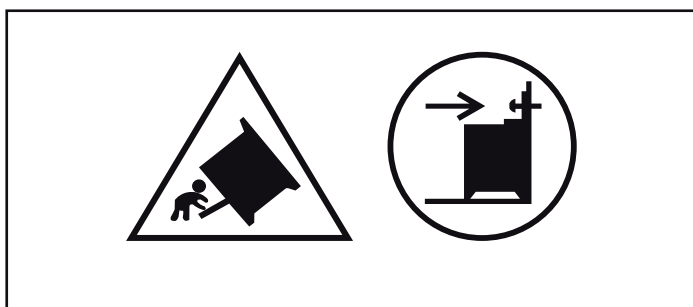
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему 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.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- 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.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите 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!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

### Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## 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.

## Установка и подключение

### Подключение к электросети

Подключение к электросети должно выполняться только уполномоченными специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется.

### Внимание!

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

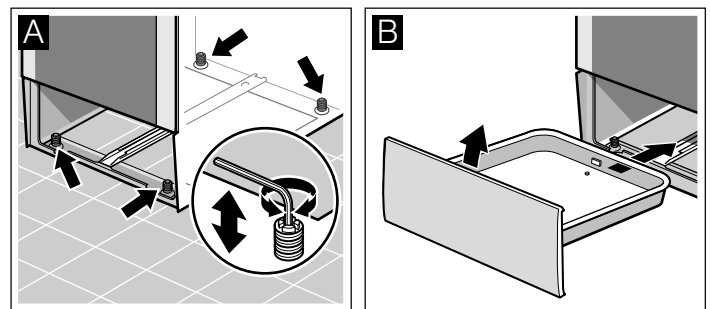
### Для электромонтёра

- При установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия обязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.
- Электрическая безопасность: данная плита является прибором класса защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.
- Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.

### 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

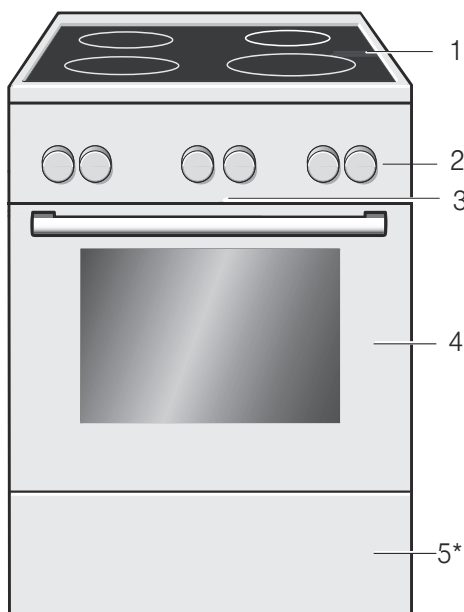
Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

# Ваш новый прибор

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

## Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



### Пояснения

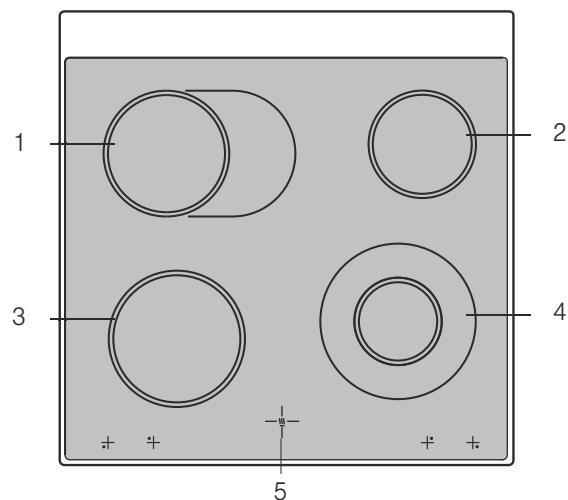
1	Варочная панель**
2	Панель управления**
3	Охлаждающий вентилятор
4	Дверца духового шкафа**
5*	Выдвижной цокольный ящик**

\* в виде опции (доступно у некоторых приборов)

\*\* В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

## Варочная поверхность

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



### Пояснения

1	Конфорка 17 см или зона нагрева для жаровни 17x26 см
2	Конфорка 14,5 см
3	Конфорка 18 см
4	Двухконтурная конфорка 21 и 12 см
5	Индикация остаточного тепла

### Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла. Он показывает, какие конфорки ещё горячие. Даже если варочная панель уже выключена, индикатор продолжает гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

С помощью остаточного тепла вы можете сэкономить электроэнергию, поддерживая, например, на неостывшей конфорке в тёплом состоянии небольшое блюдо.



## Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

### Ручка-переключатель

Ручки переключателей можно «утопить» в выключенном положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

### Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
3D-Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
Гриль, небольшая площадь	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
Размораживание	Для размораживания, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
Лампочка в духовом шкафу	Включение лампочки в духовом шкафу.

\* Вид нагрева, определяющий затраты энергии и эффективность по EN50304.

После выбора положения загорается индикатор, расположенный над переключателем выбора функций. Лампочка в духовом шкафу включается.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение	Значение	
Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.	
50-270	Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
Режим гриля	Режимы гриля, небольшая  и большая  площадь. <ul style="list-style-type: none"><li> = режим 1, слабый</li><li> = режим 2, средний</li><li> = режим 3, сильный</li></ul>	

Когда духовой шкаф нагревается, загорается индикаторная лампочка над регулятором температуры. В паузах при нагреве она отключается. При виде нагрева «Размораживание» лампа не горит.

### Выключатели конфорок

С помощью четырёх выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Значение	
0	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9	Ступени нагрева конфорки	1 = минимальная мощность 9 = максимальная мощность
Подключение	Подключение зоны нагрева для жаровни.	
Подключение	Подключение большой двухконтурной конфорки	

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

### Кнопки и дисплей

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


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

Стрелка ► перед соответствующим символом указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ горит только во время изменения.

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

## Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

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

## 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 пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

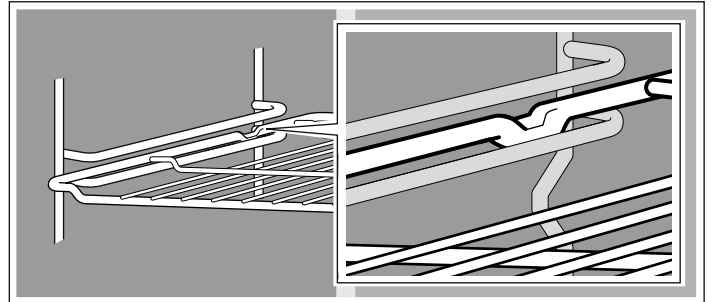
Устанавливайте противень скосом к дверце.



### Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.



**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 HZ.

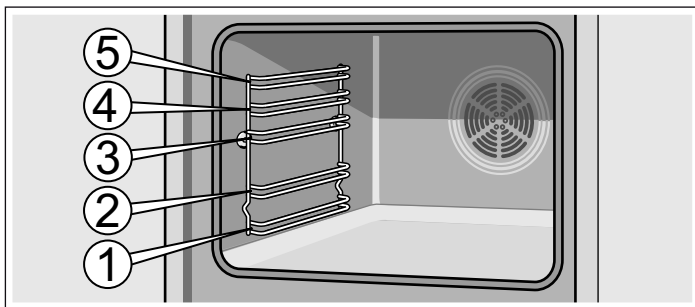
## Специальные принадлежности

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

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

## Установка принадлежностей

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



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

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

Специальные принадлежности	Номер HZ	Функция
Противень для пиццы	HZ317000	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	HZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HZ325000	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	HZ327000	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	HZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HZ332003	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	HZ332011	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	HZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стеклопосуда	HZ915001	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 времени суток

После подключения на дисплее будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .


На дисплее появляется время 12:00. Символы времени горят, стрелка ► стоит перед .

2. Установите время суток кнопками + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### 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

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

### Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение 0 = выключена

Положение 1 = минимальная мощность



Положение 9 = максимальная мощность

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

### Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни

Вы можете менять размер этих конфорок.

#### Подключение большой площади

Поверните выключатель конфорки в положение 9 — там вы почувствуете лёгкое сопротивление — и дальше до символа  = большая двухконтурная конфорка или  = зона нагрева для жаровни



Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

#### Переключение на небольшую площадь

Поверните выключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново.

На маленькой двухконтурной конфорке особенно удобно разогревать небольшие блюда.

#### Внимание!

никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ  или .

### Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их. Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Клётки, фрикадельки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1	3-6 мин

\* Приготовление на медленном огне без крышки

\*\* Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
<b>Варка, варка на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объеме воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	3-4	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Тушёное мясо	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
<b>Жарение**</b>		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

\* Приготовление на медленном огне без крышки


\*\* Без крышки

## Программирование духового шкафа

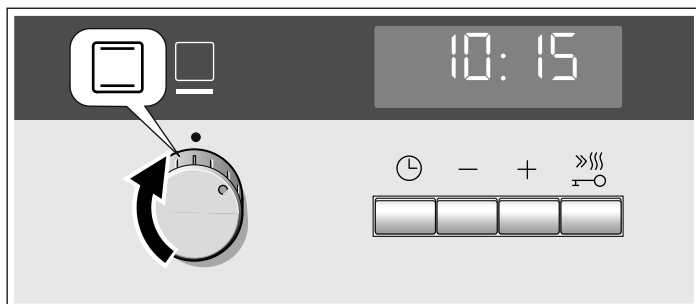
Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной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

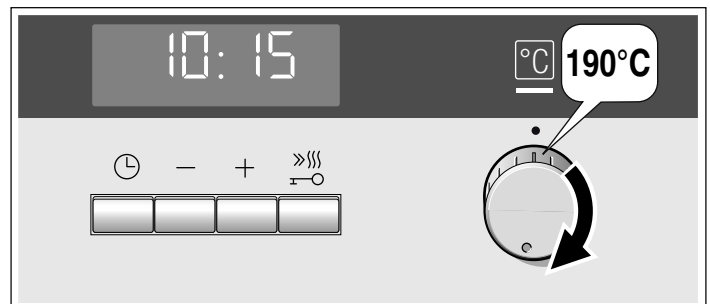
### Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/ нижний жар  при 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начинает нагреваться.

### 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 °С. 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 появится символ . Духовой шкаф начнет нагреваться.






### Окончание быстрого нагрева

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

### Отмена быстрого нагрева

Коротко нажмите на кнопку . Символ  на индикаторной панели погаснет.



## Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Стрелка  указывает на выбранную в данный момент функцию времени. Вы можете изменить параметры уже настроенной функции, используя кнопки  и , когда перед соответствующим символом стоит стрелка .

### Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекло.


1. Нажмите один раз кнопку .

На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка  находится перед символом .


2. Установите таймер кнопками  и .

Кнопка , предлагаемое значение = 10 минут



Кнопка , предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ  и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.


### Время таймера истекло

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее высвечивается 0:00. Выключите таймер кнопкой .


### Изменение времени таймера






Измените время таймера кнопками  и . Через несколько секунд установка будет принята.

### Сброс времени таймера

Кнопкой  снова установите таймер на 0:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер выключается.

### Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка .

Чтобы запросить показания таймера , время выполнения  или время суток , нажимайте кнопку , пока стрелка  не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

### Время приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении времени выполнения духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения



шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

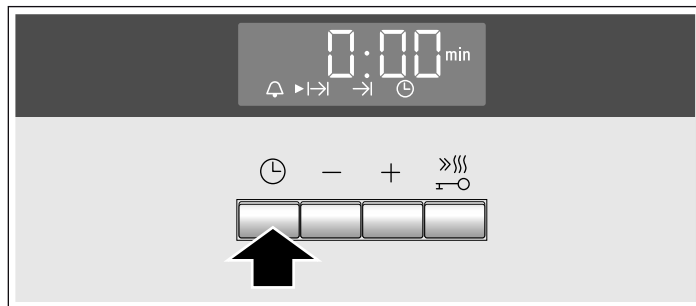
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.

3. Дважды нажмите кнопку .

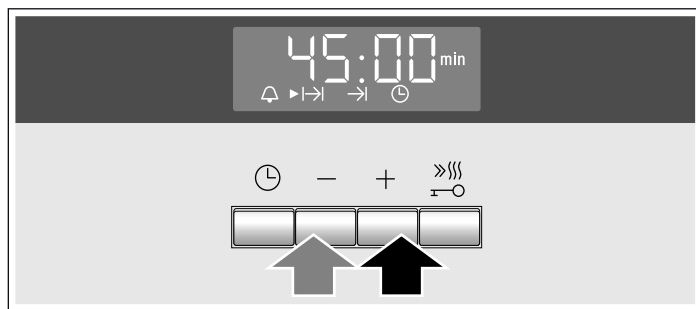
На дисплее появляется 0:00. Символы времени горят, стрелка  стоит перед .




4. Установите нужное время приготовления кнопками  и .





Кнопка , предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка , предлагаемое значение = 10 минут




Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления и загорится символ . Все остальные символы времени гаснут.


### По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 0:00. Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопкой  или . А можно два раза нажать кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф выключается.

## Изменение времени выполнения






Время выполнения можно изменить с помощью кнопок **+** и **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

## Сброс времени приготовления

Выполните сброс времени приготовления, установив его кнопкой **-** на 0:00. Через несколько секунд установка будет принята. Время выполнения сбрасывается. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

## Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка **▶**.



Чтобы запросить показания таймера , время выполнения , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку , пока стрелка **▶** не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.


## Время окончания

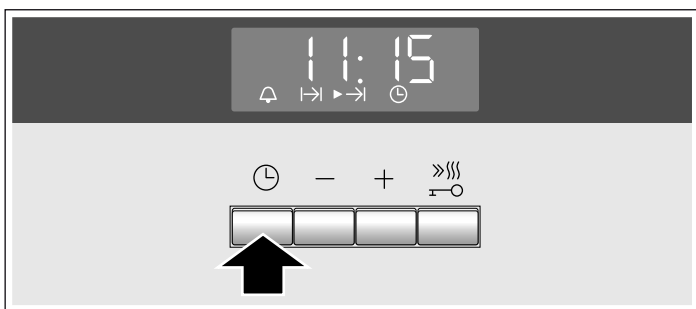
Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в рабочую камеру, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не испортились.

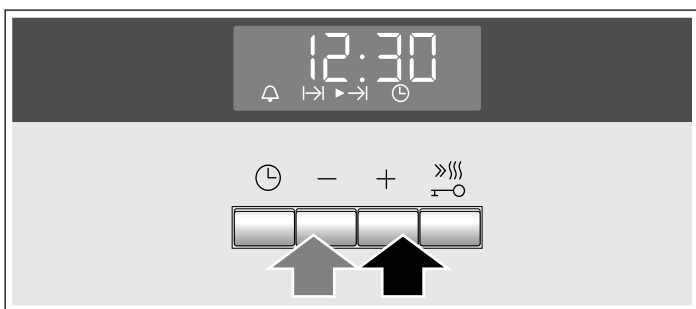
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время выполнения 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.




