



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

## Free standing cooker












**HSB738257M**

**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ru** Правила пользования

3  
25



# Мазмұны

	<b>Белгіленген түрде қолдану</b> .....	4
	<b>Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар</b> ...	4
	Жалпы .....	4
	<b>Зақымдардың себептері</b> .....	7
	Пісіру панелі .....	7
	Пеш .....	7
	<b>Қоршаған ортаны қорғау</b> .....	8
	Духовкада қуатты үнемдеу .....	8
	Пісіру панелінде энергияны тиімдеу .....	8
	Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	8
	<b>Құрылғымен танысу</b> .....	9
	Басқару панелі .....	9
	Электроникалық сағат .....	10
	Пісіру бұрышы .....	10
	Пеш .....	11
	Салқындату желдеткіші .....	11
	Сақтау жәшігі .....	11
	<b>Жабдықтар</b> .....	12
	Бекіту функциясы .....	12
	Арнайы жабдықтар .....	12
	<b>Бірінші пайдаланудан алдын</b> .....	13
	Уақытын реттеу .....	13
	Духовкада пісіру .....	13
	Жанарғы қақпағы мен шынаяғын тазалау .....	13
	Құралдарды тазалау .....	13
	Істік үшін бұрандалы ұяларды орнатыңыз .....	13
	<b>Кір жуғыш машинаны істету</b> .....	14
	Пісіру панелі .....	14
	Пеш .....	14
	Істік .....	14
	<b>Уақыттық функциялар</b> .....	16
	<b>Тазалау құралы</b> .....	16
	Сәйкес тазалау құралдары .....	16
	Пісіру камерасының аймақтары .....	17
	Құрылғыны таза ұстау .....	18
	Пісіру камерасын тазалау .....	18
	<b>Рамалар</b> .....	18
	Аспалы торды шешу .....	18
	Аспалы торларды орнату .....	18

	<b>Құрылғы есігі</b> .....	19
	Есік шынысын алу және қою .....	19
	Аспап есігін шешіп асу .....	19
	<b>Қателіктер, не істеу керек?</b> .....	20
	Духовкадағы шамды ауыстыру .....	20
	<b>Сервистік қызмет көрсету</b> .....	21
	<b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік</b> ...	21
	Тағамдар кестесі .....	21
	Пайдалану туралы кеңестер .....	22

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



## Белгіленген түрде қолдану

Бұл нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Тек сосын құрылғыңызды сенімді және дұрыс басқару мүмкін. Пайдалану мен орнату нұсқаулықтарын мүмкін келесі пайдалану немесе иесі үшін сақтап қойыңыз.

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

Бұл құрылғы үйде және үй жағдайларында пайдалануға арналған. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды 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 аспап сыртқы таймер немесе пультпен пайдалануға арналмаған.

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

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.

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

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз. → "Жабдықтар" 12-бетіндегі

Қауіпсіздік клапанын газ ағыны құбырын жабыңыз, егер құрылғы ұзақ уақыт жұмыс істесе.



## Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

### ⚠ Ескерту және ескертулер – ГАЗ ИІСІ ШЫҚҚАНДА!

Шығатын газ жарылуға алып келуі мүмкін.

#### Егер газ иісі немесе газ жүйесіндегі ақаулықтар сезілсе:

- Дереву газ ағынын немесе газ баллонының клапанын жабыңыз.
- Дереву ашық алау мен сигареталарды өшіріңіз.
- Шам мен құрылғы өшіргіштеріне басқа тимеңіз, айырды розеткадан шығармаңыз. Үй ішінде телефон немесе ұялы телефондарды пайдаланбаңыз.
- Терезені ашып бөлмеге ауа кірітіңіз.
- Клиенттер қызметіне немесе газбен жабдықтау ұйымына қоңырау шалыңыз.

### ⚠ Ескерту және ескертулер – Тұншығу қаупі!

Газдық пісіру құрылғысын пайдалану жылу, ылғалдық және жану өнімдерінің орнатқан бөлмеде пайда болуына алып келеді.

Орнатқан бөлме жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз. Табиғи желдету тесіктерін бос ұстаңыз немесе механикалық желдету жабдығын (мысалы, ауа сору құбыры) орнату керек. Құрылғыны интенсивті жән ұзақ уақыт пайдалану қосымша желдетуді, мысалы терезені ашуды немесе қаттырақ желдетуді, мысалы қолжетімді механикалық желдету жабдығын жоғары қуат басқышында талап етуі мүмкін.

### Жалпы

#### ⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі бар!

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

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Ыстық май жылдам оталады. Ыстық майды ешқашан бақылауысыз қалдырмаңыз. Алауды сумен ешқашан өшірмеңіз. Конфорканы өшіру. Алауларды абайлап қақпақпен, өшіру төсемімен немесе ұқсасыме өшіріңіз.
- Конфоркалар өте ыстық болады. Жанатын заттарды ешқашан конфорка үстіне қоймаңыз. Конфоркаға ешқандай зат қоймаңыз.
- Аспап қызып кетіп жанатын материалдар оталуы мүмкін. Жанаты заттарды (мысалы, спрей құтыларын, тазалау заттектерін) құрылғы астына немесе оларға жағын жерде қоймаңыз не пайдаланбаңыз. Жанаты заттарды ешқашан құрылғы үстіне немесе ішіне салмаңыз.
- Газ конфоркалары пісіру ыдысы салынбаған болса пайдалануда қатты қызады. Құрылғы мен жоғарысындағы ауа сору құбыры зақымдануы немесе жаып кетуі мүмкін. Ауа сору құбырындағы сүзгідегі май қалдықтары оталуы мүмкін. Газ конфоркаларын тек пісіру ыдысымен пайдланыңыз.
- Құрылғының артқы тақтасы қатты қызады. Бұл тақалған құбырдың зақымдалуына әкелуі мүмкін. Электр сымдар және газ құбырлары құрылғының артқы тақтасына тимеуі керек.

### **⚠ Ескерту және ескертулер – 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 қоршауы, әсіресе мүмкін қолжетімді пісіру өрісі рамасы, қызып кетеді. Ыстық аймақтарға тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.
- Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді. Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.
- Бос пісіру ыдыстары істеп тұрған газ конфоркасында қызып кетеді. Бос пісіру ыдыстарын ешқашан қыздырмаңыз.

### **⚠ Ескерту және ескертулер – 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.

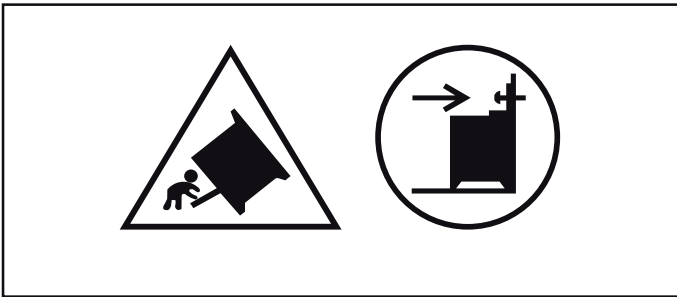
### **⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!**

- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындауы және зақымдалған тоқ сымдары мен газ құбырларын алмстыруы мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесе сақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз, газ ағынын жабыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін. Топсалар аймағына тимеңіз.
- Құрылғыда ақаулықтар мен зақымдар қауіпті. Ешқашан бұзылған құрылғыны қоспаңыз. Желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз. Газ ағымын жабу. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Сәйкес емес қазан өлшемдері, зақымдалған немесе қате орналстырылған қазандар ауыр жарақаттарға алып келуі мүмкін. Пісіру ыдыстары үшін нұсқауларды ескеріңіз.
- Құрылғы тірекке орнатылған және бекітілмеген болса, тіректен сырғып түсуі мүмкін. Құрылғыны тірекке берік бекіту керек.

- **Назар аударыңыз:** Шыны жабын қызып кетуден сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып барлық жанарғыларды өшіріңіз. Шыны жабынмен жаппай тұрып духовка суығанша күтіңіз. Құрылғының қақпағын алмай тұрып ластануларды шүберекпен сүртіңіз.



**⚠ Ескерту және ескертулер – Аударылу қауіп бар!**



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

**⚠ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қауіп бар!**

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Ыстық құрылғы бөлшектерінде кабель оқшаулауы электр құрылғыларда еруі мүмкін. Ешқашан электр құрылғылардың ток кабелін ыстық құрылғы бөлшектеріне тигізбеңіз.
- Ішіне кірген ылғалдық ток соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Магниттік тарту арқылы қауіп!**

Реттеу панелінде немесе реттеу элементтерінде тұрақты магниттер орнатылған. Олар электронды импланттарға, мысалы кардиостимулятор немесе инсулин сорғыштары, әсер туі мүмкін. Электрон имплант тасушысы ретінде реттеу панелінен 10 см минималдық аралықты сақтаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Қызып кету қауіп!**

Жабылған желдету тесіктері құрылғы түбінде қызып кетуге алып келуі мүмкін. Құрылғыны әрдайым аяқтарында орнатыңыз.

## Зақымдардың себептері

### Пісіру панелі

#### Сақтандыру және сақтандырулар!

- Конфоркаларды тек кәстрөлдер орнатылған күйде пайдаланыңыз. Бос кәстрөлдерді және табаларды қыздырмаңыз. Кәстрөлдің түбі зақымдалады.
- Төгілген тамақты бірден кетіріңіз. Сұйықтық қосылатын тамақтар үшін биік кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Сонда ернеуден ештеңе төгілмейді.
- Егер екі жанарғыда қыздыру керек болса тірегішті пайдаланбаңыз. Жылы пробкасы пайда болады. Кір жуғыш машина бұзылып кетуі мүмкін.
- Газдық конфоркаларда пісіруде қосымша жылы мән ылғалдық шығады. Шектес жиһаздар уақытпен зақымдануы мүмкін. Ұзақ пісіру уақытында сорғыш қалпақты қойып бөлмені желдетіңіз.
- Арнайы ыдыстарда өндіріс мағлұматына мән беріңіз. Алюминий пленкасы мен пластмассалық ыдыстар ыстық конфоркаларды еріды.
- Кәстрөлді немесе табаны конфорканың ортасына қойыңыз. Осылайша, жанарғы жалынының жылуы кәстрөлдің және табаның түбіне оңтайлы таралады. Егер тұтқа зақымдалмаған болса, қуатты көбірек үнемдеу қамтамасыз етіледі.
- Газ жанарғылары таза және құрғақ болуын қадағалаңыз. Жалынды белгіш және қақпақ дәл өз орындарында болуы керек.
- Қосылған электр конфорканың қақпағы жабылмаған болуын, мысалы, ойнап жүрген балалар жаппауын, қадағалаңыз.

### Пеш

#### Сақтандыру және сақтандырулар!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пісіруге арналған қағазды төсеменіз. Жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру және қуыру уақыты сәйкес болмаса, эмаль зақымдалады.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Қатты ластанған пеш тығыздаушы: егер пеш тығыздаушы қатты ластанған болса пеш есігі пайдалануда басқа дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін. Пеш тығыздаушысын әрдайым таза ұстаңыз.
- Духовка есігі отыру беті ретінде: духовканың ашық есігіне ештеңе қоймаңыз және отырмаңыз. Духовка есігіне асылмаңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.
- Ауыр құралдар: ауыр құралды босатпай тұрып тым қатты шығармаңыз. Шығарып алу кезінде ауыр құрал шайқалады. Ол жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларына қысым түсіреді, бұл эмальды зақымдауы мүмкін. Көтеріп жатқан құралды бір қолмен босатыңыз. Назар аударыңыз! Ыстық құралды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.

## Қоршаған ортаны қорғау

Сіздің жаңа құрылғыңыз энергияны арнайы үнемдейді. Осы жерде құрылғыңыз менен жұмыс істегенде қосымша энергияны үнемдеу және құрылғыны дұрыс кәдеге жарату 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 өсіресе жақсы сіңіреді.
- Бұқтыру, пісіру және қуыру кезінде есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз.
- Бірнеше пирогты бірінен соң бірін пісірген жөн. Духовка шкафы әлі жылы. Осының есебінен екінші пирогты пісіру уақыты қысқарады. Тікбұрышты пішіні бар екі пирогты қатар қоюға болады.
- Ұзақ уақыт бойы әзірлегенде духовка шкафын өшіруден 10 минут бұрын өшіруге және тамақты дайын күйге жеткізу үшін қалдық жылуды пайдалануға болады.

### Пісіру панелінде энергияны тиімдеу

- Тамақтарыңыз үшін әрдайым дұрыс өлшемі дұрыс болған қазанды таңдаңыз. Үлкен, кем толтырылған қазан көп энергияны тұтынады.
- Қазанды әрдайым сәйкес қақпақпен жабыңыз.
- Әрдайым уақытында төмен пісіру басқышына өтіңіз.
- Газ алауы әрдайым қазан түбіне тиюі керек.

### Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



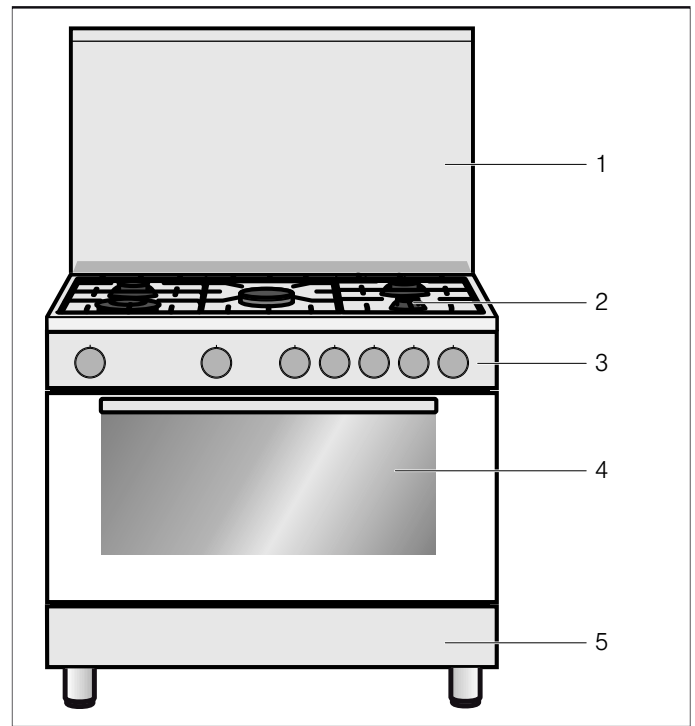
Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.



## Құрылғымен танысу

Осқ жерде жаңа аспабыңызды біліп аласыз. Сіз басқару панелі және пісіру бұрышы, пеш, қыздыру түрлері және керек-жарақтар туралы мәлімет аласыз.

