



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



Built-in oven
Кірістірілген духовка шкафы
Встраиваемый духовой шкаф
HBN331.0Q - HBN331.2Q



BOSCH

en	Instruction manual	3	[ru]	Правила пользования	40
[kk]	Пайдалану нұсқаулығы	21			

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	21
Зақымдардың себептері	22
Жаңа духовка шкафыңыз	23
Басқару тақтасы	23
Функциялар ауыстырып-қосқышы	23
Түймелер және индикаторлар	23
Температура реттегіші	24
Жұмыс камерасы	24
Құралдарыңыз	24
Құралды орналастыру	24
Арнайы құралдар	25
Бірінші рет пайдалану алдында	25
Сағатты орнату	25
Духовка шкафын қыздыру	25
Құралдарды тазалау	25
Духовка шкафын реттеу	26
Қыздыру түрі және температура	26
Духовка автоматты түрде өшуі керек	26
Духовка автоматты түрде қосылуы және өшуі керек	26
Тез қыздыру	27
Сағатты орнату	27
Оятықты орнату	27
Балалардан қорғау	28
Духовка	28
Күту және тазалау	28
Жуғыш заттар	28
Аспалы элементтерді алу және тазалау	29
Пеш есігін шешу мен орнату	29
Есік әйнектерін шығару және орнату	30
Ақаулық бар болса не істеу керек?	31
Ақаулықтар кестесі	31

Духовка шкафындағы шамды ауыстыру	31
Шыны плафон	31
Сервистік қызмет	31
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір	31
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар	32
Қуатты үнемдеу	32
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	32
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар	32
Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	32
Пирогтар және пісірілген нан	32
Пісіру туралы кеңестер	34
Ет, құс, балық	34
Қуыру және грильде өзірлеу туралы кеңестер	36
Көмештер, гратендер, тосттар	36
Дайын өнімдер	37
Арнайы тамақтар	37
Еріту	37
Құрғату	38
Консервілеу	38
Азық-түліктегі акриламид	39
Тамақты тексеру	39
Пісіру	39
Грильде өзірлеу	39

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 құрылғы тек ішіне өндіруге арналған. Монтаждау туралы арнайы нұсқауларды орындаңыз.

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

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

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

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

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

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

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

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

Өрт қаупі бар!

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

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 өзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

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.

Ток соғу қаупі бар!

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

Зақымдардың себептері

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

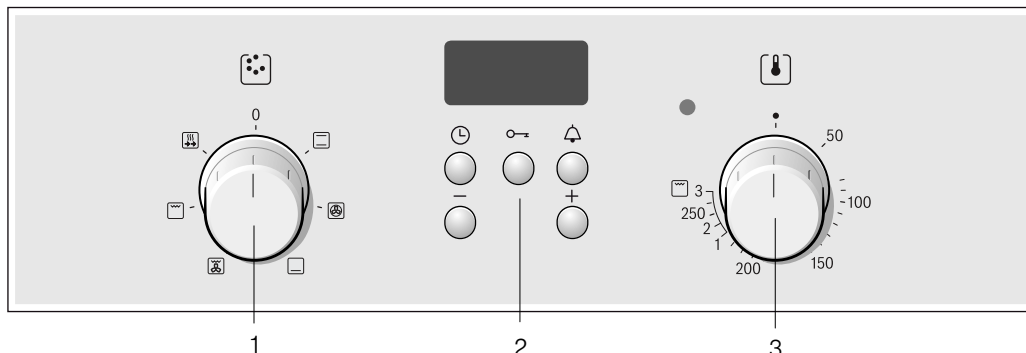
Жаңа духовка шкафыңыз

Мұнда духовка шкафыңызбен танысасыз. Біз сізді басқару тақтасымен және жекелеген басқару элементтерімен

таныстырамыз. Сіз жұмыс камерасы және құралдар туралы ақпарат аласыз.

Басқару тақтасы

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



Түсініктемелер

1	Функциялар ауыстырып-қосқышы
2	Басқару түймелері және дисплей
3	Температура реттегіші

Функциялар ауыстырып-қосқышы

Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен духовканың қыздыру түрін орнатыңыз. Функциялар ауыстырып-қосқышы солға және оңға бұрылады.

Қажет қыздыру түрі орнатылғанда, духовкада шам жанады.

Күй	Функция
0	Өшірулі Духовка шкафы өшіріледі.
	Жоғарғы және төменгі қыздыру Тек бір деңгейде пісіруге және қуыруға болады. Бұл реттеу қалыптардағы немесе подностағы торттар және пиццалар, әрі майсыз сиыр етінен жасалған қуырдақ, бұзау еті және жабайы құс үшін жарайды. Май үстінде және астында біркелкі шығады.
	3D ыстық ауа режимі* Торттарды, пиццаны, печеньені, татті тоқаштарды және шағын кекстерді бір уақытта екі деңгейде әзірлеуге болады. Духовканың артқы қабырғасындағы сақиналық қыздырғышы бар желдеткіштің арқасында қыздырылған ауа біркелкі таралады.
	Төмен қызыту Төменгі қызу режимінің көмегімен тамақтарды соңына дейін әзірлеуге немесе қызартуға болады. Температура астынан келеді.
	Айналатын ауада пісіру Конвекциясы бар гриль грильде балықты, құсты және еттің үлкен бөліктерін әзірлеу үшін тамаша жарайды. Грильдің қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта қосылады және өшеді. Желдеткіш қыздырылған ауаны тамақтың айналасында айналдырады.

* EN50304 стандартындағы қуатты үнемдеу сыныбына сай қыздыру түрі.

Күй	Функция
	Тегіс беттегі гриль, үлкен бет Бірнеше биштексті, сосисканы, тостты және балықты қуыруға болады. Грильдің қыздыру элементінің астындағы бүкіл аумақ қызады.
	Тез қыздыру Тамақты тез қыздыруға арналған.

* EN50304 стандартындағы қуатты үнемдеу сыныбына сай қыздыру түрі.

Түймелер және индикаторлар

Түймелердің көмегімен қосымша функцияларды орнатуға болады. Орнатылған мәндерді индикаторларда оқуға болады.

Түйме	Функция
	«Сағат» түймесі Бұл түйменің көмегімен сағатты, әзірлеу уақытын → және аяқталу уақытын → орнатуға болады.
	Кілт түймесі Бұл түйменің көмегімен балалардан қорғау үшін бұғаттауды қосуға немесе өшіруге болады.
	Оятқыш түймесі Бұл түйменің көмегімен таймерді реттеуге болады.
	Минус түймесі Бұл түйменің көмегімен орнатылған мәндерді төмен қарай түзетуге болады.
	Плюс түймесі Бұл түйменің көмегімен орнатылған мәндерді жоғары қарай түзетуге болады.


Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

Күй	Функция
•	Өшірулі
50-270	Температуралар ауқымы
1, 2, 3	Гриль режимі

Духовка ыстық емес.


Температура деректері, °C.

Ауданы шағын және үлкен  гриль режимі үшін гриль деңгейлері.


1-деңгей = әлсіз

2-деңгей = орташа

3-деңгей = күшті

Духовка қыздырылып жатқанда  температура реттегішінің үстінде шам жанып тұрады. Кідірістер кезінде ол өшеді. Кейбір реттеулерде ол жанбайды.

Гриль режимі

Тегіс бетте  қуырғанда температура реттегішінің көмегімен гриль деңгейін орнатыңыз.

Жұмыс камерасы

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

Духовка шкафындағы шам

Духовка шамы духовка жұмыс істегенде жанып тұрады. Функциялар ауыстырып-қосқышын кез келген күйге бұрғанда, шам тіпті духовка қызып жатпаса да қосылады.

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.

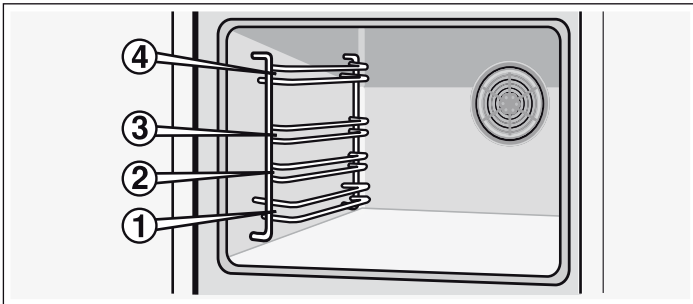
Құралдарыңыз

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.

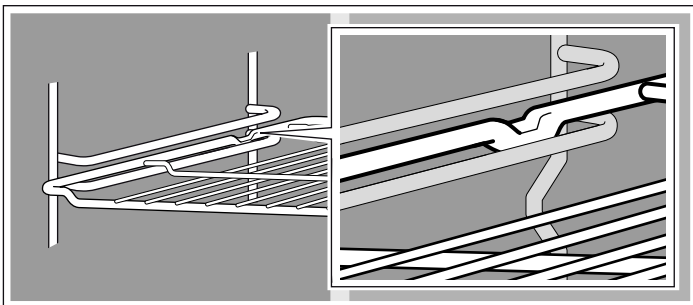
Құралды орналастыру

Құралды духовкада 4 түрлі биіктікке орнатуға болады. Құралды әрқашан соңына дейін, есік әйнегіне тимейтіндей салыңыз.



Құрал шамамен жартысына дейін шығарылған кезде бекітіледі. Сонда тамақтарды оңай алуға болады.

Орнату кезінде құрылғының артқы қабырғасындағы иіліске назар аударыңыз. Тек осылай құрал дұрыс бекітіледі.



Нұсқау: Құрал қызудан пішінін өзгертуі мүмкін. Құрал суығаннан кейін бірден бастапқы пішініне келеді. Оның функциясы бұзылмайды.


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.



Шілдер

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

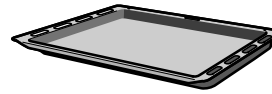
Шілдерді ашық жағымен пеш есікшесіне қарай ал бүгілісімен тқмен қарай  салыңыз.



Эмальданған таба

Пирог және печеньеелер үшін.

Пісіру табасы пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.