1. Выполните установку переключателем выбора функций.
2. Регулятором выберите температуру.
3. Дважды нажмите кнопку .
4. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **-**.
5. Нажмите кнопку .



Стрелка **▶** стоит перед . На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.





6. Кнопкой **+** или **-** установите время окончания на более позднее.




Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдёт в режим ожидания. На дисплее выводится время, к которому блюдо должно быть готово, перед символом  стоит стрелка **▶**. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф

включится, начнётся обратный отсчёт времени выполнения, а стрелка **▶** переместится к символу . Символ  гаснет.


## По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 0:00. Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопкой **+** или **-**. А можно два раза нажать кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф выключается.

## Изменение времени окончания






Измените время окончания кнопками **+** и **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку . Нельзя изменять время окончания, если время выполнения уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

## Сброс времени окончания


Выполните сброс времени окончания на текущее время суток кнопкой **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнёт работать. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку .

## Запрос установок времени


Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка **▶**.

Чтобы запросить показания таймера , время выполнения , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку , пока стрелка **▶** не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

## Время суток

После подключения или после перебора в электроснабжении на дисплее будут мигать символы  и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .


На дисплее появляется время 12:00. Символы времени горят, стрелка **▶** стоит перед .


2. Установите время суток кнопками **+** или **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Четыре раза нажмите кнопку .

На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка **▶** находится перед символом .

2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## 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)	

## 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.

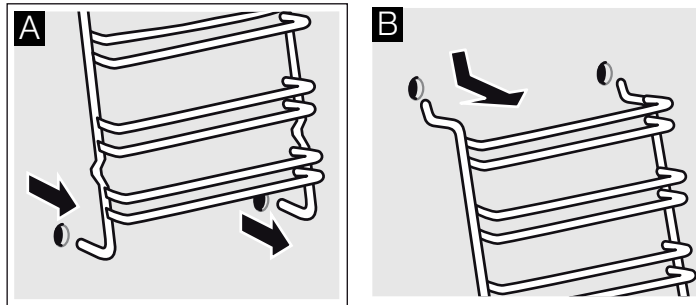
## Снятие и установка навесных элементов

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).

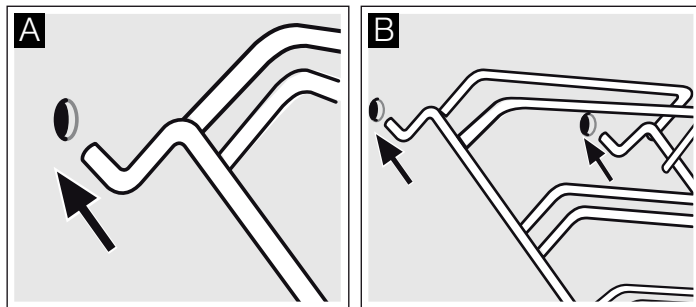
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



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

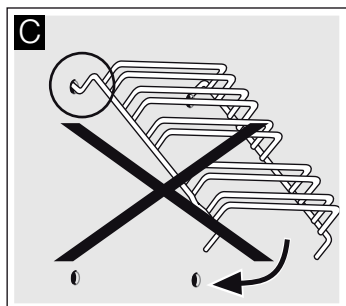
### Установка навесных элементов

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



### ⚠ Неправильная установка!

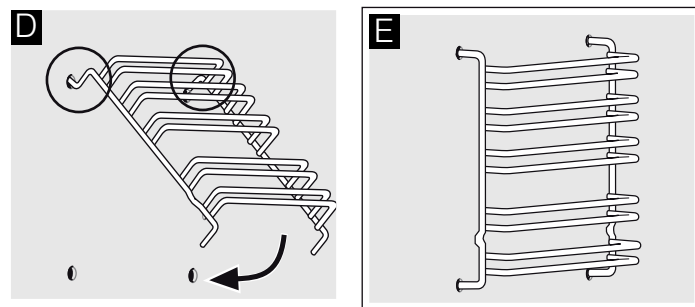
Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



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).

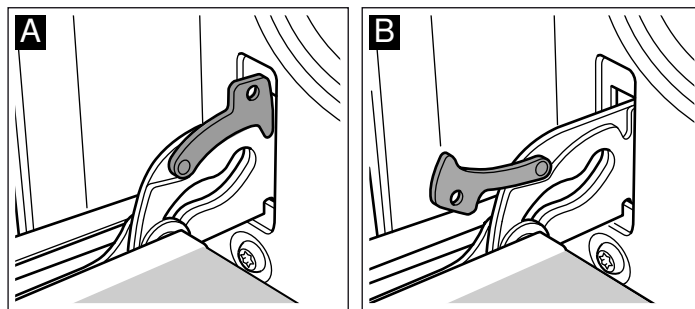
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## 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.

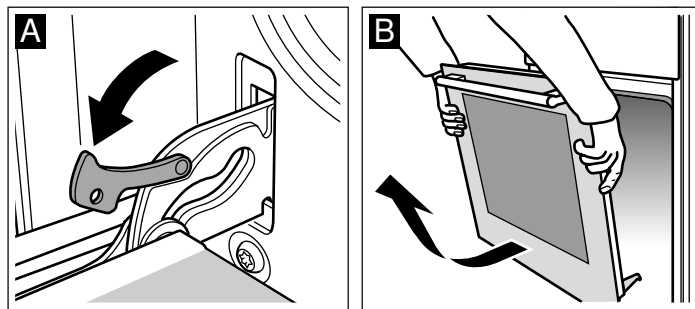


### ⚠ Опасность травмирования!

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

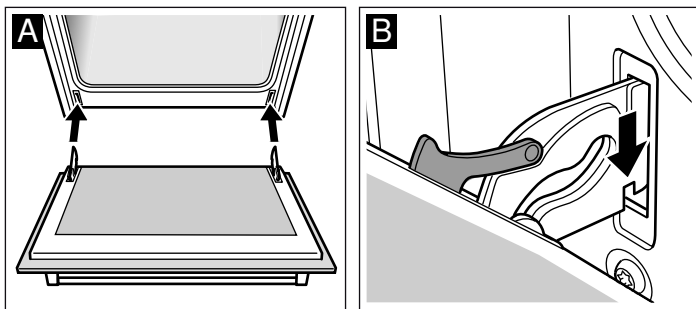
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



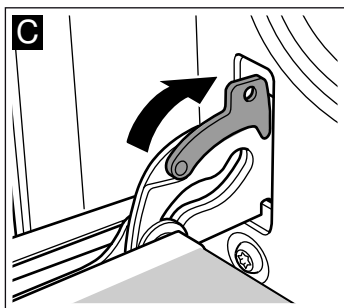
## Установка дверцы

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!**

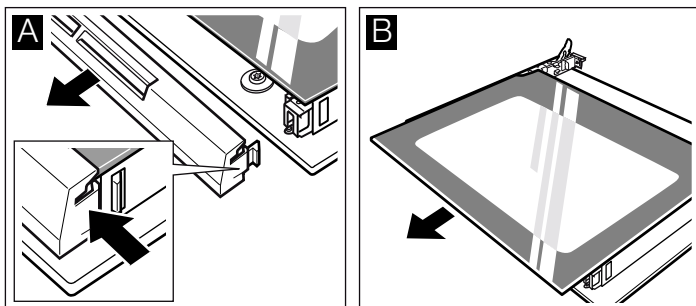
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## 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).



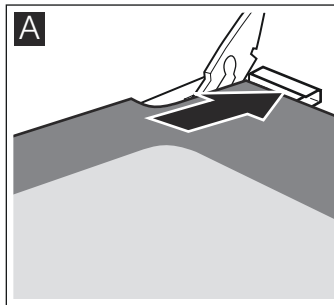
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### **⚠ Опасность травмирования!**

Пощарапанное 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.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее мигает $\ominus$ и нули.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.

### Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с  $E$ , нажмите кнопку  $\ominus$ . Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована. Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/указания
$E011$	Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.	Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта.

### Опасность удара током!

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

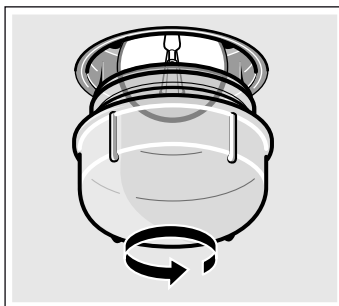
### Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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.

### Стеклопаянный плафон

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


## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба 

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

## Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром

дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

## 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

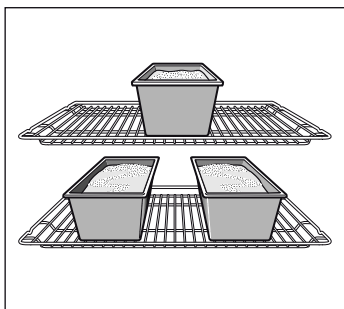
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

- 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 подрумянивается неравномерно.

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

#### Таблицы

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



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


















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

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
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
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 равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
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. ½ см.

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

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

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться.

Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

### 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 ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

Дополнительно поставьте 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
<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
<b>Баранина</b>						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
<b>Мясной фарш</b>						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		170-190	70
<b>Колбаски</b>						
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.

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

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

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 приготавливаемому блюду.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	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
<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 картофель	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
Палочки и нагеты из цыпленка	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 закрывающейся 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 закрывающейся 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 замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.


Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

### Замороженные продукты

Напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка

Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
Решётка	2		Регулятор температуры остаётся выключенным

## 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 °С	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °С	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °С	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °С	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.

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 °С. Этот процесс занимает от

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 °С) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар»
5. Установите температуру от 170 до 180 °С.

### 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.

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

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

### Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

### Внимание!

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

## Акриламид в продуктах питания

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

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

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	
	<ul style="list-style-type: none"><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>
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

# Контрольные блюда

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

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

## Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:

Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:

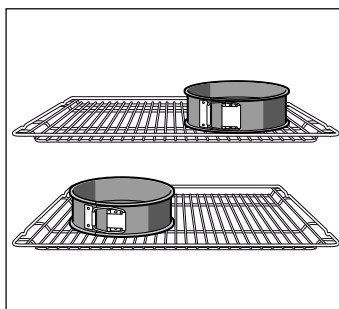
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

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

\* По истечении 2/3 времени перевернуть

# Мазмұны

<b>Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар</b> .....	<b>33</b>	Дайын өнімдер.....	54
<b>Зақымдардың себептері</b> .....	<b>35</b>	Арнайы тамақтар .....	55
Тізім .....	35	Еріту .....	55
Духовканың зақымдалуы .....	35	Құрғату.....	56
Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы.....	35	Консервілеу.....	56
<b>Орнату және қосу</b> .....	<b>36</b>	<b>Азық-түліктегі акриламид</b> .....	<b>57</b>
Орнатушы үшін .....	36	<b>Тамақты тексеру</b> .....	<b>57</b>
Пешті көлденең орнату .....	36	Пісіру.....	57
<b>Сіздің жаңа құрылғыңыз</b> .....	<b>36</b>	Грильде өзірлеу .....	58
Жалпы .....	36		
Өзірлеу беті.....	36		
Басқару панелі .....	37		
Жұмыс камерасы.....	38		
<b>Құралдарыңыз</b> .....	<b>38</b>		
Құралдарды орналастыру .....	38		
Арнайы жабдықтар .....	38		
Сервистік қызмет - артикул .....	39		
<b>Бірінші рет пайдалану алдында</b> .....	<b>39</b>		
Уақытты орнату.....	39		
Духовка шкафын қыздыру.....	39		
Құралдарды тазалау .....	39		
<b>Өзірлеу бетін орнату</b> .....	<b>40</b>		
Осылай реттеу мүмкін.....	40		
Үлкен екі шеңбердік конфорка мен сопақ аймақ .....	40		
Пісіру кестесі .....	40		
<b>Духовканы бағдарламалау</b> .....	<b>41</b>		
Қызыту түрі мен температура.....	41		
Тез қызу жүйесі .....	41		
<b>Уақыт қызметтерін орнату</b> .....	<b>41</b>		
Сигнал .....	41		
Ұзақтығы .....	42		
Аяқтау уақыты .....	42		
Уақыт .....	43		
<b>Балалардан қорғау құлпы</b> .....	<b>43</b>		
<b>Негізгі параметрлерді өзгерту</b> .....	<b>43</b>		
<b>Күту және тазалау</b> .....	<b>44</b>		
Жұғыш заттар .....	44		
Тазалау алдында .....	45		
Аспалы элементтерді алу және тазалау.....	46		
Духовка шкафының есігін алу және орнату .....	46		
Есік әйнектерін шығару және орнату .....	47		
Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары .....	47		
<b>Ақаулық бар болса не істеу керек?</b> .....	<b>47</b>		
Ақаулықтар кестесі .....	47		
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру .....	48		
Шыны плафон .....	48		
<b>Сервистік қызмет</b> .....	<b>48</b>		
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір.....	48		
<b>Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар</b> .....	<b>49</b>		
Духовкада қуатты үнемдеу .....	49		
Өзірлеу бетінде қуатты үнемдеу .....	49		
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау .....	49		
<b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік</b> .....	<b>49</b>		
Пирогтар және пісірілген нан .....	49		
Пісіру туралы кеңестер .....	51		
Ет, құс, балық .....	52		
Қуыру және грильде өзірлеу туралы кеңестер .....	54		
Көмештер, GRATENDER, тосттар .....	54		

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) сайтында және [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-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 нұсқаулығын кейін пайдалану немесе жана иесі үшін сақтаңыз.

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

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

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

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

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.

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

### **Өрт қаупі бар!**

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны

өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеніз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.
- 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.
- 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.
- Конфорка ыстық, бірақ индикатор жұмыс істемейді. Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғы қатты қызады. Тазалау алдында құрылғыны суытыңыз.

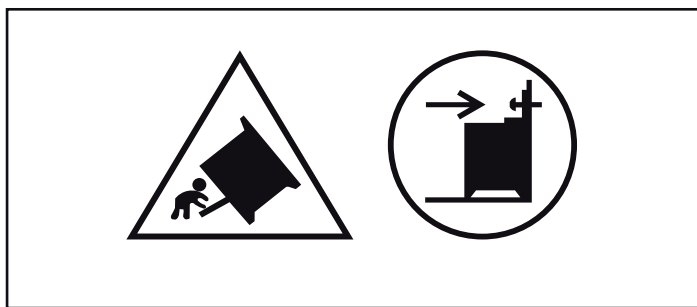
### Күйік алу қаупі бар!