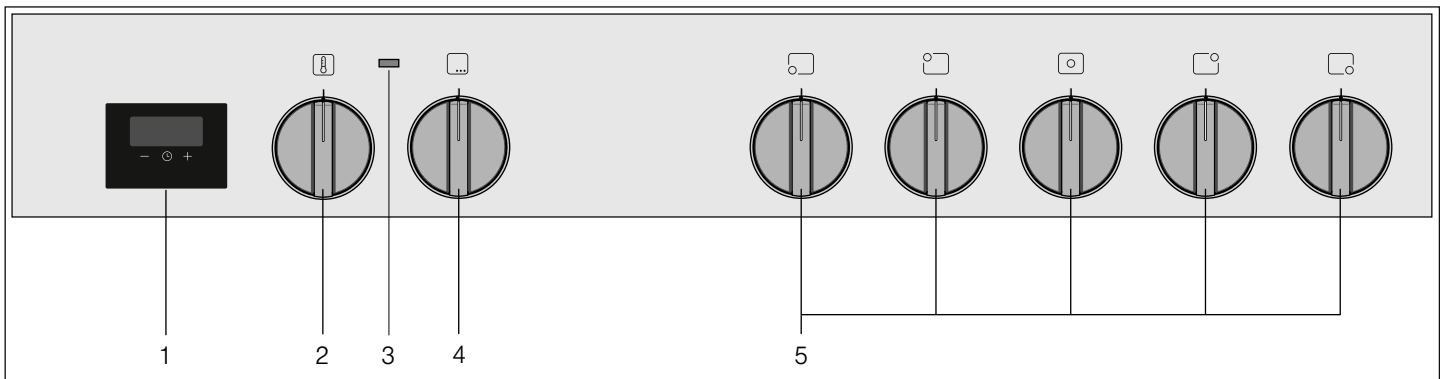
Құрал түріне байланысты кебір ажыратымдылық болуы мүмкін.



### Түсініктеме

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | Қорғауыш тақта |
| 2 | Пісіру бұрышы  |
| 3 | Басқару панелі |
| 4 | Пеш            |
| 5 | Сақтау жәшігі  |

## Басқару панелі



### Түсініктеме

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Электроникалық сағат             |
| 2 | Пеш температурасын реттеу тетігі |
| 3 | Пег индикатор шамы               |
| 4 | Пеш функциялары тетігі           |
| 5 | Конфораклар реттеу тетігі        |

## Электроникалық сағат

Электроникалық сағатпен ұзақтықты реттеу мүмкін. Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.

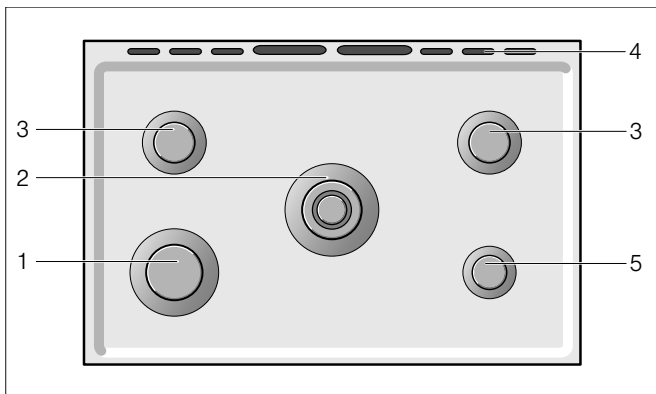
### Электроникалық сағаттың функциялық пернелері

Таңба	Мағанасы	Пайдалану
⌚	Электроникалық сағат	Ұзақтықты немесе уақытты реттеу
-	Минус	Ұзақтық немесе уақытты кемейту
+	Плюс	Ұзақтық немесе уақытты ұзайту

## Пісіру бұрышы

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**  
Желдету тесігінен пісіру бұрышында ыстық ауа шығады. Ешқашан желдету тесігіне тимеңіз.

Қаптама тақтасы бар аспаптарды, пештегі жанарғылар тек қаптама тақта ашық болған кезде қосылуы мүмкіндігін ескеріңіз.



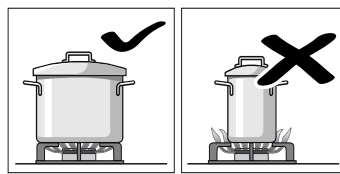
Түсініктеме	
1	Қатты жанатын жанарғы (2,9 кВт)
2	Вок жанарғысы (4 кВт)
3	Стандартты жанарғы (1,8 кВт)
4	Желдету тесігі
5	Тиімді жанарғы (1,0 кВт)

### Газ жанарғысының түрлері

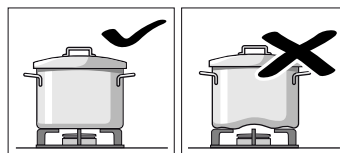
Газ жанарғысы	Қазан/таба диаметрі
Тиімді жанарғы	12 - 14 см
Стандартты жанарғы	16 - 22 см
Қатты жанатын жанарғы	18 - 26 см
Вок жанарғысы	18 - 26 см

## Пайдалану туралы нұсқаулар

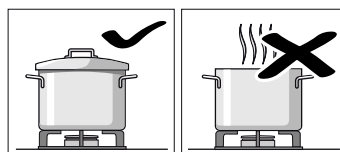
Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



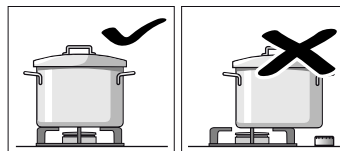
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз. Үлкен жанарғылар үшін өлшемі шағын ыдысты пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың бүйірлеріне тимеуі керек.



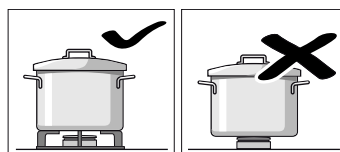
Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін. Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



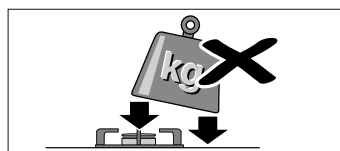
Қақпақсыз немесе жылжып кеткен қақпақпен әзірлемеңіз. Қуаттың көп мөлшері тұтынылады.



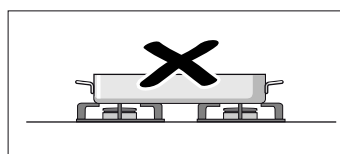
Пісіру ыдысын жанарғы ортасына қойыңыз әйтпесе ыдыс түсіп кетуі мүмкін. Үлкен кастрюльдерді жанарғы үстіне арматураға жақын қоймаңыз. Олар қызып зақымдануы мүмкін.



Көстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз. Пайдаланбай тұрып ыдысқа арналған торлар және жанарғылардағы қақпақтар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



Әзірлеу бетінде тұрған ыдыс көмегімен абайлап әзірлеңіз. Әзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.



Бір ыдыс үшін екі жанарғыны немесе екі қыздыру көзін пайдаланбаңыз. Табаларды, көстрөлдерді және т.б. толық қуатпен ұзақ уақыт бойы пайдаланбаңыз.

### Конфоркалар реттеу тетігі

Осы реттеу тетіктерімен конфорка газ жанарғысының жылыту қуатын орнатыңыз.

Реттеу тетіктерінің жоғарысындағы таңбалар реттеу тетігі қайсы газ жанарғысынан болуын көрсетеді.

Күйі	Мағанасы
○	Өшік
⊕	үлкен алау, ең жоғары қуат
⊗	Тиімді алау, ең төмен қуат









## Пеш

Пешті басқару үшін екі реттеу тетігі керек болады. Функция таңдаушысы мен температура таңдаушысы.

### Пеш реттеу тетігі

#### Қызмет таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.

Қызыту түрі	Пайдалану
 Ыстық ауа	Бір немесе бірнеше деңгейде пісіру және демдеу үшін. Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.
 Есо	Таңдалған тағамдарды энергияны үнемдеп пісіру үшін. Қыздыру бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
 Жоғарғы/төменгі жылу және вентилятор	Тым сулы жамылған бөліштер. Қыздыру бір қалыпта жоғары мен төменнен болады. Вентилятор тағам айналасында ыстық ауаны айналдырады.
 Жоғарғы/ төменгі қыздыру	Бір деңгейде дәстүрде пісіру мен қуыру үшін. Сулы салындысы бар бөліштерге сай. Қыздыру бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
 Төменгі жылу және вентилятор	Қосымша пісіру үшін, мысалы ылғал жеміс бөліштерін, қайнату үшін, су ваннасындағы тағамдар үшін. Ыстықтық төменнен келеді. Вентилятор тағам айналасында ыстық ауаны айналдырады.
 Грильдеу конвекциясы	Тауық, бүтін балық және ет бөліктерін қуыру үшін. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды. Вентилятор тағам айналасында ыстық ауаны айналдырады.
 Үлкен ауданды гриль	Стейк, шұжық немесе тосттар сияқты жалпақ өнімдерді грильдеу және қыздырып пісіру үшін. Толық аймақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
 Гриль/істік	Гриль: стейк, шұжық, балық және тосттартдық бөлек порциялар мен кіші көлемдері үшін. Істік: құырдақ, орама құырдақ және тауықтар үшін


\* Энергия тиімділік сыныпы EN60350-1 бойынша анықталған қыздыру түрі.

## Температурасын таңдау

Температура реттеушісі арқылы температураны реттеңіз.

Күйі	Мағанасы
o	Өшік
50 - 260	Температура аймағы °C

260 пен o орындары арасында тіреу бар. Одан ары бұрамаңыз.

**Ескерту:** Еріту үшін функция реттеушісін  орнатып температура реттегішін o реттеңіз.

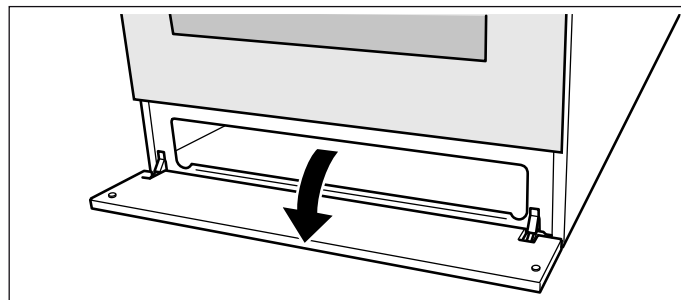
## Салқындату желдеткіші

Жылы ауа желдету тесігінен шығады. Салқын ауа желдеткіші керекті болса қосылып өшеді. Сақтандыру! Желдету тесігін қаптамаңыз. Әйтпесе пеш қызып кетеді.

Жұмыстан соң пісіру камерасы жылдам суатын болуы үшін суыту желдеткіші белгілі уақыт істейді.

## Сақтау жәшігі

Табаны төменге қайырып сақтау жәшігін ашыңыз.



Осы жәшікте пісіру бұрышы мен пештің керек-жарақтарын сақтау мүмкін.

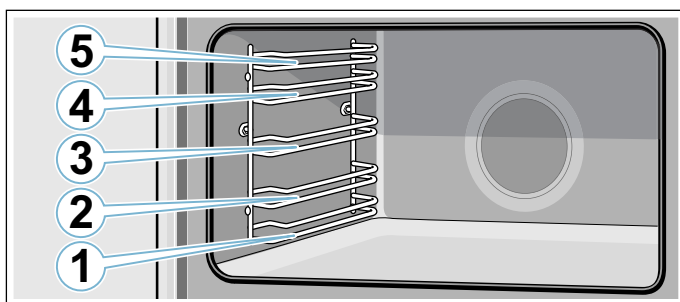
**⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі!**  
Жанатын заттарды ешқашаң сақтау жәшігінде сақтамаңыз.

## Жабдықтар

Аспабыңызда түрлі жабдықтар бар. Жинақтағы жабдықтар мен оларды дұрыс пайдалану жалпы шолуын аласыз.

Құралдар	Сипаттама
	<b>Пісіру және қуыру торы</b> Ыдыс, бөліш пішіндері, қуырдақ, стейк, тоңазытылған тамақтар үшін.
	<b>Әмбебап таба</b> Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен қуырдақтар үшін. Тікелей торда пісірсеңіз әмбебап табаны май ұстау ыдысы ретінде пайдалану мүмкін.
	<b>Еспрессо саптамасы</b> Еспрессо шайнегі саптамасы; тиімді жанарғына қою үшін.
	<b>Істік</b> істік ұстағышымен Қуырдақ пен үлкен тауықтар үшін. Тек әмбебап табамен комбинацияда пайдаланыңыз.
	<b>Бекіту штифттері</b> Топсаларды бұғаттау үшін.

Пісіру табасы мен пісіру және қуыру торы 5 түрлі биіктіктерде пісіру камерасына жылжыту мүмкін. Жабдықтарды әрдайым тірелгенше есік әйнегін тимейтіндей етіп жылжытыңыз. Жабдықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз.




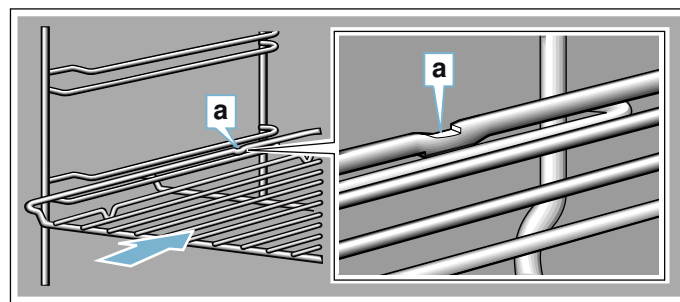
### ⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт қауіпі!

Таба, пісіру табасы, таба немесе басқа пісіру ыдыстарын ешқашан тікелей пештің түбінде орнату мүмкін емес. Бұл құрылғы түбінің қызып кетуіне апарып құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.

### Бекіту функциясы

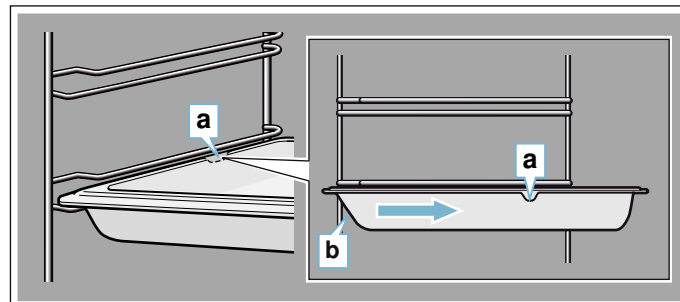
Жабдықты тірелгенше жартысына шейін шығару мүмкін. Бекіту функциясы жабдық шығарғында аударылып кетуіне жол бермейді. Жабдықты пісіру камерасына дұрыс салы керек, онды аудару қорғанысы істейді.

Термиялық өңдеу ыдысын салуда, тіреуіш **a** төменге көрсетуіне көз жеткізіңіз. Ашық жағы құрылғы есігіне және бүгілісі төменге  көрсетуі керек.



Табаларды салуда, тіреуіш **a** арқада болып төменге көрсетуіне көз жеткізіңіз. **b** керек-жарағының еңісі алдында құрылғы есігіне көрсетуі керек.

Суреттегі мысал: әмбебап таба



### Арнайы жабдықтар

Қосалқы бөлшектерді сервистік қызмет орталығында сатып алу мүмкін.