Әмбебап таба

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

Әмбебап табаны пеш есікшесі жағына қисатып салыңыз.

Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. Духовкаңыз үшін қолайлы өнімдерді интернеттен немесе біздің брошюралардан таба аласыз. Арнайы құралдардың қол жетімділігі немесе интернет арқылы тапсырыс

беру мүмкіндігі елге байланысты өзгеріп отырады. Бұл туралы ақпаратты сату туралы құжаттарда табуға болады.

Кейбір арнайы құралдар кейбір құрылғылар үшін жараммайды. Сатып алу кезінде құрылғыңыздың атауын (E-Nr.) көрсетіңіз.

Арнайы құралдар	HEZ нөмірі	Функция
Тор	HEZ 434000	Ыдыс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ әзірлеу, грильде қуыру және терең қатырылған тамақтар үшін.
Алюминий таба	HEZ 430001	Пирогтар және печенье үшін. Қиғаш бөлігі бар табаны духовкаға қиғаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Эмальдалған таба	HEZ 431001	Пирогтар және печенье үшін. Қиғаш бөлігі бар табаны духовкаға қиғаш бөлігін есікке қаратып салу керек.
Әмбебап таба	HEZ 432001	Шырынды пирогтар, печенье, көп қуырдақ және терең қатырылған тамақтар үшін. Сондай, тор астында майды және ет сөлін жинау үшін пайдалануға болады. Әмбебап табаны духовка шкафына есікке көлбеу етіп орнатыңыз.

Духовканың есігі - қосымша қауіпсіздік шаралары

Әзірлеу уақыты ұзағырақ болса, духовка есігі өте ыстық болуы мүмкін.


Егер кішкентай балаларыңыз бар болса, духовка жұмыс істегенде ерекше көңіл бөлу керек.

Бұған қоса, сізге духовка есігіне тікелей тиюді болдырмайтын қорғағыш құрал қамтамасыз етіледі. Бұл арнайы құралды (440651) сервистік қызметтен сатып алуға болады.


Бірінші рет пайдалану алдында

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

Сағатты орнату

Қосқан кезде дисплейде  таңбасы және үш нөл жанады. Сағатты орнатыңыз.


1.  түймесін басыңыз.

Дисплейде 12:00 уақыты пайда болады және  таңбасы жыпылықтайды.


2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.

Бірнеше секундтан кейін орнатылған уақыт қабылданады.

Духовка шкафын қыздыру

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

Пеш қыздырғанда асхананы желдетіңіз.

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

2. Температура реттегішінің көмегімен 240 °C мәнін орнатыңыз.

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

Құралдарды тазалау

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

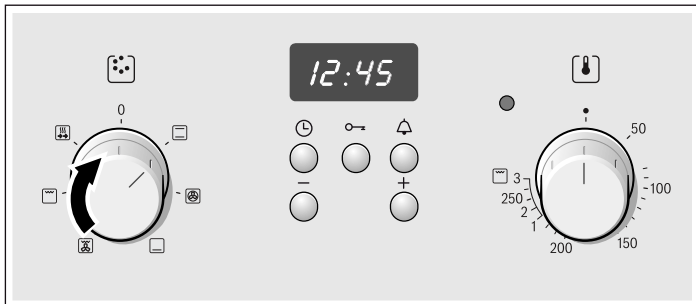
Духовка шкафын реттеу

Духовка шкафын реттеудің әр түрлі мүмкіндіктері бар. Осында қажет қыздыру түрін, температураны немесе гриль режимін орнату жолы түсіндіріледі. Тамақты әзірлеу ұзақтығын және духовка шкафы жұмысының аяқталу уақытын орнатуға болады.

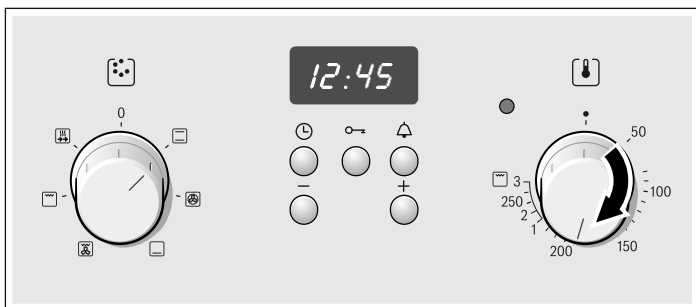
Қыздыру түрі және температура

Суреттегі мысал: Жоғарғы/төменгі қызу 190 °C.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру деңгейін орнатыңыз.



2. Температура реттегішінің көмегімен температураны немесе гриль деңгейін орнатыңыз.



Духовка қызады.

Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөл күйіне орнатыңыз.

Реттеулерді өзгерту

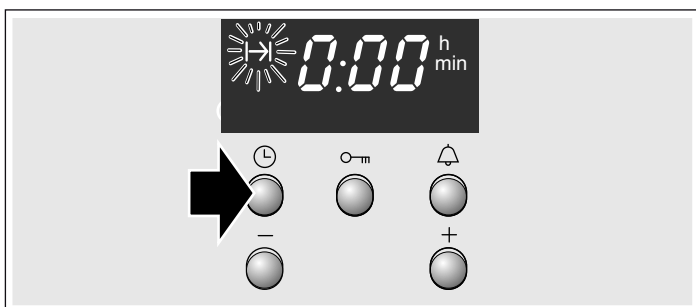
Қажет болса, қыздыру түрін, температураны және гриль деңгейін таңдауға болады.

Духовка автоматты түрде өшуі керек

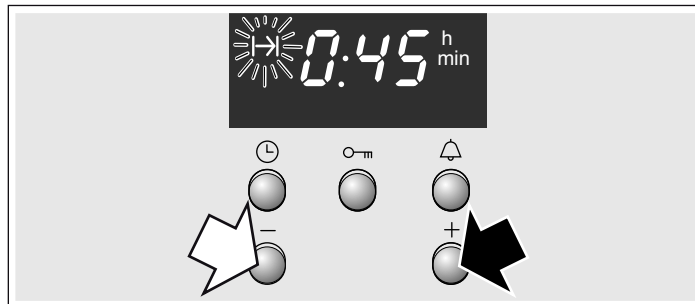
Тамақ үшін (әзірлеу) уақытын енгізіңіз.

Суреттегі мысал: Жоғарғы/төменгі қызу [□], 200 °C, уақыт — 45 минут.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру деңгейін орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температураны немесе гриль деңгейін орнатыңыз.
3. Сағат [⌚] түймесін басыңыз. Уақыт [→] таңбасы жыпылықтай бастайды.



4. + немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
+ түймесі/ ұсынылатын мәні = 30 минут
- түймесі/ ұсынылатын мәні = 10 минут



Әзірлеу уақыты өтті

Дыбыстық сигнал шығады. Духовка шкафы өшеді. [⌚] түймесін екі рет басыңыз және функциялар ауыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Реттеуді өзгерту

«Сағат» [⌚] түймесін басыңыз. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты өзгертіңіз.

Реттеуді өшіру

«Сағат» [⌚] түймесін басыңыз. - түймесін индикатор нөлге келгенше басыңыз. Функциялар ауыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Сағат жасырын кезінде әзірлеу уақытын орнату

«Сағат» [⌚] түймесін екі рет басыңыз және 4 тармағында сипатталғандай орнатыңыз.

Духовка автоматты түрде қосылуы және өшуі керек

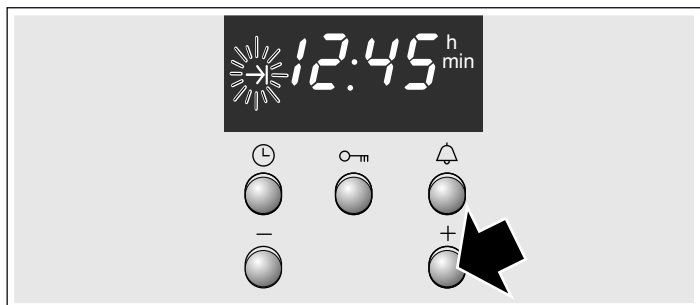
Тамақ өнімдерін тым көп қойып қоймаңыз. Салқындатылған ет пен балық оңай бүлінеді.

Суреттегі мысал: Жоғарғы/төменгі қызу [□], 200 °C. Қазіргі уақыт 10:45. Әзірлеу 45 минут алады және 12:45 уақытында аяқталады.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышының көмегімен қыздыру деңгейін орнатыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температураны немесе гриль деңгейін орнатыңыз.
3. Сағат [⌚] түймесін басыңыз. Уақыт [→] таңбасы жыпылықтай бастайды.
4. + немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
5. Сағат [⌚] түймесін соңы [→] таңбасы жыпылықтай бастағанша басыңыз. Дисплейде тамақ қашан дайын болатынын көресіз.



6. + түймесінің көмегімен аяқталу уақытын кешірек уақытқа жылжытыңыз.
Бірнеше минуттан кейін реттеу қабылданады.
Дисплейде әзірлеудің аяқталу уақыты духовка жұмыс істей бастағанша тұрады.



Әзірлеу уақыты өтті

Дыбыстық сигнал шығады. Духовка шкафы өшеді. ⌚ түймесін екі рет басыңыз және функциялар ауыстырып-қосқышын өшіріңіз.

Нұсқау: Таңба жыпылықтап тұрғанда, өзгерістер енгізуге болады. Таңба жанып тұрса, реттеу қабылданды.

Сағатты орнату

Бірінші рет қосудан немесе қуат өшуден кейін дисплейде ⌚ таңбасы және үш нөл жыпылықтайды. Сағатты орнатыңыз. Функциялар ауыстырып-қосқышы өшірулі болуы керек.

Келесідей реттеңіз

1. «Сағат» ⌚ түймесін басыңыз.
Дисплейде 12.00 уақыты және ⌚ таңбасы жыпылықтайды.
2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты орнатыңыз.

Оятқышты орнату

Оятқышты асхана таймері ретінде пайдалануға болады. Ол духовка шкафына тәуелсіз жұмыс істейді. Оятқыштың ерекше сигналы бар. Осылайша оятқышты естіп тұрғаныңызды немесе духовкада әзірлеу уақыты өткенін білесіз. Оятқышты балалардан қорғау бағдарламасы қосылған болса да реттеуге болады.

