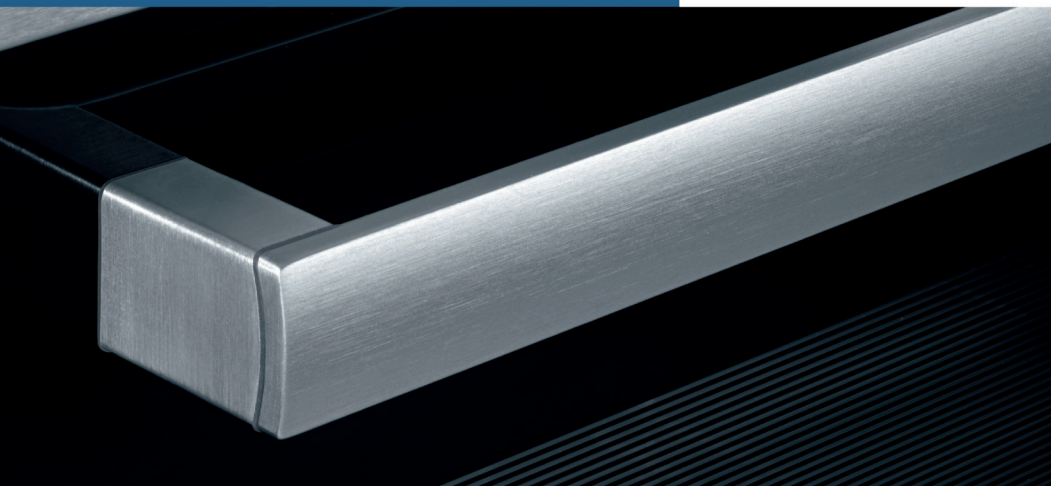




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Отдельностоящая плита
Плита
HGD64D221Q



BOSCH

[ru] Правила пользования 3 [kk] Пайдалану нұсқаулығы32

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4	Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	24
Причины повреждений	7	Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели	24
Повреждения духового шкафа	7	Правильная утилизация упаковки	24
Повреждения выдвижного цокольного ящика	7	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	25
Монтаж, подключение к газу и электросети	7	Пироги и выпечка	25
Подключение газа	7	Рекомендации по выпеканию	26
Неисправности газопроводки/ запах газа	8	Мясо, птица, рыба.....	27
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы	8	Рекомендации по жарению в гриле.....	28
Подключение к электросети.....	8	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	29
Установка плиты в горизонтальном положении	8	Готовые продукты.....	29
Крепление к стене.....	8	Примеры некоторых блюд	29
Установка прибора.....	8	Размораживание	29
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	9	Сушка	30
Ваш новый прибор	9	Консервирование	30
Общее	9	Акриламид в продуктах питания	31
Варочная поверхность.....	9	Контрольные блюда	31
Панель управления	10	Выпекание	31
Рабочая камера	10	Приготовление на гриле.....	31
Принадлежности	11		
Установка принадлежностей.....	11		
Специальные принадлежности	11		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	12		
Перед первым использованием	13		
Установка текущего времени.....	13		
Нагревание духового шкафа.....	13		
Очистка принадлежностей	13		
Настройка варочной панели	13		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок .	13		
Поджиг газовой горелки	13		
Электрическая конфорка	14		
Таблица - приготовление пищи	14		
Подходящая посуда	15		
Советы по эксплуатации	15		
Программирование духового шкафа	16		
Вид нагрева и температура.....	16		
Использование функций таймера	16		
Звуковой таймер	16		
Продолжительность приготовления.....	17		
Время окончания приготовления	17		
Текущее время	18		
Блокировка от детей	18		
Изменение базовых настроек	19		
Уход и очистка	19		
Чистящие средства	19		
Верхняя стеклянная крышка	21		
Снятие и установка навесных элементов	21		
Снятие и установка дверцы духового шкафа	22		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	22		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	23		
Что делать при неисправности?	23		
Таблица неисправностей.....	23		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	23		
Стеклянный плафон.....	24		
Сервисная служба	24		
Номер E и номер FD.....	24		
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	24		

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

Важные правила техники безопасности

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

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

Категория прибора: категория 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

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

Опасность ожога!

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

или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

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

Опасность ошпаривания!

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

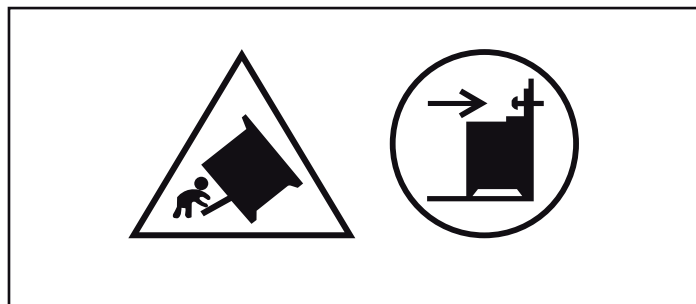
Опасность травмирования!

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



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

Опасность опрокидывания!



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

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

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

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В

результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

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

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

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

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

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

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

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

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

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

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Подключение к электросети

Внимание!

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

Для сервисной службы

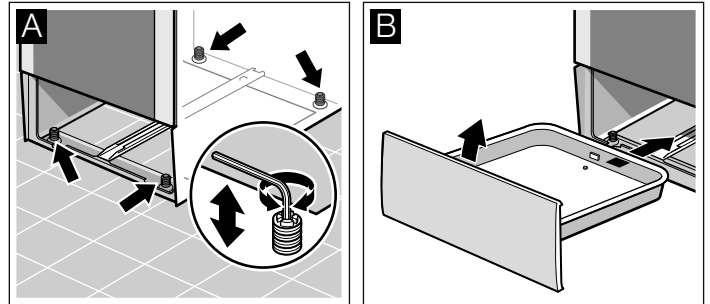
Внимание!

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

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

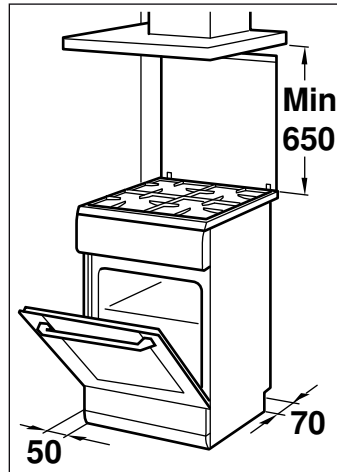
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

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

Установка прибора



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

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

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

панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

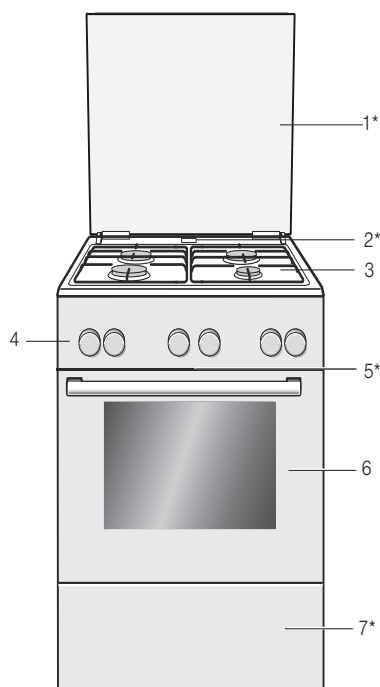
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Ваш новый прибор

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

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

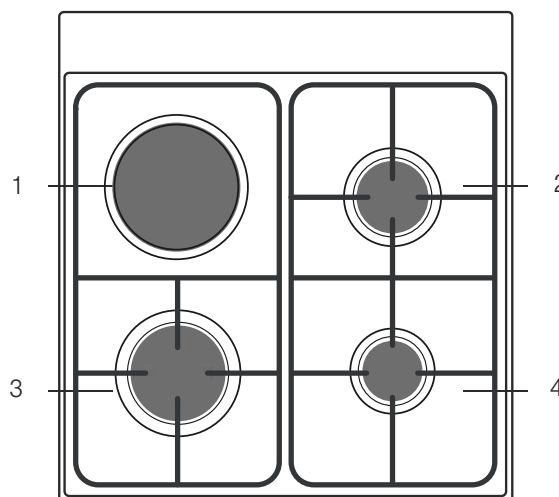
1*	Крышка**
2*	Выход пара Внимание! Во время эксплуатации духового шкафа в этом месте выступает горячий пар
3	Варочная панель**
4	Панель управления**
5*	Охлаждающий вентилятор
6	Дверца духового шкафа**
7*	Выдвижной цокольный ящик**

* В виде опции (доступно у некоторых приборов)

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

Варочная поверхность

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



Пояснения

1	Электрическая конфорка
2	Стандартная газовая горелка
3	Газовая горелка повышенной мощности
4	Экономичная газовая горелка

Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.

Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

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

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

При установке требуемого вида нагрева в духовом шкафу загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

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

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

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

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

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

Положение	Конфорка/функция	
0	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-6	Ступени нагрева конфорки	1 = минимальная мощность 6 = максимальная мощность

Когда конфорка включается, загорается индикаторная лампочка.

Кнопки управления и индикаторная панель

Кнопки предназначены для включения различных дополнительных функций. На индикаторной панели отображаются заданные параметры.

Кнопка	Назначение
Функции таймера	Выбор звукового таймера , продолжительности приготовления , времени окончания приготовления и текущего времени .
Блокировка от детей	Блокирование и разблокирование панели управления.
Минус	Уменьшение заданных параметров.
Плюс	Увеличение заданных параметров.

На индикаторной панели квадратные скобки [] выделяют символ, соответствующий активированной функции таймера.

Кнопки

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

Рабочая камера

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

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Охлаждающий вентилятор

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

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

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези. Иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности


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

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



Решётка

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

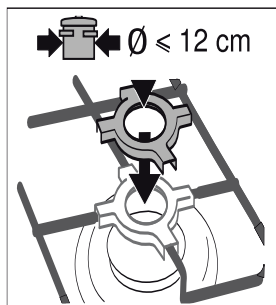
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



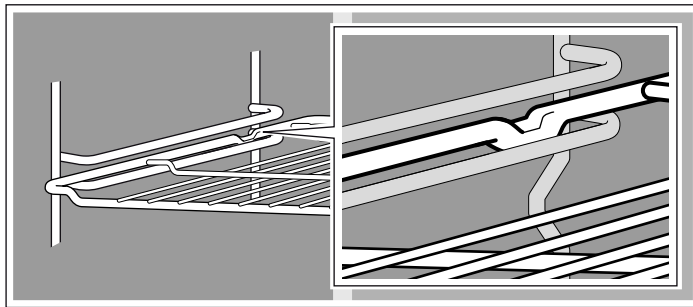
Насадка для экономичной газовой горелки для использования кофейника

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

Установите насадку для кофейника на решётку экономичной горелки.

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

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



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

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

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

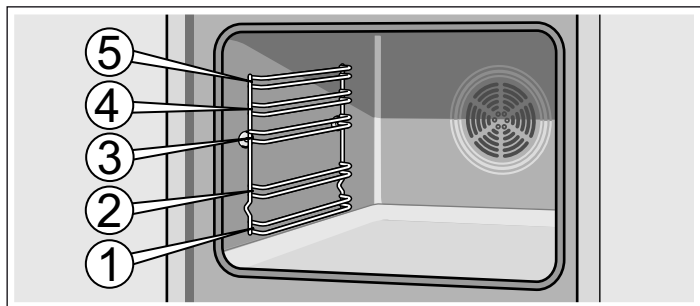
Специальные принадлежности

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

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

Установка принадлежностей

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



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

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для проffi-противня	HEZ333001	Легко превращает проffi-противень в жаровню.
Проffi-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Телескопические направляющие с полным выдвижением		
Двухуровневые направляющие с полным выдвижением	HEZ338200	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть.
Стеклопосуда	HEZ915001	Стеклопосуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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


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

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

Перед первым использованием

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

Установка текущего времени

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

1. Нажмите на кнопку .