- 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.
- Кәстрөлдер кәстрөлдің түбі мен конфорка арасындағы суға бола жоғары секіруі мүмкін. Конфорка мен кәстрөл түбі құрғақ болуын қадағалаңыз.
- 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.
- Шыны керамикадағы жарықтар ток соғуына әкелуі мүмкін. 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!

- Тегіс емес кәстрөл немесе таба түбі шыны керамикаға сызат түсіреді.
- Тамақты әзірлеу үшін бос кәстрөлдерді қоймаңыз. Бұл зақымға әкелуі мүмкін.
- Ешқашан ыстық кәстрөлдерді және табаларды басқару тақтасына, дисплейге немесе жақтауға қоймаңыз. Бұл зақымға әкелуі мүмкін.
- Егер плитаға қатты немесе үшкір заттар құласа, сынып қалуы мүмкін.
- Алюминий фольга немесе пластик ыдыстар ыстық конфоркаларда ериді. Әзірлеу бетінде плита үшін қорғағыш фольга қарастырылмаған.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Әрекет
Дақтар	Төгілген тамақтар	Төгілген тамақтардың дақтарын бірден шыныға арналған қырғыш көмегімен кетіріңіз.
	Тазалауға арналмаған жуу заты	Тек шыны керамикасына арналған тазалау заттарын пайдаланыңыз.
Сызаттар	Тұз, қант және құмшекер	Әзірлеу бетін жұмыс беті немесе сақтауға арналған бет ретінде пайдаланбаңыз.
	Тегіс емес кәстрөл немесе таба түбі шыны керамикаға сызат түсіреді	Ыдысты тексеріңіз.
Өңсіздену	Тазалауға арналмаған жуу заты	Тек шыны керамикасына арналған тазалау заттарын пайдаланыңыз.
	Кәстрөлдердің тозуы (мысалы, алюминий)	Жылжитқанда кәстрөлдерді және табаларды көтеріңіз.
Қыртыстану	Қант, құрамында қант көп тамақтар	Төгілген тамақтардың дақтарын бірден шыныға арналған қырғыш көмегімен кетіріңіз.

## Духовканың зақымдалуы

### Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсеменіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған: есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын әрқашан таза ұстаңыз.

## Тізім

Төменде берілген кестеде ең жиі ақаулықтарды табасыз:

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

## Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы

### Назар аударыңыз!

Ашылмалы астыңғы жәшікке ыстық заттарды салмаңыз. Ол зақымдалуы мүмкін.

# Орнату және қосу

## Электр қосылым

Электрге қосуды лицензиясы бар маман орындауы керек. Электрмен жабдықтаушының барлық нормаларын сақтау керек. Құрылғы дұрыс емес қосылған болса, онда нұқсан кепілдіктің күшін жояды.

## Назар аударыңыз!

Қуат сымы зақымдалса, оны өндірушінің сервистік қызметі немесе білікті маман ауыстыруы керек.

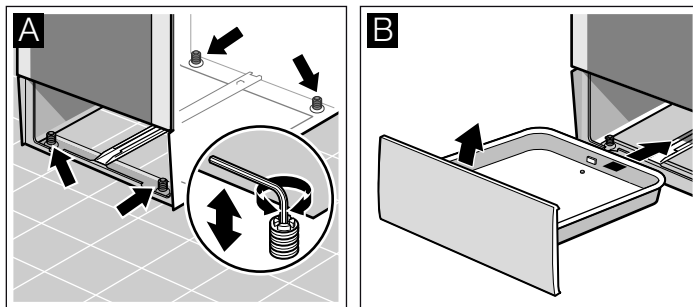
## Орнатушы үшін

- Ол саңылауы кемінде 3 мм болуы керек көп полюстік ажыратқышты орнатуы керек. Пайдаланушыға розетка қол жетімді болса, розетка арқылы қосқанда бұл міндетті емес.
- Электр қауіпсіздік: Пеш I қорғау сыныбы бар құрылғы болып табылады және оны жерге қосумен бірге пайдалануға болады.
- Құрылғыны қосу үшін кабельдің H 05 VV-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

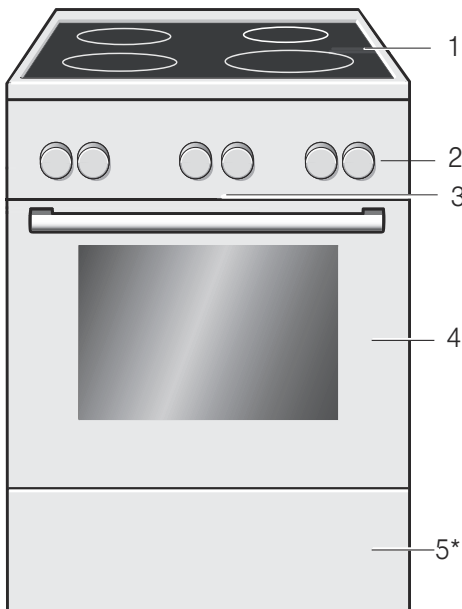
Плита аударылып кетпеуі үшін қамтамасыз етілген кронштейн көмегімен қабырғаға бекіту керек. Қабырғаға бекіту нұсқауларын орындаңыз.

# Сіздің жаңа құрылғыңыз

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

## Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



### Түсіндірме

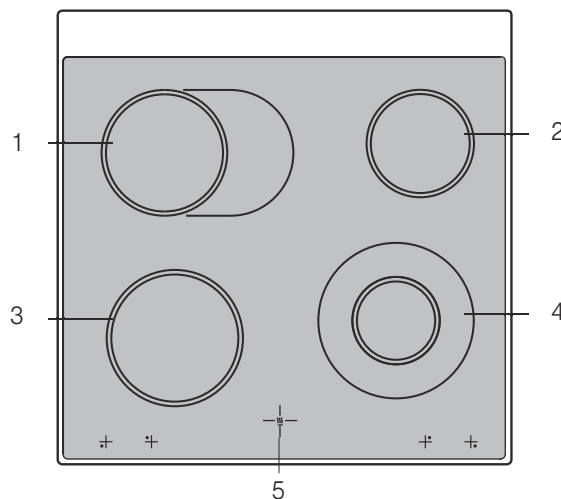
1	Пісіру панелі**
2	Басқару панелі**
3	Салқын ауа желдеткіші
4	Пеш есігі**
5*	Астыңғы жылжымалы жәшік**

\* Опциялық (бірнеше құрылғыларда қолжетімді)

\*\* Құрылғы түріне байланысты бөлшектер басқа болуы мүмкін.

## Өзірлеу беті

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



### Түсіндірме

1	Конфорка 17 см немесе сопақ аймақ 17x26 см
2	Конфорка 14,5 см
3	Конфорка 18 см
4	Екі шеңбердік конфорка 21 мен 12 см
5	Қалған қызу индикаторы

## Қалған қызу индикаторы

Пісіру панелінде әрбір конфорка үшін қалған ыстықтық индикаторы бар. Ол ғайсы конфорка ыстықтығын көрсетеді.

## Басқару панелі

Құрылғы түріне байланысты бөлшектер басқа болуы мүмкін.

### Ауыстырып-қосқыш тұтқалар

Ауыстырып-қосқыштың тұтқаларын өшірілген күйде батыруға болады. Ойыққа кіргізу және шығару үшін ауыстырып-қосқыш тұтқасын басыңыз.

### Қызмет реттеушісі

Қызмет реттеушісімен қызыту түрі орнатылады.

Күйі	Пайдалану
Нөлдік күйі	Пеш өшірілген.
3D-ыстық ауа*	Пирогтармен печенье үшін біріншіден үшіншіге шейін басқыштар. Вентилятор артқы қабырғадан дөңгелек қыздырғыштың жылуын пісу камерасында бірқалыпты ретте таратады.
Жоғары / төмен қызыту	Пирогтар, көмештер және майсыз қуырылған ет, мысалы мал еті жабайы құстар еті, бір қабатта. Ыстық не жоғарыдан не төменнен бірдей келеді.
Пицца басқышы	Тоңазытылған азық-түлікті алдымен қыздырмай дайындау, мысалы пицца, фри картобы немесе штрудель. Артқы қабырғадан төменгі қыздырғыш элементпен дөңгелек қыздырғыш элементін қыздырыңыз.
Айналатын ауада пісіру	Ет, құс және бүтін балықтарды қуыру. Гриль қыздырғыш элементімен вентилятор алмасып қосылып өшеді. Вентилятор ыстық ауаны тамақ айналасында айдайды.
Гриль, үлкен бет	Стейк, сосиска, тост және балықты пісіру. Гриль қыздырғыш элементінің астындағы бет қызиды.
Гриль, кіші бет	Стейк, сосиска, тост және балықтың кіші жапырақтарын пісіру. Гриль қыздырғыш элементінің орта бөлігі қызиды.
Төмен қызыту	Қайнату және кейінгі пісіру немесе кейінгі қызарту. Ыстық төменнен келеді.
Еріту	Мысалы ет, құс, нан және пирогтарды еріту. Вентилятор жылы ауаны тамақ айналасында айдайды.
Пештік шырақ	Пештік шырақты қосу.

\* Қызыту түрі, олмен энергия тиімділігі EN50304 бойынша анықталған.

Орнатудан соң көрсету шырағы қызмет реттеушісі үстінен жанады. Пісу камерасындағы шырақ қосылады.

Пісіру панелі өшірулі болса да индикатор конфорка сұймағаныша жанады.

Қалған ыстықты пайдаланып энергияны сақтап мысалы кіші тамақты ыстық ұстау мүмкін.

### Температура реттеушісі

Температура реттеушісімен температура немесе грильде пісіру басқышын орнату.

Күйі	Мағына	
	Нөлдік күйі	Пеш қызымайды.
50-270	Температура аймағы	Пісу камерасының температурасы °C.
	Грильде пісіру басқыштары	Кіші беттік гриль үшін пісіру басқыштары. • = басқыш 1, аз •• = басқыш 2, орташа ••• = басқыш 3, қатты

Пеш қызығанда дисплей шырағы температура реттеушісі үстінде жанады. Қызығаны тоқтаса ол жойылады. Еріту қызыту түрінде шырақ жанбайды.

### Конфоркалар ауыстырып қосқышы

Төрт конфорка ауыстырып қосқышымен әрбір конфорка қуатын реттейсіз.

Күйі	Мағанасы	
0	Нөл күйі	Конфорка өшірулі.
1-9	Пісіру басқыштары	1 = ең жай қуат 9 = ең күшті қуат
	Қосымша қосу	Сопақ аймақты қосымша қосу
	Қосымша қосу	Үлкен екі шеңбердік конфорканы қосымша қосу

Бір конфорканы қосқан кезде индикатор шамы жанады.

### Пернелер мен көрсеткіштер

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


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

Қайсы уақыттық функция алдында тұрғанын тиісті таңба алдындағы көрсеткісінде көру мүмкін. Ерекшелік: таңбасы сағаттық уақыт алдында тек өзгерткенде жанады.

## Жұмыс камерасы

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

### Пеш шырағы

Пайдалану кезінде пісу камерасында пеш шырағы жанады. Қызмет реттеушісіндегі  күйінде шырақты қыздырусыз жандыру мүмкін.

## 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.



### Шілдер

Ыдыс, пирог пішіндері, құырмалар, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.

Шілдерді ашық жағымен пеш есікшесіне қарай ал бүгілісімен тқмен қарай  салыңыз.



### Эмальданған таба

Пирог және печеньеелер үшін.

Пісіру табасы пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.



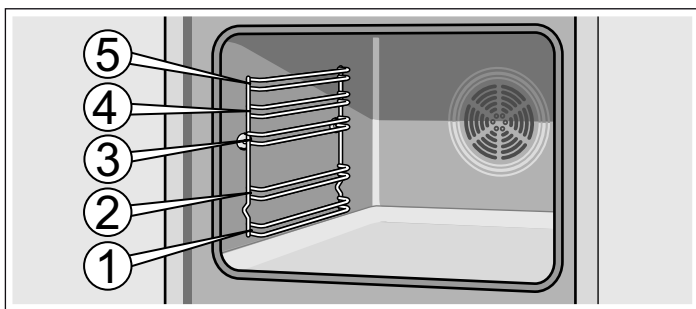
### Әмбебап таба

Шырынды пирог, печенье, тоңазытылған тамақтар және үлкен құырмалар үшін. Оны май түсітен түпқойма ретінде пайдалану мүмкін, егер тура шілтер үстінде құырсаңыз.

Әмбебап табаны пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.

## Құралдарды орналастыру

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



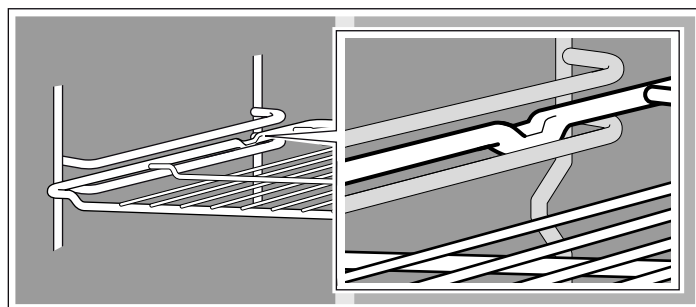
## Салқындату желдеткіші

Салқындату желдеткіші қажет кезде қосылады және өшеді. Жылы ауа есік арқылы шығады. Назар аударыңыз! Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

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

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.

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

## 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	HZ нөмірі	Функция
Пицца табасы	HZ317000	Ол пицца, тоңазытылған тамақтар және дөңгелек торттарға арналған. Пицца табасын әмбебап таба орнына пайдалану мүмкін. Табаны тор үстінен жылжытып кестедегі деректерді орындаңыз.
Салынатын тор	HZ324000	Құыру үшін. Гриль торын әрдайым әмбебап табаға салңыз. Таматын май немесе ет суы ұсап алынады.
Гриль табасы	HZ325000	Грильде пісіру кеінде 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.

Арнайы жабдықтар	HZ нөмірі	Функция
Пісіру тасы	HZ327000	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	HZ331003	Бәліш пен печенье. Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар эмальдалған пісіру табасы	HZ331011	Бәліштер мен печенье пісіру табасында оңай тарату мүмкін. Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Әмбебап таба	HZ332003	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Сондай-ақ тор астында май мен ет суын ұстау үшін пайдалану да мүмкін. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар әмбебап таба	HZ332011	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар әмбебап табада дұрыс таратылады. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Кәсіпқой таба қақпағы	HZ333001	Қақпақ кәсіпқой табаны кәсіпқой қуыру табасына айналдырады.
Кәсіпқой табасы салынатын тор мен	HZ333003	Үлкен көлемдерде пісіруге арналған.
Тор	HZ334000	Ыдыс, бәліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.
Әйнекті таба	HZ915001	Әйнекті таба демделетін тамақтар және көмештерге арналған. Арнайы бағдарламалар және қуыру автоматикасына сәйкес.