Келесідей реттеңіз

1. «Оятқыш» 🔔 түймесін басыңыз.
🔔 таңбасы жыпылықтайды.
2. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен оятқыш уақытын орнатыңыз.
+ түймесі ұсынылатын мәні = 10 минут
- түймесі ұсынылатын мәні = 5 минут

Бірнеше секундтан кейін оятқыш жұмыс істей бастайды. Дисплейде 🔔 таңбасы жанады. Уақыт өте бастағаны көрінеді.

Уақыт өткенде

Дыбыстық сигнал шығады. «Оятқыш» 🔔 түймесін басыңыз. Оятқыш индикаторы өшеді.

Оятқыш уақытын өзгерту


«Оятқыш» 🔔 түймесін басыңыз. + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен уақытты өзгертіңіз.

Тез қыздыру

Тез қыздыру көмегімен духовкада орнатылған температураға тез жетуге болады.

Тез қыздыруды тек 100 °C жоғары температуралар үшін пайдаланыңыз.

Біркелкі әзірлеуді қамтамасыз ету үшін тамақты духовкаға тек тез қыздыру аяқталғаннан кейін қойыңыз.

1. Функциялар ауыстырып-қосқышын  күйіне қойыңыз.
2. Температура реттегішінің көмегімен температураны орнатыңыз.

Духовка бірнеше секундтан кейін қосылады. Термостаттың үстінде индикатор шам жанады.

Тез қыздыруды аяқтау

Температура ауыстырып-қосқышының үстінде индикатор шам өшеді. Тамақты духовкаға салыңыз және қажет қыздыру түрін орнатыңыз.

Тез қыздыруды болдырмау

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөлге орнатыңыз. Духовка шкафы өшіріледі.

Бірнеше секундтан кейін уақыт қабылданады. ⌚ таңбасы өшеді.

Мысалы, қысқы уақытты жазғы уақытқа өзгерту

«Сағат» ⌚ түймесін екі рет басыңыз және + түймесінің немесе - түймесінің көмегімен өзгертіңіз.

Реттеуді ысыру

«Оятқыш» 🔔 түймесін басыңыз. - түймесін индикатор нөлге келгенше басыңыз.

Оятқыш және әзірлеу уақыты бір уақытта өте бастайды

Таңбалар жанады. Дисплейде оятқыш уақыты өтіп жатқаны көрінеді.

Қалған уақытты |→|, аяқталу уақытын →| немесе сағатты ⌚ сұрау:

«Сағат» ⌚ түймесін сәйкес таңба пайда болғанша басыңыз. Сұралған мән дисплейде бірнеше секундқа пайда болады.

Балалардан қорғау

Духовка

Балалар кездейсоқ қоспауы үшін духовка шкафы балалардан бұғаттаумен жабдықталған.

Балалардан қорғауды қосу және өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышы өшірулі болуы керек.

Қосу: Кілт **О** түймесін дисплейде **О** таңбасы жанғанша басыңыз. Бұл шамамен 4 секундқа созылады.

Өшіру: Кілт **О** түймесіне **О** таңбасы өшкенше басыңыз.

Нұсқаулар

- Оятқышты және сағатта кез келген уақытта орнатуға болады.
- Қуат өшкеннен кейін орнатылған балалардан қорғау бағдарламасы өшеді.

Күту және тазалау

Мұқият күтсе және тазаласа, духовка шкафы ұзақ уақыт бойы жылтырын және функционалдылығын сақтайды. Духовка шкафын дұрыс күту туралы осында білесіз.

Нұсқаулар

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

Жуғыш заттар

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

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.

Қызмет көрсету алаңы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.
----------------------	---

Тот баспайтын болаттық аймақтар	Жылы сілті ерітіндісі және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тот баспайтын болаттық аймақтарды әрдайым табиғи текстураға сәйкес ретте сүртіңіз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қақ, май, крахмал, жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Ешқандай ысқылау құралдарын, тырнайтын губкаларды немесе дөрекі тазалау шүберектерін пайдаланбаңыз. Тот баспайтын болат беттерін арнайы күту құралдарымен жылтырату мүмкін. Шығарушы нұсқауларын орындаңыз. Арнайы тот баспайтын болат тазалау құралын біздің сервитік қызметімізде немесе маманданған саудада сатып алу мүмкін.
--	--

Эмальдалған және лакталған беттер	Аз тазалау құралы мен ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
--	--

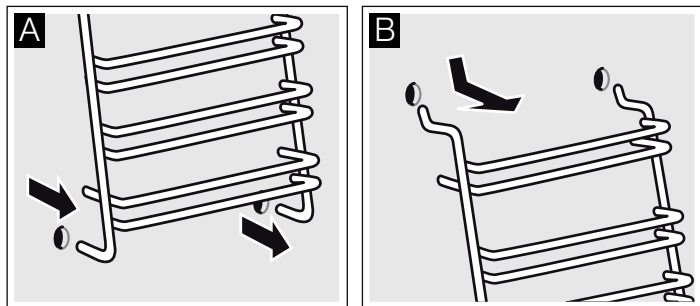
Бұрама түймешелер	Аз тазалау құралы мен ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
Әйнек	Әйнек тазартқышпен тазалаңыз. Ешқандай агрессивті тазалау құралдарын немесе өткір метал заттарды пайдаланыңыз. Олар әйнектің бетін қырып зақымдауы мүмкін.
Герметизация	Ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
Пеш іші	Жылы сілті ерітіндісі немесе сірке суы. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын тек салқындаған беттерде пайдаланыңыз.
Пеш шамының әйнекті қаптамасы	Аз тазалау құралы мен ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
Жабдықтар	Жылы сілті ерітіндісімен жұмсатыңыз. Қылшақ немесе губкамен тазалаңыз.
Алюминий пісіру табасы (опциялық)	Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз. Ешқашан пеш тазалау құралын пайдаланбаңыз. Сызаттардың алдын алу үшін метал беттерді ешқашанпышақ немесе ол сияқты өткір заттармен тимеңіз. Аз тазалау құралымен және ылғалды шыны тазалау шүберегімен немесе микроталшықты шүберекпен және қатты баспай тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Ешқандай ысқылау құралдарын, тырнайтын губкаларды немесе дөрекі тазалау шүберектерін пайдаланбаңыз. Әйтпесе сызат пайда болуы мүмкін.
Балалардан сақтау жүйесі (опциялық)	Егер бала қауіпсіздігі құралы пеш есігінде орнатылған болса, оны тазалаудан алдын алып қою керек. Барлық пластмасса бөліктерді жылы сілті ерітіндісінде жұмсатып губкамен жуыңыз. Жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қатты ластану жағдайында бала қауіпсіздігі құралы дұрыс жұмыс істемейді.
Пісіру панелі	Күту мен тазалау нұсқауларын пісіру панелінің пайдалану нұсқаулығында табуға болады.

Аспалы элементтерді алу және тазалау

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

Сөрелерді алу

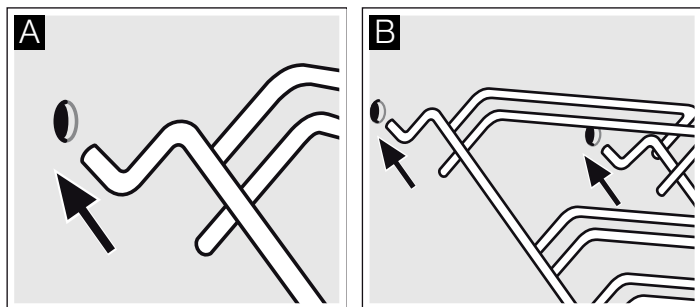
1. Сөрелі төмен тартыңыз және аздап алға шығарыңыз. Сөрелің төменгі бөлігіндегі ұзын штифттерді шығарыңыз (А суреті).
2. Жанындағы сөрелі жоғары көтеріңіз және жайлап шығарыңыз (В суреті).



Аспалы элементтерді тазалау затының және губканың көмегімен тазалаңыз. Қатты кір болса щетканы пайдаланыңыз.

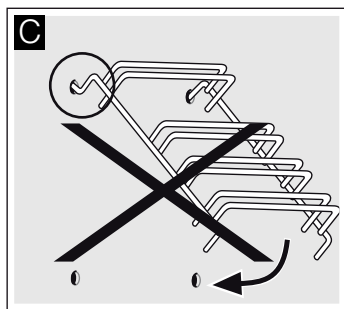
Сөрелерді ілу

1. Екі ілгекті жайлап жоғары тесіктерге кіргізіңіз. (А-В суреттері)



⚠ Дұрыс емес орнату!

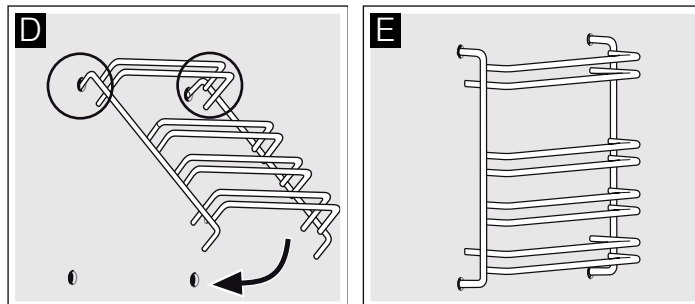
Ешқашан екі ілгек тесіктерде толық бекітілгенше сөрелі жылжытпаңыз. Эмаль зақымдалуы және сынуы мүмкін (С суреті).



2. Екі ілгек жоғарғы тесіктерге толығымен кірген болуы керек. Енді сөрелі баяу және жайлап төмен жылжытыңыз және төменгі тесіктерге іліңіз (D суреті).

3. Екі сөрелі де духовканың бүйірлік қабырғаларына іліңіз (E суреті).