Құралдар	Сипаттама
<b>Эмальдалған пісіру табасы</b>	Табалық бөліштер және кіші тоқаштар үшін. Сервистік қызмет орталығының нөмірі: 11012235
<b>Әмбебап таба</b>	Шырынды бөліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен қуырдақтар үшін. Тікелей торда пісірсеңіз әмбебап табаны май ұстау ыдысы ретінде пайдалану мүмкін. Сервистік қызмет орталығының нөмірі: 11012236
<b>Пісіру және қуыру торы</b>	Ыдыс, бөліш пішіндері, қуырдақ, стейк, тоңазытылған тамақтар үшін. Сервистік қызмет орталығының нөмірі: 11012237
<b>Вок сақинасы</b>	Вок саптамасы, вок жанарғысына қою үшін. Вок саптамасын пайдалануда диаметрі 26 см ұзын болған пісіру ыдыстарын (вок табасы, қуыру табалары, қазандар, бүдір түптік ыдыстар т.б.) пайдалану мүмкін. Сервистік қызмет орталығының нөмірі: 00745721
<b>Телескоптық шығару жинағы</b>	Бір деңгей үшін телескоптық шығару жинағы. Сервистік қызмет орталығының нөмірі: 12006236


## Бірінші пайдаланудан алдын


Бұл жерден Сіз, алғаш рет пешіңізді немесе конфорканы қолданар алдында не істеу керектігін біле аласыз. Алдымен төмендегі тарауды оқыңыз. → "Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар" 4-бетіндегі

Құрылғының орамын алып тастап оны ережелер бойынша кәдеге жаратыңыз.

### Уақытты орнату

**Ескерту:** Уақыт орнатылғанша тұмшاپеш қосылмайды.

Бірінші рет пайдаланған кезде немесе электр қуатының үзілуінен кейін дисплейде сандар және  жыпылықтайды.

1.  басып және 2 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Сағат пен минут арасындағы нүкте жыпылықтайды.
2. + немесе - түймесің уақытты орнату үшін пайдаланыңыз.  
**Ескерту:** Жылдам үлкейту немесе кішірейту үшін түймені басып тұрыңыз.
3. 7 секунд күтіңіз.

**Ескерту:** Белгіленген уақытты өзгерту үшін + және - түймелерін бір уақытта екі секунд басып тұрыңыз, содан кейін + және - түймелері арқылы дұрыс уақытты орнатыңыз.

### Духовкада пісіру

#### Духовканы алдын ала тазалау

1. Жұмыс камерасынан құралдарды және аспалы торларды шығарыңыз.
2. Жұмыс камерасынан полистирол дөңгелектер сияқты орама қалдықтарын толығымен шығарыңыз.
3. Кейбір бөліктерді қорғағыш фольгамен жабу керек. Қорғағыш фольганы алыңыз.
4. Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
5. Жұмыс камерасын ыстық сабынды сумен тазалаңыз.

#### Духовканы қыздыру

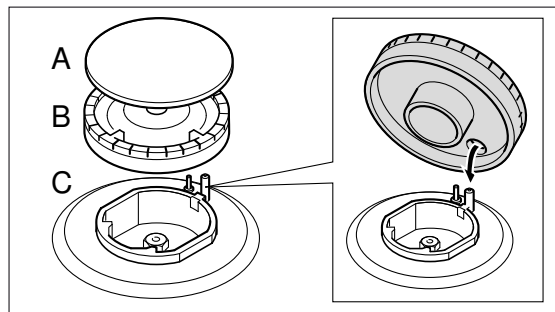
Жаңа құрылғының жағымсыз иісін кетіру үшін бос, жабық духовканы қыздырыңыз.

1. Температура ауыстырып-қосқышын ең жоғары температураға бұрыңыз.
2. Духовканы 45 минуттан кейін өшіріңіз.

#### Духовканы қосымша тазалау

1. Жұмыс камерасын ыстық сабынды сумен тазалаңыз.
2. Аспалы торды орнату.

### Жанарғы қақпағы мен шынаяғын тазалау



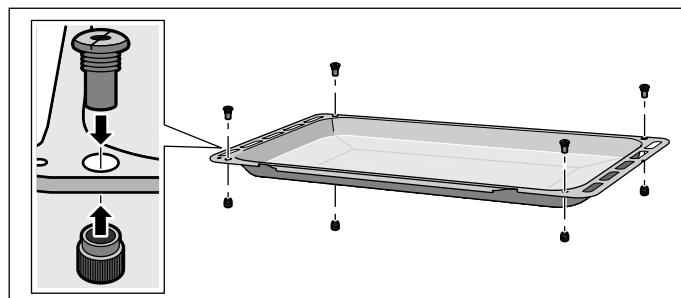
1. Жанарғы қақпағы (A) мен жанарғы шыаяғын (B) су және жуатын құралмен жуыңыз.
2. Бөлшектерді жақсы кептіріңіз.
3. (B) жанарғы шынаяғын (C) конфоркасына салыңыз.
4. Жанарғы қақпағын (A) жанарғы шынаяғына (B) дұрыс орнатыңыз.

### Құралдарды тазалау

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

### Істік үшін бұрандалы ұяларды орнатыңыз

1. Бұрандалы ұяларды жоғарыда әмбебап табаның 4 бұрышының тесіктеріне салыңыз.
2. Ілмек сомындарды төменнен тіреңіз.
3. Бұрандалы ұяларды бұрауышпен бұрап қойыңыз.




## Кір жуғыш машинаны істету



Реттеу элементтері мен олардың жұмыс істеуімен тасықансыз. Енді құрылғыны реттеу жолын түсіндіреміз. Қосу мен өшіруде не болуын және жұмыс түрлерін реттеу жолы туралы мәлісет аласыз.




### Пісіру панелі

#### Газ жанарғысын қосу

##### Нұсқаулар

- Қаптама тақтасы бар аспаптарды тек қаптама тақта ашық болған кезде қосу мүмкін.
  - Жанарғы қақпағы әрдайым жанарғы шынаяғына дұрыс орнатыңыз. Жанарғы табағындағы тесіктер бос болуы керек. Барлық бөліктер құрғақ болып қажет.
  - Кондиционер, желдеткіш т.б. арқылы конфоркада тікелей жел пайда болмауына көз жеткізіңіз.
1. Керекті конфорка реттеу тетігін басып  күйіне бұраңыз. Газ жанарғысы от алады.
  2. Реттеу тетігін алау тұрақтандырылғанша бірнеше секунд басып тұрыңыз.
  3. Керекті қуатты реттеу.

Күйі	Мағанасы
	Тиімді алау, ең төмен қуат
	үлкен алау, ең жоғары қуат

о мен  күйлерінің арасында алау баянды болмайды. Әрдайым  мен  арасында күй таңдаңыз.

#### Жалын қайтадан өшіп қалса

Духовканы өшіріңіз. Бір минут күтіңіз және қосуды қайталаңыз.

#### Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі бар!

Жалын өшіп қалса, газ ағып жатыр. Жұмыс кезінде газ жанарғысын қараусыз қалдырмаңыз. Өтпе жел пайда болмауын қадағалаңыз.

#### Ескерту және ескертулер – Жарылу қаупі!

Егер 15 секундтен соң алау шықпаса, реттеу тетігін өшіріп бөлме есігін немесе терезесін ашыңыз. Жанарғыны қайта жандырудан алдын кемінде бір минут күтіңіз.

#### Егер газ жанарғысы оталмаса

Тоқ үзіліс немесе ылғал от алу білтесі жағдайында газ шілдерін газдық шақпақпен немесе сіріңкемен жағыңыз.

#### Газдық жанарғыны өшіру

Керекті конфорканың реттеу тетігін о күйіне бұраңыз

## Пеш

### Духовканы басқару

#### Пешті қосу

**Ескерту:** Аспап есігін пайдалануда жабық ұстаңыз.

1. Функция таңдауышын керекті пайдалану түріне орнатыңыз.
2. Температура таңдауышын керекті температураға реттеңіз. Пеш қосылады.

Пеш қызығанда индикатор шамы жанады. Қызыту үзілістерінде ол өшеді.

**Ескерту:** Көрсеткіш шамы функция таңдауышы нөлдік күйде болып температура реттелген болса да жанады. Пайдалану түрі орнатылғаннан соң пеш қызуды бастайды.

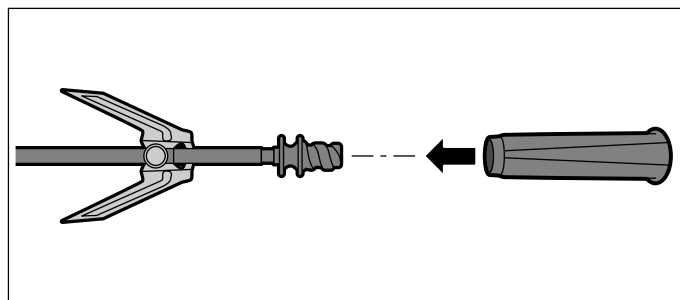
#### Пешті өшіру

1. Функция реттеушісін о күйіне орнатыңыз.
2. Температура таңдауышын о күйіне орнатыңыз. Пеш өшеді.

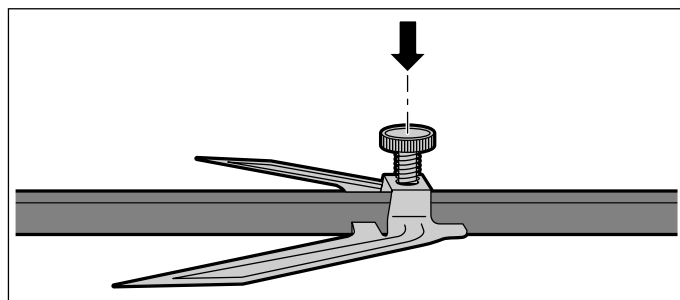
## Істік

### Істікті алдын ала дайындау

1. Түйрегіштерді істікке жылжытып тұтқаны бұрап қойыңыз.



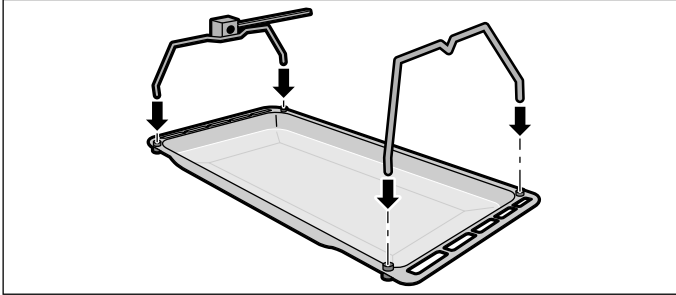
2. Қуырдақты мүмкіндігінше істік ортасына салыңыз.
3. Қуырдақты екі шетінен түйрегішпен бекітіңіз.
4. Түйрегіштерді бүрленген бұрандармен бекітіңіз.



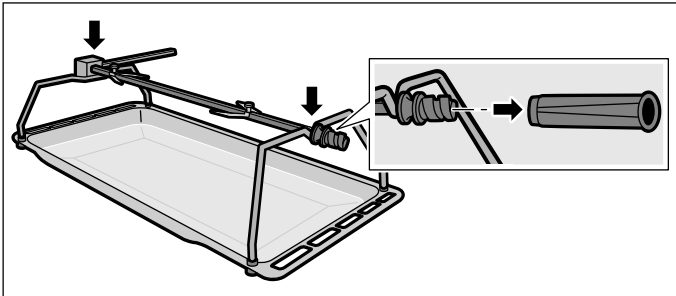
**Істікті орнату**

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**  
Ыстық пісіру камерасының ауданы мен қыздыру элементтеріне тимеңіз. Балаларды алыс ұстаңыз. Құрылғы есігін абайлап ашыңыз. Ыстық бу шығысы мүмкін.

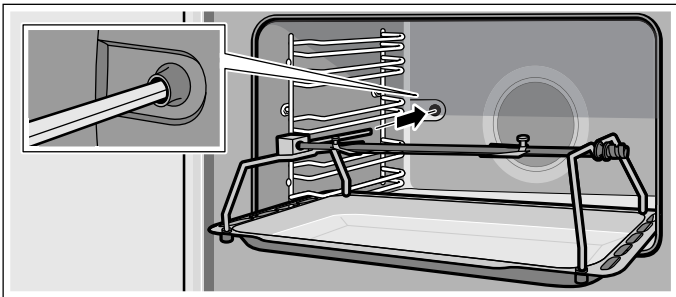
1. Істік рамасын бұрандалы ұяларға салыңыз.



2. Істікті істік рамасына салып тұтқасын шешіңіз.



3. Әмбебап табаны 1 салу деңгейіне салып істікті мотор қысқышына жылжытыңыз.



4. Есікті жабыңыз.

**Істік функциясын қосу**

**Ескерту:** Пешті істікті пайдаланып  қыздыру түрімен алдын ала қыздырыңыз. Қыздыру түрін  істікті салғаннан соң реттеңіз.

1. Пеш реттеу тетігін  күйіне бұраңыз.
2. Температураны орнату.

**Ескерту:** Аз суды әмбебап табаға салып тамып тұрған майды ұстаңыз.

**Істікті шығару**


**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**  
Ыстық пісіру камерасының ауданы мен қыздыру элементтеріне тимеңіз. Балаларды алыс ұстаңыз. Құрылғы есігін абайлап ашыңыз. Ыстық бу шығысы мүмкін.


1. Аспап есігін ашу
2. Әмбебап табаны аздап жартылайтына дейін пісіру камерасынан шығарыңыз.
3. Әмбебап табаны толығымен пісіру камерасынан алып жұмыс тақтасына қойыңыз.
4. Тұтқаны бұрап қойып гриль істігін гриль істігінің рамасынан алып қойыңыз.

## Уақыттық функциялар

### Уақытты орнату

**Ескерту:** . Уақыт орнатылғанша тұмшапеш қосылмайды.





Бірінші рет пайдаланған кезде немесе электр қуатының үзілуінен кейін дисплейде сандар және  жыпылықтайды.

1.  басып және 2 секунд бойы ұстап тұрыңыз.
2. + немесе - түймесің уақытты орнату үшін пайдаланыңыз.  
**Ескерту:** . Жылдам үлкейту немесе кішірейту үшін түймені басып тұрыңыз.
3. 7 секунд күтіңіз.

### Нұсқаулар


- Белгіленген уақытты өзгерту үшін + және - түймелерін бір уақытта екі секунд басып тұрыңыз, содан кейін + және - түймелері арқылы дұрыс уақытты орнатыңыз.
- Егер бағдарлама қосқышы пісіру режиміне немесе бағдарламаланған пісіру уақытына орнатылмаса, тұмшапештің функцияларын қолмен қосуға болады.




### Пісіру уақытын орнату

1.  пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2.  түймесін қайтадан басыңыз.  
Дисплейде 0.00 сандары және **dur** мәтіндік хабары **A** жыпылықтаған кезде дәйекті түрде көрсетіледі.
3. Қажетті пісіру уақытын минуттармен орнату үшін + немесе - түймелерін пайдаланыңыз.
4. Функцияны іске қосу үшін ешбір түймені 5 секунд баспаңыз.  
Дисплейде ағымдағы уақыт пен **A** пайда болады.
5. Пісіру функциясын және температураны таңдаңыз.
6. Пісіру аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.
7. Дыбыстық сигналды өшіру үшін уақыт бағдарламашысындағы кез келген түймені басыңыз.
8. Функция мен температура реттегіштерін 0 күйіне ауыстырыңыз.
9. Уақыт бағдарламашысын қалпына келтіру үшін  түймесін басыңыз.
  - **Ескерту:**
  - Нұсқаулар
  - 10 сағаттан артық пісіру уақытын орнату мүмкін емес.
  - Орнатылған бағдарламаны қалпына келтіру үшін + және - түймелерін бір уақытта басыңыз.