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

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


Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае

будет нагрев шкафа в режиме «Верхний/нижний жар»  при температуре 240 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .
2. Установите 240 °С регулятором температуры.

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

Очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

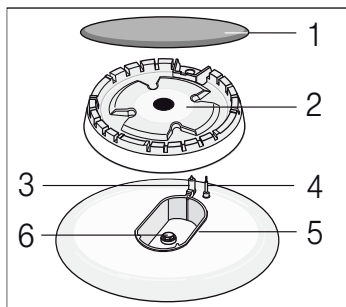
Ваша варочная панель оснащена тремя газовыми горелками и одной электрической конфоркой. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажечь газовые горелки и настраивать электрическую конфорку.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

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


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

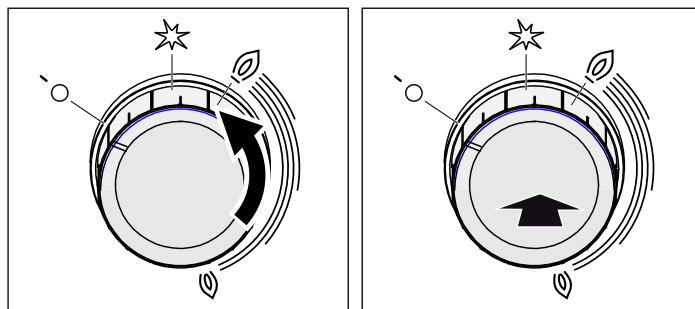
Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.








Поджиг газовой горелки

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

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




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

4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл  и установкой . Поэтому всегда выбирайте положение между  большим и  малым пламенем.
5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
6. Для завершения процесса приготовления поверните переключатель конфорки вправо в положение  Выкл.

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

Внимание!

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

Газовая горелка не зажигается

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

Электрическая конфорка

Электрическая конфорка, ступени нагрева	Теплопроизводительность	Подходящий диаметр кастрюли или сковороды для электрической конфорки
1	100 Вт	14,5 см
2	150 Вт	14,5 см
3	220 Вт	14,5 см
4	500 Вт	14,5 см
5	720 Вт	14,5 см
6	1000 Вт	14,5 см

Нагрев электрической конфорки

Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте конфорку без посуды в режиме самой высокой мощности в течение 3 минут.

Настройка электрической конфорки

С помощью соответствующего переключателя конфорки установите мощность нагрева.

Выполните следующее:

- Откройте верхнюю крышку плиты. Во время работы плиты крышка должна быть всегда открыта.
- Повернув переключатель конфорки влево, установите требуемую ступень нагрева конфорки (1-6).
- Диаметр конфорки составляет 145 мм. Теперь можно начать приготовление блюда. Используйте только кастрюли с ровным дном. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен соответствовать размеру конфорки.
- Для выключения поверните переключатель конфорки в положение 0 (Выкл).

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 6 = максимальная мощность

Вид нагрева	1 или 2	В зависимости от количества
Выпекание	6 2	Начало процесса приготовления Продолжение процесса приготовления, по необходимости при высокой или низкой температуре
Жаренье	6 4	Разогревание растительного масла, начало жаренья Продолжение жаренья

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

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

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

Когда электрическая конфорка включена, горит индикаторная лампочка.

⚠ Внимание!

Электрическую конфорку невозможно включить, если установлен переключатель выбора функций. Если переключатель выбора функций установлен при включенной электрической конфорке, подача тока к электрической конфорке прерывается.

Важная информация по эксплуатации электрической конфорки

Если диаметр дна кастрюли или сковородки не соответствует диаметру конфорки или дно кастрюли неровное, это может стать причиной повышенного расхода электроэнергии. Убежавшая жидкость пригорает, оставляя трудноудаляемые пятна.

Следите за тем, чтобы дно кастрюли или сковородки оставалось сухим.

Не следует включать электрическую конфорку, если на ней не находится кастрюля.

Вследствие теплового воздействия металлическое кольцо конфорки со временем изменяет цвет. Чтобы устранить изменения цвета, очищайте кольцо конфорки с помощью чистящего средства жёсткой стороной губки. Следите при очистке за тем, чтобы губка не соприкасалась с конфоркой.

После выключения конфорки остаётся остаточное тепло. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.

Убедитесь в том, что после отключения электроэнергии переключатель конфорки выключен.

Таблица - приготовление пищи

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

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

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

Подходящая посуда

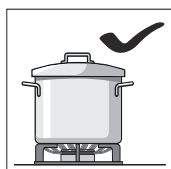
Горелка/электрическая конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Конфорка WOK** 3,6 кВт	24 см	28 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

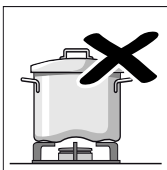
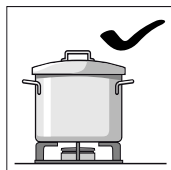
** Для моделей с конфоркой WOK (опция)

Советы по эксплуатации

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

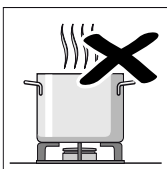
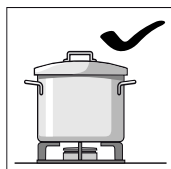


Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.
Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

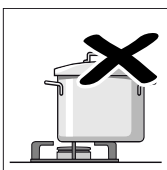
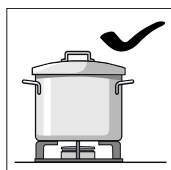


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

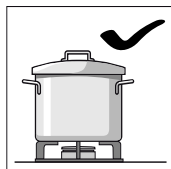
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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

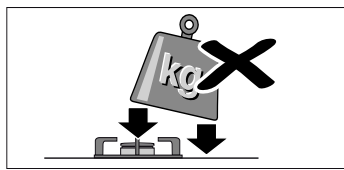


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.



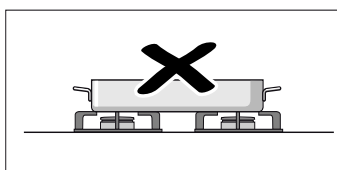
Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

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



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

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



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

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

Программирование духового шкафа

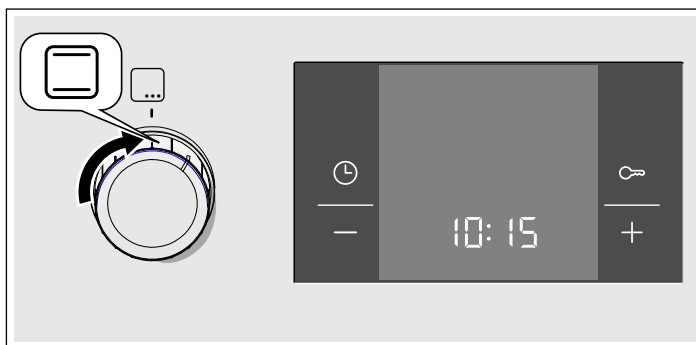
Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной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

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

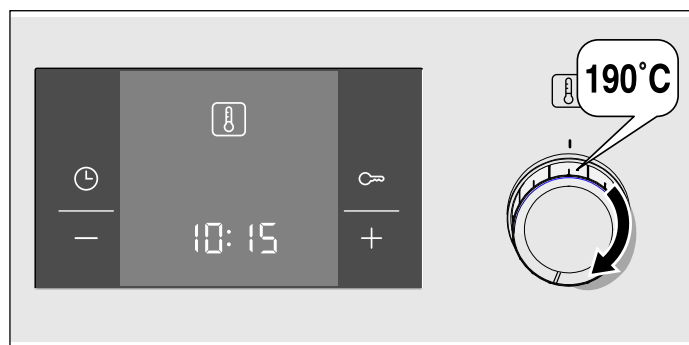
Вид нагрева и температура

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

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



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



Духовой шкаф разогревается.


Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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


Использование функций таймера

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

Звуковой таймер

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


1. Нажмите на кнопку  один раз.

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


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

Значение, соответствующее кнопке **+** = 10 минут

Значение, соответствующее кнопке **-** = 5 минут

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

По истечении заданного на звуковом таймере времени

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

Изменение времени, заданного на звуковом таймере






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

Отмена времени, заданного на звуковом таймере

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

Просмотр заданного времени


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

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


Продолжительность приготовления

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

Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Задайте температуру или уровень мощности гриля с помощью регулятора температуры.
3. Дважды нажмите на кнопку .

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

Засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут расположены рядом с символом .




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



Значение, соответствующее кнопке **+** = 30 минут

Значение, соответствующее кнопке **-** = 10 минут




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

По окончании времени приготовления

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


Изменение заданного времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.

Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .






Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на **00:00** нажатием кнопки **-**.

Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

Просмотр заданного времени

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


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

Время окончания приготовления

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


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

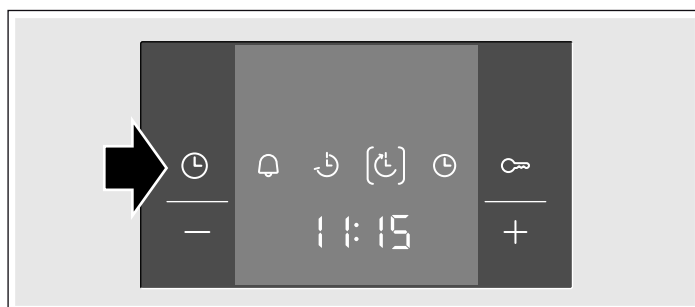
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Дважды нажмите на кнопку .

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


5. Нажмите на кнопку .





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





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




Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ  выделен квадратными скобками.

Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ  выделен квадратными скобками. Символ  гаснет.


По окончании времени приготовления

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

Изменение времени окончания приготовления




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



Отмена времени окончания приготовления

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


Просмотр заданного времени

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

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления .

или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течение нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время

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

1. Нажмите на кнопку .

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


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

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку  четыре раза.

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

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

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Отключение индикации времени суток

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

Блокировка от детей

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


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

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


Включение блокировки от детей


Функции автоматического отключения по заданной продолжительности приготовления и по заданному времени окончания приготовления должны быть отключены.

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ . Блокировка от детей включена.

Отключение блокировки от детей

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ  на индикаторной панели гаснет. Блокировка от детей отключена.

Изменение базовых настроек

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

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

* Начальная настройка, заданная производителем

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку ⏸ и удержите ее примерно 4 секунды. На индикаторной панели появится базовая настройка текущего времени, например с 1, если выбран Вариант 1.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и -.
3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки ⏸. На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки ⏸ можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок + и - можно менять заданные параметры.
4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку ⏸ и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

Уход и очистка

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

Указания

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

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

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

При очистке духового шкафа

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

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Зона очистки	Чистящее средство
Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем.
Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу Верхняя стеклянная крышка!

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

Зона очистки	Чистящее средство
Вращающиеся ручки Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребков для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щёточки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи.
Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Отливы от жёлтого до синего на кольце конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.