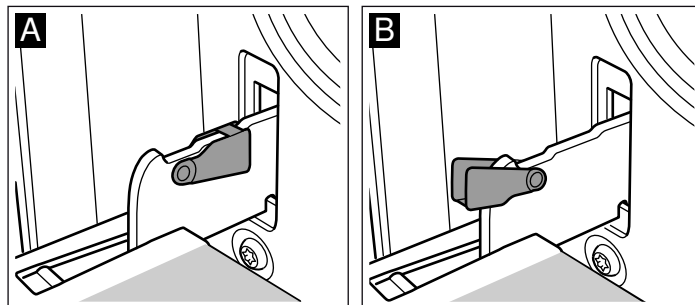
Сөрелер дұрыс орнатылған болса, екі жоғарғы ойық арасындағы қашықтық көбірек болады.



Пеш есігін шешу мен орнату

Есік айнектерін тазалау мен шешу үшін пеш есігін шешу мүмкін.

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

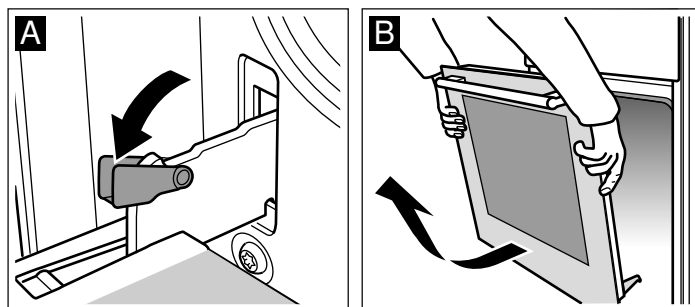


⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Есікті шешу

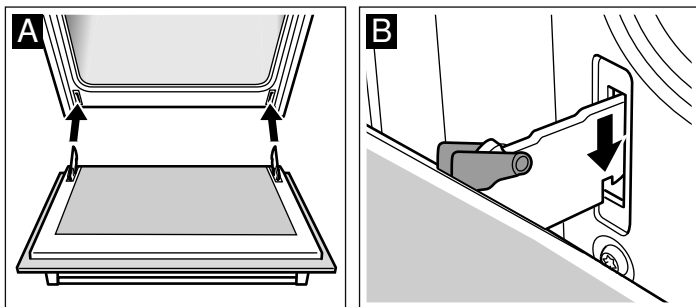
1. Пеш есігін толық ашу.
2. Оң және сол жақтағы тоқтатқыш тұтқыштардың екеуін де жинаңыз (А суреті).
3. Пеш есігін тірелгенше жабыңыз. Екі қолмен оң және сол жағынан ұстаңыз. Және аз жауып шығарыңыз (В суреті).



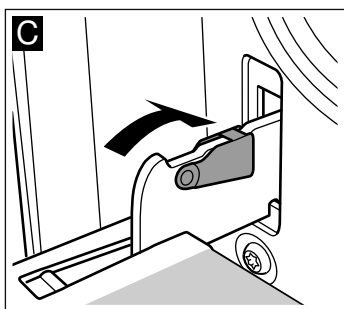
Есікті орнату

Пеш есігін кері ретте қайта орнату мүмкін.

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



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



⚠ Жарақат алу қаупі бар!

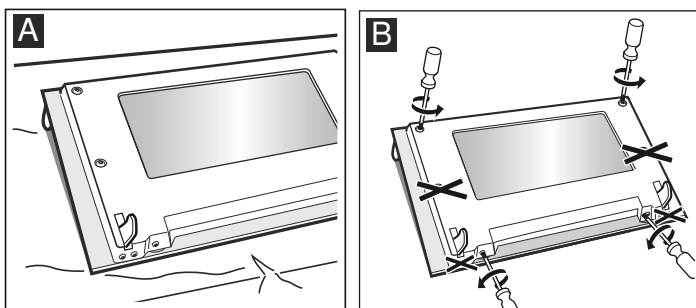
Жаралану қаупі! Егер пеш есігі кездейсоқ аударалып түссе немесе тоспа сарт етсе тоспаны тімеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

Есік әйнектерін шығару және орнату

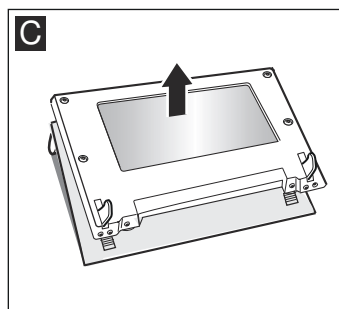
Дұрыс тазалау үшін пеш есігіндегі әйнектерді шешу мүмкін.

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).



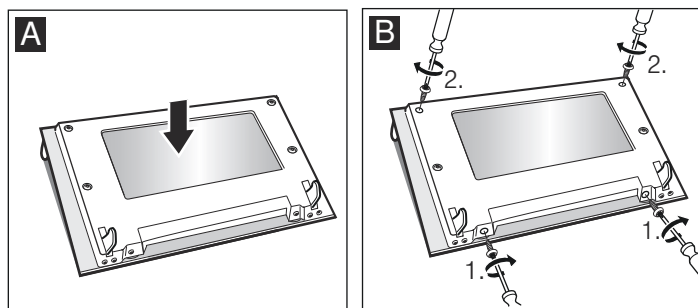
Шешілген бөлшектерді жуу мүмкін емес. Әйнектерді әйнек тазартқышы мен жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ 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.

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.

Назар аударыңыз!

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

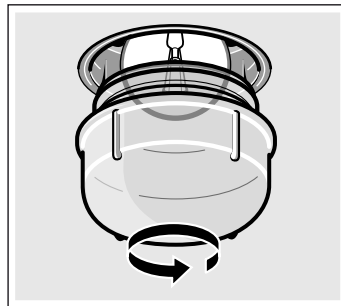
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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 техникінің 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 пісіру және қуыру кезінде қуатты үнемдеу және духовка шкафын дұрыс пайдалану туралы ұсыныстарды табасыз.

Қуатты үнемдеу

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

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.

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. Ішкі қабырғаның әйнекке соғылуын болдырмау үшін картон қағазды немесе соған ұқсас нәрсені алдыңғы және артқы әйнек арасына салыңыз. Духовканың есігін жабысқақ лентамен құрылғының бүйірлік қабырғаларына бекітіңіз.

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

Бастапқы 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.

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 мәндер 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 мәндер болып табылады. Олар өнімдердің сапасы мен қасиеттеріне байланысты.
- Жеткізу жинағына кіретін құралдарды пайдаланыңыз. Қосымша құралдарды сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады.
Жұмысты бастамай тұрып барлық артық құралдарды және ыдысты жұмыс камерасынан алыңыз.
- Ыстық құралдарды немесе ыдысты жұмыс камерасынан алғанда әрқашан тұтқыштарды пайдаланыңыз.

Пирогтар және пісірілген нан

Бір деңгейде пісіру

Пирогтар мен торттарды пісіргенде жоғарғы/төменгі қызу режимі ең жақсы нәтиже береді.

3D ыстық ауа режимінде пісіргенде құралды келесі биіктікке орнатыңыз:

- Кекс қалыбындағы пирог: 2-сәрелер биіктігі
- Пісіру табасындағы пирог: 3-сәрелер биіктігі

Бірнеше деңгейде пісіру және қуыру

3D ыстық ауа режимін пайдаланыңыз.

2 деңгейде пісіру және қуыру үшін сәрелердің биіктігі:

- Әмбебап таба: 3-сәрелер биіктігі
- Пісіруге арналған таба: 1-сәрелер биіктігі

Духовкаға бір уақытта қойылған тамақтар міндетті түрде бірдей уақытта дайын болмайды.

Кестелерде әр түрлі тамақтарды табасыз.

Пісіруге арналған қалып

Пісіруге арналған күңгірт металл қалыптар ең жақсы жарайды.

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

Егер силикон қалыптарды пайдалансаңыз, өндірушінің сипаттамаларын және рецепттерін басшылыққа алыңыз. Жиі силикон қалыптардың өлшемі кәдімгі қалыптардан кішірек

болады. Сондықтан олар үшін қамырдың мөлшері мен рецептура аздап басқаша болуы мүмкін.

Кестелер

Кестелерде пирогтар мен пісірілген нандар үшін оңтайлы қыздыру деңгейлерін табасыз. Температура және пісіру уақыты қамырдың мөлшеріне және оның қасиеттеріне байланысты. Сондықтан кестелерде мәндер ауқымы көрсетіледі. Алдымен ең

аз мәнді орнатыңыз. Төменірек температурада қызартудың біркелкілігі көбірек болады. Қажет болса, келесі ретте жоғарырақ температураны орнатыңыз.

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

Қосымша ақпаратты кестелерден кейін Пісіру туралы кеңестер тарауында табуға болады.

Қалыптағы пирог	Қалып	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Уақыт, минут
Кәдімгі май мен сүтке иленген пирог	Пирогқа арналған төртбұрышты қалып	2	☐	160-180	55-65
Нәзік май мен сүтке иленген пирог (мысалы, үгілмелі пирог)	Пирогқа арналған төртбұрышты қалып	2	☐	155-175	65-75
Бүйірлері үгілмелі қамырдан жасалған шөлпек нан	Алынбалы қалып	1	☐	160-180	30-40
Май мен сүтке иленген шөлпектер	Жеміс пирогына арналған қалып	2	☐	160-180	25-35
Бисквиттік торттар	Алынбалы қалып	2	☐	160-180	30-40
Жеміс немесе сүзбе торты, май мен сүтке иленген үгілмелі қамыр*	қара алынбалы таба	1	☐	170-190	70-90
Нәзік жеміс пирогы, май мен сүтке иленген қамыр	Алынбалы қалып	2	☐	150-170	55-65
Татымды пирогтар* (мысалы, пісірілген крем қосылған пирогтар/пияз пирогы)	Алынбалы қалып	1	☐	180-200	50-60

* Пирогтарды құрылғыда шамамен 20 минут бойы салқындатыңыз.