### Пісіру параметрлерін бағдарламалау

Пісіру параметрлерін бағдарламалау – пайдаланушыға әзірлеу уақытын орнатуға және пісіруді автоматты түрде аяқтау уақытын орнатуға мүмкіндік беретін функция.





1.  пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.

2.  түймесін қайтадан басыңыз.  
Дисплейде **0.00** сандары және **dur** мәтіндік хабары **A** жыпылықтаған кезде дәйекті түрде көрсетіледі (мысалы, ағымдағы уақыт 17:30).
3. Қажетті пісіру уақытын минуттармен (мысалы, 60 минут) орнату үшін + немесе - түймелерін пайдаланыңыз.
4.  түймесін басыңыз.
5. Түймелерді пайдаланып жаңа пісірудің аяқталу уақытын орнатыңыз + немесе - (мысалы, 19:30).  
**Ескерту:** . Тұмшапешті қыздыру үшін пісіру уақытына бірнеше минут қосу қажет екенін ескеріңіз.
6. Функцияны іске қосу үшін ешбір түймені 5 секунд баспаңыз.  
Дисплейде ағымдағы уақыт пен **A** пайда болады.
7. Пісіру функциясын және температураны таңдаңыз.
- 8.
9. Пісіру аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.
10. Дыбыстық сигналды өшіру үшін уақыт бағдарламашысындағы кез келген түймені басыңыз.
11. Функция мен температура реттегіштерін 0 күйіне ауыстырыңыз.
12. Уақыт бағдарламашысын қалпына келтіру үшін  түймесін басыңыз.
  - **Ескерту:**
  - Нұсқаулар
  - 10 сағаттан артық пісіру уақытын орнату мүмкін емес.
  - Пісіру уақытын 24 сағаттан артық бағдарламалауға болмайды.
  - Орнатылған бағдарламаны қалпына келтіру үшін + және - түймелерін бір уақытта басыңыз.

### Кері санақ таймерін орнату

Кері санақ таймері пісіру процесін тоқтатпайды, бірақ белгіленген уақыт өткені туралы пайдаланушыға хабарлайды.

Кері санақ таймерін кез келген уақытта қосуға болады.

1.  басып екі секунд бойы ұстап тұрыңыз.  
Дисплейде **0.00** сандар көрсетіледі және  сағаттар мен минуттар арасында жыпылықтайды.
2. Қажетті пісіру уақытын минуттармен орнату үшін + немесе - түймелерін пайдаланыңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін ешбір түймені 5 секунд баспаңыз.  
Дисплейде ағымдағы уақыт пен  және  белгілер пайда болады.  
Белгіленген уақытқа жеткенде сигнал беріледі.
4. Дыбыстық сигналды өшіру үшін уақыт бағдарламашысындағы кез келген түймені басыңыз.
5. Уақыт бағдарламашысын қалпына келтіру үшін  түймесін басыңыз.

**Ескерту:** . Кері санақ таймерін 1 минуттан максимум 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады.



## Параметрлерді өзгерту

Дыбыс сигналдары үшін үш опцияның бірін орнатуға болады.

### 1. ⊖

1. түймесін басыңыз.
2. Қажетті пісіру уақытын минуттармен орнату үшін + немесе - түймелерін пайдаланыңыз.

## Орнатылған параметрлерді жою

Дыбыс сигналдары үшін үш опцияның бірін орнатуға болады.

### 1. ⊖

1. түймесін басыңыз.
2. + және - түймелерің бір уақытта басыңыз.
3. Егер пісіру жүріп жатса, тұмшашпесті қолмен өшіріңіз.

## Дыбыстық сигналды өшіру

Дыбыстық сигналды өшіру үшін «-» түймесің басыңыз.

Жеті минуттан кейін сигнал автоматты түрде өшеді.

## Дыбыстық сигналды өзгерту

Дыбыс сигналдары үшін үш опцияның бірін орнатуға болады.

1. «+» және «-» түймелерің бір уақытта басыңыз.
2. ⊖ түймесің басыңыз.  
Ағымдағы дабыл дисплей панелінде тақтасында көрсетіледі, мысалы, «Дыбыстық сигнал 1».
3. Басқа дыбысты таңдау үшін «-» түймесін басыңыз.



## Тазалау құралы

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



### Ескерту және ескертулер – Электр қуатына түсу қаупі!

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



### Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!

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

## Сәйкес тазалау құралдары

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін төмендегі деректерге назар аударыңыз.

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

### пісіру амағы үшін

- ерітілмеген қолдық ыдыс жуатын зат ыдыс жуатын машина тазалау заты
- ысқылайтын зат, қыратын губкалар
- агрессивті тазалауыш мысалы пештік спрей немесе дақ жойғышы
- Ешқандай жоғары қысымдық тазалауыштар немесе бу тазалауыштарын пайдаланбаңыз.

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

### пеш үшін

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

Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!**  
 Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Өрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Аймақ	Тазалау
Құрылғы сырты	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек тазартқышын немесе әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Тот баспайтын болаттық алды	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қақ, май, крахмал мен жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Күту құралын жұмсақ шүберекпен жұқа жағыңыз.
Алюминий мен пластмасса	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
Газ пісіру панелі мен қазан тіеруіші	Ыстық сілті ерітіндісі. Кем су пайдаланыңыз ол жанарғы астыңғы бөлшектері арқылы аспап ішіне өтуі мүмкін емес. Қаспақтар мен тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз. Қазан тірегішін алып қою мүмкін. Қазан тірегішін ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Конфоркадағы газ жанарғысы	Жанарғы шынаяғы мен қақпағын алып сілті ерітіндісімен тазалаңыз. Газ шығатын тесіктер әрдайым бос болуы керек. Оталдырғыш бітелелер: кіші жұмсақ қылшақ. Газ жанарғысы тек оттық таза 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. Жанарғы қақпағын ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Эмаль аймақтар (тегіс бет)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қақ, май, крахмал мен жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Күту құралын жұмсақ шүберекпен жұқа жағыңыз.
Эмальдалған аймақтар мен өзі тазаланатын аймақтар	Кестеге қосымша пісіру камерасының аймақтары туралы нұсқауларды ескеріңіз.
Есік әйнектері	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек қырғышын немесе тот баспайтын болаттық ысқалау шиыршықтарын пайдаланбаңыз.

Пісіру камерасы шамның шыны қаптамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын пайдаланыңыз.
Есік тығыздауышы Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Рамалар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.
Жабдықтар	Ыстық сабынды ерітінді: Шүберек немесе щетканы сулап, сонымен тазалаңыз. Қатты ластанған жағдайда, тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыш спиральді пайдаланыңыз. Эмальданған жабдықтарды ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

### Нұсқаулар

- Құрылғының алдыңғы бетінде шыны, пластмасса немесе металл сияқты әртүрлі материалдар түсінің аз ғана ауытқуы пайда болады.
- Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер пісіру камерасының жарықтық кескіндері болады.
- Өте жоғары температураларда эмаль күйеді. Бұл себептен кіші рең ажыратымдылықтары пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты болып жұмыс істеуіне әсер етпейді.  
Жұқа табалардың шеттерін толық эмальдау мүмкін емес. Сол үшін олар бұдыр болуы мүмкін. Зең қорғануына бұл әсер етпейді.

### Пісіру камерасының аймақтары

Пісіру камерасындағы арқа қабырға, төбе және жан қабырғалар өзі өзін тазалайды. Оны бұдырланған беттен білу мүмкін.

Пісіру камерасының түбі мен төбесі эмальданған болып беті тегіс болған.

### Эмальдалған аймақтарды тазалау

Тегіс эмальдалған аймақтарды шүберек және сілті ерітіндісімен немесе сірке суымен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Күйген тағам қалдықтарын ылғалды шүберек және сілті ерітіндісімен жұмсартыңыз. Қатты ластануда апалы құрыштан істелген ысқылау спиралін пайдаланыңыз.

### Сақтандыру және сақтандырулар!

Пеш тазартқышын жылы пісіру камерасында пайдаланбаңыз. Эмальда зақымдар болуы мүмкін. Кейінгі жылытудан алдын пісіру камерасында және құрылғы есігінің қалдықтарын толығымен алып тастаңыз.

Пісіру камерасын тазалудан соң кептіру үшін ашық ұстаңыз.

**Ескерту:** Азық-түліктер қалдықтарынан ақ қаттар пайда болуы мүмкін. Олар зиянды емес, функцияларға әсер етпейді. Керек болса, қалдықтарды лимон кислотасымен алып тастау мүмкін.

### Өзі тазаланатын аймақтарды тазалау

Өзі тазаланатын аймақтар кеуек, күңгірт керамикамен жамылдалған. Пісіру және құю бүркінділері құрылғы жұмыс істеп тұрғанда осы қатпен сорылып жойылады.

Егер өзін тазалайтын аймақтар жетерлік өзін тазаламаसा және қоңыр дақтар пайда болса, беттерді тазалау функциясы арқылы тазалау керек болады. Тиісті тараудағы деректерді ескеріңіз.

### Сақтандыру және сақтандырулар!

Өзін тазалайтын аймақтарда ешқандай пеш тазартқышын пайдаланбаңыз. Беттер зақымдалады. Егер пеш тазартқышы осы аймақтарға келсе, дереу су және губкамен сүртіңіз. Ысқаламаңыз және ысқылайтын тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

### Құрылғыны таза ұстау

Қатты ластар пайда болмауы үшін құрылғыны әрдайым таза ұстап ластарды әрдайым алып қойыңыз.


### ⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт шығу қаупі бар!

Ұнтақ азық-түлік қалдықтары, май және ет шырындар жануы мүмкін. Құрылғыны пайдаланбас бұрын, камерасында, қыздыру элементтерінің мен керек-жарақтардан азық-түлік қалдықтарын тазалаңыз.

### Keңестер

- Пісіру камерасын әр пайдаланудан соң тазалаңыз. Осылай ластар күйіп қатпайды.
- Өктас, май, крахмал және ақтың дақтарын дереу жойыңыз.
- Өте ылғалды бөліштерді пісіру үшін әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Пісіру үшін сәйкес ыдыстарды, мысалы, қазан пайдаланыңыз.

### Пісіру камерасын тазалау

1. 0,4 литр суды пісіру камерасы түбінің ортасына құйыңыз.
2. Қыздыру түрін  орнату.
3. Температура реттегішімен 50 °C реттеңіз.
4. 18 минуттан соң аспапты өшіріңіз.
5. Аспапты суытыңыз.
6. Пісіру камерасын жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

### ⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!

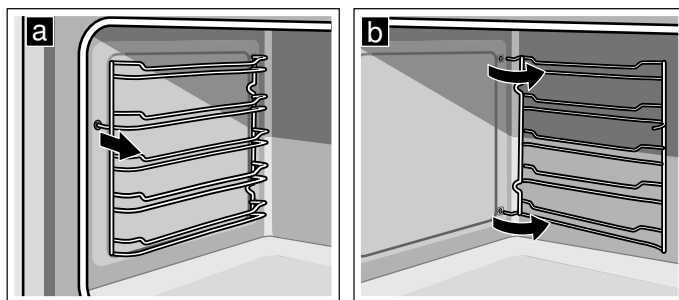
Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Өрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

## Рамалар

### Аспалы торды шешу

Асатын шілтер пісіру камерасында әр жан қабырғаның үш нүктесінде бекітілген.

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



### Аспалы торларды орнату

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

## Құрылғы есігі

Мұқият ұстау мен тазалау жағдайында құрылғыңыз ұзақ уақыт әдемі және істейтін болады. Осы жерде құрылғы есігін тазалау мүмкіндігін білесіз.

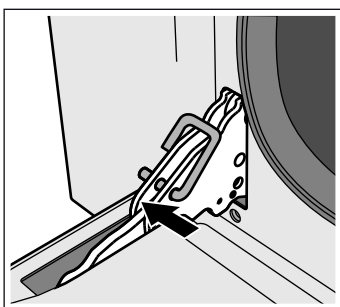
### Есік шынысын алу және қою

Ең жақсы тазалау үшін духовка шкафы есігінің шынысын алуға болады.

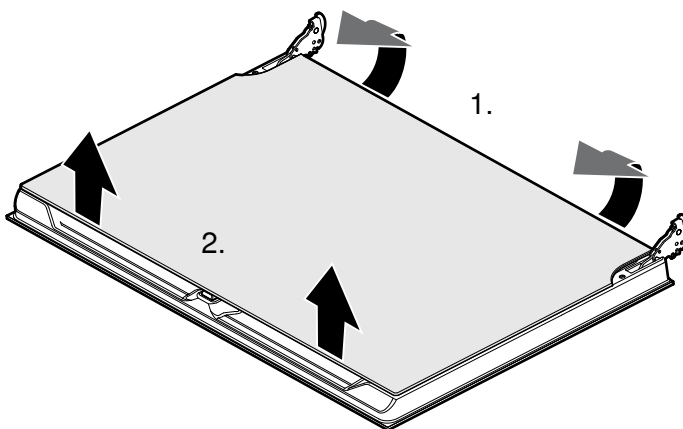
#### Есік әйнектерін шешу

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

**Ескерту:** Сақтандырғыш штифттерді толығымен топсалар тесіктеріне салу керек.



3. Ішкі әйнектің төменгі жағын бекіту штифттері ұстағыштан босағанша аз көтеріңіз (1).
4. Ішкі әйнектің жоғарғы жағын бекіту штифттері ұстағыштан босағанша абайлап көтеріңіз (2).  
**Сақтандыру және сақтандырулар!**  
Ішкі әйнекті көтерген кезде орта әйнек ішкі әйнекке жабысып тұруы мүмкін. Орта әйнек түсіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.



5. Ішкі әйнекті шешу.

Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!**

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

### Есік әйнектерін орнату

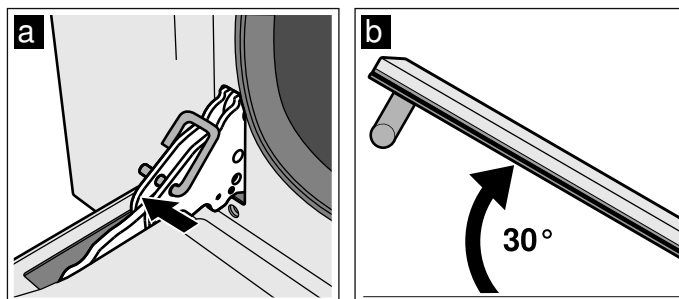
1. Ішкі әйнекті қайта орнату.  
**Ескерту:** Төрт бекіту штифттерінің барлығын ұстағыштарына бұғатаңыз.
2. Бекіткіш штифттерді алып қойып пеш есіктерін жабыңыз.