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

Зона очистки	Чистящее средство
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу Снятие и установка дверцы духового шкафа!
Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни трите.
Зона нагрева	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная. ⚠Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу Самоочистка! Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей.
Стеклокерамический плафон лампы в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

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

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

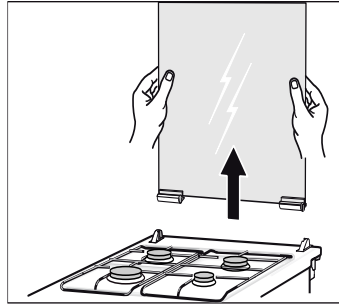
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

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



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

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

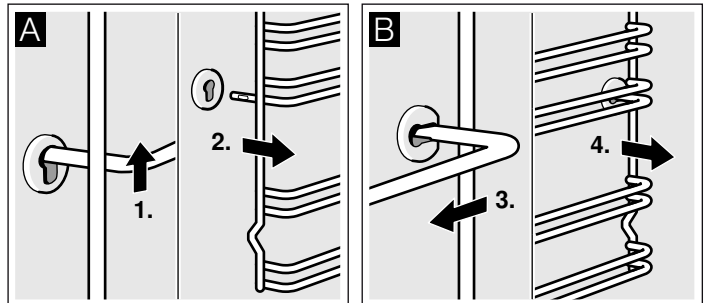
Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

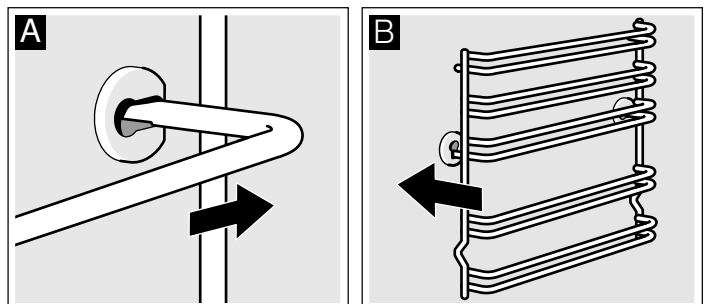
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отождмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

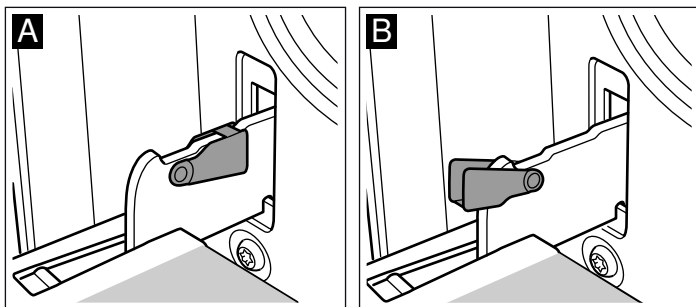


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

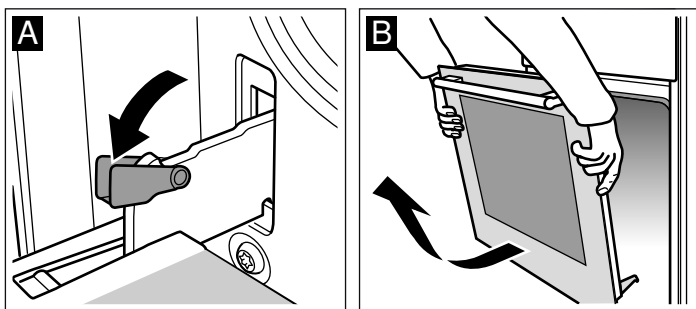


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

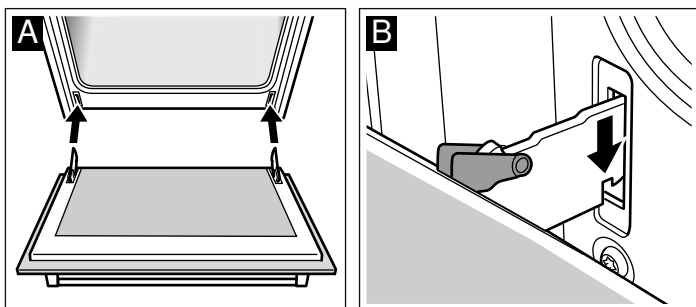
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



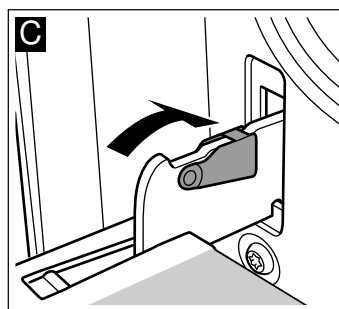
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



⚠ Опасность травмирования!

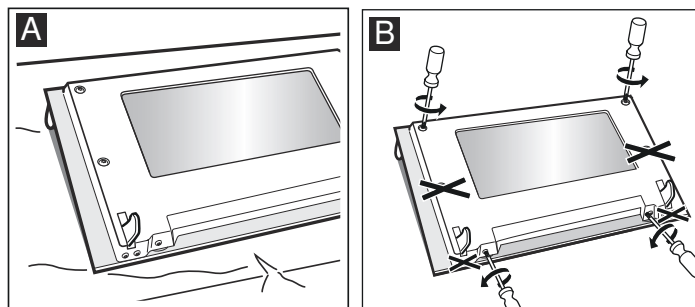
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

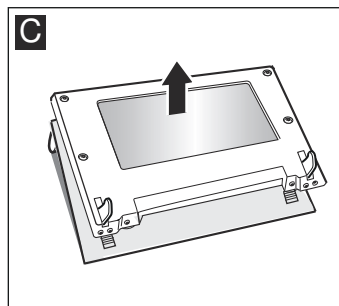
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

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



3. Снимите защитную панель (рис. С).



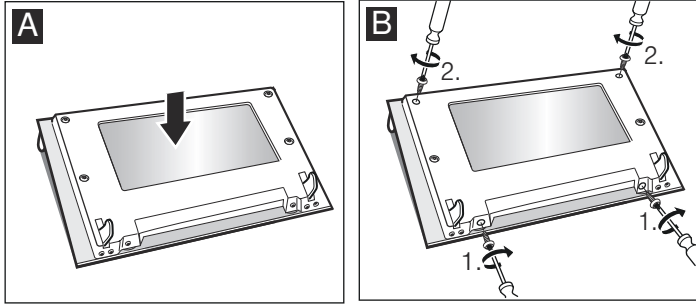
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

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



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

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

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

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

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

Сообщения об ошибке

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

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

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

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

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

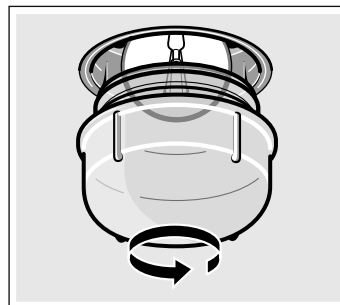
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом

нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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









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

Таблицы


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

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

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

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

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	25-35

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

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

Рекомендации по выпеканию

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

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

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. 1/2 см.

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении 2/3 времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

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

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

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


















Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значения температуры в °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Мясной фарш						
Мясной рулет	ок. 500 г	Открытая	1		170-190	70

Колбаски

Колбаски		Решётка	4		3	15
----------	--	---------	---	--	---	----

Птица

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

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

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

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

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

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

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

Рыба

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

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

внутри брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

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

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

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

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.

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

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

Примеры некоторых блюд

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

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

Приготовление йогурта

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

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.

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

Подъём дрожжевого теста

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

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

Размораживание

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

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

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

Сушка





Используйте овощи и фрукты без червоточины, хорошо помойте их.

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

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

Выстелите противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

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

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

Консервирование

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

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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


Подготовка

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

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

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

Консервирование

Фрукты

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

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

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

Овощи

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

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

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

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

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

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

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

Контрольные блюда


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





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

Выпекание

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



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

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

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

Приготовление на гриле

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

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

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

Мазмұны

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	33	Духовкада қуатты үнемдеу	52
Зақымдардың себептері	36	Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу	52
Духовканың зақымдалуы	36	Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	52
Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы	36	Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	52
Газ және электр қосылымдарды орнату	36	Пирогтар және пісірілген нан	52
Газды қосу	36	Пісіру туралы кеңестер	53
Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі	37	Ет, құс, балық	54
Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы		Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер	56
тұтқасының артына жылжыту	37	Кемештер, гратендер, тосттар	56
Электр қосылым	37	Дайын өнімдер	56
Пешті көлденең орнату	37	Арнайы тамақтар	57
Қабырғаға бекіту	37	Еріту	57
Құрылғыны орнату	37	Кептіру	57
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар	37	Консервілеу	58
Сіздің жаңа құрылғыңыз	38	Азық-түліктегі акриламид	58
Жалпы	38	Тамақты тексеру	59
Әзірлеу беті	38	Пісіру	59
Басқару панелі	39	Грильде әзірлеу	59
Жұмыс камерасы	39		
Құралдарыңыз	40		
Құралдарды орналастыру	40		
Арнайы жабдықтар	40		
Сервистік қызмет - артикул	41		
Бірінші рет пайдалану алдында	41		
Уақытты орнату	41		
Духовка шкафын қыздыру	41		
Құралдарды тазалау	41		
Әзірлеу бетін орнату	42		
Газ жанарығысының бастарын және қақпақтарын алдын ала			
тазалау	42		
Газ жанарғысын жандыру	42		
Электр плита	42		
Кесте - Пісіру	43		
Қолайлы ыдыс	43		
Пайдалану туралы нұсқаулар	44		
Духовканы бағдарламалау	44		
Қызыту түрі мен температура	44		
Уақыт функцияларын орнату	45		
Таймер	45		
Пісіру уақыты ұзақтығы	45		
Өшіру уақыты	46		
Уақыт	46		
Балалардан қорғау құлпы	46		
Негізгі параметрлерді өзгерту	47		
Күту және тазалау	47		
Жұғыш заттар	47		
Жоғарғы шыны жабын	49		
Аспалы элементтерді алу және тазалау	49		
Пеш есігін шешу мен орнату	49		
Есік әйнектерін шығару және орнату	50		
Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары	50		
Ақаулық бар болса не істеу керек?	51		
Ақаулықтар кестесі	51		
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру	51		
Шыны плафон	51		
Сервистік қызмет	51		
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір	51		
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы			
ұсыныстар	52		

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

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

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

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

Құрылғы санаты: 1 санаты

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

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

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

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

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

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

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

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

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 8 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымынан алыс ұстаңыз.

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

Өрт қаупі бар!

- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Әрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.
- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Ыстық май жылдам оталады. Ыстық майды ешқашан бақылаусыз 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.

- Құрылғы өте ыстық болады, тұтанғыш заттар оңай жана бастауы мүмкін. Тұтанғыш заттарды (мысалы, аэрозоль баллондарын және тазалағыш заттар) духовка астында немесе духовка жанында сақтамаңыз және пайдаланбаңыз. Тұтанғыш заттарды духовкада немесе духовка үстінде сақтамаңыз.
- Газ конфоркалары 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 пайдаланыңыз.
- Құрылғының артқы тақтасы қатты қызады. Бұл тақалған құбырдың зақымдалуына әкелуі мүмкін. Электр сымдар және газ құбырлары құрылғының артқы тақтасына тимеуі керек.
- Ешқашан жұмыс камерасына оңай тұтанатын заттарды қоймаңыз және сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз. Желілік айырды суырыңыз немесе сақтандырғыштар қорабындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Газ беруді жабыңыз.
- Астыңғы жәшіктің жоғарғы беттері өте ыстық болуы мүмкін. Жәшікте тек духовкаға арналған құралдарды сақтаңыз. Оңай тұтанатын заттарды және жанатын заттарды астыңғы жәшікте сақтауға болмайды.