Табадағы пирогтар	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Үсті құрғақ май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Әмбебап таба	3	☐	160-180	25-35
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	150-170	40-50
Жемістер қосылған май мен сүтке иленген немесе ашытылған қамыр	Әмбебап таба	3	☐	140-160	40-50
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	130-150	50-60
Бисквиттік рулет (алдын ала қыздыру)	Әмбебап таба	2	☐	170-190	15-20
Бұрама нан, 500 г ұн	Әмбебап таба	2	☐	160-180	25-35
Рождестволық пирог, 500 г ұн	Әмбебап таба	3	☐	160-180	50-60
Рождестволық пирог, 1 кг ұн	Әмбебап таба	3	☐	150-170	90-100
Штрудель, тәтті	Әмбебап таба	2	☐	180-200	55-65
Пицца	Әмбебап таба	3	☐	180-200	20-30
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	150-170	35-45

* Екі деңгейде пісіру кезінде әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

Нан және шағын бөлкелер

Егер пісіру туралы басқа нұсқаулар болмаса, әрқашан духовканы алдын ала қыздырыңыз.

Ешқашан ыстық духовкаға су құймаңыз.

Нан және шағын бөлкелер	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура, °C	Уақыт, минут
Ашытқымен жасалған нан, 1,2 кг ұн	Әмбебап таба:	2	☐	270	8
				190	35-45
Ашытқы қосылған нан, 1,2 кг ұн	Әмбебап таба:	2	☐	270	8
				190	35-45
Бөлкелер (мысалы, қара бидай-дан жасалған бөлкелер)	Әмбебап таба:	2	☐	200-220	20-30

Шағын печенье	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Печенье	Әмбебап таба	3	☐	150-170	10-20
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	130-150	30-40
Безе	Әмбебап таба	3	☒	70-90	135-145
Қайнатылған қамырдан жасалған тәтті тоқаш	Әмбебап таба	2	☐	200-220	30-40
Бадам печеньесі	Әмбебап таба	3	☐	110-130	30-40
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	100-120	35-45
Қабат-қабат қамыр	Әмбебап таба	3	☒	190-210	20-30
	Эмальдалған таба + әмбебап таба*	1+3	☒	180-200	30-40

* Екі деңгейде пісіргенде әрқашан әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

Пісіру туралы кеңестер

Өз рецептіңіз бойынша пісіргіңіз келеді.	Пісірілген нан кестесіндегі ұқсас пісірілген нанды басшылыққа алыңыз.
Май мен сүтке иленген пирогтың пісу дәрежесін тексеру.	Рецепт бойынша белгіленген уақыттың өтуінен 10 минут бұрын пирогты ең биік жерінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, пирог дайын.
Пирог түсіп қалады.	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз немесе духовка шкафының температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Рецептте көрсетілген қамырды илеу уақытын сақтаңыз.
Пирогтың ортасы ғана көтерілді, бүйірлері төмен.	Алынбалы қалыптың бүйірлеріне май жақпаңыз. Пісіргеннен кейін пирогты қалыптың қабырғаларынан жайлап бөліңіз.
Пирогтың үсті тым күңгірт.	Пирогты төменірек қойыңыз, азырақ температураны орнатыңыз және пирогты аздап ұзағырақ пісіріңіз.
Пирог тым құрғақ.	Тіс тазалағышпен дайын пирогта шағын тесіктер жасаңыз. Олардың әрқайсысына бір тамшы жеміс шырынын немесе бір алкогольдық сусынын құйыңыз. Келесі рет 10 градус көбірек температураны таңдаңыз және пісіру уақытын азайтыңыз.
Нан немесе пісірілген нан (мысалы, ватрушка) дайын болып көрінеді, бірақ іші піспеген (майлы, шикі қамыр бар).	Келесі рет азырақ сұйықтық қосыңыз және төменірек температурада аздап ұзағырақ пісіріңіз. Шырынды салындысы бар пирогтар үшін алдымен шелпек нанды пісіріңіз. Оған бадам немесе талқандалған кептірілген нан себіңіз, тек содан кейін салындыны салыңыз. Рецептті және пісіру уақытын сақтаңыз.
Пісірілген нан біркелкі қызармайды.	Аздап төменірек температураны орнатыңыз, сонда пісірілген нан біркелкі қызарады. Нәзік пісірілген нанды бірінші деңгейде Жоғарғы/төменгі қыздыру ☐ режимінде пісіріңіз. Сондай-ақ, ауа айналымына пергамент қағазының шығып тұрған жиектері әсер етуі мүмкін. Әрқашан пергамент қағазын табаның өлшемдеріне сай кесіңіз.
Жеміс пирогының төменгі жағы ашық түсті.	Келесі рет пирогты бір деңгей төмен пісіруге салыңыз.
Жеміс шырыны ағады.	Келесі рет, бар болса, тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
Ашытқан қамырдан жасалған шағын бұйымдар пісірген кезде жабысып қалады.	Олардың арасындағы қашықтық шамамен 2 см болуы керек. Сонда пісіріліп жатқан бұйымдар жақсы, барлық жағынан қызаруы үшін жеткілікті орын болады.
Сіз бірнеше деңгейде пісірдіңіз. Жоғарғы табада пісірілген нан төмендегіден көбірек қызарған.	Бірнеше деңгейде пісіру үшін әрқашан 3D ыстық ауа ☒ режимін пайдаланыңыз. Бір уақытта орнатылған табалардағы пісірілген нан міндетті түрде бір уақытта дайын болмайды.
Шырынды пирогтарды пісіру кезінде конденсат пайда болады.	Пісіру кезінде бу пайда болуы мүмкін. Әдетте ол есік арқылы шығады. Бу басқару тақтасында немесе маңайдағы жиһазда конденсацияланып, тамшылап ағуы мүмкін. Бұл қалыпты физикалық құбылыс.

Ет, құс, балық

Ыдыс

Кез келген ыстыққа төзімді ыдысты пайдалануға болады. Көп қуырдақ үшін әмбебап таба да жарайды.

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

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

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

Кестелердегі ақпарат:

Қақпағы жоқ ыдыс = ашық

Қақпағы бар ыдыс = жабық

Ыдысты әрқашан тордың ортасына қойыңыз.

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

Қуыру

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

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

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

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

Грильде әзірлеу нұсқаулығы

Грильде тек духовка шкафының есігі жабық кезде әзірленіз.

Торға грильге арналған бөліктерді қоймай тұрып грильді шамамен 3 минут бойы қыздырыңыз.

Грильге арналған бөліктерді тікелей торға қойыңыз. Жеке бөліктер тордың ортасына қойса ең жақсы болып шығады. Бұған қосымша, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз. Ет сәлі соған ағады және духовка шкафы тазарақ болады.

Пісіру табасын және әмбебап табаны 4-деңгейге орнатуға болмайды. Жоғары температураларда олардың пішіні өзгеруі мүмкін және алғанда жұмыс камерасын зақымдауы мүмкін.

Мүмкіндігінше өлшемі бірдей грильге арналған бөліктерді таңдаңыз. Осы жағдайда олар қызарады және сәлі қалады. Стейктерді грильде әзірлегеннен кейін ғана тұздаңыз.

Бөліктерді $\frac{2}{3}$ белгілі бір уақыт өткеннен кейін аударыңыз.

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

Ет

Әзірлеу уақытының жартысында ет бөліктерін аударыңыз.

Қуырдақ дайын болғанда, духовканы өшіріңіз және қосымша 10 минут тұрғызыңыз. Бұл ет сәлінің жақсырақ таралуына мүмкіндік береді.

Әзірлеуден кейін сүбені алюминий фольгаға ораңыз және духовкада 10 минутқа қалдырыңыз.

Терісі бар қуырылған шошқа еті үшін теріні айқас түрде кесіңіз, содан кейін қуырдақты терісін төмен қаратып табаққа салыңыз.

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °C, гриль деңгейі	Уақыт, минут
Сиыр еті						
Сиыр етінен жасалған қуырдақ	1,0 кг	жабық	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Балық сүбесі, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, қызғылт	1,0 кг	ашық	1		230-250	50
Стейктер, 3 см, қызғылт		Тор + әмбебап таба	4+1		3	15
Бұзау еті						
Бұзау етінен жасалған қуырдақ	1,0 кг	ашық	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
Шошқа еті						
терісі жоқ (мысалы, мойын)	1,0 кг	ашық	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
терісі бар (мысалы, жауырын)	1,0 кг	ашық	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Сүйектегі сүрленген төс	1,0 кг	жабық	1		210-230	80
Қой еті						
Сүйегі жоқ қой аяғы, орташа қуырылған	1,5 кг	ашық	1		170-190	120
Фарш						
Ет рулеті	шамамен 750 г	ашық	1		180-200	70
Шағын шұжықтар						
Шағын шұжықтар		Тор + әмбебап таба	4+1		3	15

Құс

Кестеде берілген мәндер салқын духовкаға салынған тамақтарға қатысты.

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

Тікелей торда қуырсаңыз, әмбебап табаны 1-деңгейге қойыңыз.

Үйректі немесе қазды пісіргенде май ағып шыға алуы үшін қанаттардың астындағы теріні тесіңіз.

Құсты торға төсін төмен қаратып қойыңыз. Тұтас құсты уақыттың үштен екі бөлігі өткенде аударыңыз.

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

Құс	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
Тауықтың жартысы, 1-4 дана	шамамен 400 г	Тор	2		210-230	40-50
Тауық бөліктері	шамамен 250 г	Тор	3		210-230	30-40
Тауық, тұтас 1-4 дана	шамамен 1 кг	Тор	2		200-220	55-85
Үйрек, тұтас	1,7 кг	Тор	2		170-190	80-100
Қаз, тұтас	3,0 кг	Тор	2		160-180	110-130
Жас күркетауық, тұтас	3,0 кг	Тор	2		180-200	80-100
2 күркетауық аяғы	шамамен 800 г	Тор	2		180-200	80-100

Балық

Белгілі бір уақыт $\frac{2}{3}$ өткеннен кейін балық бөліктерін аударыңыз.

Тұтас балықты аудару қажет емес. Тұтас балықты духовкаға арқа қанатын жоғары қаратып салыңыз. Картоптың жартысын

немесе шағын ыдысты құрсақ қуысына салыңыз, сондаа балық тұрақты тұрады.