### Аспап есігін шешіп асу

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

#### Құрылғы есігін шешу

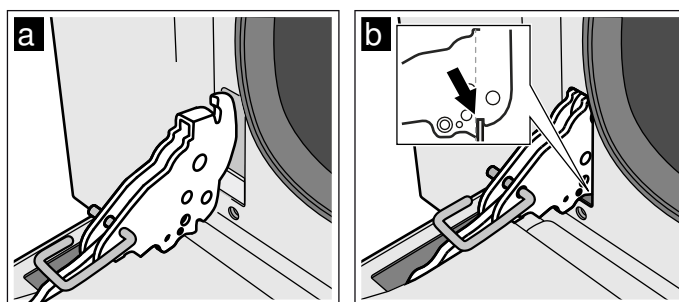
1. Пеш есігін толық ашу.
2. Сол және оң жақтағы екі топсаны сақтандырғыш штифтпен бұғаттаңыз (a).  
**Ескерту:** Сақтандырғыш штифттерді толығымен топсалар тесіктеріне салу керек.
3. Пеш есігін жанынан екі қолмен ұстап пеш есігін шамамен 30° жабыңыз (b).



4. Пеш есігін аз көтеріп шығарыңыз.  
**Ескерту:** Пеш есігін толығымен жаппаңыз. Топсалар қисайып эмальды зақымдауы мүмкін.

#### Құрылғы есігін орнату

1. Пеш есігін жанынан екі қолмен ұстаңыз.
2. Топсаларды пеш тесіктеріне жылжытыңыз (a).  
**Ескерту:** Топсалар төменгі жағындағы ойық пеш рамасында тірелуі керек (b).



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

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі!**  
Егер пеш есігі кездейсоқ аудыралып түссе немесе тоспа сарт етсе топсаны тімеңіз. Сервистік қызмет көрсету орталығына қоғырау шалу.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі!**  
Егер есік топсалары дұрыс тірелмесе, есік дұрыс жабылмай, ыстық шығып құрылғы бөлшектері қызып кетуі мүмкін. Оны болдырмау үшін, есікті қайта шығарыңыз. Есікті сонда сызба бойынша топсалардың төменгі жағындағы кесік пештің рамасына кіретін етіп орнатыңыз.

## ❓ Қателіктер, не істеу керек?

### ⚠️ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі!

Тиісті болмаған жөндеу арқылы үлкен қауіптер пайда болуы мүмкін. Жөндеулерді тек біздің сервистік

#### Ақаулықтар кестесі

Қателер мен бөгеттер	Мүмкін себеп	Көмек/Ескерту
Аспап жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш зақымдалған	Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш дұрыс болуын тексеріңіз.
	Электр қуаты жоқ	Асхана шырағы істеуін тексеріңіз.
Көрсеткіде нөлдер жыпылықтайды.	Электр қуаты жоқ	Уақытын қайта орнатыңыз.
Пеш жарығы өшті.	Пеш шамы бұзылған	Пеш шамын алмастырыңыз. (“Пеш шамын алмастыру” бөлімін қараңыз)
Газ жанарғысы от алмайды.	Электр қуаты жоқ немесе оталу білтелері ылғал	Газ шілдерін газдық шақпақпен немесе сіріңкемен жағыңыз.
Пеш қызымай жатыр.	Сақтандырғыш зақымдалған.	Сақтандырғышты тексеріңіз немесе жаңартыңыз.
	Функция таңдаушысы орнатылмаған.	Функция таңдаушысын реттеу.
Пеште өзирленетін барлық тамақтар қысқа уақытта күйіп кетіп жатыр.	Термостат бұзылған	Сервистік қызметке хабарласыңыз.
Пеш қызығанда есік әйнегі қапталып жатыр.	Температура айырмашылығы себебінен қалыпты көрініс	Мүмкін емес; функция жұмысына әсер етпейді.

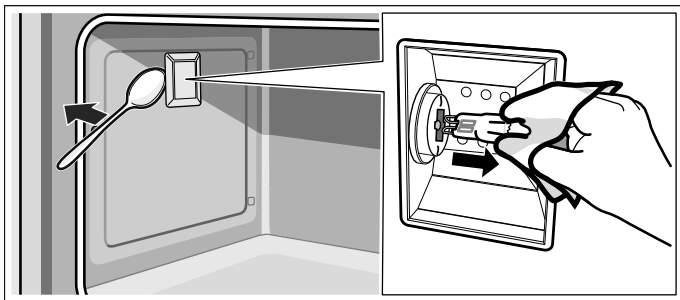
### Духовкадағы шамды ауыстыру

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

### ⚠️ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!

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

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



қызметіміздің технігі ғана орындауы мүмкін. Жөндеу керек болса сервистік қызмет орталығына қоңыру шалыңыз.

7. Пеш шамын сондай-ақ шам түрімен алмастырыңыз:

**Кернеу:** 230 В;

**Қуат:** 40Вт;

**Патрон:** G9;

**Қызуға шыдамдығы:** 300 °С

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

## Сервистік қызмет көрсету

Егер құралыңызды жөндеу керек болса біздің сервистік қызметіміз көмектеседі. Ең жақын жайласқан сервистік қызмет орталығының мекенжайы мен телефон нөмірі телефон кітабында табысыз. Берілген сервистік қызмет орталықтары да сізге жақын жайласқан сервистік қызмет орталығы туралы мәлімет береді.

**Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі** Егер біздің сервистік қызмет орталығымызға хабарлассаңыз аспаптың E нөмірі (өнім нөмірі) FD нөмірін (өндіру нөмірін) айтыңыз. Осы нөмірлер жазылған зауыттық тақтайшаны сақтау жәшігінің қақпағының ішікі жағында табысыз. Ақау жағдайында көп іздемеу үшін осы жерде құрылғыңыз деректері жазып қойыңыз.
























Е нөм.	FD
Сервистік қызмет 	

## Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

Мына жерден тағамдардың түрі мен орнатудың оңтайлы жолдарын таба аласыз. Біз Сіздің тағамыңызға ең қолайлы қызу түрін мен температурасын дұрыс таңдауды көрсетеміз. Сіз жабдықтар мен қандай биіктікке қойылатыны жайлы дұрыс ақпаратпен қамтамасыз етілесіз. Тағамдарды пісіру жөніндегі кеңестер ұсынылады.

**Ескерту:** Азық-түліктерді әзірлеген кезде пісіру камерасында көп су буы пайда болуы мүмкін. Құрылғыңыз энергияны қатты үнемдейді және жұмыс істегенде сыртқа кем жылуды шығарады. Үлкен құрылғы ішкі камерасы мен сыртқы бөлігі арасындағы температура айырмашылықтары себебінен есікте, басқару панелінде немесе көршілес жиһаз алдыларында конденсат жатуы мүмкін. Бұл қалыпты, физикалық шарттардан шыққан жағдай. Алдын ала қыздыру және абайлап есікті ашу арқылы конденсатты кемейту мүмкін.

### Тағамдар кестесі

Тамақ	Салмағы (кг)	Қызу түрі	Салу деңгейі	Температура °C	Ұзақтығы мин.
Лазанья	3-4		1	220-230	45-50
Кеспені қыздырып пісіру	3-4		1	220-230	45-50
Бұзау еті құырдағы	2		2	180-190	90-100
Шошқа	2		2	180-190	70-80
Сосиска	1,5		4	макс.	15
Мал етінің құырдағы	1		2	200	40-45
Үй қояны қуырдағы	1,5		2	180-190	70-80
Күркетауық төс еті	2		2	180-190	110-120
Қуырылған шошқа желке еті	2-3		2	180-190	170-180
Қуырылған тауық	1,2		2	180-190	65-70
Шошқа етінен котлеталар	1,5		4	макс.	1. 15-ші бет 2. 5-ші бет
Шошқа төсі	1,5		4	макс.	1. 10-ші бет 2. 10-ші бет
Шпик	0,7		5	макс.	1. 7-ші бет 2. 8-ші бет
Шошқа еті	1,5		4	макс.	1. 10-ші бет 2. 5-ші бет
Сиыр еті	1		5	макс.	1. 10-ші бет 2. 7-ші бет
Бахтақ	1,2		2	150-160	35-40
Теңіз шайтаны	1,5		2	160	60-65
Сутіл	1,5		2	160	45-50
Пицца	1		2	макс.	8-9
Нан	1		2	190-200	25-30
Фокачча	1		2	180-190	20-25
Ашытқан қамырдан жасалған тәтті бәліш	1		2	160	55-60
Жеміс бәліші	1		2	160	35-40

\* 0,5 - 0,7 литр суды пісіру табысына салыңыз. Осылай кемірек тұтын жасалып ылғалдық етті жұмсақ күйде сақтайды.

Тамақ	Салмағы (кг)	Қызыту түрі	Салу деңгейі	Температура °С	Ұзақтығы мин.
Рикотта бөліші	1		2	160-170	25-60
Тәтті қамыр бөліші	1		2	160	20-25
Жәннат біліші	1,2		2	160	55-60
Қайтатылған қамырдан тәтті тоқаш	1,2		2	180	80-90
Бисквиттік бөліш	1		2	150-160	55-60
Сүттік күріш	1		2	160	55-60
Бриошь	0,6		2	160	30-35
Қуырылған тауық**	1-2		1	250-260	65-70
Шошқа белдемесі*	3-4		1	220-230	120-140

\* 0,5 - 0,7 литр суды пісіру табасына салыңыз. Осылай кемірек тұтын жасалып ылғалдық етті жұмсақ күйде сақтайды.

## Пайдалану туралы кеңестер

Мұнда әзірлеу және ыдыс туралы көп кеңестерді табасыз.

### Нұсқаулар

- Жеткізу жинағына кіретін құралдарды пайдаланыңыз. Қосымша құралдарды сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады. Жұмысты бастамай тұрып барлық артық құралдарды және ыдысты жұмыс камерасынан алыңыз.
- Ыстық құралдарды немесе ыдысты жұмыс камерасынан алғанда әрқашан тұтқыштарды пайдаланыңыз.

### Пісіру кеңестері

Бөліш піскенін тексеру жолы.	Ағаш іскекті бөліштің ең биік жеріне тығып көріңіз. Егер қамыр ағашқа жабыспаса, бөліш дайын деген сөз.
Бөліш бәсеңсіп барады.	Кейінгі ретте кемірек сұйықтықты пайдаланыңыз. Немесе температураны 10 °С төменірек реттеп пісіру уақытын ұзартыңыз. Рецептте берілген құрамдастар мен әзірлеу нұсқауларын ескеріңіз.
Бөліш ортасы жоғарыға көтерілген, ал шеті төмендеген.	Алмалы-салмалы қалыптың түбін майлаңыз. Піскен соң, бөлішті абайлап пышақпен алыңыз.
Жеміс шырыны ағып тұр.	Келесі ретте әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Кіші тоқаштар пісіруде бір біріне жабысады.	Әр печенье айналасында шам. 2 см аралық болуы керек. Осылай жай жетерлік болып тоқаштар көтеріліп әр жағында қызаруы мүмкін.
Бөліш тым құрғақ.	Температураны 10 градус жоғарырақ реттеп пісіру уақытын қысқартыңыз.
Бөліш реңкі жалпыда тым ашық.	Егер салу деңгейі мен керек-жарақтар дұрыс болса, онда температураны көтеріңіз немесе пісіру уақытын ұзартыңыз.
Бөліш төбесінен тым ақшыл, бірақ астында тым қоңыр.	Кейінгі ретте бөлішті бір деңгей жоғарырақ салыңыз.
Бөліш төбесінен тым қоңыр, бірақ астында тым ақшыл.	Кейінгі ретте бөлішті бір деңгей төмен салыңыз. Температураны төменірек реттеп пісіру уақытын ұзартыңыз.
Пішіндік немесе қобді бөліштері артында қоңыр болады.	Пісіру пішінін артқы қабырғаға тікелей емес жабдық ортасына қойыңыз.
Бөліш реңкі жалпыда тым қоңыр.	Кейінгі ретте температураны төменірек реттеп пісіру уақытын ұзартыңыз.
Печенье юір қалыпта қызамаған.	Төменірек температураны таңдаңыз. Шағып тұрған пісіру қағазы да ауа айналуына әсер етеді. Пісіру қағазын әрдайым сәйкес кесіңіз. Пісіру пішіні пісіру камерасы артқы қабырғасының тікелей тесіктерінің алдында жатпауына көз жеткізіңіз. Кіші тоқаштарды пісіруде мүмкіншілік бойынша бірдей өлшемдер мен қалыңдықтарды пайдаланыңыз.
Бірнеше деңгейлерде пісірдіңіз. Жоғарғы табадағы печенье төменгі печеньедең қоңырақ.	Бірнеше деңгейде пісіруде әрдайым ыстық ауаны таңдаңыз. Бірдей салынған табаларда немесе пішіндердегі тоқаштар бір уақытта дайын болмауы мүмкін.
Бөліш көрінісі жақсы, бірақ ол піспеген.	Төменірек температурада ұзағырақ пісіру уақытында пісіріп кемірек сұйықтық қосыңыз. Сулы жамылғылық бөліштерде алдымен астын пісіріңіз. Онған бадам немесе аунату ұнын шашып үстінен жамылғыны салыңыз.
Бөліш құлау кезінде ажырамайды.	Бөлішті пісіруден соң 5-10 минут суытыңыз. Егер ол әлі де ажыралмаса, шетін пышақпен абайлап қайта босатыңыз. Бөлішті қайта аударып қалыпты бірнеше рет сулы суық шүберекпен қаптаңыз. Кейінгі ретте пішінді майлап аунату ұнын шашыңыз.

### Қуыру мен бұқтыру кеңестері

Қуырдақ тым қоңыр болып қабықша кейбір жайлары күйген және/немесе қуырдақ тым құрғақ болады.	Салу деңгейі мен температураны тексеріңіз. Кейінгі ретте температураны төменірек реттеп пісіру уақытын қысқартыңыз.
Қабығы тым жұқа.	Температураны көтеріңіз немесе қуыру соңында грильді қысқа уақытқа қосыңыз.
Қуырудың сыртқы көрінісі жақсы, бірақ тұздығы күйіп кеткен.	Келесісіне кішкене қуыру ыдысын алыңыз және көбірек сұйықтық құйыңыз.
Қуырудың сыртқы көрінісі жақсы, бірақ тұздығы тым ашық түсті және суы көп.	Келесісіне үлкенірек қуыру ыдысы немесе азырақ сұйықтық құйыңыз.
Бұқтыруда ат күйген.	Қуыру ыдысы мен қақпағы сай болып жақсы жабылуы керек. Температураны түсіріп, керек болса, бұқтыру кезінде қосымша сұйықтық қосыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қышқыл тағамдар темір сөреге зақым келтіруі мүмкін

- ▶ Қышқылы бар тағамдары, мысалы, жемістерді немесе маринад қосылған грильде пісірілген тағамдарды тікелей темір сөренің бетіне қоймаңыз.

### Никельге қарсы аллергиясы бар адамдарға арналған хабарлама

Сирек жағдайларда никельдің кішкене іздері тағамдарға түсуі мүмкін.

### Азық-түліктегі акриламид


Акриламид деп жоғарғы температурада дайындалған барлық дәнді және картоп өнімдерін атаймыз. Мыс.: картоп чипстері, қуырылған картоп қытырлақтары, тосттар, кішкене бөліштер, нан, жұмсақ нан өнімдері (кекстар, пряниктер өнімдері).