## Сервистік қызмет - артикул

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


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

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



## Бірінші рет пайдалану алдында

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

### Уақытты орнату

Қосылғаннан соң дисплейде  белгісімен үш нөл көрсетіледі. Уақытты орнатыңыз.


1.  пернесін басыңыз.

Дисплейде уақыт 12:00 болады. Уақыт белгілері жанып,  көрсеткісі  алдында тұрады.


2. **+** немесе **-** пернелерімен уақытты реттеңіз.

Бірнеше секундтан соң реттелген уақыт қабылданады.

### Духовка шкафын қыздыру

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

Пеш қыздырғанда асхананы желдетіңіз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен Жоғарғы/төменгі ыстық  режиміне орнатыңыз.

2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз.

Бір сағаттан кейін духовка шкафын өшіріңіз. Бұл үшін функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

### Құралдарды тазалау

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

# Әзірлеу бетін орнату

Бұл тарауда конфоркаларды орнату жолын білесіз. Кестеде конфоркаларды қыздыру деңгейлерін және әр түрлі тамақтарды әзірлеу уақытын табасыз.

## Осылай реттеу мүмкін

Конфоркалар ауыстырып-қосқыштары арқылы әрбір конфорка қуатын реттеу мүмкін.

0 күйі= Өшік

1 күйі = ең кіші қуат

9 күйі = ең жоғары қуат.

Бір конфорканы қосқан кезде индикатор шамы жанады.

## Үлкен екі шеңбердік конфорка мен сопақ аймақ

Осы конфоркаларды көлемін өзгерті мүмкін.

### Үлкен аймақты қосымша қосу

Конфорка ауыстырып-қосқышын 9 күйіне - ол жерде жай қарсылық сезесіз - сосын төменгі белгіге шейін жалғастырыңыз

☉ = үлкен екі шеңбердік конфорка немесе

☪ = сопақ аймақ

Сосын бірден өажетті пісіру басқышына кері бұраңыз.

### Кіші аймаққа кері ауыстыру

Конфоркалар ауыстырып қосқышын 0 күйіне бұрап қайта реттеңіз.

Кіші екі шеңбердік конфорка аз көлемдерді жылытуға арналған.

### Назар аударыңыз!

Ешқашан ☉ немесе ☪ белгілері арқылы 0-ге бұрамаңыз.

## Пісіру кестесі

Төмендегі кестеде бірнеше мысалдарды табу мүмкін.

Пісіру уақыттары мен пісіру басқыштары тамақ түріне, салмағына және сапасына байланысты. Сол үшін ауытқулар болуы мүмкін.

Қою тамақтарды ысытуда жүйелі түрде араластырыңыз.

Қайнатуға кетіру үшін 9-пісіру басқышын пайдаланыңыз.

	Қайнату басқышы	Қайнату ұзақтығы минутта
<b>Еріту</b>		
Шоколад, кувертюр, желатин	1	-
Сарымай	1-2	-
<b>Жылыту және жылы ұстау</b>		
Көже (мысалы, жасымық көже	1-2	-
Сүт**	1-2	-
<b>Қайнатпай пісіру, аз қайнатып пісіру</b>		
Фрикаделька, кнедлик	4*	20-30 мин.
Балық	3*	10-15 мин.
Ақ тұздықтар, мысалы Бешамель тұздығы	1	3-6 мин.
<b>Пісіру, ұйырату, бұқтыру</b>		
Күріш (қос су көлемі)	3	15-30 мин.
Картоп қабығымен	3-4	25-30 мин.
Пісірілген картоп	3-4	15-25 мин.
Қамыр жемістері, макарондар	5*	6-10мин.
Көже, сорпалар	3-4	15-60 мин.
Көкөністер	3-4	10-20 мин.
Көкөністер, тоңазытылған	3-4	10-20 мин.
Жылдам қайнататын кастрөлде пісіру	3-4	-
<b>Бұқтыру</b>		
Рулеттер	3-4	50-60 мин.
Бұқтырылған құырдақ	3-4	60-100 мин.
Гуляш	3-4	50-60 мин
<b>Құыру**</b>		
Шницель, өңделмеген немесе аунатылған	6-7	6-10 мин.
Шницель, тоңазытылған	6-7	8-12 мин.
Котлет, өңделмеген немесе аунатылған	6-7	8-12 мин.
Стейк (қалыңдығы 3 см)	7-8	8-12 мин.
Балық пен балық еті өңделмеген	4-5	8-20 мин.
Балық пен балық еті аунатылған	4-5	8-20 мин.
Балық пен балық еті, аунатылған және тоңазытылған мысалы балық таяқшалары	6-7	8-12 мин.
Табада пісірілген тамақ тоңазытылған	6-7	6-10 мин
Құймақ	5-6	үздіксіз

\* Қақпақсыз қайнату

\*\* Қақпақсыз



# Духовканы бағдарламалау

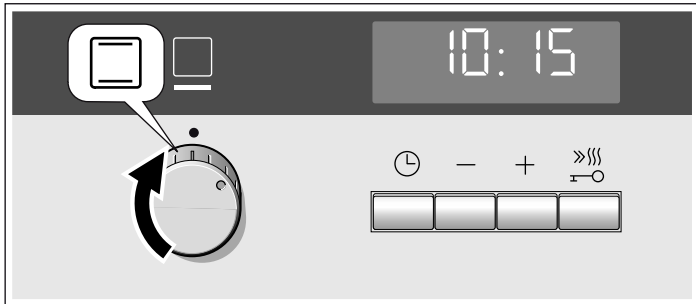
Духовканы бағдарламалаудың әр түрлі жолдары бар. Қыздыру түрін, температураны немесе гриль қуатын бағдарламалау. Духовкада әр тамақ үшін әзірлеу уақытын (ұзақтық) және аяқталу уақытын бағдарламалауға болады. Қосымша ақпарат алу үшін Уақыт функцияларын орнату тарауын қараңыз.

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

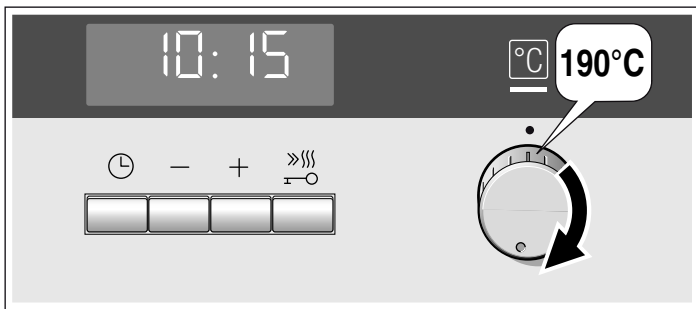
## Қызыту түрі мен температура

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 қызиды.

## Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

## Реттеулерді өзгерту

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


## 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 нәтижесіне жету үшін тамақтарды жылдам қыздыру аяқталғаннан соң ғана пісіру камерасына салыңыз.



1. Керекті қыздыру түрімен температураны таңдау.
2.  түймесін қысқа басы.

Индикатор панелінде  белгісі жанады. Пеш қыза бастайды.






## Тез қыздырудың соңы

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

## Тез қыздыруды болдырмау

 түймесін қысқа уақыт бойы басыңыз. Дисплей тақтасынан  таңбасы кетеді.



# Уақыт қызметтерін орнату

Пешіңізде түрлі уақыт қызметтері бар.  пернесімен мәзірді шақырып қызметтерді ауыстыру мүмкін. Орнату мүмкіндігі барынша барлық уақыт белгілері жанады.  көрсеткісі сізге қайсы уақыт қызметінде тұруыңызды көрсетеді. Орнатылған уақыт қызметін тікелей  немесе  пернесімен өзгерту мүмкін, егер уақыт белгісі алдында  көрсеткісі тұрса.

## Сигнал


Сигналды асхана сигналыдай пайдалану мүмкін. Ол пештке байланыссыз істейді. Сигналда өз дауысы бар. Сигнал немесе ұзақтық дауысын ажырату мүмкін.


1.  пернесін бір рет басыңыз.

Дисплейде уақыт белгілері жанып  көрсеткісі  алдында тұрады.


2.  немесе  пернелерімен сигнал уақытын реттеңіз.

 пернесі үшін 10 минут ұсынылады

 пернесі үшін 5 минут ұсынылады

Бірнеше секундтан соң реттелген уақыт қабылданады. Сигнал қызметін бастайды. Дисплейде  белгісі жанып сигнал уақыты байқаулы азаяды. Басқа уақыт белгілері жойылады.

## Сигнал ауқыты өтті


Дыбыстық сигнал шығады. Дисплейде 0:00 болады.  пернесін басып сигналды өшіріңіз.

## Оятқыш уақытын өзгерту


 немесе  түймесінің көмегімен оятқыш уақытын өзгертіңіз.







Бірнеше секундтан кейін өзгерту қабылданады.

## Сигнал уақытын жою

 пернесімен сигнал уақытын 0:00 шейін қайтарыңыз. бірнеше секундтан соң өзгерту қабылданады. Сигнал өшірулі.

## Уақыт орнатпаларын сұрау

Бірнеше уақыт қызметтері орнатылған болса дисплейде тиісті белгі жанады. Уақыт белгісінің алдында  көрсеткісі тұрады.

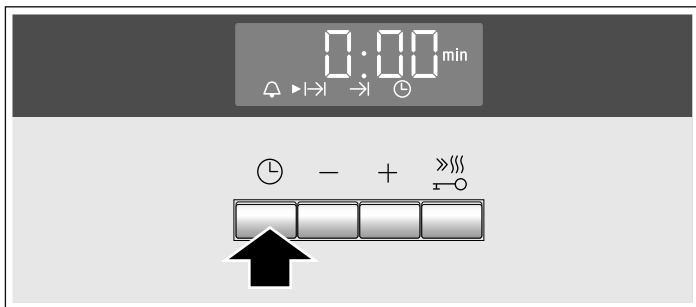
Сигнал  ұзақтық  аяқтау уақытын  немесе уақытты  сұрау үшін,  пернесін  көрсеткісі қажетті белгі алдында тұрмайынша басыңыз. Көлемі бірнеше секундтан соң дисплейде көрсетіледі.

## Ұзақтығы

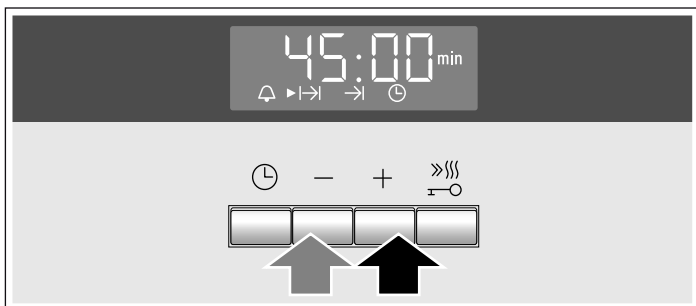
Тамақтың пеште пісу ұзақтығын реттеу мүмкін. Уақыт өтсе, пеш өшеді. Осылай пешті өшір үшін басқа жұмыстарды тастау қажет емес. Пісу уақыты орынсыз созылмайды.

Суреттегі мысал: ұзақтығы 45 минут.

1. Қызмет реттеушісімен қызыту түрін орнату.
2. Температура реттеушісімен температура немесе грильде пісіру басқышын орнату.
3. ⏸ пернесун екі рет басыңыз.  
Дисплейде 0:00 болады. Уақыт белгілері жанып, ► көрсеткісі I→I алдында тұрады.



4. + немесе – пернелерімен ұзақтықты реттеңіз.  
+ пернесі үшін 30 минут ұсынылады  
– пернесі үшін 10 минут ұсынылады



Бірнеше секундтан соң пеш қызметін бастайды. Дисплейде ұзақтық азайып ►I→I белгісі жанады. Басқа уақыт белгілері жойылады.

### Ұзақтығы аяқталды

Дыбыстық сигнал шығады. Пеш қызытуды тоқтатады. Дисплейде 0:00 болады. ⏸ пернесін басыңыз. + немесе – пернелерімен ұзақтықты қайта орнату мүмкін. Немесе ⏸ екі рет бас ып қызмет реттеушісін нольге бұраңыз. Пеш өшірілген.

### Ұзақтығын өзгерту

+ немесе – пернелерімен ұзақтықты өзгертіңіз. Бірнеше секундтан соң өзгерту қабылданады. Сигнал орнатылғаннан соң алдымен ⏸ пернесін басыңыз.

### Ұзақтығын жою

– пернесімен ұзақтықты 0:00 қайтарыңыз. Бірнеше секундтан соң өзгерту қабылданады. Ұзақтығы жойылады. Сигнал орнатылғаннан соң алдымен ⏸ пернесін басыңыз.

### Уақыт орнатпаларын сұрау

Бірнеше уақыт қызметтері орнатылған болса дисплейде тиісті белгі жанады. Уақыт белгісінің алдында ► көрсеткісі тұрады.

Сигнал 🔔, ұзақтық I→I, аяқтау уақытын →I немесе уақытты ⏸ сұрау үшін, ⏸ пернесін I ► көрсеткісі қажетті белгі алдында тұрмайынша басыңыз. Көлемі бірнеше секундтан соң дисплейде көрсетіледі.

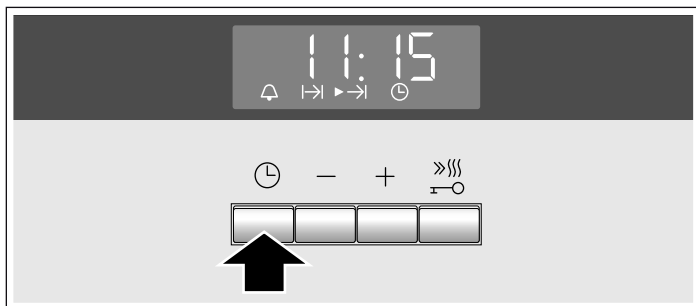
## Аяқтау уақыты

Тамақ дайын болу уақытын жылжыту мүмкін. Пеш автоматты қызметті бастап қажетті уақытта дайын болады. Мысалы сіз тамақты ертемен пісу камерасына салып оны түстікке дайын болатын етіп реттеуіңіз мүмкін.

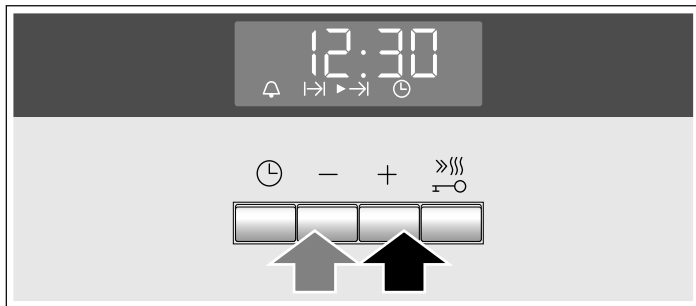
Азық-түлік пісу камерасында көп тұрып бұзылмауына назар аударыңыз.