Тікелей торда қуырғанда бұған қосымша әмбебап табаны 1 биіктігіне орнатыңыз. Балық сөлі жиналады және духовка тазарақ болады.

Балық	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
Балық, тұтас	300 г	Тор	3		2	20-25
	1,0 кг	Тор	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Тор	2		180-200	60-70
Балық тілімдері, мысалы, котлеттер	300 г	Тор	4		2	20-25

Қуыру және грильде әзірлеу туралы кеңестер

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

Көмештер, гратендер, тосттар

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

Ыдысты әрқашан торға қойыңыз.

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

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °С	Уақыт, минут
Көмештер					
Тәтті көмеш	Көмеш қалыбы	2		170-190	50-60
Макарон көмеші	Көмеш қалыбы	2		210-230	25-35
Гратен					
Шикі ингредиенттерден жасалған картоп гратені, Ең үлкен биіктігі 2 см	Көмеш қалыбы	2		150-170	50-60

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Тост					
Тосттарды қызарту, 12 дана	Топ	4		3	4-5
Toast, überbacken, 12 дана	Топ	3		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.

Өзірлеу нәтижесі өнімдердің сапасына байланысты. Шікі өнімде қара дақтар және біркелкі емес тұстар байқалуы мүмкін.

Тамақ	Құралдар	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Жеміс салындысы бар штрудель	Әмбебап таба	3		190-210	45-55
Фри картобы	Әмбебап таба	3		210-230	25-30
Пицца	Топ	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Топ	2		190-210	15-20

Нұсқау

Қатырылған тамақтарды өзірлеу кезінде әмбебап табаның пішіні өзгеруі мүмкін. Себебі құралға температуралардың үлкен айырмашылығы әсер етеді. Пішіннің өзгеруі өзірлеу барысында кетеді.

Арнайы тамақтар

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

Ең алдымен құралдарды, аспалы торларды және телескоптық бағыттауыштарды шығарыңыз.

Йогуртты өзірлеу

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

3. Тостағандарға немесе твист бангаларға құйып, тағамдық пленкамен жабыңыз.
4. Жұмыс камерасын нұсқауларға сай қыздырыңыз.
5. Тостағандарды/бангаларды жұмыс камерасының түбіне қойып, нұсқауларға сай дайындыққа дейін жеткізіңіз.

Ашытқан қамырдың көтерілуі

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

Тамақ	Ыдыс	Қыздыру түрі	Температура	Уақыт	
Йогурт	Тостағандар немесе твист банка-ларды	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз		50 °C температурасына дейін қыздыру 50 °C	5 мин. 8 сағ.
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Ыстыққа төзімді ыдыс	жұмыс камерасының түбіне қойыңыз		50 °C температурасына дейін қыздыру Құрылғыны өшіріп, ашытқан қамырды жұмыс камерасына қойыңыз	5-10 мин. 20-30 мин.

Еріту

Еріту уақыты өнімдердің түрі мен мөлшеріне байланысты. Орамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Өнімдерді орамадан шығарыңыз, қолайлы ыдысқа салыңыз және торға қойыңыз.
Құсты төрелкеге төсімен салыңыз.

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

Құрғату

3D ыстық ауа  режимі құрғату үшін тамаша жарайды.





Тек бүлінбеген жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз, оларды мұқият жуыңыз.

Оларды жақсылап сүртіңіз немесе құрғатыңыз.

Әмбебап табаға қағаз немесе пергамент қағазын төсеңіз.

Өте шырынды көкөністерді және жемістерді бірнеше рет аудару керек.

Құрғатудан кейін дайын көкөністерді немесе жемістерді бірден қағаздан алыңыз.

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

Консервілеу

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

Назар аударыңыз!

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

Тек бүлінбеген жемістер мен өнімдерді пайдаланыңыз. Оларды мұқият жуыңыз.

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


Дайындау

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

4. Банкаларды скобалар көмегімен жабыңыз.

Жұмыс камерасына алтыдан көп банка қоймаңыз.

Реттеу

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

Консервілеу

Жемістер

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

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

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

Көкөністер

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

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

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

Банкаларды шығару

Қайнату аяқталғаннан кейін банкаларды жұмыс камерасынан шығарыңыз.

Назар аударыңыз!

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

Азық-түліктегі акриламид

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

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

Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер

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

Тамақты тексеру

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

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


Пісіру






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

Үгілмелі печенье (мысалы, қант шәрбатындағы дөңгелек бүйректер):
Духовкаға бір уақытта қойылған тамақтар міндетті түрде бірдей уақытта дайын болмайды.

Жабық алма пирогы, 1-деңгей:
Қара алынбалы табаның қалпын өзгертіңіз, оны диагональ бойынша қойыңыз.

Жабық алма пирогы, 2-деңгей:
Қара алынбалы табаның қалпын өзгертіңіз.

Металдан жасалған алынбалы табадағы пирог:
Жоғарғы/төменгі қызу  режимінде 1-деңгейде пісіріңіз.
Тордың орнына әмбебап табаны пайдаланыңыз және оның ішіне алынбалы табаны салыңыз.

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура деректері, °C	Уақыт, минут
Мәнерлі печенье	Әмбебап таба	3		150-170	20-30
	Эмальдалған таба + әмбебап таба**	1+3		140-160	35-45
Шағын кекстер	Әмбебап таба	3		150-170	25-35
Шағын кекстер, алдын ала қыздыру	Эмальдалған таба + әмбебап таба**	1+3		140-160	30-40
Бисквит	Алынбалы қалып	2		160-180	30-40
Жабық алма пирогы	Әмбебап таба + 2 алынбалы қалып Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 тор* + 2 алынбалы қалып Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75



* Қосымша торларды арнайы құралдар ретінде сервистік қызметтен немесе арнайы дүкеннен сатып алуға болады..

** Екі деңгейде пісіру кезінде әмбебап табаны әрқашан жоғарырақ деңгейге қойыңыз.

*** Пирогтардың қалыптарын құралға диагональ бойынша қойыңыз.

Грильде әзірлеу

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

Тамақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Гриль режимі	Уақыт, минут
Тосттарды қызарту 10 мин. алдын ала қыздыру	Тор	4		3	½-2
Бифбургер, 12 дана* алдын ала қыздырусыз	Тор + әмбебап таба	4+1		3	25-30

* Уақыт өткенде 2/3 аударыңыз

Важные правила техники безопасности	40	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	50
Причины повреждений	42	Стекланный плафон	50
Ваш новый духовой шкаф	42	Сервисная служба	51
Панель управления	42	Номер E и номер FD	51
Переключатель выбора функций	43	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране	
Кнопки и индикаторы	43	окружающей среды	51
Регулятор температуры	43	Экономия электроэнергии	51
Рабочая камера	43	Правильная утилизация упаковки.....	51
Принадлежности	44	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры	
Установка принадлежностей.....	44	предосторожности.....	51
Специальные принадлежности	44	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	52
Перед первым использованием	45	Пироги и выпечка.....	52
Установка времени суток	45	Рекомендации по выпеканию	53
Нагревание духового шкафа.....	45	Мясо, птица, рыба.....	54
Очистка принадлежностей	45	Рекомендации по жарению в гриле	56
Настройка духового шкафа	45	Запеканки, французские запеканки, тосты	56
Виды нагрева и температура	45	Готовые продукты	56
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	45	Примеры некоторых блюд	57
Настройка автоматического включения и выключения духового		Размораживание	57
шкафа	46	Сушки.....	57
Быстрый нагрев.....	46	Консервирование	57
Установка времени суток	46	Акриламид в продуктах питания	58
Установка таймера	47	Контрольные блюда	59
Блокировка для безопасности детей	47	Выпекание	59
Духовой шкаф.....	47	Приготовление на гриле	59
Уход и очистка	47		
Чистящие средства	47		
Снятие и установка навесных элементов	48		
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	49		
Снятие и установка стёкол дверцы	49		
Что делать при неисправности?	50		
Таблица неисправностей	50		

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.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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

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

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

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не

должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

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.

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.

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

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.

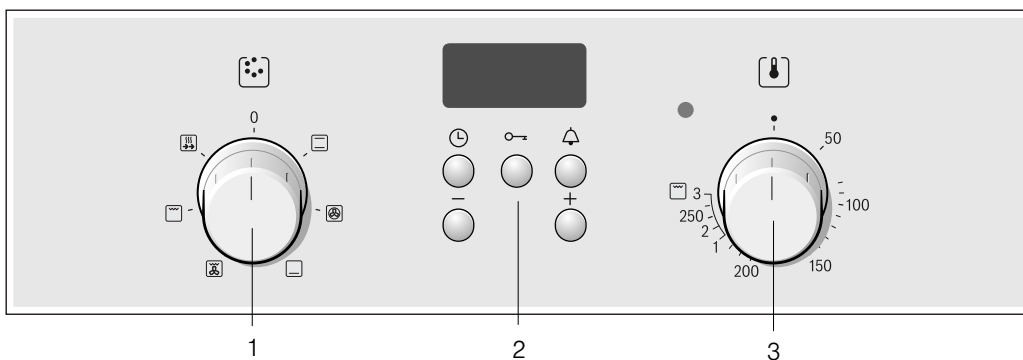
Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

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









Пояснения

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Переключатель выбора функций |
| 2 | Дисплей и кнопки управления |
| 3 | Регулятор температуры |

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.






При установке требуемого вида нагрева в духовом шкафу загорается лампочка.

Положения	Функция
0 Выключен	Духовой шкаф выключен.
 Верхний и нижний жар	Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.
 3D-Горячий воздух*	Пирог, пиццу, мелкую выпечку, мелкое печенье, маленькие кексы и изделия из слоёного теста можно выпекать одновременно на двух уровнях. Благодаря вентилятору с кольцевым нагревательным элементом на задней стенке духового шкафа нагретый воздух распределяется равномерно.
 Нижний жар	С помощью режима «Нижний жар» можно допечь блюдо снизу или подрумянить его. Жар поступает снизу.
 Гриль с конвекцией	Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
 Плоский гриль, большая площадь нагрева	Можно одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.
 Быстрый нагрев	Для быстрого разогревания блюд.