Акриламиді аз тағамдарды дайындау кеңестері	
Жалпы	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пісіру уақытын, мейлінше азайтыңыз.</li> <li>■ Тағамдарды күйіңкіретпей, қызартып пісіріп алыңыз.</li> <li>■ Көлемі үлкен, мөлшері көп тағамдарда акриламид аз болады.</li> </ul>
Пісіру	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 200 °С. Ыстық ауада максималды 180 °С.
Түрлі қалыптағы печенье	Макс. жоғарғы/төменгі қызытумен 190 °С. Ыстық ауада максималды 170 °С. Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.
Пеш фри	Бір қалыпта бір қатармен табада таратыңыз. Әр табада кемінде 400 г пісіріңіз, осылай фри құрғақ болмайды.



# Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> .....	<b>25</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>26</b>
	Общая информация .....	26
	<b>Причины повреждений</b> .....	<b>28</b>
	Варочная панель .....	28
	Духовой шкаф .....	29
	<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>29</b>
	Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа .....	29
	Экономия электроэнергии во время работы варочной панели .....	29
	Правильная утилизация упаковки .....	29
	<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>30</b>
	Панель управления .....	30
	Электронные часы .....	31
	Варочная панель .....	31
	Духовой шкаф .....	32
	Охлаждающий вентилятор .....	32
	Отделение для хранения .....	33
	<b>Принадлежности</b> .....	<b>33</b>
	Функция фиксации .....	34
	Специальные принадлежности .....	34
	<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>35</b>
	Установка времени суток .....	35
	Нагрев духового шкафа .....	35
	Очистка крышек и корпусов горелок .....	35
	Очистка принадлежностей .....	35
	Установка резьбовых втулок для вертела .....	35
	<b>Управление бытовым прибором</b> .....	<b>36</b>
	Варочная панель .....	36
	Духовой шкаф .....	36
	Вертел .....	36
	<b>Функции времени</b> .....	<b>38</b>
	<b>Чистящее средство</b> .....	<b>38</b>
	Подходящие чистящие средства .....	38
	Поверхности рабочей камеры .....	39
	Содержание прибора в чистоте .....	40
	Очистка рабочей камеры .....	40
	<b>Навесные элементы</b> .....	<b>40</b>
	Снятие навесных решёток .....	40
	Установка навесных решёток .....	40
	<b>Дверца прибора</b> .....	<b>41</b>
	Снятие и установка стёкол дверцы .....	41
	Снятие и навешивание дверцы прибора .....	41

	<b>Что делать в случае неисправности?</b> .....	<b>42</b>
	Замена лампочки духового шкафа .....	42
	<b>Служба сервиса</b> .....	<b>43</b>
	<b>Протестировано для Вас в нашей</b>	
	<b>кухне-студии</b> .....	<b>43</b>
	Таблица блюд .....	43
	Рекомендации по использованию .....	44

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



## Применение по назначению

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

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 использования с внешним таймером или пультом управления.

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 15 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.  
→ "Принадлежности" на страница 33

Если прибор не используется в течение длительного времени, закройте предохранительный кран на газовой трубе.

## **Важные правила техники безопасности**

### **Предупреждение – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!**

Утечка газа может привести к взрыву.

**Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:**

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

### **Предупреждение – Опасность удушья!**

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Обратите особое внимание на хорошую вентиляцию помещения. Не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

## **Общая информация**

### **Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частички жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

### **Предупреждение – 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 открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.

**⚠ Предупреждение – 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.

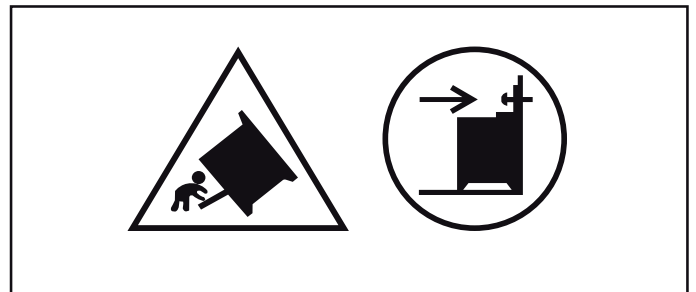
**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.
- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты. Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.



**⚠ Предупреждение – Опасность опрокидывания!**



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

### Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- 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.
- 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.

### Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

### Предупреждение – Опасность перегрева!

Перекрытие вентиляционных отверстий на дне прибора может привести к перегреву. Всегда устанавливайте прибор на ножках.

## Причины повреждений

### Варочная панель

#### Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Сразу вытирайте убежавшую жидкость. Для приготовления блюд с большим количеством жидкости используйте высокие кастрюли. Тогда жидкость не будет переливаться через край.
- Не используйте посуду для жарения, для разогревания которой нужно использовать две газовые горелки. Это приведёт к излишней аккумуляции жара, что может повредить прибор.
- При приготовлении пищи на газовых конфорках образуются дополнительное тепло и влага. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. При длительном времени приготовления включайте вытяжку над плитой или проветривайте помещение.
- При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя. При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Следите за тем, чтобы дети не включали электрическую конфорку, когда закрыта крышка.

## Духовой шкаф

### 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 духового шкафа. Это вызовет излишнюю аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет искажено, что может стать причиной повреждения эмали.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- 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 духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не вешайте вещи на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Тяжёлые принадлежности: не следует выдвигать слишком далеко сильно нагруженные принадлежности, дополнительно не придерживая их. При выдвигании они наклоняются. Возникает давление на направляющие ребра в рабочей камере, что может привести к повреждению эмали. При выдвигании тяжелых принадлежностей обязательно придерживайте их рукой снизу. Внимание! Для удерживания горячих принадлежностей используйте прихватки.



## Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и 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

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

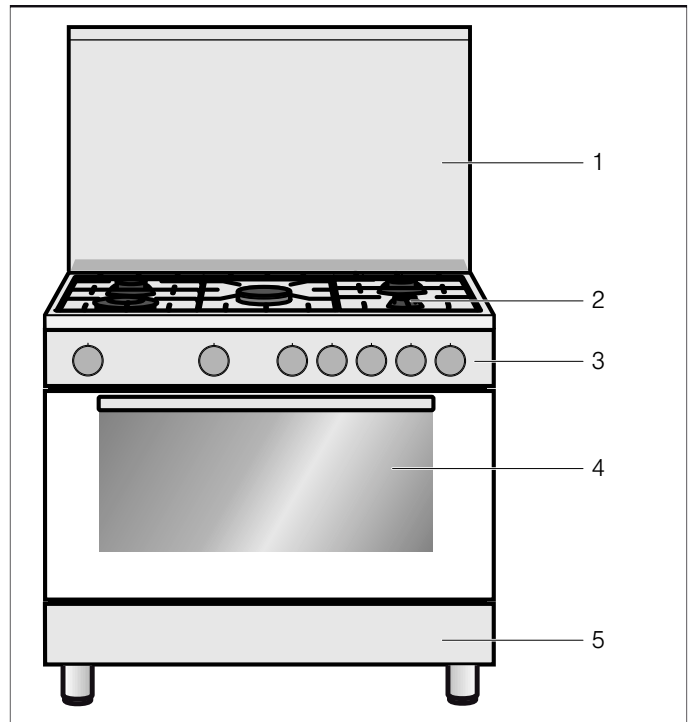


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Знакомство с прибором

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

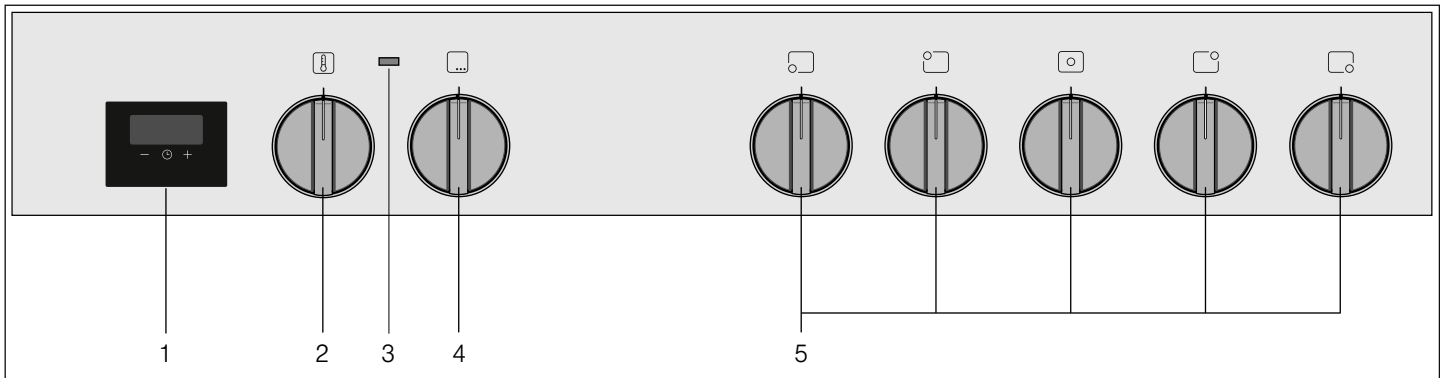
В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные расхождения.



### Пояснение

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Крышка                 |
| 2 | Варочная панель        |
| 3 | Панель управления      |
| 4 | Духовой шкаф           |
| 5 | Отделение для хранения |

## Панель управления



### Пояснение

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Электронные часы                     |
| 2 | Регулятор температуры духового шкафа |
| 3 | Индикаторная лампочка духового шкафа |
| 4 | Регулятор функций духового шкафа     |
| 5 | Регулятор конфорок                   |

## Электронные часы

При помощи электронных часов вы можете установить время приготовления.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

### Функциональные кнопки электронных часов

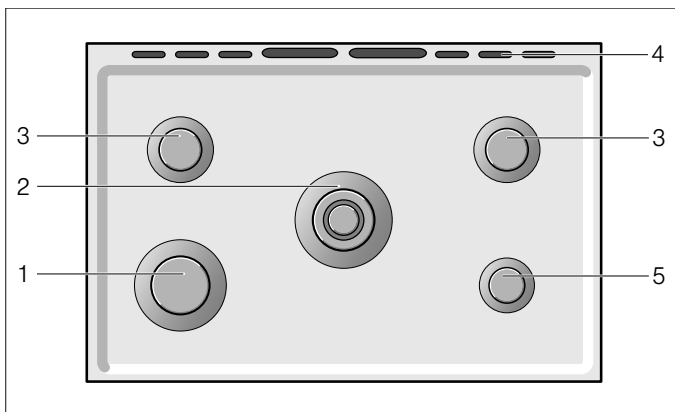
Символ	Значение	Использование
⌚	Электронные часы	Установка времени приготовления или времени суток
-	Минус	Уменьшение времени приготовления или времени суток
+	Плюс	Увеличение времени приготовления или времени суток

## Варочная панель

### ⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Из вентиляционного отверстия на варочной панели выходит горячий воздух. Не прикасайтесь к вентиляционному отверстию.

При эксплуатации приборов с защитной крышкой помните о том, что включение горелок в духовом шкафу разрешено только при открытой защитной крышке.



Пояснение	
1	Газовая горелка повышенной мощности (2,9 кВт)
2	Конфорка Wok (4 кВт)
3	Стандартная газовая горелка (1,8 кВт)
4	Вентиляционное отверстие
5	Экономичная газовая горелка (1,0 кВт)

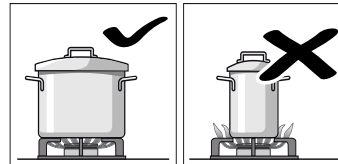
### Виды газовых горелок

Газовые горелки	Диаметр дна кастрюли или сковороды
Экономичная газовая горелка	12-14 см
Стандартная газовая горелка	16-22 см

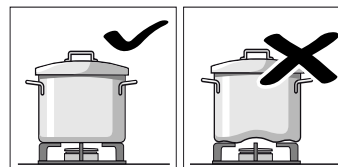
Газовые горелки	Диаметр дна кастрюли или сковороды
Газовая горелка повышенной мощности	18-26 см
Горелка для WOK	18-26 см

### Советы по эксплуатации

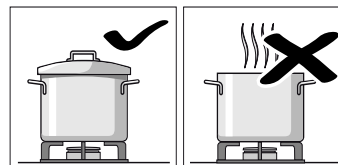
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



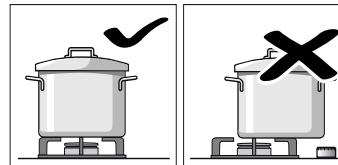
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



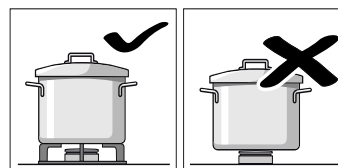
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

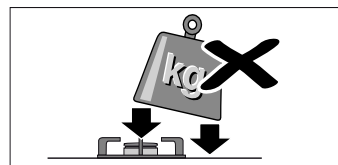


Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться. Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.

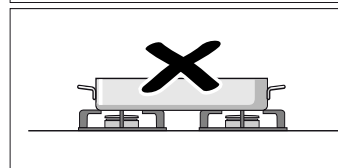


Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

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



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели. Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



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

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



## Регулятор конфорок

С помощью этих регуляторов осуществляется регулировка мощности нагрева газовых горелок конфорок.

Символы над регуляторами показывают, к какой газовой горелке относится тот или иной регулятор.

Положение	Значение
○	Выкл
🔥	Большое пламя, максимальная мощность
🔥	Малое пламя, минимальная мощность

## Духовой шкаф

Управление духовым шкафом осуществляется с помощью двух регуляторов: переключателя выбора функций и регулятора температуры.

### Регулятор духового шкафа

#### Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций можно установить вид нагрева.

Вид нагрева	Применение
🔥	Горячий воздух Для выпекания и приготовления блюд на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
🔥	Есо Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
🔥	Верхний/нижний жар и вентилятор Для приготовления пирогов с очень сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
🔥	Верхний/нижний жар Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
🔥	Нижний жар и вентилятор Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане. Жар поступает снизу. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

\* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

Вид нагрева	Применение
🔥	Гриль с конвекцией Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
🔥	Большой гриль Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
🔥	Гриль/вертел Гриль: для приготовления отдельных порций или небольшого количества стейков, колбасок, рыбы и тостов. Вертел: для приготовления жаркого, мясных рулетов и птицы

\* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

### Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для установки температуры.

Положение	Значение
○	Выкл
50–260	Диапазон температур, °C

Между положениями 260 и ○ имеется упор. Не поворачивайте регулятор за этот упор.

**Указание:** Для размораживания установите переключатель выбора функций на 🔄, а регулятор температуры на ○.

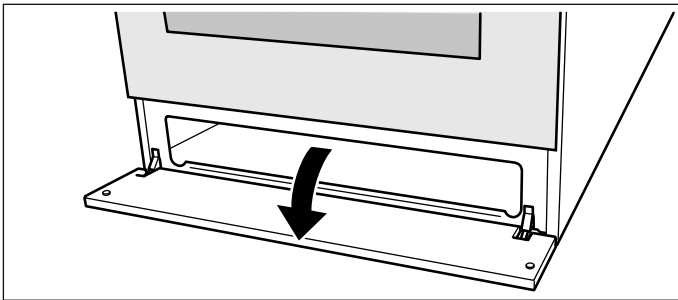
### Охлаждающий вентилятор

Тёплый воздух выходит из вентиляционного отверстия. Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

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

## Отделение для хранения

Откройте отделение для хранения, откинув крышку вниз.



В этом отделении можно хранить принадлежности для варочной панели и духового шкафа.