Суреттегі мысал: Сағат 10:30 , ұзақтығы 45 минут болып пеш сағат 12:30 дайын болуы керек.

1. Қызмет реттеушісін реттеу.
2. Температура реттеушісін реттеу.
3. ⏸ пернесун екі рет басыңыз.
4. + немесе – пернелерімен ұзақтықты реттеңіз.
5. ⏸ пернесін басыңыз.  
► көрсеткісі →I алдында тұр. Тамақ дайын болатын уақыт пайда болады.



6. + немесе – пернелерімен аяқтау уақытын соңыраққа жылжыту.



Бірнеше секундтан соң пеш параметрлерді қабылдап күту режиміне өтеді. Дисплейде тамақ дайын болатын уақыт пайда болып, →I белгісінің алдында ► көрсеткісі болады. 🔔 және ⏸ белгісі жойылады. Пеш қызмет бастағаннан соң ұзақтық азайып ► көрсеткісі I→I белгісінің алдында болады. →I белгісі жойылады.

### Ұзақтығы аяқталды

Дыбыстық сигнал шығады. Пеш қызытуды тоқтатады. Дисплейде 0:00 болады. ⏸ пернесін басыңыз. + немесе – пернелерімен ұзақтықты қайта орнату мүмкін. Немесе ⏸ екі рет бас ып қызмет реттеушісін нольге бұраңыз. Пеш өшірілген.

### Аяқтау уақытын өзгерту




+ немесе – пернелерімен аяқтау уақытын өзгерту. Бірнеше секундтан соң өзгерту қабылданады. Сигнал орнатылғаннан соң алдымен ⏸ пернесін екі рет басыңыз. Ұзақтық ада болып тұрса аяқтау уақытын өзгертпеңіз. Әйтпесе пісу нәтижесі дұрыс болмайды.

### Аяқтау уақытын өшіру


– пернесімен аяқтау уақытын қазіргі сағат уақытына өзгертіңіз. Бірнеше секундтан соң өзгерту қабылданады. Пеш қызметін бастайды. Сигнал орнатылғаннан соң алдымен ⏸ пернесін екі рет басыңыз.


## Уақыт орнатпаларын сұрау


Бірнеше уақыт қызметтері орнатылған болса дисплейде тиісті белгі жанады. Уақыт белгісінің алдында ► көрсеткісі тұрады.

Сигнал , ұзақтық  $I \rightarrow I$ , аяқтау уақытын  $\rightarrow I$  немесе уақытты  сұрау үшін,  пернесін  $I$  ► көрсеткісі қажетті белгі алдында тұрмайынша басыңыз. Көлемі бірнеше секундтан соң дисплейде көрсетіледі.

## Уақыт

Қосылғаннан немесе тоқ өшкеннен соң дисплейде  белгісімен үш нөл көрсетіледі. Уақытты орнатыңыз.

1.  пернесін басыңыз.

Дисплейде уақыт 12:00 болады. Уақыт белгілері жанып, ► көрсеткісі  алдында тұрады.


2. **+** немесе **-** пернелерімен уақытты реттеңіз.

Бірнеше секундтан соң реттелген уақыт қабылданады.

## Уақытты өзгерту

Басқа уақыт қызметін орнату орнату мүмкін емес.

1.  пернесін төрт рет басыңыз.

Дисплейде уақыт белгілері жанып ► көрсеткісі  алдында тұрады.

2. **+** немесе **-** пернелерімен уақытты өзгертіңіз.

Бірнеше секундтан соң реттелген уақыт қабылданады.

## 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 әлі 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 параметрлерді кез келген уақытта қайтадан өзгертуге болады.

Негізгі параметрлер	Таңдау $I$	Таңдау $2$	Таңдау $3$
$C I$ Уақыт индикаторы	әрқашан*	тек түйме көмегімен 	-
$C 2$ Өзірлеу уақыты немесе таймерде орнатылған уақыт өткеннен кейінгі сигналдың ұзақтығы	шамамен 10 секунд	шамамен 2 минут*	шамамен 5 минут
$C 3$ Параметр қолданылуға дейінгі уақыт	шамамен 2 секунд	шамамен 5 секунд*	шамамен 10 секунд

\* Өдепкі параметр

Басқа уақыт функциясын бағдарламалау мүмкін емес.


1.  түймесін шамамен 4 секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасы уақыт үшін ағымдағы негізгі параметрді көрсетеді, мысалы,  $I$  таңдауы үшін  $C I$ .

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.

# 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.)

## 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!

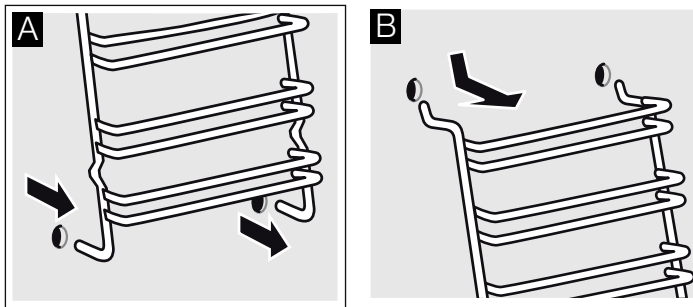
- Ешқашан ысқылайтын тазалау құралын пайдаланбаңыз. Ол биік уақ тесікті қаптаманы тырнайды немесе бұзады.
- Пеш тазалау құралымен ешқашан керамикалық қабатты өңдемеңіз. Егер кездейсоқ пеш тазалау құралы оғат тисе, оны бірден губка және жетерлі сумен алып тастаңыз.

## Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

### Рамаларды алып қою

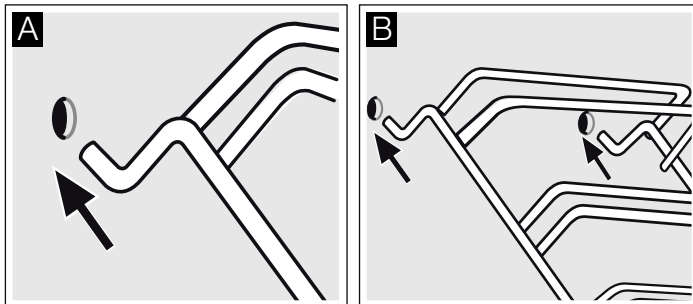
1. Раманы астынан шығарып аз алға тартыңыз. Раманың төменгі жағынан ұзартқыш таяқтарын бекіту ойықтарынан шығарыңыз (А суреті).
2. Сосын раманы жоғарыға жинап абайлап шығарыңыз (В суреті).



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

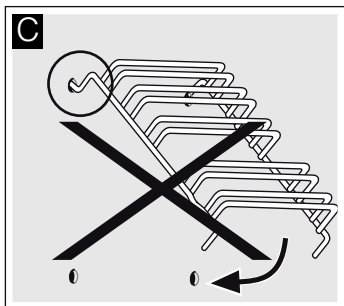
### Раманы асу

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



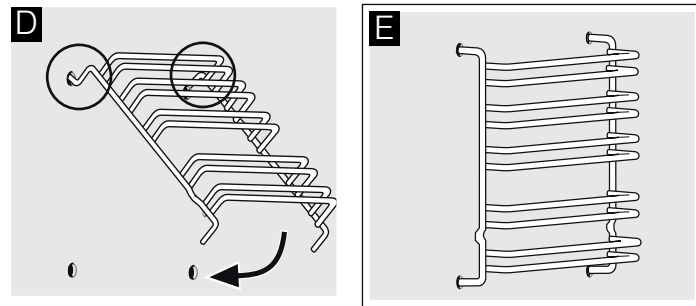
### ⚠ Дұрыс емес орнату!

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).

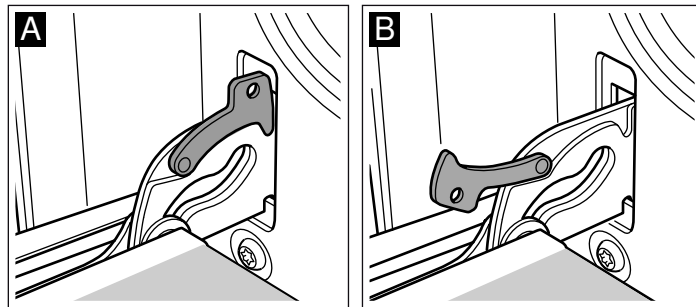
Дұрыс орнатылған рамалар жағдайында екі салу биіктігінің аралығы үлкенірек болады.



## Духовка шкафының есігін алу және орнату

Тазалау және демонтаждау үшін духовка шкафының есігін алуға болады.

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

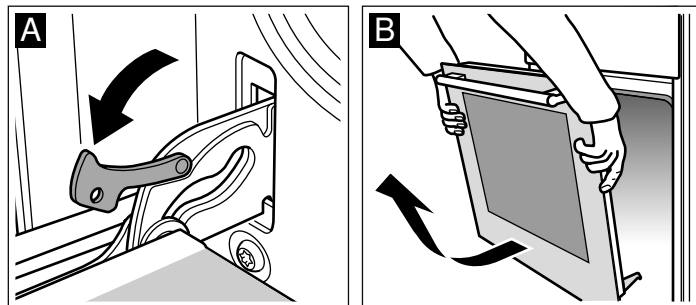


### ⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

### Есікті алу

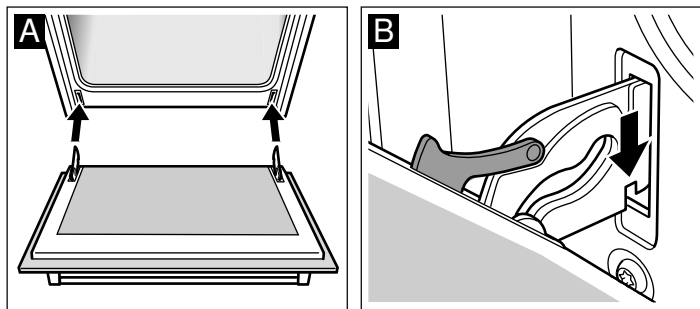
1. Духовка шкафының есігін толығымен алыңыз.
2. Оң жақтағы және сол жақтағы бұғаттау иіңтіректерінің екеуін де қайырыңыз (А суреті).
3. Духовка шкафының есігін соңына дейін жабыңыз. Оны екі қолмен сол жақтан және оң жақтан ұстаңыз. Тағы біраз жауып, есікті шығарыңыз (В суреті).



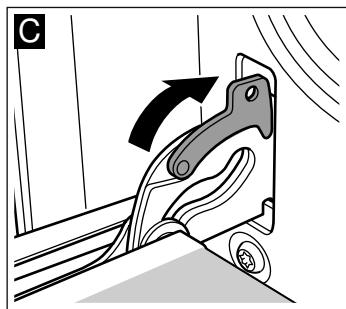
## Есікті орнату

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 иініректерінің екеуін де жабыңыз (С суреті). Духовка шкафының есігін жабыңыз.



### ⚠ Жарақат алу қаупі бар!

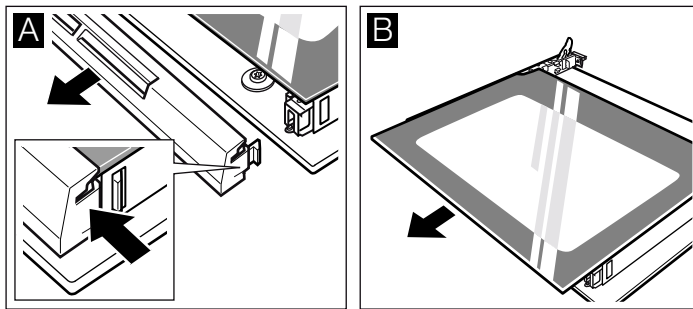
Духовка шкафының есігі түсіп қалса немесе топса сыналанып қалса, топсаға тимеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

## 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).



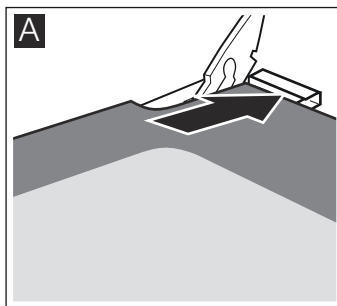
Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

### ⚠ 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.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою/нұсқаулар
Духовка шкафы жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш ақаулы.	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш ақаулы емес екенін тексеріңіз.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою/нұсқаулар
	Желіде кернеу жоқ.	Асханада жарық қосылады ма және басқа тұрмыстық құрылғылар жұмыс істеп тұрма, осыларды тексеріңіз.
Дисплейде ⌚ және нөлдер жыпылықтайды.	Желіде кернеу жоқ.	Сағатты қайтадан орнатыңыз.
Духовка шкафы қыздырмайды.	Түйіспелерге шаңның жиналуы.	Ауыстырып-қосқыш тұтқаларды бірнеше рет алға-артқа бұраңыз.

## Қате туралы хабар

Дисплейге **E** қате туралы хабары шықса, **⏻** түймесін басыңыз. Хабар кетеді. Орнатылған уақыт реттеуі жойылады. Бұдан кейін қате туралы хабар кетпесе, сервистік қызмет маманын шақырыңыз.

Келесі қате туралы хабарларды өз бетіңізше шеше аласыз.

Қате туралы хабар	Ықтимал себеп	Жою/нұсқаулар
<b>E011</b>	Түймелердің біреуі тым көп басылған немесе оны бір-деңе жапқан.	Барлық түймелерде жеке-жеке басып шығыңыз. Түймелердің ешқайсысы жабыс қалмағанына, ласталмағанына және ештеңемен жабылмағанына көз жеткізіңіз.

## ⚠ Ток соғу қаупі бар!

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

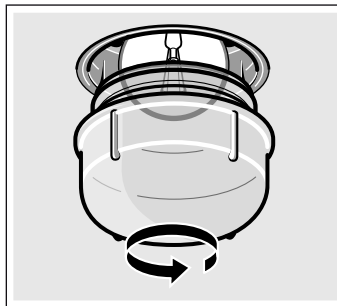
## Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

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

### Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

E нөмірі.	Зауыттық нөмір
Сервистік қызмет ☎	

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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



# Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

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

## Духовкада қуатты үнемдеу

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

## Әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз. Кәстрөлдер мен табалардың тегіс емес түбі қуатты тұтынуды арттырады.
- Кәстрөлдің немесе табаның түбінің диаметрі конфорка диаметрімен бірдей болуы керек. Әсіресе тым кішкентай кәстрөлдерді пайдалану қуатты жоғалтуға әкеледі. Тез бүлінетін өнімдер жұмыс камерасында тым ұзақ қалмауын

қадағалаңыз. Ыдыс өндірушісі кәстрөлдің сыртқы диаметрін көрсетеді. Ол негізінен кәстрөл түбінің диаметрінен үлкен болады.