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.


Кнопки и индикаторы

С помощью данных кнопок можно настроить дополнительные функции. Установленные значения могут быть считаны с индикаторов.

Кнопка	Функция
 Кнопка «Часы»	С помощью данной кнопки можно установить время суток, время приготовления → и время окончания → .
 Кнопка «Ключ»	С помощью данной кнопки можно включить или отключить блокировку для безопасности детей.
 Кнопка «Таймер»	С помощью данной кнопки можно установить таймер.
 Кнопка «Минус»	С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения сверху вниз.
 Кнопка «Плюс»	С помощью данной кнопки можно изменить установочные значения снизу вверх.


Регулятор температуры

Регулятором температуры режима можно установить температуру и режим гриля.

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

Когда духовой шкаф нагревается, загорается лампочка над регулятором температуры. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

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. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

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.

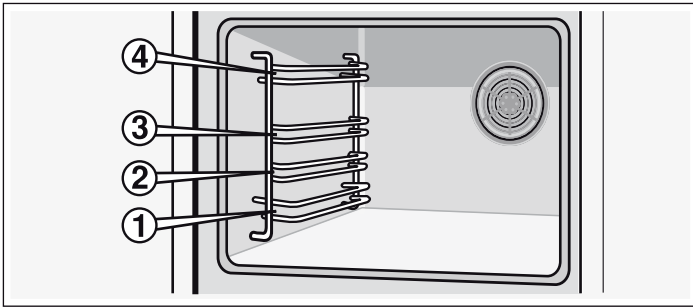
Принадлежности

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.

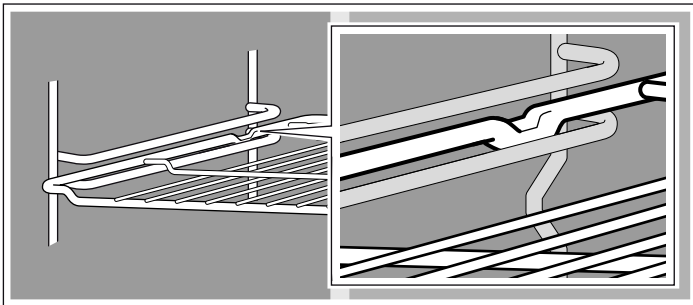
Установка принадлежностей

Принадлежности можно задвинуть на один из 4 различных уровней в духовом шкафу. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Если принадлежности выдвинуть примерно наполовину, то они фиксируются в этом положении. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежностей в духовой шкаф следите за выемкой на задней стороне. Именно она обеспечивает правильную фиксацию.



Указание: Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою

первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния 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.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

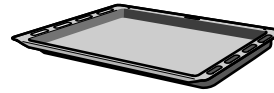
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

Специальные принадлежности

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

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Решётка	HEZ 434000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Алюминиевый противень	HEZ 430001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень	HEZ 431001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ 432001	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.

Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.


Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового шкафа. Эту


специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.


Перед первым использованием

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

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .


На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .

2. Установите время суток кнопкой + или -.


Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

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

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

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

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

2. Установите 240 °С регулятором температуры.

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

Очистка принадлежностей

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

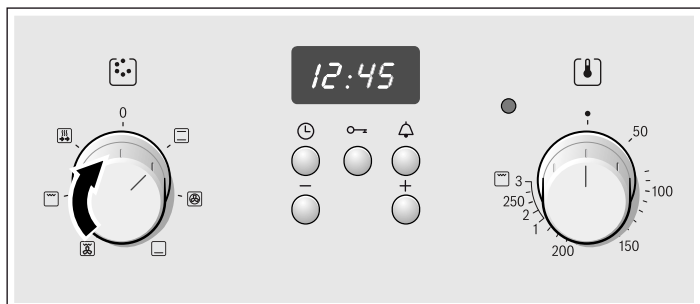
Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

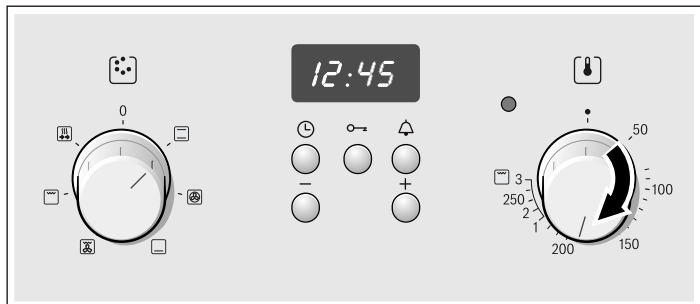
Виды нагрева и температура

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

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа


Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

Настройка автоматического отключения духового шкафа


После этого установите время приготовления блюда.

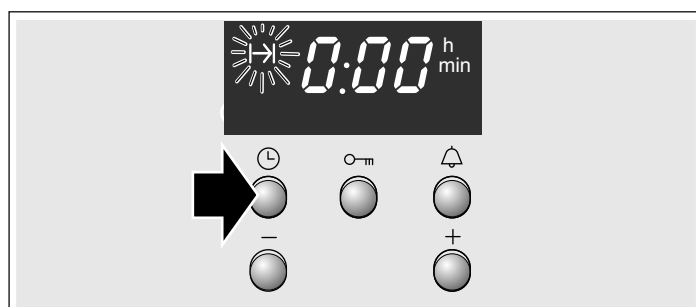
Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °С, время приготовления 45 минут.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.

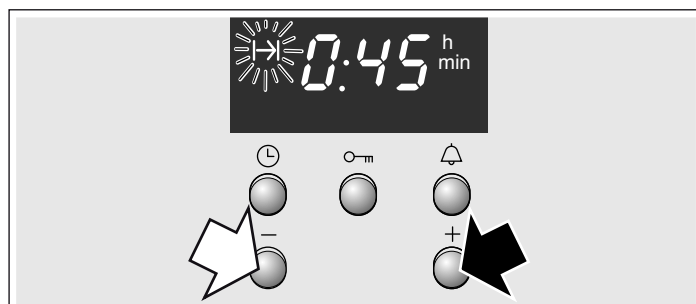
2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.

3. Нажмите кнопку «Часы» .


Мигает символ времени приготовления |→|.




4. Установите время приготовления кнопкой + или -.
Кнопка + / предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка - / предлагаемое значение = 10 минут




По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.


Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки


Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.





Установка времени приготовления, если время суток не отображается

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Не оставляйте продукты в духовом шкафу слишком долго. Неохлаждённые мясо и рыба быстро портятся.

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °C. Сейчас 10:45. Время приготовления составляет 45 минут, блюдо должно быть готово в 12:45.

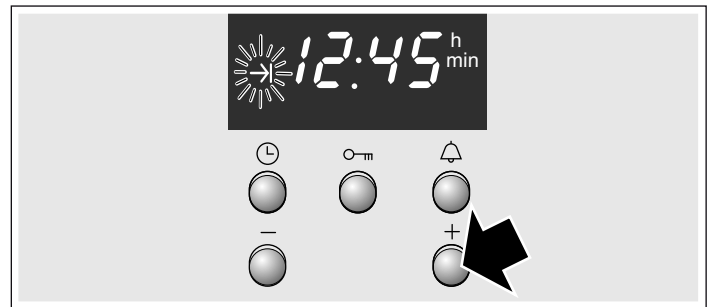
1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку «Часы» . Мигает символ времени приготовления .
4. Установите время приготовления кнопкой + или -.
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» . На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.




6. С помощью кнопки «+» установите время окончания на более позднее.

Через несколько секунд установка автоматически принимается.

На дисплее будет отображаться время окончания, пока духовой шкаф не начнёт работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.


Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, только если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

Чтобы обеспечить равномерное доведение до готовности блюд, ставьте их в духовой шкаф только после окончания быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций в положение .
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Индикаторная лампочка над регулятором температуры загорается.


Завершение быстрого нагрева

Индикатор над регулятором температуры погаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите нужный вид нагрева.




Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.


Установка времени суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» . На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или -.
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер»

Символ мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «—».

Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут

Кнопка «—», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «—».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «—», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления \rightarrow \rightarrow , времени окончания \rightarrow \rightarrow или времени суток \rightarrow \rightarrow :

Нажимайте кнопку «Часы» \rightarrow \rightarrow до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» \rightarrow \rightarrow , пока на дисплее не появится символ \rightarrow \rightarrow . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» \rightarrow \rightarrow , пока не погаснет символ \rightarrow \rightarrow .

Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

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 духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,

- металлические губки,
- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

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.

Поверхности из нержавеющей стали

Очищайте мягкой тряпочкой с тёплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Насухо вытрите мягкой тряпкой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.

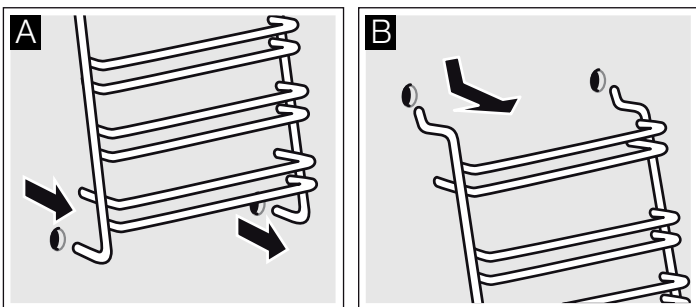
Эмалированные и лакированные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Вращающиеся ручки	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Стекло	Очистите с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте агрессивные чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Уплотнитель	Протрите влажной тряпкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Внутренние поверхности духового шкафа	Тёплый мыльный раствор или раствор уксуса. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.
Алюминиевый противень (опция)	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Слегка очистите влажной салфеткой для очистки стёкол с небольшим количеством моющего средства или салфеткой из микроволокна, проводя по горизонтали. Насухо вытрите мягкой тряпкой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. В противном случае могут появиться царапины.
Блокировка для безопасности детей (опция)	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Все детали из пластмассы необходимо смочить в тёплом мыльном растворе и протереть губкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Варочная панель	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

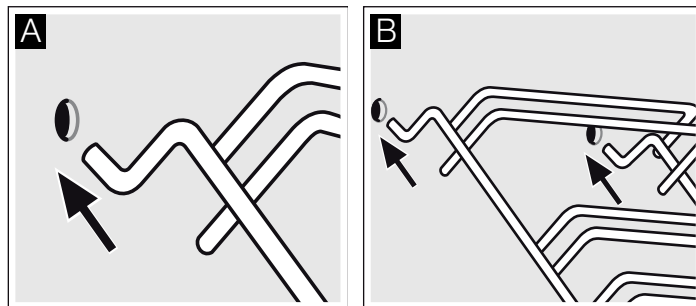
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепёжных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперёд и аккуратно снимите его (рис. В).