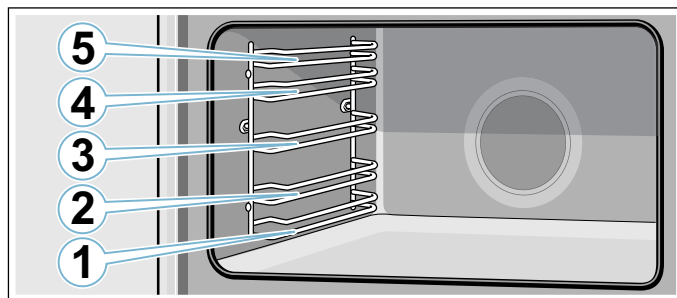
**⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**  
Не храните легковоспламеняющиеся предметы в отделении для хранения.

## Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности	Описание
	<b>Решётка для выпекания и жарения</b> В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
	<b>Универсальный противень</b> Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жаркого и продуктов глубокой заморозки. Универсальный противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
	<b>Подставка для эспрессо</b> Подставка под кофейник для эспрессо, устанавливается на экономичную газовую горелку.
	<b>Вертел</b> с держателем Для жаркого и крупной птицы. Используйте только вместе с универсальным противнем.
	<b>Фиксирующие штифты</b> Для блокировки петель.


Противень и решетку для выпекания и жарения можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

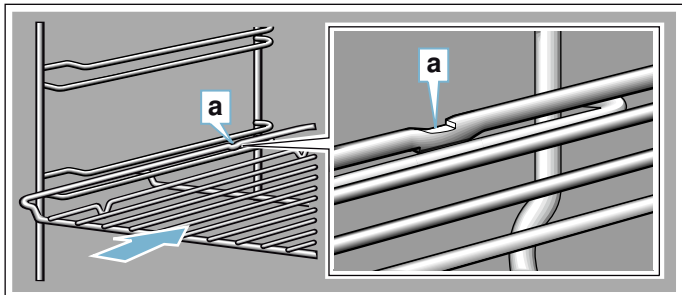


**⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!**  
Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать перегрев дна прибора и серьёзно повредить сам прибор.

## Функция фиксации

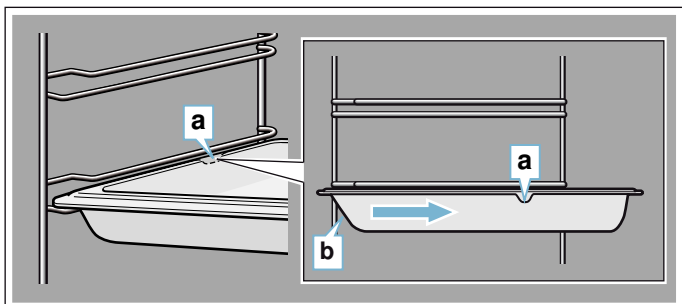
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Решётка должна быть установлена открытой стороной к дверце прибора изгибом вниз .



При установке противней следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Скошенный край противня **b** должен быть обращён вперёд к дверце прибора.

Пример на рисунке: универсальный противень



## Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести в сервисной службе.

Принадлежности	Описание
<b>Эмалированный противень</b>	Для пирогов и мелкой выпечки. Номер для заказа: 11012235
<b>Универсальный противень</b>	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жареного и продуктов глубокой заморозки. Универсальный противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. Номер для заказа: 11012236
<b>Решётка для выпекания и жарения</b>	В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жареного, блюд глубокой заморозки и гриля. Номер для заказа: 11012237
<b>Кольцо для Wok</b>	Подставка для WOK, устанавливается на горелку WOK. При использовании подставки для Wok можно использовать посуду с диаметром больше 26 см (сковорода Wok, сковороды, кастрюли, емкости с выпуклым дном и т.д.). Номер для заказа: 00745721
<b>Комплект выдвижных направляющих</b>	Комплект выдвижных направляющих для одного уровня. Номер для заказа: 12006236

## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Прежде всего, внимательно изучите главу → "Важные правила техники безопасности" на страница 26.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

### Установка времени

**Указание:** Духовой шкаф не включится, пока не будет установлено время.

При первом использовании или после перебоев в подаче электроэнергии на дисплее мигают цифры и ⏻.

1. Нажмите ⏻ и удерживайте 2 секунды. Мигает точка между часами и минутами.
2. Используйте кнопку + или -, чтобы установить время.  
**Указание:** Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого увеличения или уменьшения.
3. Подождите 7 секунд.

**Указание:** Чтобы изменить установленное время, одновременно нажмите и удерживайте кнопки + и - в течение двух секунд, затем установите точное время кнопками + и -.

### Нагрев духового шкафа

#### Очистка духового шкафа до приготовления пищи

1. Выньте принадлежности и навесные решётки из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Некоторые части закрыты защитной плёнкой. Снимите защитную плёнку.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
5. Вымойте рабочую камеру горячим мыльным раствором.

#### Нагревание духового шкафа

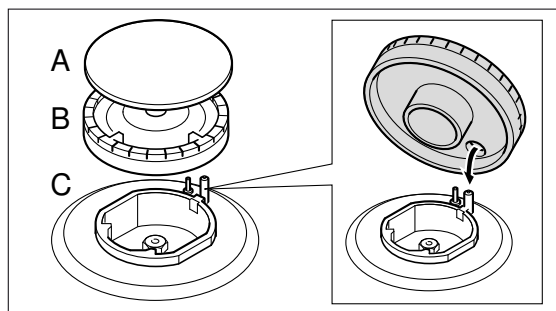
Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.
2. По истечении 45 минут выключите духовой шкаф.

#### Очистка духового шкафа после приготовления пищи

1. Вымойте рабочую камеру горячим мыльным раствором.
2. Установите навесные решётки.

### Очистка крышек и корпусов горелок



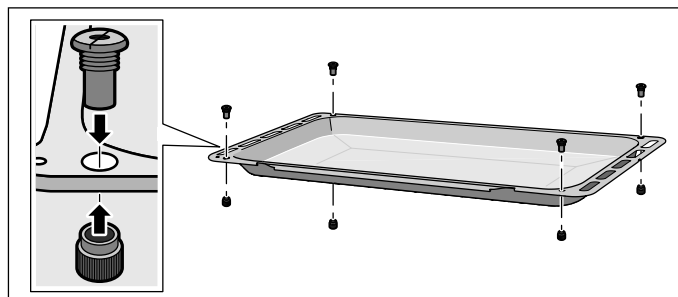
1. Очистите крышки (A) и корпуса (B) газовых горелок водой с моющим средством.
2. Хорошо просушите детали.
3. Установите корпус горелки (B) на конфорку (C).
4. Ровно установите крышку горелки (A) на корпус горелки (B).

### Очистка принадлежностей

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

### Установка резьбовых втулок для вертела

1. Вставьте резьбовые втулки сверху в 4 отверстия по углам универсального противня.
2. Снизу с обратной стороны придерживайте круглые гайки.
3. Закрутите резьбовые втулки отвёрткой.




## Управление бытовым прибором



Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.





### Варочная панель

#### Включение газовой горелки

##### Указания

- Включение приборов с защитной крышкой возможно только при открытой крышке.
  - Крышки горелок всегда должны быть ровно установлены на корпусах горелок. Прорези на корпусе горелки должны быть открыты. Все части горелки должны быть сухими.
  - Следите за тем, чтобы конфорка не находилась под действием прямой тяги от кондиционера, вентилятора и т.п.
1. Нажмите на регулятор требуемой конфорки и поверните в положение .
- Газовая горелка зажигается.
2. Удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.
  3. Установите требуемую мощность.

Положение	Значение
	Малое пламя, минимальная мощность
	Большое пламя, максимальная мощность

При положении между  и  пламя нестабильное. Всегда выбирайте положение между  и .

#### Если пламя снова гаснет

Выключите регулятор. Подождите минуту и снова включите регулятор.

#### Предупреждение – Опасность возгорания!

Если пламя гаснет, газ начинает выходить наружу. Во время использования прибора не оставляйте газовую горелку без присмотра. Избегайте сквозняков.


#### Предупреждение – Опасность взрыва!

Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, выключите регулятор и откройте дверь или окно в помещении. Подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.

#### Если газовая горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или попадании влаги на свечи поджига зажечь газовые горелки можно электрической зажигалкой или спичкой.

#### Выключение газовой горелки

Поверните регулятор требуемой конфорки в положение .

### Духовой шкаф

#### Использование духового шкафа

##### Включение духового шкафа



**Указание:** Во время эксплуатации духового шкафа дверца всегда должна быть закрыта.

1. Установите переключатель выбора функций на требуемый режим.
2. Установите регулятор температуры на требуемую температуру.  
Духовой шкаф включается.

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

**Указание:** Индикаторная лампочка горит также, если переключатель выбора функций находится в нулевом положении и температура установлена. Духовой шкаф начинает нагреваться только после установки режима.

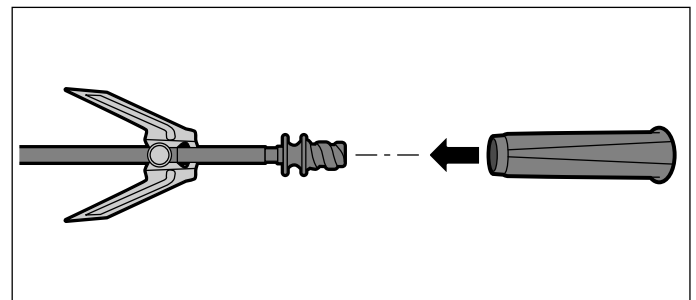
##### Выключение духового шкафа

1. Установите переключатель выбора функций в положение .
  2. Установите регулятор температуры в положение .
- Духовой шкаф выключается.

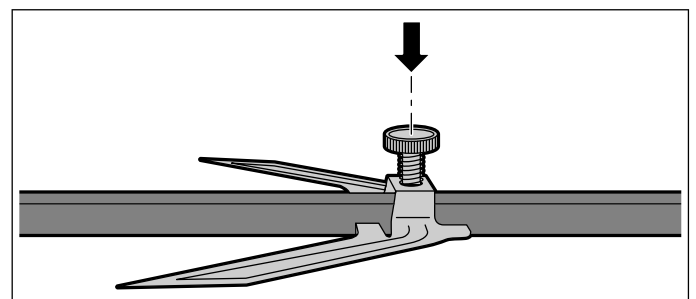
### Вертел

#### Подготовка вертела

1. Наденьте зажим на вертел и навинтите ручку.



2. Разместите жаркое на вертеле как можно ближе к центру.
3. Закрепите жаркое зажимами.
4. Зафиксируйте зажимы винтами с накатной головкой.

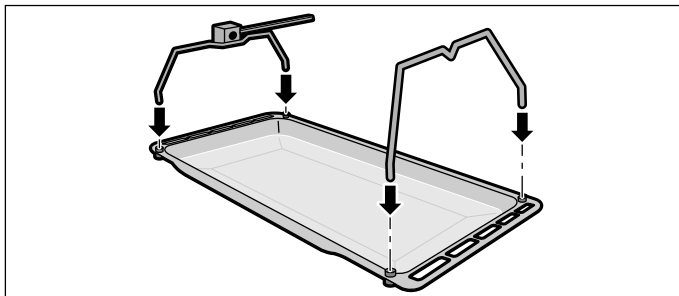


### Установка вертела

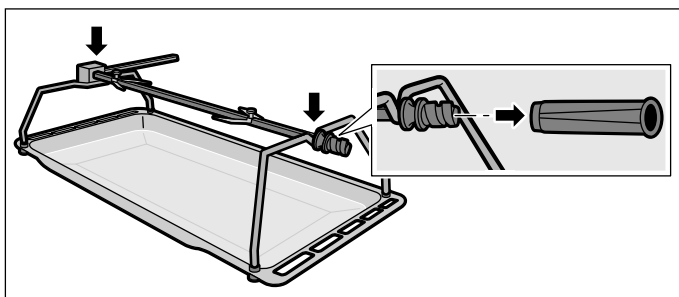
#### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

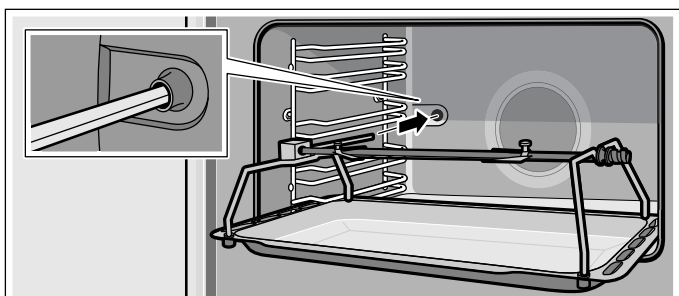
1. Вставьте подставку вертела в резьбовые втулки.



2. Уложите вертел на подставку вертела и отверните ручку.






3. Установите универсальный противень на уровне 1 и вставьте вертел в гнездо двигателя.



4. Закройте дверцу прибора.

### Включение режима вертела

**Указание:** При использовании вертела предварительно разогревайте духовой шкаф. Используйте вид нагрева . Вид нагрева  применяйте только после установки вертела.

1. Поверните регулятор духового шкафа в положение .
2. Установите температуру.

**Указание:** Налейте немного воды в универсальный противень, чтобы улавливать капли жира.

### Снятие вертела

#### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

1. Откройте дверцу прибора
2. Медленно выдвиньте универсальный противень до половины из рабочей камеры.
3. Полностью выньте универсальный противень из рабочей камеры и положите его на столешницу.
4. Навинтите ручку и снимите вертел с подставки.



## Функции времени

### Установка времени

**Указание:** Духовой шкаф не включится, пока не будет установлено время.

При первом использовании или после перебоев в подаче электроэнергии на дисплее мигают цифры и

1. Нажмите и удерживайте 2 секунды.
2. Используйте кнопку + или -, чтобы установить время.  
**Указание:** Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого увеличения или уменьшения.
3. Подождите 7 секунд.

### Указания

- Чтобы изменить установленное время, одновременно нажмите и удерживайте кнопки + и - в течение двух секунд, затем установите точное время кнопками + и -.
- Если переключатель программ не установлен на режим приготовления по времени или режим запрограммированного времени приготовления, вы можете активировать функции духового шкафа вручную.

### Установка времени приготовления

1. Нажмите и удерживайте до тех пор, пока не появится .
2. Снова нажмите .  
На дисплее будут последовательно отображаться цифры 0:00 и текстовое сообщение **dur** в то время, как **A** будет мигать.
3. Используйте кнопку + или -, чтобы установить необходимое время приготовления в минутах.
4. Не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд, чтобы функция активировалась.  
На дисплее появляются текущее время и **A**.
5. Выберите функцию и температуру приготовления.
6. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал.
7. Для выключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на программаторе времени.
8. Переключите регуляторы функций и температуры в положение 0.
9. Нажмите , чтобы сбросить программатор времени.
  - **Указание:**

### Указания

- Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.
- Для сброса установленной программы одновременно нажмите кнопки + и -.

### Программирование настроек приготовления

Программирование настроек приготовления — функция, позволяющая пользователю задать время приготовления и установить время автоматического завершения приготовления.