- Тамақтың аз мөлшерін әзірлеу үшін шағын кәстрөлді пайдаланыңыз. Үлкен, аздап толтырылған кәстрөл қуаттың көп мөлшерін қажет етеді.
- Әрқашан кәстрөлдерді қолайлы қақпақтармен жабыңыз. Тамақты қақпақсыз әзірлеу кезінде төрт есе көбірек қуат қажет болады.
- Судың аз мөлшерімен әзірлеңіз. Бұл қуатты үнемдейді. Көкөністерде дәрумендер мен минералдық заттар сақталады.
- Төменірек қыздыру деңгейіне дұрыс ауысыңыз.
- Қалдық жылуды пайдаланыңыз. Ұзақ әзірлегенде конфорканы тамақты әзірлеу аяқталуына 5-10 минут қалғанда өшіріңіз.

## 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

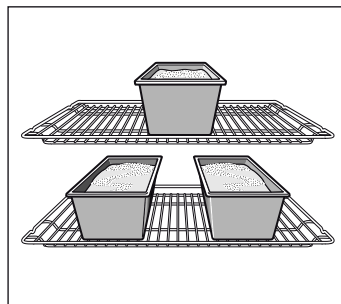
3-деңгейде пісіру кезіндегі орнату деңгейлері:

- 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 мөңдер ауқымы көрсетіледі. Алдымен ең аз мәнді 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
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 рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Пісірілген нан кестесіндегі ұқсас пісірілген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.

Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шөлпек 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. Өрқашан 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 өрқашан 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. Өзірлеу уақытын арттырыңыз.

Кестелердегі ақпарат:

Қақпағы жоқ ыдыс = ашық

Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты өрқашан тордың ортасына қойыңыз.

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

### Қуыру

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

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

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

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

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °С, гриль режимі	Минуттар түріндегі уақыт	
<b>Сыыр еті</b>	Бұқтырылған сыыр еті	1,0 кг	жабық	2		200-220	120
		1,5 кг		2		190-210	140
		2,0 кг		2		180-200	160
Сыыр 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	

### Грильде өзірлеу

Грильде өзірлемей тұрып жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде өзірленіз.

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

Өзірлеу уақыты  $\frac{2}{3}$  өткенде бөліктерді аударыңыз.

Стейктерді грильде өзірлегеннен 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 өзірлегенде табаны немесе әмбебап табаны 4 немесе 5 деңгейіне орнатпаңыз. Қатты қызғандықтан ол деформациялануы және шығарғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкін.

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

### Ет

Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.

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

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

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

### Көмештер, гратендер, тосттар

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

Ыдысты әрқашан торға қойыңыз.

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

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	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 кара дақтар және біркелкі емес тұстар байқалуы мүмкін.

Тамақ	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	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

Тамақ	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Минуттар түрін дегі уақыт
<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
<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 °C температурасына дейін салқындатыңыз.
- 150 г йогурт (тоназытқыш 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	☉	50 °C температурасына дейін қыздыру 50 °C	5 мин. 8 сағ.
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Ыстыққа төзімді ыдыс	☉	50 °C температурасына дейін қыздыру Құрылғыны өшіріп, ашытқан қамырды жұмыс камерасына қойыңыз	5-10 мин. 20-30 мин.

## Еріту

Қатырылған өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты.

Құсты төрелкеге төсін төмен қаратып салыңыз.

Қатырылған өнімдер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C
мысалы, қаймақтыторттар, сарымайлы кремдік торттар, шоколад немесе қанттық глазурьды торттар, жемістер, тауық, шұжықпен еттер, нанбен тоқаштар, пирог және басқа печеньеелер	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.

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

## Консервілеу

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

### Назар аударыңыз!

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

Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

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

### Дайындау

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

### Бір литрлік банкалардағы жемістер

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

### Көкөністер

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

### Салқын судағы, бір литрлік банкалардағы көкөністер

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

### Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

### Назар аударыңыз!

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

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.

4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

### Реттеу

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

### Консервілеу

#### Жемістер

Шамамен 40 - 50 минуттан кейін қысқа уақыт аралықтарынан кейін көпіршіктер көтеріле бастайды. Духовка шкафын өшіріңіз.

25 - 35 минут қосымша қыздырудан кейін банкаларды жұмыс камерасынан міндетті түрде шығарыңыз. Банкаларды духовка шкафында ұзағырақ салқындатқанда, оларға микробтар түсіп, консервіленген жемістер ашып кетуі мүмкін.

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



# 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 өзірлеу туралы кеңестер

Жалпы мәліметтер	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Өзірлеу уақыты мүмкіндігінше қысқа болуы керек.</li> <li>■ Тамақтардың түсі күңгірт емес, алтын түсті болуы керек.</li> <li>■ Пісіріп жатқан тамақтың өлшемі неғұрлым үлкен болса, оны өзірлеу барысында соғұрлым көбірек акриламид пайда болады.</li> </ul>
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.

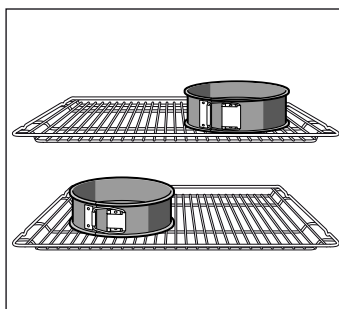
EN 50304/EN 60350 (2009) және IEC 60350 стандарттарына сай келеді.


### 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:  
Күңгірт алынбалы қалыптарды бір бірінің жанына шахматтық тәртіппен қойыңыз.  
2 деңгейдегі жабық алма пирогы:  
Күңгірт 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, °C	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 ⅔ аударыңыз

---

# Table of contents<sub>en</sub>

<b>Important safety information</b> .....	<b>60</b>	Tips for roasting and grilling .....	81
<b>Causes of damage</b> .....	<b>62</b>	Bakes, gratins, toast with toppings.....	81
Overview .....	62	Preprepared products.....	82
Damage to the oven .....	62	Special dishes .....	82
Damage to the plinth drawer .....	62	Defrost.....	83
<b>Installation and connection</b> .....	<b>63</b>	Drying.....	83
For the installer.....	63	Preserving .....	84
Levelling the cooker .....	63	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>84</b>
<b>Your new appliance</b> .....	<b>63</b>	<b>Test dishes</b> .....	<b>85</b>
General information .....	63	Baking .....	85
Cooking area .....	64	Grilling .....	85
Control panel .....	64		
Cooking compartment .....	65		
<b>Your accessories</b> .....	<b>65</b>		
Inserting accessories.....	65		
Optional accessories .....	66		
After-sales service products .....	66		
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>67</b>		
Setting the clock.....	67		
Heating up the oven .....	67		
Cleaning the accessories .....	67		
<b>Setting the hob</b> .....	<b>67</b>		
Setting procedure .....	67		
Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone .....	67		
Table of cooking times .....	67		
<b>Programming the oven</b> .....	<b>68</b>		
Type of heating and temperature .....	68		
Rapid heating .....	69		
<b>Setting the time-setting options</b> .....	<b>69</b>		
Timer .....	69		
Cooking time .....	69		
End time .....	70		
Clock .....	70		
<b>Childproof lock</b> .....	<b>70</b>		
<b>Changing the basic settings</b> .....	<b>71</b>		
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>71</b>		
Cleaning agents .....	71		
Before cleaning .....	73		
Detaching and refitting the rails.....	73		
Detaching and attaching the oven door.....	74		
Removing and refitting the door panels.....	74		
Oven door - Additional safety precautions .....	75		
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>75</b>		
Malfunction table .....	75		
Replacing the bulb in the oven ceiling light .....	75		
Glass cover .....	75		
<b>After-sales service</b> .....	<b>76</b>		
E number and FD number.....	76		
<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>76</b>		
Saving energy with your oven .....	76		
Saving energy with the hob .....	76		
Environmentally-friendly disposal.....	76		
<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>77</b>		
Cakes and pastries.....	77		
Baking tips.....	79		
Meat, poultry, fish.....	79		

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-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 for future use or for subsequent owners.

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

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

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

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

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!**

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- 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.
- 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.
- 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.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

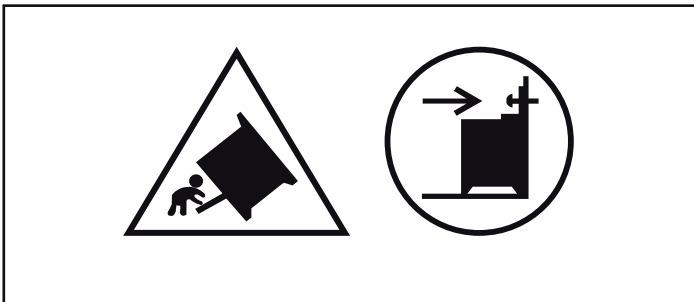
### Risk of scalding!

- 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.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.
- 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.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. 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!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

## Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

## 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.

# Installation and connection

## Electrical connection

The appliance must be connected to the mains by a licensed expert. The regulations of your electricity supplier must be observed.

Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.

### Caution!

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.

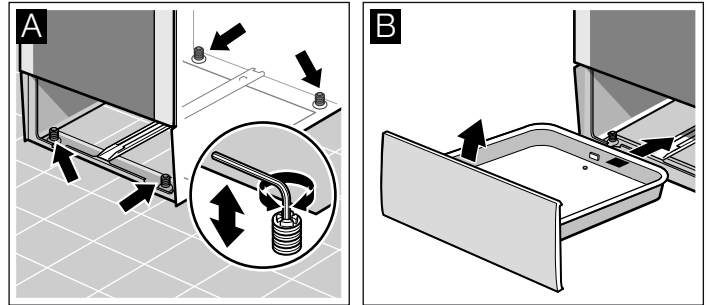
## For the installer

- An all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be present in the installation circuit. This is not necessary if the appliance is connected by a plug that is accessible to the user.
- Electrical safety: The cooker corresponds to safety class I and may only be used in conjunction with a safety earth terminal.
- A type H 05 VV-F or equally rated lead must be used to connect the appliance.

## 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

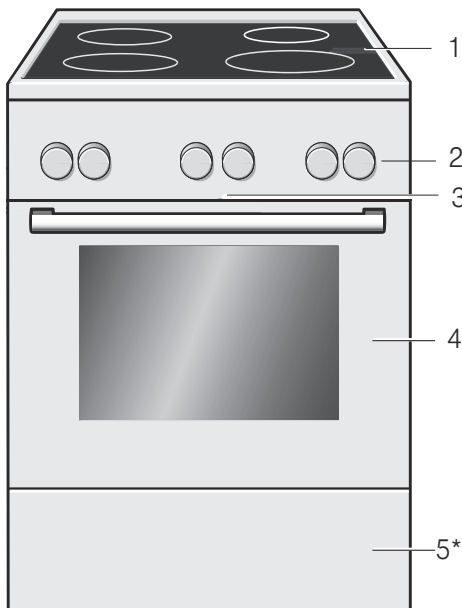
To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

# 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

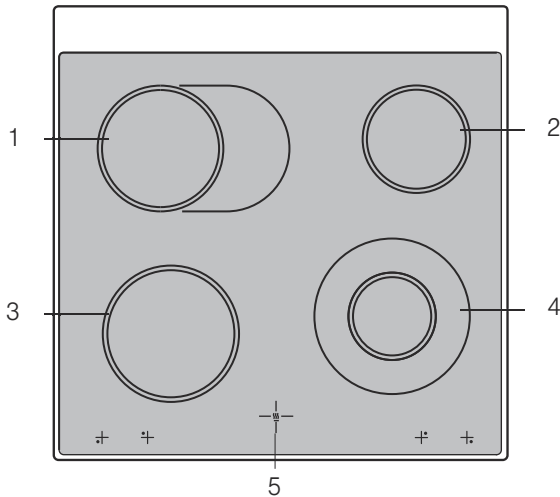
1	Hob**
2	Control panel**
3*	Cooling fan
4	Oven door**
5*	Plinth drawer**

\* Optional (available for some appliances)

\*\* Details may vary depending on the appliance model.

## Cooking area

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



### Explanations

1	Hotplate 17 cm or extended cooking zone 17x26 cm
2	Hotplate 14,5 cm
3	Hotplate 18 cm
4	Dual-circuit hotplate 21 and 12 cm
5	Residual heat indicator

### Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. Even if the hob is switched off, the display remains lit until the hotplate has cooled down sufficiently.

You can save energy by using the residual heat to keep a small dish warm, for example.

## Control panel

Details may vary depending on the appliance model.

### Control knobs

The control knobs can be pushed in and remain pressed down when they are in the "out" position. Press down on the control knob again to release it back up.

### Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
○ Off position	The oven switches off.
🌀 3D hot air*	For cakes and pastries on one to three levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.
☑ Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
🍕 Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
🔥 Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
☑ Grill, large area	For grilling steaks, sausages, bread and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot.
☑ Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
☑ Bottom heating	For preserving, browning and final baking stage. The heat is emitted from below.

\* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

Setting	Use
❄ Defrost	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the dish.
💡 Oven light	Switches on the oven light.

\* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

When you make settings, the indicator lamp above the function selector lights up. The oven light in the cooking compartment switches on.

### Temperature selector

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

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
50-270 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.
•, ••, ••• Grill settings	The grill settings for the small ☑ and large ☑ area grills. <ul style="list-style-type: none"> <li>• = setting 1, low</li> <li>•• = setting 2, medium</li> <li>••• = setting 3, high</li> </ul>

When the oven is heating, the indicator lamp above the temperature selector lights up. It goes out during heating pauses. The lamp does not light up for the ❄ Defrost type of heating.



## Hotplate controls

You can use the four hotplate controls to control the heat output provided by each hotplate.

Setting	Meaning
0 Off position	The hotplate is switched off.
1-9 Heat settings	1 = lowest output 9 = highest output
☐ Activation	Switches on the extended cooking zone
☉ Activation	Switches on the large dual-circuit hotplate

When you switch on a hotplate, the indicator lamp lights up.

## 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
⌚ Time-setting options	Selects the timer ⏰, cooking time ⏱, end time ⏲ and clock ⌚.
- Minus	Decreases the set values.
+ Plus	Increases the set values.

Button	Use	
▶⏱	Rapid heating	Heats up the oven particularly quickly.
☐	Childproof lock	Locks and unlocks oven functions.

The time-setting option that is currently selected in the display is indicated by the ▶ arrow next to the corresponding symbol. Exception: For the clock, the ⌚ symbol only lights up if the time is being changed.