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

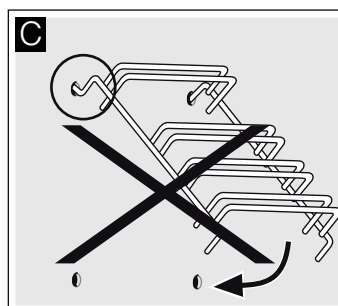
Установка навесных элементов

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



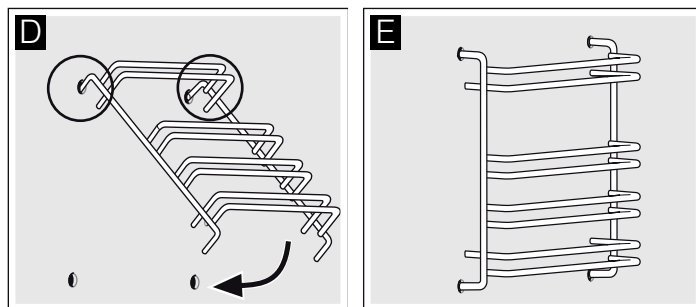
⚠ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Эмаль может быть повреждена (рис. С).



2. Оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Установите оба навесных элемента на боковых стенках духового шкафа (рис. E).

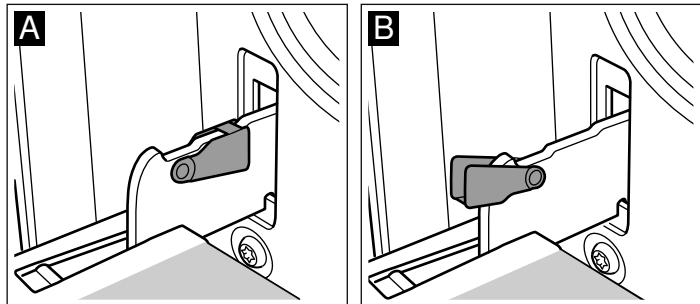
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

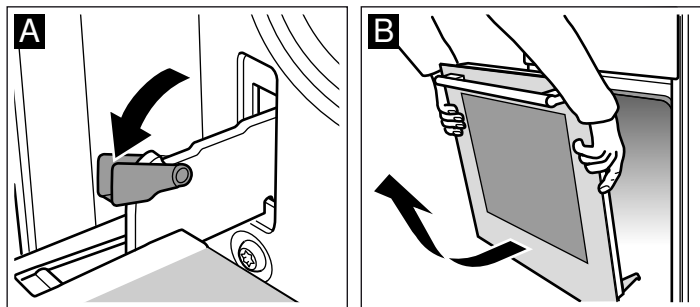


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

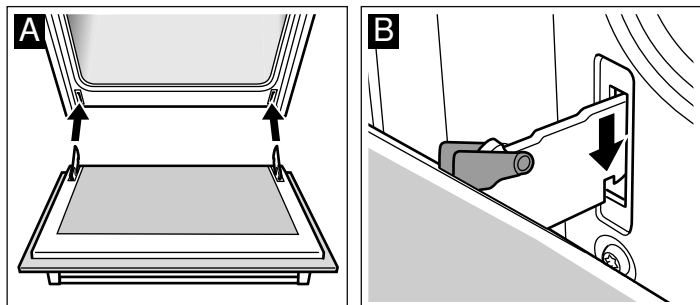
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



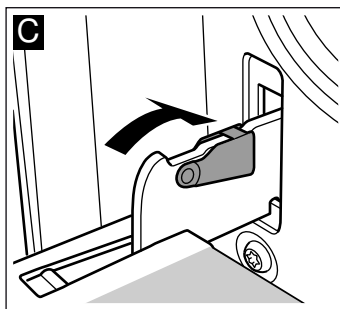
Установка дверцы

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!

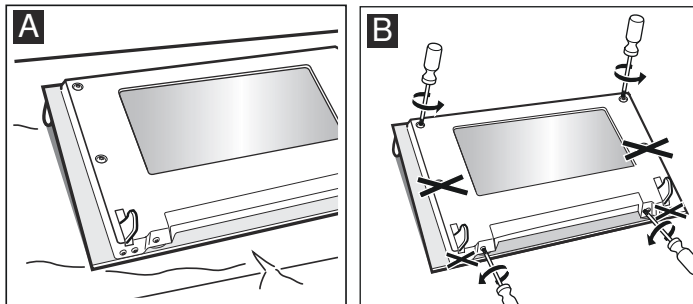
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

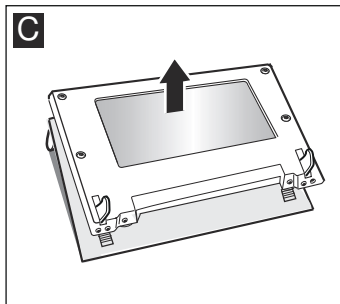
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

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).



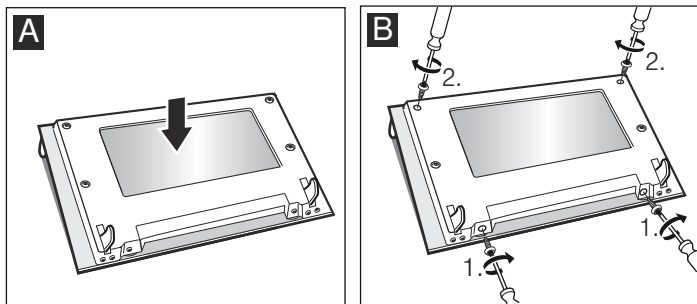
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ 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.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.

Внимание!

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

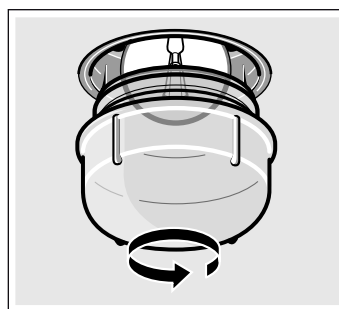
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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 найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- 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. Два 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.

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.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не бились в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

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

При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную 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.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии


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


Указания

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

Пироги и выпечка


Выпекание на одном уровне

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар» .

При выпекании с использованием режима «3D-Горячий воздух»  ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

Выпекание и жаренье на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-Горячий воздух» .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы





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

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







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

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма для приготовления кекса	2		160-180	55-65
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма для приготовления кекса	2		155-175	65-75
Корж с бортиком, из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная форма	2		150-170	55-65
Пикантный пирог* (например, киш или луковый 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	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		150-170	40-50
Сдобное или дрожжевое тесто со свежими фруктами	Универсальный противень	3		140-160	40-50
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		130-150	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20

* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста	Универсальный противень	2		160-180	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	50-60
Рождественский кекс, 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Универсальный противень	3		180-200	20-30
	Эмалированный противень + универсальный противень*	1+3		150-170	35-45






* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

Хлеб и булочки

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


Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.


Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Булочки (например, ржаные булочки)	Универсальный противень:	2		200-220	20-30

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень*	3		150-170	10-20
				130-150	30-40
Безе	Универсальный противень	3		70-90	135-145
Заварные булочки	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень*	3		110-130	30-40
				100-120	35-45
Слоёное тесто	Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень*	3		190-210	20-30
				180-200	30-40

* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.

Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении ⅔ заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения 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 надрезьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
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	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		230-250	50
Стейк, 3 см, слабoproжаренный		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
Свинина						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		210-230	80

Баранина

Баранья нога, без кости, средне-прожаренная	1,5 кг	Открытая	1		170-190	120
---	--------	----------	---	--	---------	-----

Мясной фарш

Мясной рулет	ок. 750 г	Открытая	1		180-200	70
--------------	-----------	----------	---	--	---------	----

Колбаски

Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
----------	--	-----------------------------------	-----	--	---	----

Птица

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Половинки цыплёнка, 1-4 шт.	по 400 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочками	по 250 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок целиком, 1-4 шт.	На каждые 1 кг	Решётка	2		200-220	55-85
Утка целиком	1,7 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Гусь целиком	3,0 кг	Решётка	2		160-180	110-130
Молодая индейка целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решётка	2		180-200	80-100

Рыба

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

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения устойчивости

положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	по 300 г	Решётка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
Рыба кусочками, например, котлеты	по 300 г	Решётка	4		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	25-35
Гратен					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой	Форма для запеканки	2		150-170	50-60
Тост					
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	4		3	4-5
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3		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 с фруктовой начинкой	Универсальный противень	3		190-210	45-55
Картофель фри	Универсальный противень	3		210-230	25-30
Пицца	Решётка	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2		190-210	15-20

Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.



Примеры некоторых блюд

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

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

Приготовление йогурта

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

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры 	Разогреть до 50 °С 50 °С	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры 	Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов. Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка

Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

Сушки

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



Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

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

Консервирование

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

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.


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

Подготовка

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

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

Консервирование

Фрукты

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

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

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

Овощи

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

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

Внимание 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

- 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 выпекании на двух уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.


Закрытый яблочный пирог, уровень 1:

Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:

Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Эмалированный противень + универсальный противень**	1+3		140-160	35-45
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Эмалированный противень + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75

* Дополнительные решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.



** При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

*** Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут	Решётка	4		3	1/2-2
Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

* По истечении 2/3 времени перевернуть.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000923320