Күйік алу қаупі бар!

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

тимаңыз. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.

- Бос пісіру ыдыстары істеп тұрған газ конфоркасында қызып кетеді. Бос пісіру ыдыстарын ешқашан қыздырмаңыз.
- Құрылғы жұмыс істегенде ыстық болады. Тазалаудан алдын құрылғыны суытыңыз.
- Назар аударыңыз: Грильді пайдалану кезінде тиюге болатын бөліктер ыстық болады. Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Егер сұйық газ баллоны тік тұрмаса, сұйық пропан/бутан құрылғыға кіруі мүмкін. Онда жанарғыларда қатты алаулар шығуы мүмкін. Құрамдас бөлшектер зақымдалуы және уақытпен бітеулі болмауы мүмкін, онда газ бақылауысыз шығуы мүмкін. Екеуі де жануға алып келуі мүмкін. Сұйық газ баллондарын әрдайым тік күйде пайдаланыңыз.

Күйік алу қаупі бар!

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

Жарақат алу қаупі бар!

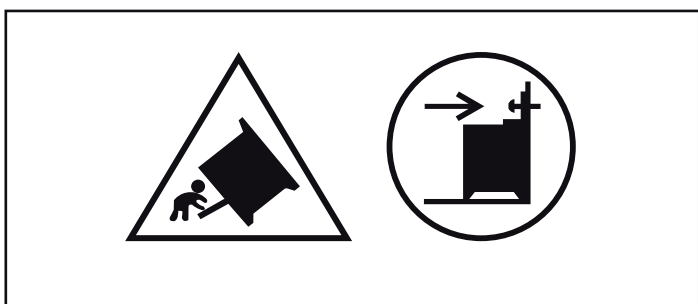
- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындауы және зақымдалған тоқ сымдары мен газ құбырларын алмстыруы мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесе сақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз, газ ағынын жабыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- 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.
- **Назар аударыңыз:** Шыны жабын қызып кетуден сынуы мүмкін. Қақпақты жаппай тұрып барлық жанарғыларды өшіріңіз. Шыны жабынмен жаппай тұрып духовка суығанша күтіңіз.



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

Аударылу қаупі бар!



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

Электр қуатына түсу қаупі!

- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындау мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесесақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Ыстық құрылғы бөлшектерінде кабель оқшаулауы электр құрылғыларда еруі мүмкін. Ешқашан электр құрылғылардың тоқ кабелін ыстық құрылғы бөлшектеріне тигізбеңіз.
- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Жұмыс камерасындағы шамды ауыстырғанда шам патронында кернеу болады. Ауыстыру алдында сақтандырғыштар блогын өшіріңіз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

Зақымдардың себептері

Әзірлеу беті

Назар аударыңыз!

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

Духовканың зақымдалуы

Назар аударыңыз!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсеменіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі.

Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.

- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Ылғалды азық-түлік: ылғалды өнімдерді жабық жұмыс камерасында ұзақ уақыт бойы ұстамаңыз. Эмаль зақымдалады.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Духовка шкафын ашық есікпен салқындату: жұмыс камерасын тек есік жабық кезде салқындату керек. Тіпті құрылғының есігі аздап ашық болса да, уақыт өте келе маңайдағы жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін.
- Есік тығыздағышы қатты ласталған: есік тығыздағышы қатты ласталған болса, құрылғы есігі дұрыс жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Есік тығыздағышын әрқашан таза ұстаңыз.
- Духовка шкафының есігін орындық немесе сөре ретінде пайдалану: есікке отырмаңыз, ештеңе қоймаңыз және ілменіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жалқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Әрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.

Ашылмалы астыңғы жәшіктің зақымдалуы

Назар аударыңыз!

Ашылмалы астыңғы жәшікке ыстық заттарды салмаңыз. Ол зақымдалуы мүмкін.

Газ және электр қосылымдарды орнату

Газды қосу

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

Куәліктендірілген маман немесе сервистік қызмет үшін

Назар аударыңыз!

- Осы құрылғыны реттеу шарттары құрылғының артқы жағындағы зауыттық тақтайшада берілген. Зауытта орнатылған газ түрі жұлдызшамен (*) белгіленген.
- Құрылғыны орнату алдында газ желісінің шарттарын (газ түрі және газ қысымы) тексеріңіз және құрылғының дроссельдің орнатымы осы шарттарға сай екеніне көз жеткізіңіз. Егер құрылғы реттеулерін өзгерту керек болса, «Газды қосу және басқа газ түріне қайта реттеу» тарауындағы нұсқауларды орындаңыз.
- Бұл құрылғы түтін шығару арнасына қосылмаған. Оны орнату және пайдалануға өндіру шарттарына сай қосу керек.

Құрылғыны түтін шығаратын тесікке қоспаңыз. Бүкіл желдету талаптарын сақтау керек.

- Газды қосуды бекітілген, яғни, қозғалмайтын қосылым (газ құбыры) немесе қорғағыш шланг арқылы орындау керек.
- Қорғағыш шланг пайдаланылса, міндетті түрде оның қысылып қалмауын немесе қысылмауын қадағалаңыз. Шланг құрылғының ыстық беттеріне тимеуі керек.
- Газ желісін (газ құбыры немесе қорғау шлангысы) құрылғының сол жағынан да, оң жағынан да қосуға болады. Қосу жабу құрылғысы арқылы оңай қол жетімді болуы керек.

Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

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

⚠ Егер бөлу желісіндегі газ қысымы!

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

Газ жүйесіндегі ақаулар / газ иісі

Егер газ иісін сөзсеңіз немесе газ жүйесінде ақауларды тапсаңыз,

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

Құрылғыны газбен жабдықтау құбырларының немесе құрылғы тұтқасының артына жылжыту

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

Электр қосылым

Назар аударыңыз!

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

Сервистік қызмет үшін

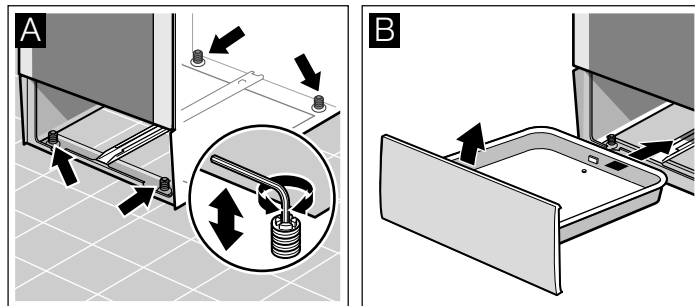
Назар аударыңыз!

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

Пешті көлденең орнату

Пешті тікелей еденге орнатыңыз.

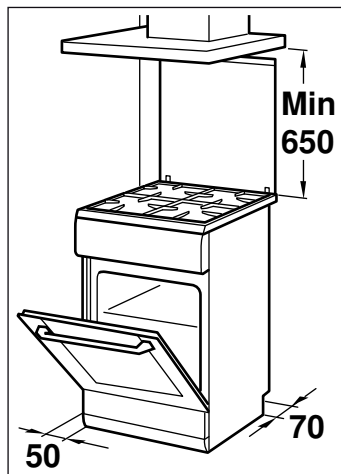
1. Ашылмалы астыңғы жәшікті алыңыз және жоғары көтеріңіз. Цокольда алдыңғы және артқы реттелетін табандар бар.
2. Қажет болса табандардың биіктігін немесе тереңдігін плита көлденең тұрғанша (А суреті) алты қырлы кілтпен реттеңіз.
3. Ашылмалы астыңғы жәшікті қайта салыңыз (В суреті).



Қабырғаға бекіту

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

Құрылғыны орнату



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

Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар

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

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

Егер түпнұсқалық орама енді жоқ болса

Тасымалдау кезіндегі ықтимал зақымдалудан қорғау үшін құрылғыны қорғағыш орамаға ораңыз.

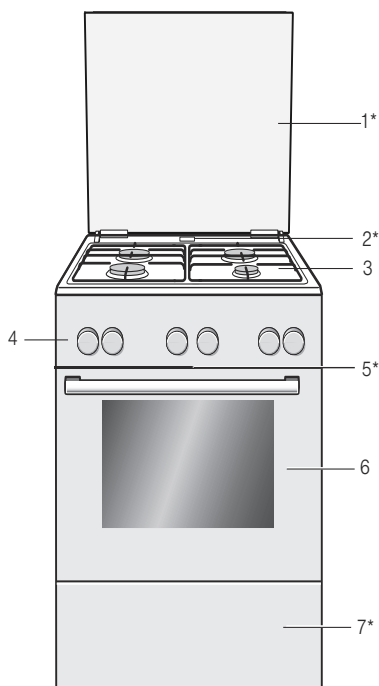
Құрылғыны тік күйде тасымалдаңыз. Құрылғы есігінің тұтқасын немесе артқы тақталарды ұстамаңыз, өйткені олар зақымдалуы мүмкін. Құрылғыға ауыр заттарды қоймаңыз.

Сіздің жаңа құрылғыңыз

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

Жалпы

Конфигурация сәйкес құрылғы түріне байланысты.



Түсіндірме

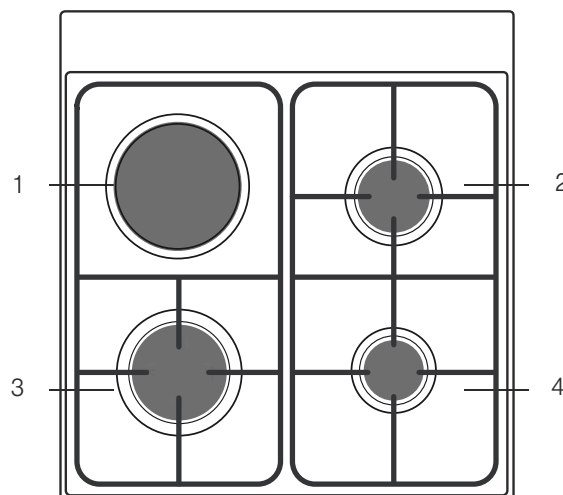
1*	Қорғауыш тақта**
2*	Бу шығысы Назар аударыңыз! Пеш жұмыс істегенде осы жерде ыстық бу шығады
3	Пісіру панелі**
4	Басқару панелі**
5*	Салқын ауа желдеткіші
6	Пеш есігі**
7*	Астынғы жылжымалы жөшік**

* Опциялық (кейбір құрылғыларда қолжетімді)

** Құрылғының түріне байланысты бөлшектерде ауытқулар болуы мүмкін.

Әзірлеу беті

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



Түсініктемелер

1	Электр конфорка
2	Стандартты жанарғы
3	Қарқынды жанарғы
4	Үнемді жанарғы

Басқару панелі

Құрылғы түріне байланысты бөлшектер басқа болуы мүмкін.

Функция таңдаушысы

Функция таңдаушысы арқылы қажетті қызыту түрін орнату мүмкін.