## Cooking compartment

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

### Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on. The ☐ setting on the function selector can be used to switch on the light without heating the oven.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door. Caution: do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

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

## 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 ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

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



### Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

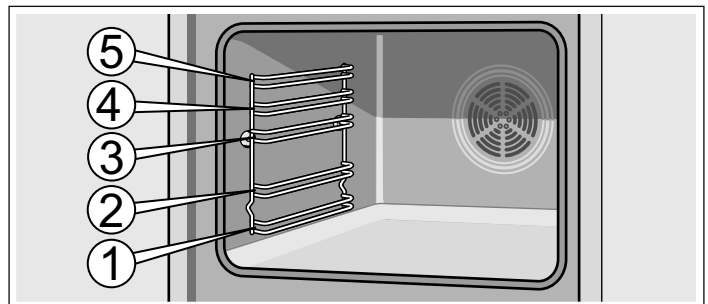
Slide in the baking tray with the sloping edge facing the oven door.



### Universal pan

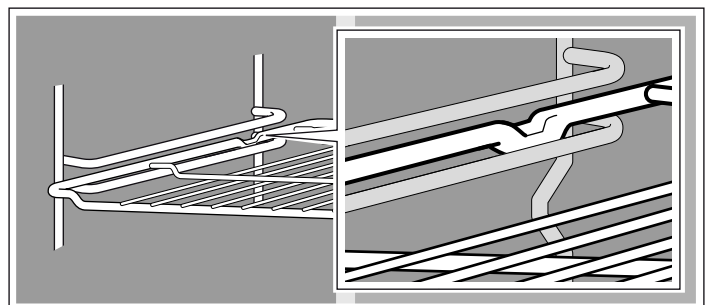
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.



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.

## 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.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HZ 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 purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HZ number	Function
Pizza tray	HZ317000	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	HZ324000	For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HZ325000	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	HZ327000	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	HZ331003	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	HZ331011	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	HZ332003	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	HZ332011	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	HZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.
Profi extra-deep pan with insert wire rack	HZ333003	Particularly suitable for preparing large quantities of food.
Wire rack	HZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Glass roasting dish	HZ915001	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 clock

After the appliance has been connected, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

1. Press the ⌚ button.

The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the ▶ arrow is next to ⌚.

2. Use the + or - button to set the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## 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.

# Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

## Setting procedure

Adjust the heat setting of the individual hotplates using the hotplate controls.

Position 0 = off

Position 1 = lowest heat setting

Position 9 = highest heat setting

When you switch on a hotplate, the indicator lamp lights up.

## Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone

The size of these hotplates can be altered.

### Switching on the large area

Turn the hotplate control to position 9 - where you will feel a slight resistance - then continue turning to the

⊙ symbol = large dual-circuit hotplate or

∞ symbol = extended cooking zone

Then immediately turn it back to the desired heat setting.

### Switching back to the small area

Turn the hotplate control to 0 and make new settings.

The small dual-circuit hotplate is particularly good for heating small amounts.

### Caution!

Never turn the hotplate control beyond the ⊙ or ∞ symbols to 0.

## Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

When heating thick liquids, stir regularly.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Chocolate, cooking chocolate, gelatine	1	-
Butter	1-2	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1-2	-
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	4*	20-30 mins
Fish	3*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 mins

\* Continue cooking without a lid

\*\* Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Boiling, steaming, stewing</b>		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 mins
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 mins
Boiled potatoes	3-4	15-25 mins
Pasta, noodles	5*	6-10 mins
Stew, soups	3-4	15-60 mins
Vegetables	3-4	10-20 mins
Vegetables, frozen	3-4	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	3-4	-
<b>Braising</b>		
Roulades	3-4	50-60 mins
Pot roasts	3-4	60-100 mins
Goulash	3-4	50-60 mins
<b>Frying**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Fish and fish fillet, plain	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	5-6	continuous

\* Continue cooking without a lid

\*\* Without lid

## Programming the oven

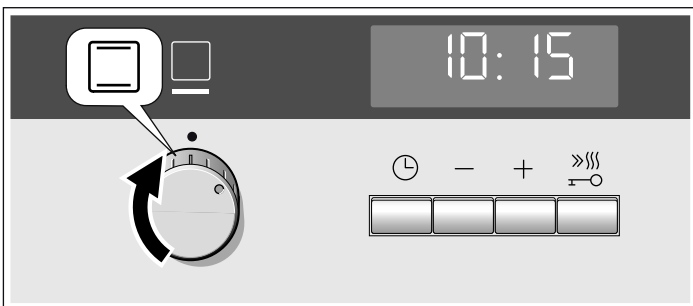
There are different ways to programme the oven. Programming the type of heating, temperature or grill power. The oven can be programmed with the cooking time (duration) and the end time for each dish. For more information, see the chapter Setting the time functions.

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

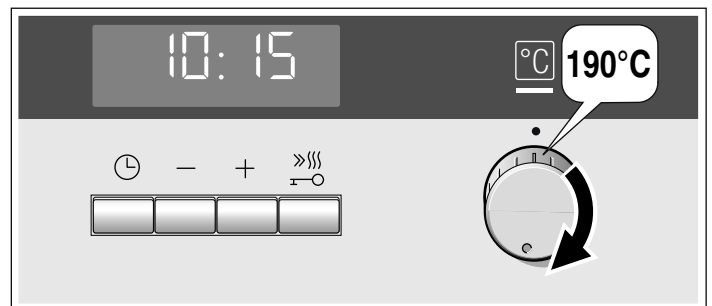
### Type of heating and temperature

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

1. The function selector is used to set the type of heating.



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



The oven begins to heat 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

Briefly press the  button. The  symbol disappears from the display panel.



## Setting the time-setting options



Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed direction with the  or  button when the  arrow is next to the relevant time symbol.


### Timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.


1. Press the  button once.

The time symbols light up in the display and the  arrow is next to .


2. Use the  or  button to set the timer duration.

Default value for  button = 10 minutes



Default value for  button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.


### The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the  button to switch off the timer.


### Changing the timer duration







Use the  or  button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

### Cancelling the timer duration

Use the  button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

### Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the  arrow.

To call up the  timer,  cooking time,  end time or  clock, press the  button repeatedly until the  arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

### Cooking time



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



Example in the picture: cooking time 45 minutes.


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


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

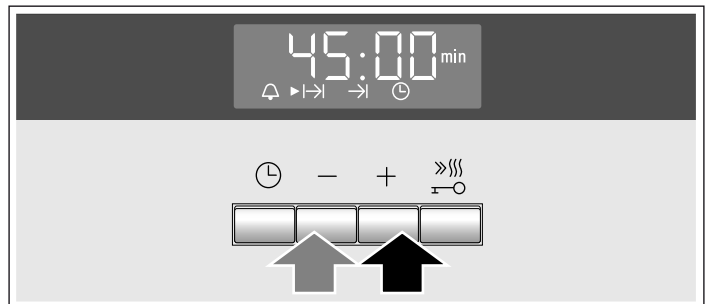
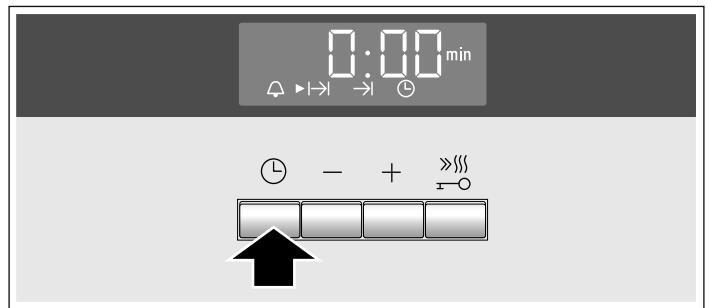
3. Press the  button twice.


0:00 is shown in the display. The time symbols light up and the  arrow is next to .

4. Use the  or  button to set the cooking time.





Default value for  button = 30 minutes

Default value for  button = 10 minutes






The oven will start up after a few seconds. The cooking time counts down in the display and the  symbol lights up. The other time symbols go out.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the  button. You can set a new cooking time using the  or  button. Or press the  button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.

### Changing the cooking time

Use the  or  button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, press the  button beforehand.

### Cancelling the cooking time

Use the  button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is cancelled. If the timer has been set, press the  button beforehand.

## Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the ► arrow.

To call up the ◀ timer, I→I cooking time, →I end time or ⌚ clock, press the ⌚ button repeatedly until the ► arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

## End time

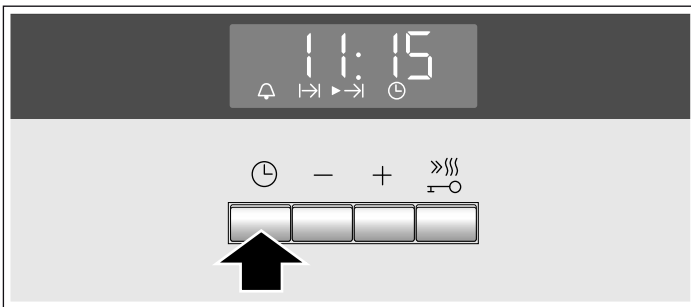
You can change the time at which you wish your dish to be ready. The oven starts automatically and finishes at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the cooking time so that it is ready at lunch time.

Ensure that food is not left in the cooking compartment for too long as it may spoil.

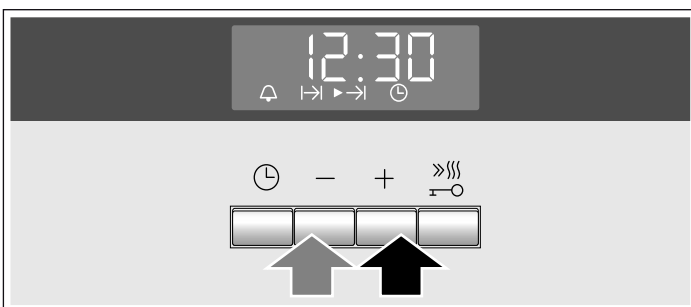
Example in the picture: it is 10:30 am, the cooking time is 45 minutes and the oven is required to finish cooking at 12:30 pm.

1. Adjust the function selector.
2. Set the temperature selector.
3. Press the ⌚ button twice.
4. Use the + or – button to set the cooking time.
5. Press the ⌚ button.

The ► arrow is next to →I. The time when the dish will be ready is displayed.



6. Use the + or – button to set a later end time.



After a few seconds, the oven adopts the settings and switches to standby position. The display shows the time at which the dish will

be ready and the ► arrow is next to the →I symbol. The ◀ and ⌚ symbols go out. When the oven starts, the cooking time counts down in the display and the ► arrow is next to the I→I symbol. The →I symbol goes out.

## The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the ⌚ button. You can set a new cooking time using the + or – button. Or press the ⌚ button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.

## Changing the end time

Use the + or – button to change the end time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, first press the ⌚ button twice. Do not change the end time if the cooking time has already started to elapse. The cooking result would no longer be correct.

## Cancelling the end time

Use the – button to reset the end time to the current time. After a few seconds, the change is adopted. The oven starts. If the timer has been set, first press the ⌚ button twice.

## Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the ► arrow.

To call up the ◀ timer, I→I cooking time, →I end time or ⌚ clock, press the ⌚ button repeatedly until the ► arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

## Clock

After connecting the appliance to the mains or after a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

1. Press the ⌚ button.

The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the ► arrow is next to ⌚.

2. Use the + or – button to set the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Changing the clock

No other time-setting option should have been set.

1. Press the ⌚ button four times.

The time symbols light up in the display and the ► arrow is next to ⌚.

2. Use the + or – button to change the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## 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 on 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 1	Selection 2	Selection 3
⌚ 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. ⌚ 1 for the Selection 1.

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.
Upper glass cover* (depending on appliance model)	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. You can remove the upper glass cover for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section Upper glass cover.
Rotary knobs Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.
Hob surround	Hot soapy water: Do not clean with a glass scraper, lemon juice or vinegar.

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

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

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

Zone	Cleaning agent
Childproof lock* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.  If a childproof lock has been fitted to the oven door, it must be removed before cleaning.  If it is very dirty, the childproof lock will not work properly.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking zone	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth.  For stubborn dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. <hr/> <b>⚠</b> 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. <hr/> Telescoping extension rails* (depending on appliance model)  Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.  Do not remove the lubricant from the extension rails. It is best to clean them when they are pushed in. Do not soak, clean in the dishwasher, or clean in the oven as part of the self-cleaning programme. This may damage the shelves and they may no longer work properly as a result.

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



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

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

## 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!

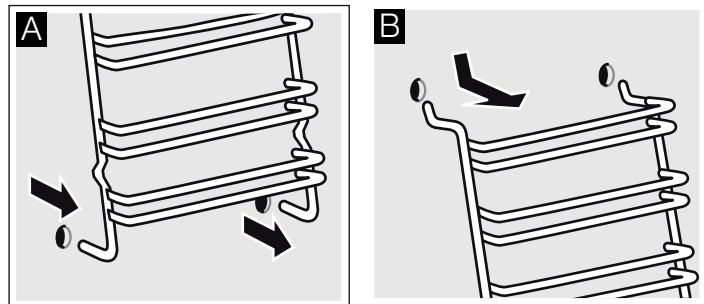
- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never treat the ceramic coating with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto it, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

## Detaching and refitting the rails

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

### Unhooking the rails

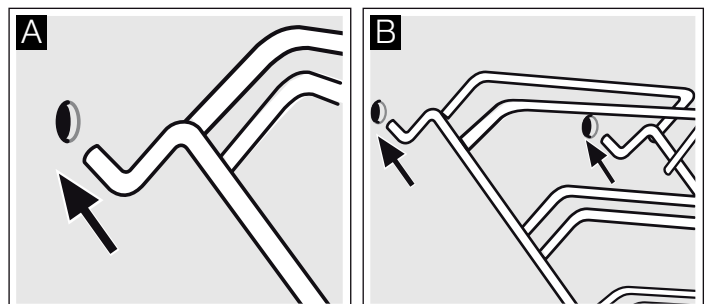
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



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

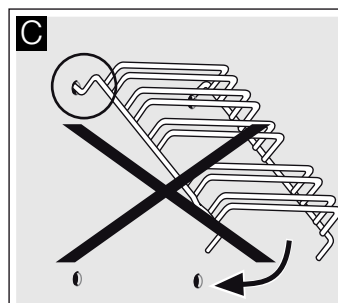
### Installing the frames

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

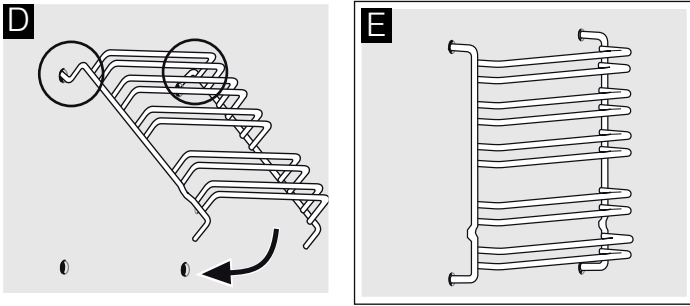


### Incorrect assembly!

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).