1. Нажмите и удерживайте до тех пор, пока не появится .
2. Снова нажмите .  
На дисплее будут последовательно отображаться цифры **0:00** и текстовое сообщение **dur** в то время, как **A** будет мигать (например, текущее время 17:30).
3. Используйте кнопки + или -, чтобы установить необходимое время приготовления в минутах (например, 60 минут).
4. Нажмите .
5. Задайте новое время завершения приготовления, используя кнопки + или - (например, 19:30).  
**Указание:** Учитывайте, что ко времени приготовления необходимо прибавить несколько минут на разогрев духового шкафа.
6. Не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд, чтобы функция активировалась.  
На дисплее появляются текущее время и **A**.
7. Выберите функцию и температуру приготовления.
- 8.
9. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал.
10. Для выключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на программаторе времени.
11. Переключите регуляторы функций и температуры в положение 0.
12. Нажмите , чтобы сбросить программатор времени.
  - **Указание:**

- Указания
- Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.
- Невозможно запрограммировать время приготовления, превышающее 24 часа.
- Для сброса установленной программы одновременно нажмите кнопки + и -.


## Установка таймера обратного отсчета

Таймер обратного отсчета не останавливает процесс приготовления, а информирует пользователя об истечении установленного времени.

Таймер обратного отсчета можно активировать в любой момент.

1. Нажмите  и удерживайте две секунды. На дисплее отображаются цифры **0:00** и  мигает между часами и минутами.
2. Используйте кнопку **+** или **-**, чтобы установить необходимое время приготовления в минутах.
3. Не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд, чтобы функция активировалась. На дисплее появляются текущее время и символы  и .


По достижении установленного времени звучит сигнал.

4. Для выключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на программаторе времени.
5. Нажмите , чтобы сбросить программатор времени.

**Указание:** На таймере обратного отсчета можно установить время в диапазоне от 1 минуты максимум до 23 часов 59 минут.


## Изменение настроек

Можно установить один из трех вариантов звуковых сигналов.

1. Нажмите .
2. Используйте кнопку **+** или **-**, чтобы установить необходимое время приготовления в минутах.

## Удаление принятых настроек

Можно установить один из трех вариантов звуковых сигналов.

1. Нажмите .
2. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-**.
3. Если идет процесс приготовления, выключите духовой шкаф вручную.


## Выключение звукового сигнала

Нажмите кнопку **<->** для отключения звукового сигнала.

Через семь минут сигнал отключится автоматически.

## Изменение звукового сигнала

Можно установить один из трех вариантов звуковых сигналов.

1. Одновременно нажмите кнопки **<+>** и **<->**.
2. Одновременно нажмите кнопки . Текущий звуковой сигнал отображается на панели дисплея, например «Звуковой сигнал 1».
3. Нажмите кнопку **<->**, чтобы выбрать другой звуковой сигнал.



## Чистящее средство

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

### Предупреждение – Опасность удара током!

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

### Предупреждение – 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.

## Подходящие чистящие средства

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

Не используйте

### для очистки варочной панели

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Не используйте

### для очистки духового шкафа

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с большим содержанием спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.



**⚠ Предупреждение – 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.

Зона очистки	Очистка
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Алюминий и пластмасса	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Газовая варочная панель или решётка для посуды	Горячий мыльный раствор. Не используйте много воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Не мойте решётки для посуды в посудомоечной машине.
Газовая горелка конфорки	Снимите пламярассекатели и крышки газовых горелок и очистите их мыльным раствором. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. 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. Не мойте крышки горелок в посудомоечной машине.
Эмалированные поверхности (гладкие поверхности)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами - может возникнуть коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.

Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Стеклопакет подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

**Указания**

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета 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 на функцию защиты от коррозии.

**Поверхности рабочей камеры**

Задняя стенка, верхняя панель и боковые стенки рабочей камеры являются самоочищающимися, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно рабочей камеры и верхняя панель покрыты эмалью и имеют гладкие поверхности.

**Очистка эмалированных поверхностей**

Очищайте гладкие эмалированные поверхности с помощью ткани и горячего мыльного или уксусного раствора. Протрите насухо мягкой тканью.

Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую губку или средство для очистки духовок.

**Внимание!**

Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера тёплая. Могут появиться повреждения эмали. Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.

**Указание:** Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости остатки можно удалить лимонной кислотой.

### Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористой матовой керамикой. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку поверхностей с помощью режима очистки. Соблюдайте указания, приведённые в соответствующей главе.

### Внимание!

Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

### Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.


### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

### Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

### Очистка рабочей камеры

1. Налейте на дно рабочей камеры посередине 0,4 л воды.
2. Установите вид нагрева .
3. Регулятором температуры установите температуру 50 °C.
4. По истечении 18 минут выключите прибор.
5. Дайте прибору остыть.
6. Очистите рабочую камеру с помощью тряпочки.

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

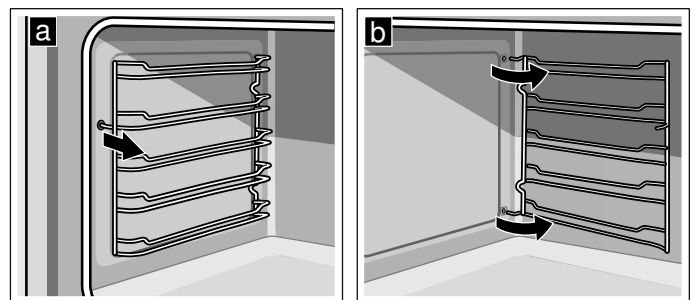
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

## Навесные элементы

### Снятие навесных решёток

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

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



### Установка навесных решёток

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

## Дверца прибора

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс очистки дверцы прибора.

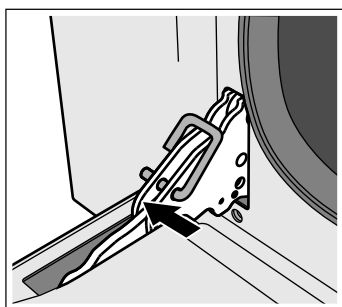
### Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

#### Снятие стёкол дверцы

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

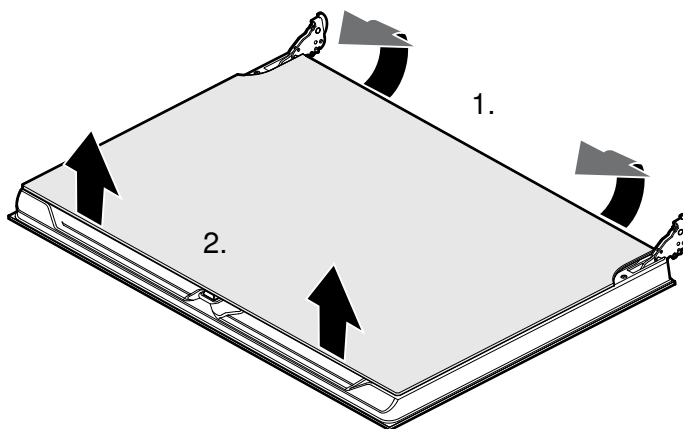
**Указание:** Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.



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

#### Внимание!

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



5. Выньте внутреннее стекло.

Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**  
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

### Установка стёкол дверцы

1. Снова установите внутреннее стекло.  
**Указание:** Все четыре крепёжных штифта должны быть зафиксированы в соответствующих держателях.
2. Выньте фиксирующие штифты и закройте дверцу духового шкафа.

### Снятие и навешивание дверцы прибора

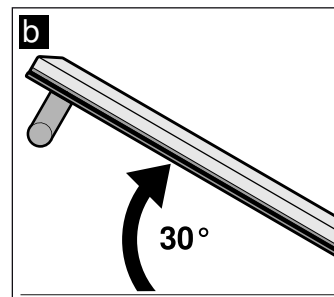
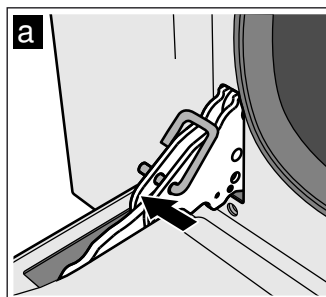
При сильном загрязнении можно снять дверцу духового шкафа для достижения лучших результатов очистки. При несильном загрязнении в этом нет необходимости.

#### Снятие дверцы прибора

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

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

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

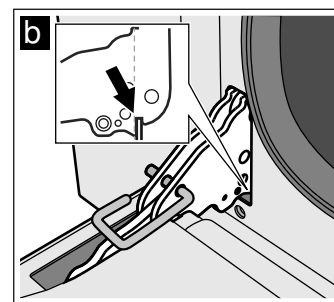
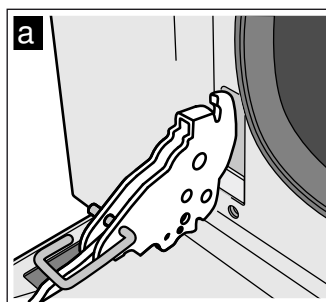


4. Приподнимите и выньте дверцу духового шкафа.

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

#### Навешивание дверцы прибора

1. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками.
2. Вставьте петли в отверстия в духовом шкафу (a).  
**Указание:** Вырезы в нижней части петель должны быть соединены с рамой духового шкафа (b).



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

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**  
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Позвоните в сервисную службу.

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**  
Если дверные шарниры неправильно зафиксированы, то дверца может закрыться некорректно, жар может выйти наружу и сильно нагреть детали прибора. Чтобы этого не случилось, снова выньте дверцу. Затем, как показано на рисунке, вставьте дверь обратно так, чтобы вырезы на нижней стороне шарниров зафиксировались в рамке духового шкафа.

### Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На дисплее мигают нули.	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток.
Освещение духового шкафа не работает.	Неисправна лампочка духового шкафа.	Замените лампочку духового шкафа. (См. раздел «Замена лампочки духового шкафа»).
Газовая горелка не загорается.	Нарушение подачи электроэнергии или влажные свечи поджига.	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.
Духовой шкаф не нагревается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель или замените его.
	Не установлен переключатель выбора функций.	Выполните установку переключателем выбора функций.
При приготовлении в духовом шкафу все блюда очень быстро подгорают.	Неисправен термостат.	Обратитесь в сервисную службу.
Стекло дверцы запотевают при нагреве духового шкафа.	Обычное явление, вызванное перепадом температур.	Невозможно; не влияет на функционирование прибора.

### Замена лампочки духового шкафа

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

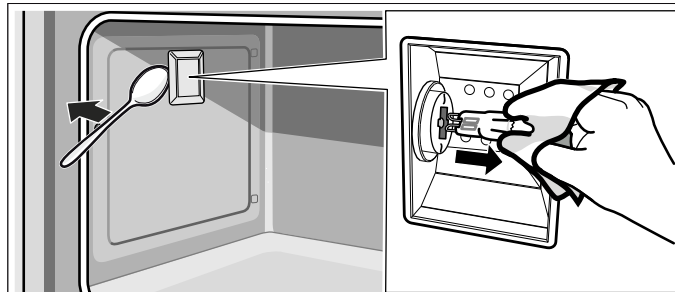
**⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**  
При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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

## ? Что делать в случае неисправности?

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**  
Неквалифицированный ремонт может стать источником серьёзной опасности. Ремонт должен производиться только специалистом. В случае необходимости ремонта вызовите специалиста сервисной службы.

6. Извлеките лампочку духового шкафа.



7. Вставьте новую лампочку аналогичного типа:  
**Напряжение:** 230 В;  
**Мощность:** 40 Вт;  
**Цоколь:** G9;  
**Термостойкость:** 300 °С
8. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
9. Установите навесные решётки.
10. Выньте кухонное полотенце.
11. Снова включите предохранитель.
12. Проверьте, работает ли подсветка духового шкафа.

## Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

**Номер E и номер FD** При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне крышки отделения для хранения. Чтобы долго не искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	FD
Сервисная служба 	























## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

**Указание:** При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.

Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

### Таблица блюд

Блюдо	Вес (в кг)	Вид нагрева	Уровень установки	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Лазанья	3-4		1	220-230	45-50
Запеченные макароны	3-4		1	220-230	45-50
Жаркое из телятины	2		2	180-190	90-100
Свинина	2		2	180-190	70-80
Колбаски	1,5		4	макс.	15
Жаркое из говядины	1		2	200	40-45
Жаркое из кролика	1,5		2	180-190	70-80
Грудка индейки	2		2	180-190	110-120
Жаркое из свиной шейки	2-3		2	180-190	170-180
Жареный цыплёнок	1,2		2	180-190	65-70
Свиная отбивная	1,5		4	макс.	1-я сторона 15 2-я сторона 5
Свинные рёбрышки	1,5		4	макс.	1-я сторона 10 2-я сторона 10
Шпиг	0,7		5	макс.	1-я сторона 7 2-я сторона 8
Свиная вырезка	1,5		4	макс.	1-я сторона 10 2-я сторона 5
Филе говядины	1		5	макс.	1-я сторона 10 2-я сторона 7
Радужная форель	1,2		2	150-160	35-40
Морской чёрт	1,5		2	160	60-65
Тюрбо	1,5		2	160	45-50
Пицца	1		2	макс.	8-9
Хлеб	1		2	190-200	25-30
Фокачча	1		2	180-190	20-25
Круглый кекс	1		2	160	55-60

\* Добавлять на противень 0,5 - 0,7 л воды. Это снижает образование чада, а влажность обеспечивает нежность мяса.

Блюдо	Вес (в кг)	Вид нагрева	Уровень установки	Температура в °С	Продолжительность в мин.
Фруктовый пирог	1		2	160	35-40
Торт с рикоттой	1		2	160-170	25-60
Сдобные пироги	1		2	160	20-25
Райский пирог	1,2		2	160	55-60
Заварные булочки	1,2		2	180	80-90
Бисквит	1		2	150-160	55-60
Молочный рис	1		2	160	55-60
Бриоши	0,6		2	160	30-35
Жареный цыплёнок*	1-2		1	250-260	65-70
Свиное филе*	3-4		1	220-230	120-140

\* Добавлять на противень 0,5 - 0,7 л воды. Это снижает образование чада, а влажность обеспечивает нежность мяса.

## Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

## Указания

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

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите проверить, пропёкся ли пирог.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °С ниже и увеличьте время выпекания. Используйте указанные в рецепте ингредиенты и соблюдайте указания по приготовлению.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкие изделия слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру выпекания на 10 °С выше и уменьшите время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	Если выбранный уровень и принадлежности соответствуют рекомендованным, при необходимости увеличьте температуру или увеличьте время выпекания.
Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком тёмный.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень выше.
Пирог сверху слишком тёмный, а снизу слишком светлый.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень ниже. Выберите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решётки.
Вся поверхность пирога слишком тёмная.	В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут помешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке духового шкафа. При выпекании мелких изделий из теста старайтесь, чтобы они были одинаковой величины и толщины.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «Горячий воздух». Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и при необходимости добавьте меньше жидкости. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только на них кладите начинку.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте её панировочными сухарями.

### Рекомендации для жарения и тушения

Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела, и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости уменьшите время жарения.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера и при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз используйте посуду большего размера и при необходимости добавьте меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к гусятнице и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и во время тушения при необходимости добавьте больше жидкости.

### ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

### Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

### Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, 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	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °С. Горячим воздухом макс. 180 °С.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °С. Горячим воздухом макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001160938  
020809