Функция таңдаушысын оңға немесе солға бұрау мүмкін.

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

* Қызыту түрі энергия тиімділігі сыныпы EN50304.

Қажетті қызыту түрі орнатылғаннан соң пеште шам жанады.

Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

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

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

Конфорка сөндіргіштері

Конфорка сөндіргіштерінің көмегімен конфоркалардың қуатын орнатуға болады.

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

Орнатулар ауқымының соңында тірек бар. Одан әрі айналдырмаңыз.

Күйі	Плита/функция	
0	Нөл күйі	Конфорка өшірулі.
1-6	Пісіру басқыштары	1 = ең жай қуат 6 = ең күшті қуат

Плитаны қосқан кезде индикатор шамы жанады.

Басқару түймешелрі мен бейнебет

Түймешелер түрлі қосымша функцияларды реттеуге арналған. Индикатор панелінде орнатылған көлемдер көрсетіледі.

Түймешік	Пайдалану
Уақыттық функциялар	Таймер , пісіру уақыты , өшу уақыты мен сағат таңдаңыз.
Балалардан сақтау жүйесі	Басқару панелін құлыптау және құлпын ашу.
Минус	Орнатылған басқыштарды азайту.
Плюс	Орнатылған басқыштарды көбейту.

Көрсеткіштер панелінде [] жақшаларында белсенді функция таңбасын көрсетеді.

Түймелер

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

Жұмыс камерасы

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

Духовка шкафындағы шам

Жұмыс істеп тұрғанда жұмыс камерасында шам жанады.

Салқындату желдеткіші

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

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

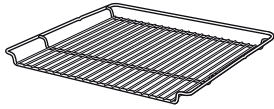
Назар аударыңыз!

Желдету тесіктерін жаппаңыз. Әйтпесе духовка шкафы қызып кетеді.

Құралдарыңыз

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

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



Тор

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

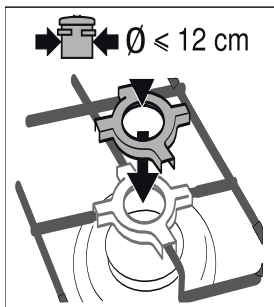
Торды ашық жағымен пеш есігін иілісі мен төменге қаратып салыңыз.



Эмальдалған пісіру табасы

Бөліш пен печенье.

Пісіру табасын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.



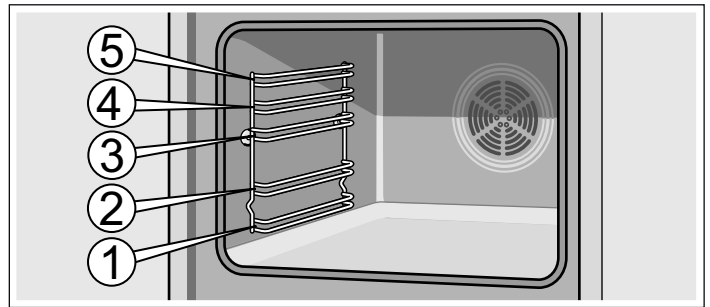
Тежегіш жанарғы үшін кофе шәйнегінің қондырмасы

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

Кофе шәйнегінің қондырмасын тежегіш жанарғы торына орнатыңыз.

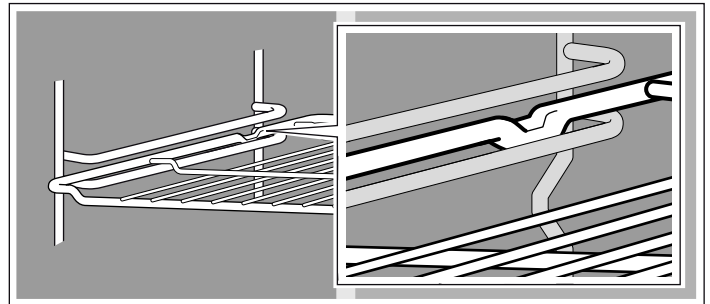
Түбінің диаметрі 12 см-ден үлкен кастрөл үшін кофе шәйнегінің қондырмасын пайдаланбаңыз.

Кофе шәйнегінің қондырмасын тек тежегіш жанарғы үшін пайдаланыңыз.



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

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



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

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

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

Арнайы жабдықтар

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

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

Құралдарды орналастыру

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

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

Арнайы жабдықтар	HEZ нөмірі	Функция
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар эмаль-далған пісіру табасы	HEZ331011	Бәліштер мен печеньені пісіру табасында оңай тарату мүмкін. Пісіру табсын пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Әмбебап таба	HEZ332003	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар үшін. Сондай-ақ тор астында май мен ет суын ұстау үшін пайдалану да мүмкін. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Күйіп кетуден қорғайтын жамылғысы бар әмбебап таба	HEZ332011	Шырынды бәліш, тоқаш, тоңазытылған тамақ және үлкен құырдақтар әмбебап табада дұрыс таратылады. Әмбебап табаны пеш есігіне қисайтып пешке жылжытыңыз.
Кәсіпқой таба қақпағы	HEZ333001	Қақпақ кәсіпқой табаны кәсіпқой қуыру табасына айналдырады.
Кәсіпқой табасы салынатын тор мен	HEZ333003	Үлкен көлемдерде пісіруге арналған.
Тор	HEZ334000	Ыдыс, бәліш пішіндері, құырдақ, стейк және тоңазытылған тамақтар үшін.
Телескоптық толық шығатын		
2-лік толық шығатын	HEZ338200	2 және 3 биіктіктеріндегі бағыттауыштар арқылы жабдықты түсірмей толық шығару мүмкін.
Әйнекті таба	HEZ915001	Әйнекті таба демделетін тамақтар және көмештерге арналған. Арнайы бағдарламалар және қуыру автоматикасына сәйкес.

Сервистік қызмет - артикул

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


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


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

Бірінші рет пайдалану алдында

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

Уақытты орнату

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


1.  түймесін басыңыз.

Дисплей **12:00** уақытын көрсетеді.


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

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

Духовка шкафын қыздыру

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

Пеш қыздырғанда асхананы желдетіңіз.

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

2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз.

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

Құралдарды тазалау

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

Әзірлеу бетін орнату

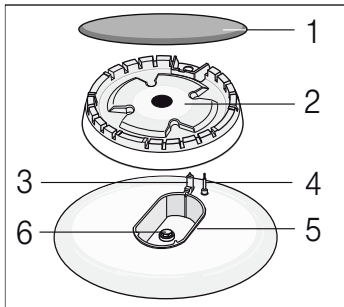
Әзірлеу беті газ жанарғыларымен және электр конфоркамен жабдықталған. Мұнда газ жанарғысын жандыру және әзірлеу тақтасын орнату жолы туралы оқи аласыз.

Газ жанарғысының бастарын және қақпақтарын алдын ала тазалау

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

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

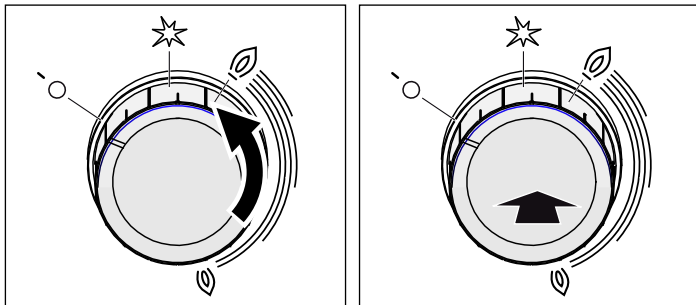
Форсунка (6) құрғақ және таза болуы керек. Жанарғы қақпағын жалын бөлгіште әрқашан тегіс орнату керек.



Газ жанарғысын жандыру

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

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



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

4. Қажетті алау көлемін реттеңіз. ⬇ Өшік мен ⬆ белгілерінің арасында алау баянды болмайды. Сол үшін ⬆ үлкен мен ⬇ кіші алау арасындағы реттеуін пайдаланыңыз.
5. Егер алау өшсе, әдісті 2-басқыштан бастап қайталаңыз.
6. Пісіру әдісін аяқтау үшін конфорка ауыстырып-қосқышын оңға ⬆ Өшік күйіне бұраңыз.

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

⚠ Назар аударыңыз!

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

Газ жанарғысы жанбайды

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

Электр плита

Электр конфорка, қыздыру деңгейлері	Жылу қуаты	Электр конфорка үшін кәстрөлдердің және табалардың жарайтын диаметрлері
1	100 Вт	14,5 см
2	150 Вт	14,5 см
3	220 Вт	14,5 см
4	500 Вт	14,5 см
5	720 Вт	14,5 см
6	1000 Вт	14,5 см

Электр конфорканы қыздыру

Жағымсыз иісті кетіру үшін электр конфорканы ең жоғары деңгейде 3 минут бойы қыздырыңыз.

Әзірлеу бетін келесідей реттеңіз

Конфорканың қызу қарқындылығын сәйкес конфорка сәндіргішінің көмегімен реттеңіз.

Келесідей әрекет етіңіз:

1. Плитаның жоғарғы қақпағын ашыңыз. Пайдалану кезінде қақпақ әрқашан ашық болуы керек.
2. Конфорка сәндіргішін қажет деңгейге (1-6) орнатыңыз.
3. Әзірлеу бетінің диаметрі 145 мм құрайды. Енді тамақты әзірлеуді бастауға болады. Тек тегіс түбі бар кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Кәстрөлдің немесе табаның диаметрі конфорка өлшемдеріне сай болуы керек.
4. Өшіру үшін конфорка сәндіргішін 0 (өшірулі) күйіне бұрыңыз.

1 қыздыру деңгейі = ең төмен қуат
6 қыздыру деңгейі = ең жоғары қуат

Қыздыру түрі	1 немесе 2	Мөлшерге байланысты
Пісіру	6 2	Әзірлеу процесін бастау Әзірлеу процесін жалғасытру, қажеттілікке сай, жоғары немесе төмен
Қуыру	6 4	Майды қыздыру, қуыру процесін бастау Қуыру процесін бастау

Электр конфорка қосылғанда, индикатор шам жанып тұрады.

⚠ Назар аударыңыз!

Айналмалы ауыстырып-қосқыш орнатылған болса, электр конфорка қосылмайды. Егер айналмалы ауыстырып-қосқыш қосылған электр конфоркаға орнатылған болса, электр конфоркаға қуатты беру үзіледі.

Электр конфорка туралы маңызды ақпарат

Кәстрөл немесе таба түбінің диаметрі конфорканың өлшеміне сәйкес болмаса немесе кәстрөл түбі тегіс тұрмаса, тұтынылатын қуат артады. Шығып кеткен тамақ күйіп кетеді және кетіру қиын дақтарды қалдырады.

Кәстрөл мен таба түбі құрғақ болуын қадағалаңыз.

Үстінде кәстрөл тұрса, электр конфорка өшірулі болмауы керек.

Қызудың әсерінен конфорканың металл сақинасы уақыт өте келе түссізденеді. Түссізденуді әзірлеу тақтасының сақинасын губканың бүдір жағымен және жуғыш затпен тазалау арқылы кетіруге болады. Тазалау кезінде губка әзірлеу бетіне тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.

Конфорканы өшіргеннен кейін әлі қалдық жылу қол жетімді болады. Балаларды құрылғыдан ары ұстаңыз.