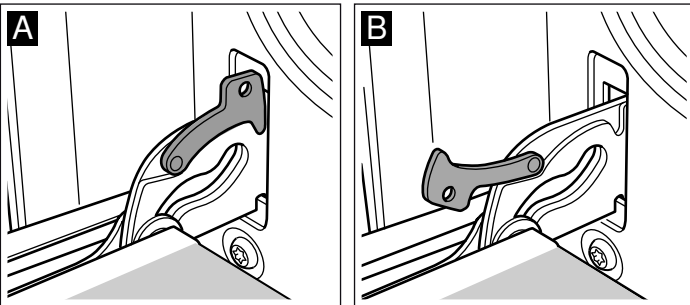
- the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).
- Insert both frames into the side walls of the oven (figure E). If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions 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.

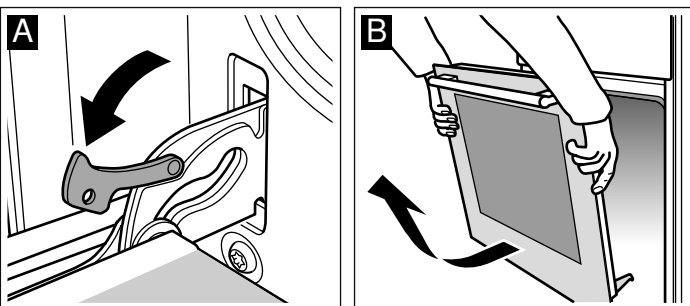


#### ⚠ Risk of injury!

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

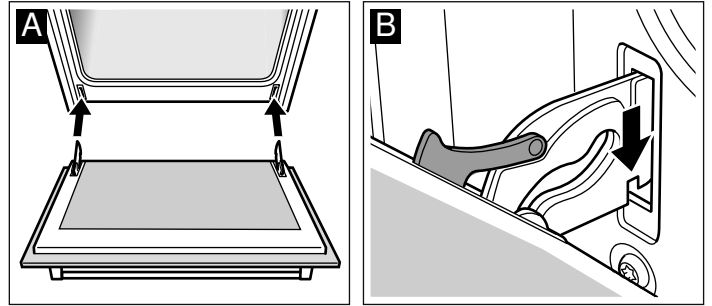
- Open the oven door fully.
- Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
- Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



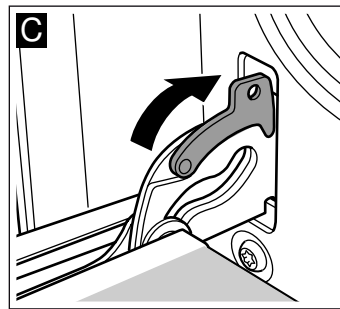
#### Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



#### ⚠ Risk of injury!

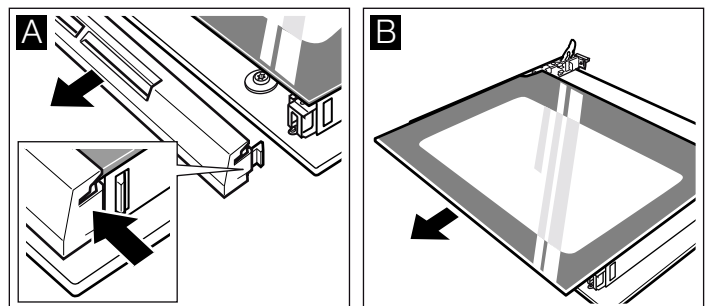
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

### Removing and refitting the door panels

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

#### Removal

- Removing the oven door See the section Removing the oven door. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards.
- 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).
- Raise the top panel and pull it out (Fig. B).



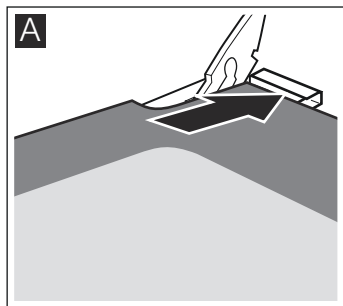
Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

#### ⚠ 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.

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective. Power cut	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order. Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
⊖ and zeros flash in the display.	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.

### Error messages

If an error message with **E** appears, press the ⊖ button. The message disappears. A time function that has been set is cleared. If the error message does not disappear, please contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself if the following error message is displayed.

Error message	Possible cause	Remedy/information
<b>E011</b>	A button was depressed for too long or is covered up.	Press all buttons individually. Check whether any buttons are jammed, covered up or soiled.

### **⚠ Risk of electric shock!**

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

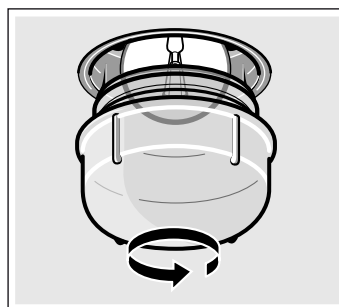
## Replacing the bulb in the oven ceiling light

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 8999

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 hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

### 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:

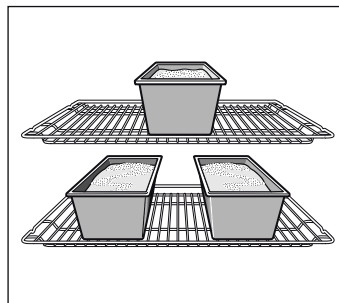
- Baking tray: level 5

- 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.

Cakes in tins	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
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.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking tray	2	☐	170-190	20-30
	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

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
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
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 ⅔ of the time.

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

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

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
<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	Cooking time in minutes
<b>Pizza, frozen</b>					
Pizza with thin base	Universal pan	2		190-210	15-20
	Universal pan + rack	3+1		180-200	20-30
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		170-190	20-30
	Universal pan + 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 + 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

## Defrost

Take frozen food out of its packaging and place in a suitable dish on the wire rack.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting time will depend on the type and quantity of the food.

Place poultry on a plate with the breast side facing down.

## 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.

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

### Vegetables

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

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

### Making settings

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

### Preserving

#### Fruit

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

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

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

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

### Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

### Caution!

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

## Acrylamide in foodstuffs

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

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

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

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

# Test dishes

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

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

## Baking

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:

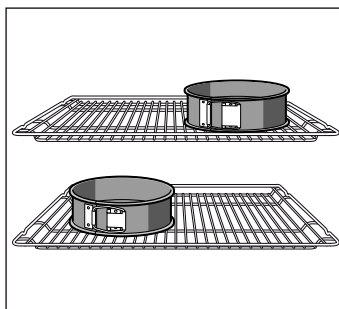
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

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

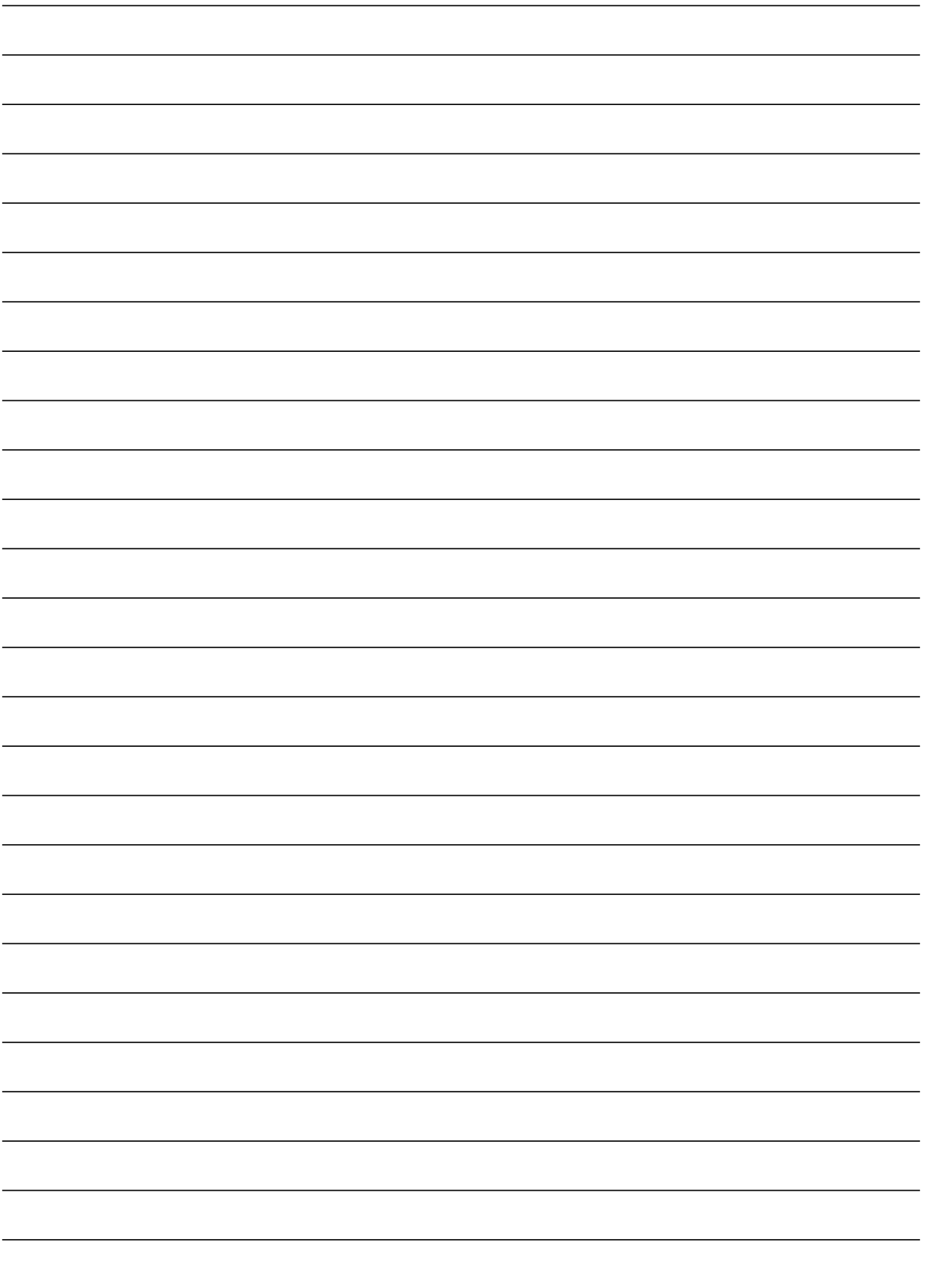
\* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

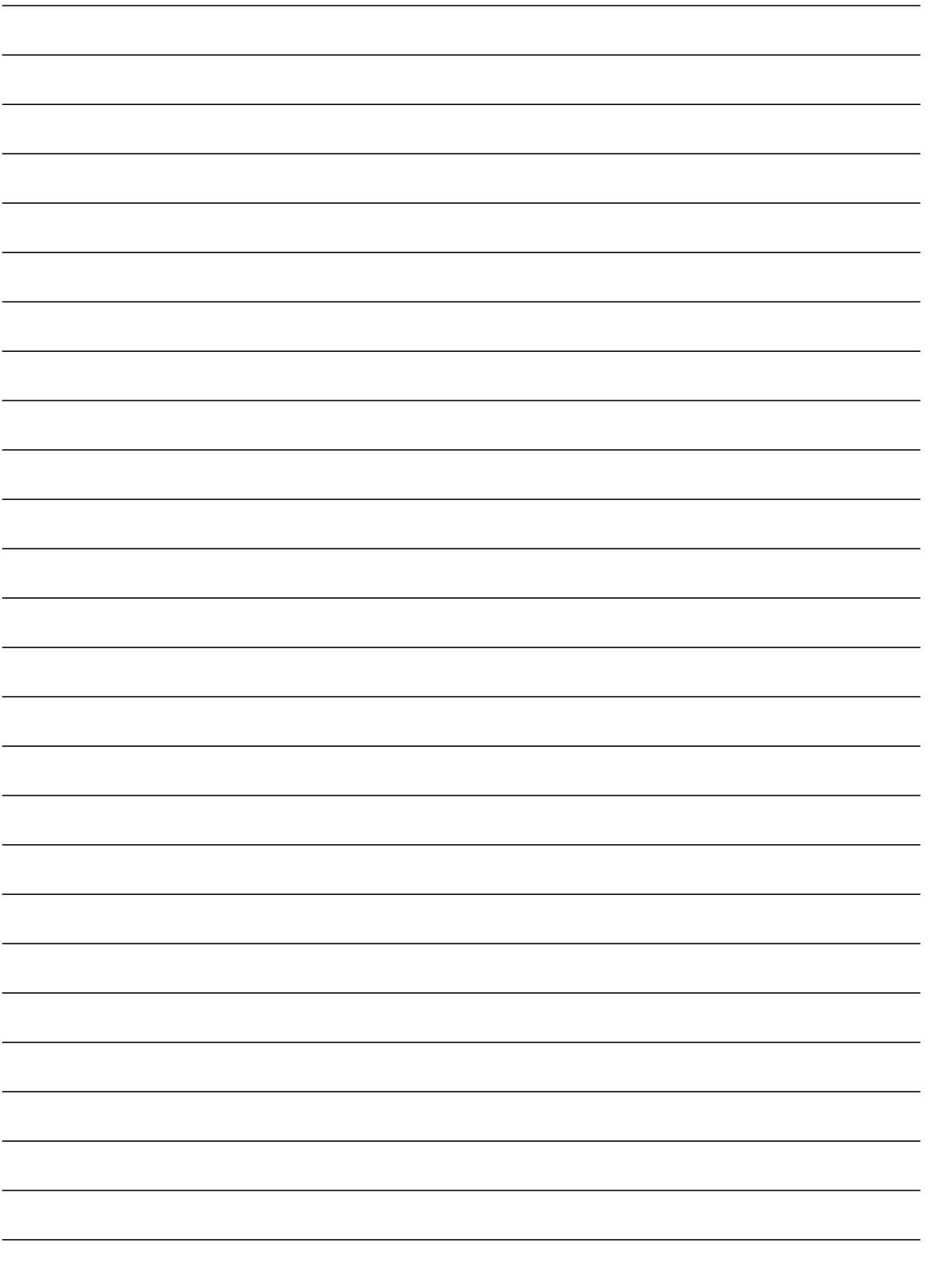
## Grilling

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	½-2
Beefburgers, x 12* do not preheat	Wire rack + universal pan	4+1	☐	3	25-30

\* turn over after ⅔ of the cooking time.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Шығарушы: ЖШҚ "БСХ Бытовые Приборы" Сименс АГ тауар белгісімен  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ



9001064480 02 241295