Айналмалы тұтқа қуат өшкеннен кейін өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Кесте - Пісіру

Әрбір конфорка үшін сәйкес көлемдік кәстрөлді таңдаңыз. Кәстрөл немесе таба астының диаметрі конфорка өлшеміне сәйкес болуы қажет.

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

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

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

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

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

Қолайлы ыдыс

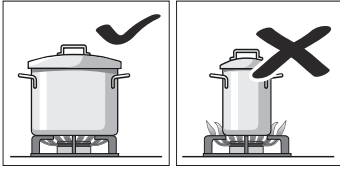
Жанарғы/электр конфорка**	Кәстрөлдің ең аз диаметрі	Кәстрөлдің ең үлкен диаметрі
Электр конфорка*	14,5 см	14,5 см
Вок жанарғысы** 3,6 кВт	24 см	28 см
Қатты жанатын жанарғы 3 кВт	24 см	28 см
Стандартты жанарғы 1,7 кВт	18 см	24 см
Үнемді жанарғы 1 кВт	12 см	18 см

* Опция (электр конфорка бар үлгілер үшін)

* Опция (Вок жанарғысы бар үлгілер үшін)

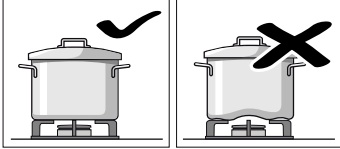
Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



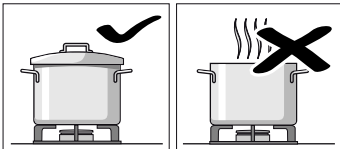
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

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

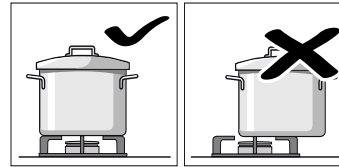


Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін.

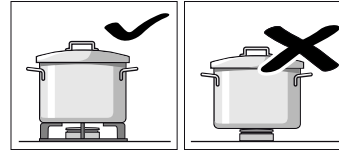
Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



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

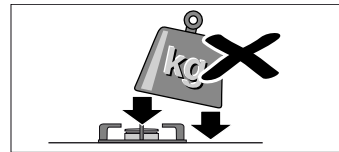


Өрқашан ыдысты жанарғының ортасына орнатыңыз, әйтпесе ол аударылуы мүмкін.



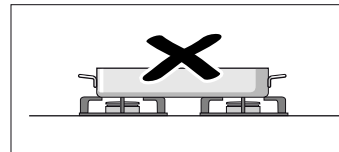
Кестрелдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз.

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

Духовканы бағдарламалау

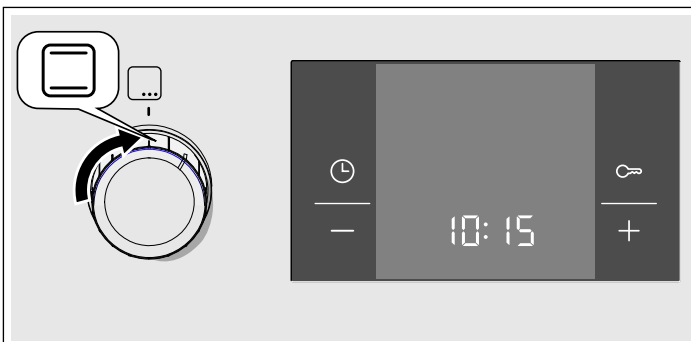
Духовканы бағдарламалаудың әр түрлі жолдары бар. Қыздыру түрін, температураны немесе гриль қуатын бағдарламалау. Духовкада әр тамақ үшін әзірлеу уақытын (ұзақтық) және аяқталу уақытын бағдарламалауға болады. Қосымша ақпарат алу үшін Уақыт функцияларын орнату тарауын қараңыз.

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

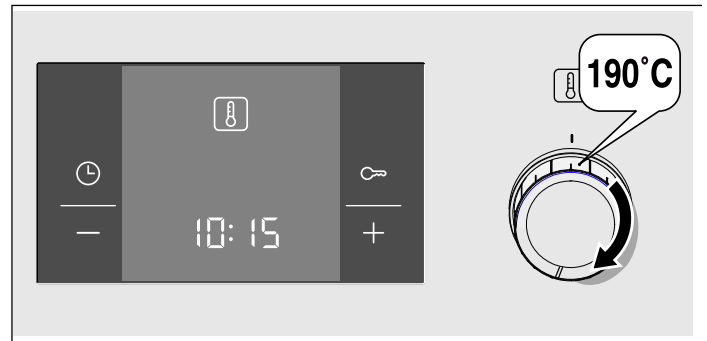
Қызыту түрі мен температура

Суреттегі мысал: жоғарғы/төменгі қызыту 190 °C

1. Функция таңдаушысы арқылы қызыту түрін таңдаңыз.



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



Пеш қызиды.


Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз.

Реттеулерді өзгерту

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


Уақыт функцияларын орнату

Бұл духовканың әр түрлі уақыт функциялары бар.  сенсоры мәзірді белсендіреді және әр түрлі функциялар арасында жылжытады. Параметрлерді бағдарламалап жатқанда уақыт таңбалары жанып тұрады. Тік жақша [] таңдалған уақыт функциясын көрсетеді. Уақыт таңбасы тік жақша [] ішінде орналасқан болса, бар бағдарламаланған уақыт функциясын тікелей + немесе – сенсорларының көмегімен өзгертуге болады.

Таймер

Таймер духовкаға тәуелсіз жұмыс істейді. Таймердің өзінің дыбыстық сигналы бар. Оны уақыттың таймер үшін немесе автоматты духовканы өшіру аяқталуы (өзірлеу уақыты) үшін орнатылғанын ажырату үшін пайдалануға болады.


1. түймесін бір рет басыңыз.

Дисплей тақтасында уақыт таңбалары жанады,  жанында тік жақша болады.


2. Таймерді + немесе – түймесін пайдаланып орнатыңыз.

+ түймесі үшін ұсынылатын мән = 10 минут.

– түймесі үшін ұсынылатын мән = 5 минут.

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Таймер үшін орнатылған уақыттың кері санағы басталады. Дисплей тақтасында  таңбасы жанады және таймердің орындалу барысы көрсетіледі. Басқа уақыт таңбалары өшеді.

Таймер үшін орнатылған уақыт өтіп кетті

Дыбыстық сигнал естіледі. Дисплей тақтасы **00:00** көрсетеді. Таймерді  түймесін пайдаланып өшіріңіз.

Таймердегі уақытты өзгерту.






Таймер үшін орнатылған уақытты + немесе – түймелерін пайдаланып өзгертіңіз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

Таймерді болдырмау

Таймерді **00:00** дегенге – түймесінің көмегімен ысыру. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Таймер өшеді.

Уақыт параметрлерін көру

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

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

Пісіру уақыты ұзақтығы


Пеште әрбір тамақ пісіру ұзақтығын бағдарлау мүмкіндігі бар. Пісіру уақыты өткеннен соң пеш автоматты ретте өшеді. Солай пешті өшіру үшін басқа жұмыстарды тоқтату қрек болмайды немесе пісіру уақыты артып кетпейді.

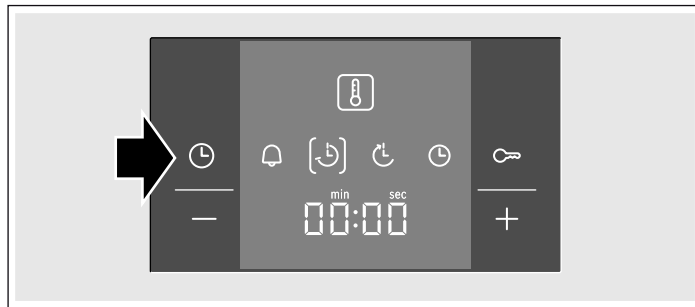
Суреттегі мысал: Пісіру ұзақтығы 45 минут.

1. Қызметті таңдау арқылы, қызу түрін орнату.

2. Температурасын таңдау арқылы температураны немесе грильде пісіру деңгейін орнату.

3. түймешесін екі рет басыңыз.

Көрсеткіш панелінде **00:00** таңбалары шығады. Уақыт таңбалары жанып,  жақшалар айналасында пайда болады.




4. Пісіру уақытын + немесе – түймешелерімен реттеу.



+ түймешесі үшін ұсынылған көлем = 30 минут

– түймешесі үшін ұсынылған көлем = 10 минут




Пеш бірнеше секундтан соң қосылады. Индикатор панелінде пісіру уақыты азайып  белгісі жанады. Қалған уақыт белгілері жойылады.


Өзірлеу уақыты аяқталды

Дыбыстық сигнал естіледі. Духовка қыздыруды тоқтатады. Дисплей тақтасы **00:00** индикаторын көрсетеді.  түймесін басыңыз. + немесе – түймелерінің көмегімен жаңа өзірлеу уақытын бағдарламалаңыз. Я болмаса  түймесін екі рет басыңыз және функцияны басқару тұтқасын нөл параметріне бұрыңыз. Духовка өшірулі.

Өзірлеу уақытын өзгерту






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

Өзірлеу уақытын

Өзірлеу уақытын **00:00** деп ысыру – түймесінің көмегімен ысыру. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі. Уақыт болдырылмады. Егер таймер бағдарламаланған болса, алдымен  түймесін басыңыз.

Уақыт параметрлерін көру

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



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


Өшіру уақыты

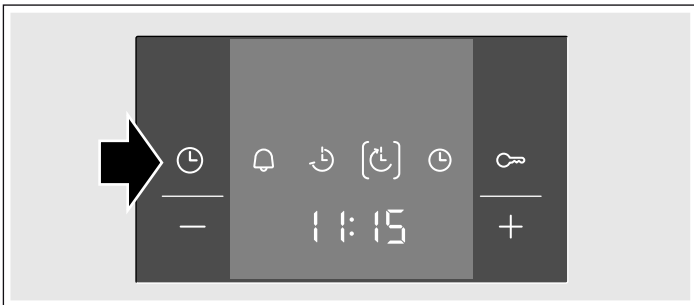
Пеште тамақ пісетін уақытты бағдарлау мүмкінлігі бар. Пеш автоматты қосылып орнатылған уақыттан соң өшеді. Мысалы, аздаң тағамды пісіру камерасына салып пешті ол түстікте дайын болатын етіп бағдарламалау мүмкін.

Азық ұзақ уақыт пеште тұрса бұзылмауына көз жектізіңіз.

Суреттегі мысал: сағат 10:30, пісіру уақыты 45 минут болып пеш сағат 12:30 өшеді.






1. Функция таңдаушысын реттеу.
2. Температура реттеушісі реттеу.
3.  түймешесін екі рет басыңыз.
4. Пісіру уақытын **+** немесе **-** түймешелерімен реттеу.
5.  түймешесін басыңыз.

Жақшалар  қасында орналасқан. Тағамдар дайын болатын уақыт көрсетіледі.






6. Өшіру уақытын **+** немесе **-** түймешелерімен артқа реттеу.




Пеш бірнеше секундтан соң реттелген уақытты көрсетіп күту режимінде қалады. Көрсеткіштер панелі тағамдар дайын болатын уақытты көрсетіп  белгісі жақшаларда пайда болады.  мен  белгілері жойылады. Пеш қосылғанда пісіру уақыты кемейі көрсетіліп  белгісі жақшаларда пайда болады.  белгісі өшеді.


Әзірлеу уақыты аяқталды

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

Аяқталу уақытын өзгерту






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

Аяқталу уақытын болдырмау


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

Уақыт параметрлерін көру


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

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

Уақыт

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

1.  түймесін басыңыз.

Дисплей тақтасы  уақытын көрсетеді.


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

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

Уақытты өзгерту

Басқа уақыт функциясын бағдарламалау мүмкін емес.

1.  түймесін төрт рет басыңыз.

Дисплей тақтасында уақыт таңбалары жанады,  жанында жақша болады.

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

Бағдарламаланған уақыт бірнеше секундтан кейін көрсетіледі.

Сағат индикациясын өшіру

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

Балалардан қорғау құлпы

Духовкада кездейсоқ қосылуын болдырмауға арналған балалардан қорғау құлпы бар.


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

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


Балалардан қорғау құлпын белсендіру


Әзірлеу уақыты немесе аяқталу уақыты әлі орнатылмаған болуы керек.

 түймесін шамамен төрт секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасы  таңбасын көрсетеді. Балалардан қорғау құлпы енді белсендіріледі.

Балалардан қорғау құлпын өшіру

 түймесін шамамен төрт секунд бойы басыңыз.

Дисплей тақтасындағы  таңбасы өшеді. Балалардан қорғау құлпы енді өшіріледі.

Негізгі параметрлерді өзгерту

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

Негізгі параметрлер	Таңдау 1	Таңдау 2	Таңдау 3
$c \ 1$ Уақыт индикаторы	әрқашан*	тек түйме көмегімен ⊖	-
$c \ 2$ Әзірлеу уақыты немесе таймерде орнатылған уақыт өткеннен кейінгі сигналдың ұзақтығы	шамамен 10 секунд	шамамен 2 минут*	шамамен 5 минут
$c \ 3$ Параметр қолданылуға дейінгі уақыт	шамамен 2 секунд	шамамен 5 секунд*	шамамен 10 секунд

* Әдепкі параметр

Басқа уақыт функциясын бағдарламалау мүмкін емес.

- ⊖ түймесін шамамен 4 секунд бойы басыңыз. Дисплей тақтасы уақыт үшін ағымдағы негізгі параметрді көрсетеді, мысалы, 1 таңдауы үшін $c \ 1$.
- Негізгі параметрді + немесе - түймелерін пайдаланып орнатыңыз.
- ⊖ түймесінің көмегімен растаңыз. Дисплей тақтасы келесі негізгі параметрді көрсетеді. ⊖ түймесін пайдаланып деңгейлерді таңдаңыз және + немесе - түймелерін пайдаланып параметрді орнатыңыз.
- ⊖ түймесін шамамен 4 секунд бойы басыңыз.

Барлық негізгі параметрлер қолданылады.

Негізгі параметрлерді кез келген уақытта қайтадан өзгертуге болады.

Күту және тазалау

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

Нұсқаулар

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

Жуғыш заттар

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

Әзірлеу бетін тазалағанда

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

Духовканы тазалағанда

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

Бірінші рет пайдаланбай тұрып жаңа губкаларды мұқият жуыңыз.

Зона	Тазалау құралы
Тот баспайтын болаттық аймақтар* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Тот баспайтын болаттық аймақтарды әрдайым табиғи текстураға сәйкес ретте сүртіңіз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін. Қақ, май, крахмал, жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Жұмсақ шүберекпен аздап күту құралын жіңішке етіп салыңыз.
Эмальдалған, лактанған, пластмассалық пен трафареттік баспалық беттер* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.
Басқару панелі	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.
Жоғарғы әйнекті қаптама* (құрылғы түріне байланысты)	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Жоғарғы әнекті қаптаманы тазалау үшін алып қою мүмкін. Ол үшін Жоғарғы әйнекті қаптама тарауын ескеріңіз!
Бұрама түймешелер Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
Пісіру панелінің рамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Шыны қырғышы, лимон немесе сіркемен тазаламаңыз.

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

Зона	Тазалау құралы
Газ пісіру панелі мен қазан тіреуіші* (құрылғы түріне байланысты)	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. Шыйындық кастрөл тіреуіші*: Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Газ жанарғысы* (құрылғы түріне байланысты)	Жанарғы басы мен қақпағын алып ыстық сілті ерітіндісімен тазалаңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Газ шығатын тесіктер әрдайым бос болуы керек. Оталдырғыш бітелелер: кіші жұмсақ қылшақ. Газ жанарғысы тек оттық құрғақ болғанда жұмыс істейді. Барлық бөлшектерді дұрыс кептіріңіз. Қайта салуда дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Жанарғы қақпақтары қара түсте эмальдалған. Уақытпен түсі өзгереді. Бұл жұмыс істеуіне әсер етпейді.
Электр конфорка* (құрылғы түріне байланысты)	Ысқалайтын құрал немесе тазалау губкалары: Сосын пісіру панелін құрғату үшін қысқа қыздырыңыз. Дамқыл панельдер уақыт өтіп тот басады. Соңында күту құралын жағыңыз. Қаспақтар мен тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз.
Пісіру панелінің сақинасы* (құрылғы түріне байланысты)	Пісіру панеліндегі сары мен көк жылтырап тұрған дақтарды болатты күту құралымен алып қойыңыз. Тырнайтын немесе қырнайтын құралдарды пайдалануға болмайды.
Шыны керамикалық пісіру панелі* (құрылғы түріне байланысты)	Күту: әйнекті керамика үшін қорғау және күту құралдары Тазалау: әйнекті керамика үшін сәйкес тазалау құралы. Орамадағы тазалау нұсқауларын орындаңыз. ⚠ Қатты ластанулар үшін әйнек қырғышы: Шығарып тек жүзімен тазалаңыз. Абайлаңыз, жүзі өте өткір. Кемтар болып қалу қауіптілігі бар. Тазалаудан соң қайта бекітіңіз. Зақымдалған жүздерді дереу алмастырыңыз.
Шыны пісіру панелі* (құрылғы түріне байланысты)	Күту: шыны үшін қорғау және күту құралдары Тазалау: шыны үшін тазалау құралы. Орамадағы тазалау нұсқауларын орындаңыз. ⚠ Қатты ластанулар үшін әйнек қырғышы: Шығарып тек жүзімен тазалаңыз. Абайлаңыз, жүзі өте өткір. Кемтар болып қалу қауіптілігі бар. Тазалаудан соң қайта бекітіңіз. Зақымдалған жүздерді дереу алмастырыңыз.
Әйнек	Әйнек тазартқышы: Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Шыны қырғышын пайдаланбаңыз. Оңай тазалау үшін есікті шеші мүмкін. Ол үшін Пеш есігін шешу мен орнату тарауын ескеріңіз!

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

Зона	Тазалау құралы
Балалардан сақтау жүйесі* (құрылғы түріне байланысты)	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Егер бала қауіпсіздігі құралы пеш есігінде орнатылған болса, оны тазалаудан алдын алып қою керек. Қатты ластану жағдайында бала қауіпсіздігі құралы дұрыс жұмыс істемейді.
Герметизация Шешпеңіз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз.
Пісіру зонасы	Ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке суы: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Қатты ластануда сапалы құрыштан істелген ысқылау спиралін пайдаланыңыз. Тек мұздай пісіру камерасында пайдаланыңыз. ⚠ Өзін тазалайтын беттерде өзін тазалау функциясын пайдаланыңыз. Ол үшін Өзін тазалау тарауын екеріңіз! Назар аударыңыз! Өзін тазалайтын беттерді қол тазалау құралын пайдаланбаңыз.
Пеш шаманың әйнекті каптамасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз.
Тіреуіш	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Тазалау үшін тіреуіштерді алып қойыңыз. Ол үшін Тіреуіштерді шешу мен орнату тарауын қараңыз! Телескоптық шығару* (құрылғы түріне байланысты) Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. Шығару бағыттауыштарындағы майды жоймаңыз, ең жақсысы салынған ретте тазалаңыз. Жұмсартпаңыз, ыдыс жуғыш машинада жумаңыз немесе өзін тазалаумен тазаламаңыз. Тіреуіштерді зақымдап функциясын шектеу мүмкін.

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

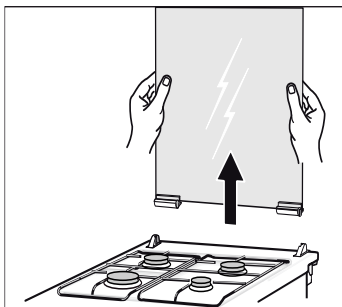
Зона	Тазалау құралы
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе қылшақпен тазалаңыз. Алюминий пісіру табасы*: (құрылғы түріне байланысты) Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Ешқашан пеш тазалау құралын пайдаланбаңыз. Сызаттардың алдын алу үшін метал беттерді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

Жоғарғы шыны жабын

Құрылғының қақпағын алмай тұрып ластануларды шүберекпен сүртіңіз.

Тазалау үшін шыны тазалағышын пайдаланған жөн.

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



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

Тазалаудан кейін жабынды кері ретпен қайтадан орнату керек.

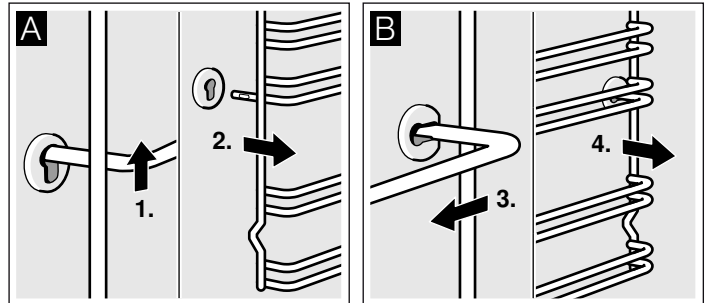
Плитаны жоғарғы жабынмен жаппай тұрып, конфоркалар суығанша күтіңіз.

Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

Аспалы элементтерді алу

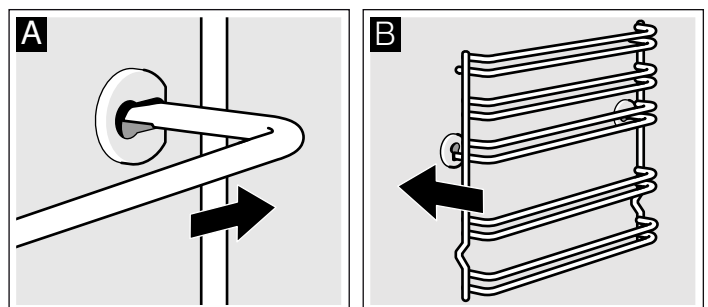
1. Аспалы элементті алдыңғы жағынан аздап көтеріңіз
2. және алыңыз (A суреті).
3. Содан кейін аспалы элементтердің бүкіл жинағын алға тартыңыз
4. және шығарыңыз (B суреті).



Аспалы элементтерді тазалау затының және губканың көмегімен тазалаңыз. Қатты дақтар бар болса, щетканы пайдалануға болады.

Аспалы элементтерді орнату

1. Алдымен аспалы элементті артқы ұяшыққа салып, аздап артқа басыңыз (A суреті)
2. Содан кейін алдыңғы ұяшыққа салыңыз (B суреті).

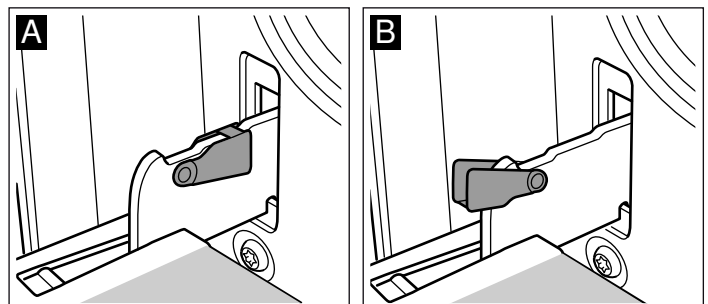


Аспалы элементтерді өзара ауыстыруға болады. B суретінде 1 және 2 деңгейлері төменде, ал 3, 4 және 5 деңгейлері жоғарыда орналасқанына назар аударыңыз.

Пеш есігін шешу мен орнату

Есік әйнектерін тазалау мен шешу үшін пеш есігін шешу мүмкін.

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

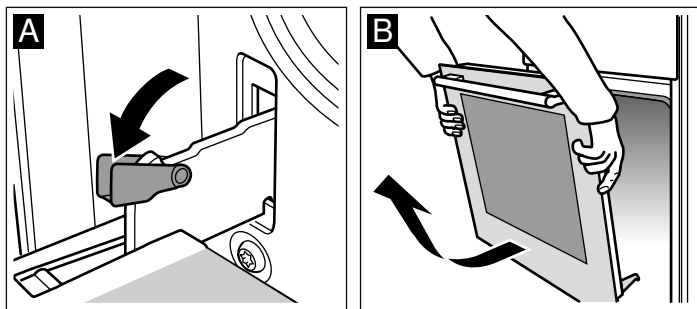


⚠ Жарақат алу қаупі бар.!

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

Есікті шешу

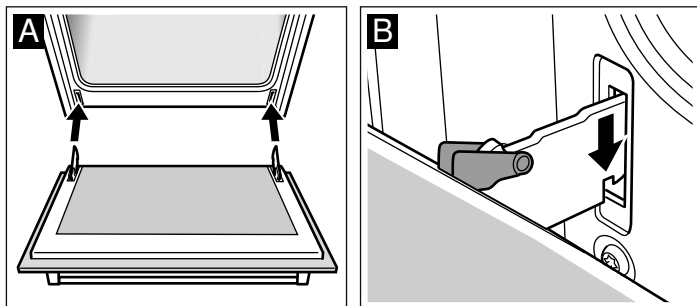
1. Пеш есігін толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштардың екеуін да жинаңыз (А суреті).
3. Пеш есігін тірелгенше жабыңыз. Екі қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз (В суреті).



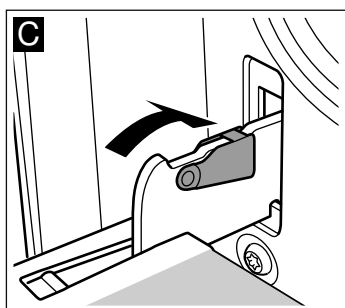
Есікті орнату

Пеш есігін кері ретте қайта орнату мүмкін.

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



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



⚠ Жарақат алу қаупі бар.!

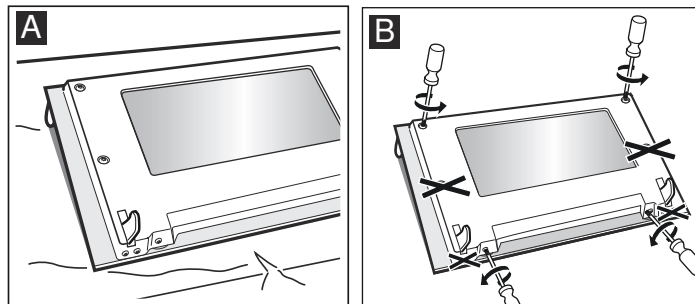
Жаралану қауібі! Егер пеш есігі кездейсоқ аудыралып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тімеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

Есік әйнектерін шығару және орнату

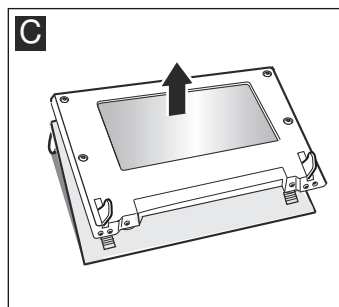
Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

Ажырату

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



3. Қаптаманы алып қойыңыз (С суреті).



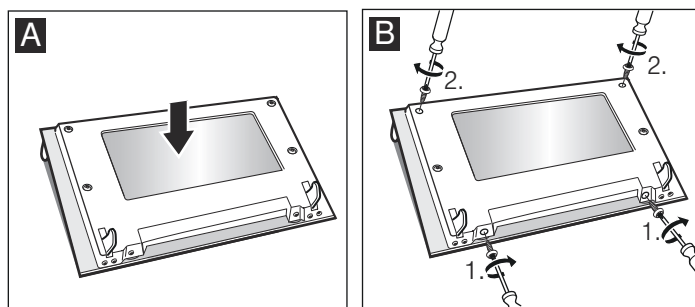
Шешілген бөлшектерді жуу мүмкін емес. Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Орнату

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



3. Пеш есігін орнату. Ол үшін Пеш есігін орнату тарауын қараңыз.

Әйнектер дұрыс орнатылғаннан соң ғана пешті қайта пайдаланыңыз.

Пеш есігі - қосымша сақтық шаралары

Ұзақ пісетін уақыттарда пеш есігі қызуы болуы мүмкін.

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

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

Ақаулық бар болса не істеу керек?

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

Ақаулықтар кестесі

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

⚠ Ток соғу қаупі бар!

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

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

Қате туралы хабарлар

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

Келесі қате туралы хабарларды пайдаланушы шеше алады.

Қате туралы хабар

E011

Ықтимал себеп

Түйме тым ұзақ басылған немесе тұрып қалған.

Шешім/кеңес

Түймелердің барлығын бір біреуден басып шығыңыз. Қандай да түйме тұрып қалғанын, жабылғанын немесе лас екенін тексеріңіз.

⚠ Ток соғу қаупі бар!

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

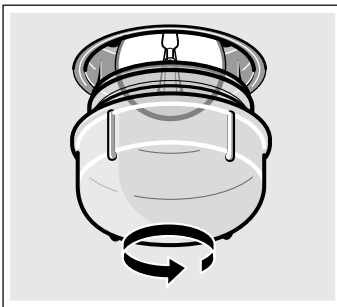
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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

⚠ Ток соғу қаупі бар!

Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

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



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

Шыны плафон

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

Сервистік қызмет

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

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

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

Сервистік қызмет ☎

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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

Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар

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

Духовкада қуатты үнемдеу

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

Газ әзірлеу бетінде қуатты үнемдеу

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

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



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

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

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

Нұсқаулар

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

Пирогтар және пісірілген нан

Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған күңгірт металл қалыптар ең жақсы жарайды.

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

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

Кестелер

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

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

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуға болады.

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

* Бөлішті шам. 20 минут құрылғыда суыту.

Бөліш пішінде	Пішін	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметі °С	Ұзақтығы, минутта
Торт асты май мен сүтке иленген қамырдан	Ашылатын пішін	1		170-190	25-35
Жемістік немесе сүзбелік торт, үгілмелі қамыр*	Ашылатын пішін	1		170-190	70-90
Татымды бөліш*	Ашылатын пішін	1		180-200	50-60

* Бөлішті шам. 20 минут құрылғыда суыту.

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

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

Нан және шағын бөлкелер


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

Ыстық духовка шкафына ешқашан су құймаңыз.

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

Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Пісірілген нан кестесіндегі ұқсас пісірілген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.

Пирог тым құрғақ.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шелпек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себіңіз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірілген нан біркелкі қызармайды.	Аздап төменірек температураны орнатыңыз, сонда пісірілген нан біркелкі қызарады. Нәзік пісірілген нанды бірінші деңгейде Жоғарғы-/төменгі қыздыру  режимінде пісіріңіз. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Өрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тақтасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

Ет, құс, балық

Ыдыс

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

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

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

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

Кестелердегі ақпарат:

Қақпағы жоқ ыдыс = ашық

Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты өрқашан тордың ортасына қойыңыз.

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

Қуыру

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

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

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

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

Грильде өзірлеу нұсқаулығы

Грильде өзірлемей тұрып жұмыс камерасын шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде өзірленіз.

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

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

Стейктерді грильде өзірлегеннен кейін ғана тұздаңыз.

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

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

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

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








Ет

Уақыттың жартысы өткенде ет бөліктерін аударыңыз.

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

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

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

Ет	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметтері °C, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы, минутта	
Мал еті	Мал етінің құырдағы	1,0 кг	жабық	2		200-220	120
		1,5 кг		2		190-210	140
		2,0 кг		2		180-200	160
Мал еті, қызғылт	1,0 кг	ашық	2		210-230	70	
	1,5 кг		2		200-220	80	
Ростбиф, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		210-230	50	
Стейктер, қызғылт 3 см		Тор	5		3	15	

Ет	Салмағы	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура мәліметтері °С, грильде пісіру басқышы	Ұзақтығы, минутта
Бұзау еті						
Бұзау еті құырдағы	1,0 кг	ашық	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Шошқа еті						
терісімен (мысалы мойын)	1,0 кг	ашық	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Терімен (мысалы иіні)	1,0 кг	ашық	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Касселер сүйекпен	1,0 кг	жабық	2		210-230	70
Қой еті						
Қой сан еті сүйексіз, орташа	1,5 кг	ашық	1		150-170	120
Фарш						
Фарш құырдағы	шам. 500 г	ашық	1		170-190	70
Сосиска						
Сосиска		Тор	4		3	15

Құс

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

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

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

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

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

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

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

Балық

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

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

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

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

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

Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер

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

Көмештер, гратендер, тосттар

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

Ыдысты әрқашан торға қойыңыз.

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

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

Дайын өнімдер

Өндірушінің орамадағы нұсқауларын орындаңыз.

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

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

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



Арнайы тамақтар

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

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

Йогурт әзірлеу

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

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


Еріту

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.

Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты.

Құсты тәрелкеге төсімен салыңыз.

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

Кептіру

Тек қана мінсіз жеміс пен көкөністі алып әбден жуыңыз.

Жеміс пен көкөніс суын әбден ағызып сосын кептіріңіз.

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

Пісіру табасымен торды пісіру мен пергамент қағазымен қаптаңыз.

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

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

Консервілеу

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

Назар аударыңыз!

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

Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

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

Дайындау

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

Бір литрлік банкалардағы жемістер

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

Көкөністер

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

4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

Реттеу

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

Консервілеу

Жемістер

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

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

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

Салқын судағы, бір литрлік банкалардағы көкөністер

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

Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

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

Азық-түліктегі акриламид

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

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

Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер

Жалпы мәліметтер	
Пісіру	Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 200 °C. 3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 180 °C.
Печенье	Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 190 °C. 3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 170 °C. Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламидтің пайда болуын азайтады.
Духовка шкафындағы фри картобы	Табада біркелкі және бір қабат етіп орналастырыңыз. Фри картобы құрғап кетпеуі үшін табада кемінде 400 г пісіріңіз


Тамақты тексеру




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

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

Пісіру



Жабық алма пирогын пісіргенде күңгірт алынбалы қалыптардыбір бірінің жанына қойыңыз.

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

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

Грильде әзірлеу

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

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001193299

01
040396