



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



Built-in oven
Кірістірілген духовка шкафы
HBN211.4



BOSCH

en Instruction manual 3 kk Пайдалану нұсқаулығы19

Table of contents_{en}

Important safety information.....	3
Causes of damage	4
Your new oven.....	5
Control panel	5
Function selector	5
Temperature selector	5
Timer	5
Cooking compartment	6
Your accessories.....	6
Inserting the accessories.....	6
Optional accessories	6
Before using the oven for the first time	7
Heating up the oven	7
Cleaning the accessories	7
Setting the oven	7
Types of heating and temperature	7
Care and cleaning	7
Cleaning agents	7
Detaching and refitting the rails	8
Detaching and attaching the oven door.....	9
Removing and installing the door panels	9
Troubleshooting	10
Malfunction table	10
Replacing the bulb in the oven ceiling light	10
Glass cover	10
After-sales service	11

E number and FD number	11
Energy and environment tips.....	11
Saving energy	11
Environmentally-friendly disposal.....	11
Measures to be noted during transport	11
Tested for you in our cooking studio	12
Cakes and pastries.....	12
Baking tips.....	13
Meat, poultry, fish	14
Tips for roasting and grilling	15
Bakes, gratins, toast with toppings.....	16
Preprepared products.....	16
Special dishes	16
Defrosting	17
Drying	17
Acrylamide in foodstuffs	17
Test dishes.....	18
Baking	18
Grilling	18

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Important safety information

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

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

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

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

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

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "Description of accessories in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

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

Risk of electric shock!

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

appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

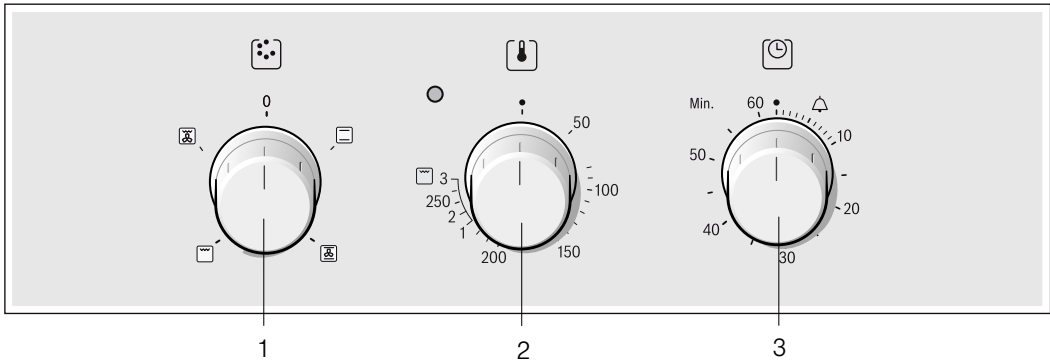
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations	
1	Function selector
2	Temperature selector
3	Timer

Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Settings	Function
0 Off	The oven is switched off.
Top/bottom heating	Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
Hot air*	Meringues and puff pastries can be baked on a single level. Small baked items, cookies and puff pastries can be baked at the same time on two levels. The fan on the rear side of the appliance takes the air that comes from above and below and distributes it evenly around the food.
Radiant grilling, large area	Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.
Hot air grilling	Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Temperature selector

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

Positions	Function
• Off	Oven not hot.
50-270	Temperature range Temperature in °C
1, 2, 3	Grill settings The grill settings for "Grill, large area". Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

Grill settings

With Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

Timer

Using the timer, you can set a time of up to 60 minutes. The timer runs independently of the oven. It can be used like a kitchen timer.

Setting	Function
• Zero position	Setting off
End of the set cooking time	Signal when the set time has elapsed
- 60 Minute display	Time display, in minutes.

Setting procedure

Set the timer for the desired cooking time.

The time has elapsed

When the time has elapsed, a signal sounds. The switch turns to the OFF position • automatically.

Cooking compartment

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

Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

Cooling fan

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

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

Caution!

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

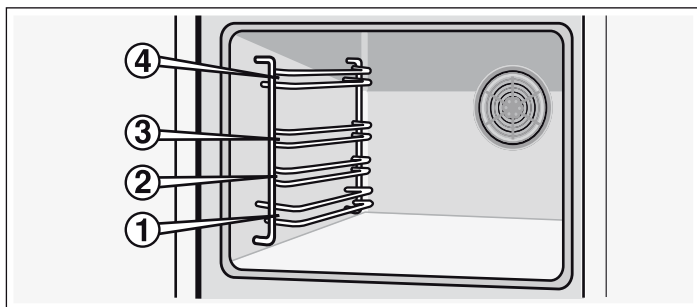
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

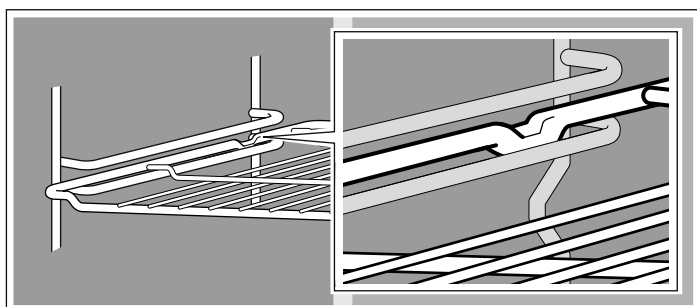
Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



Note: Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.

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

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



Wire rack

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

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



Universal pan

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

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

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. Information regarding this can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HEZ number	Function
Wire rack	HEZ 434000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Aluminium baking tray	HEZ 430001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray	HEZ 431001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ 432001	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.

Oven door - Additional safety precautions

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

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

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

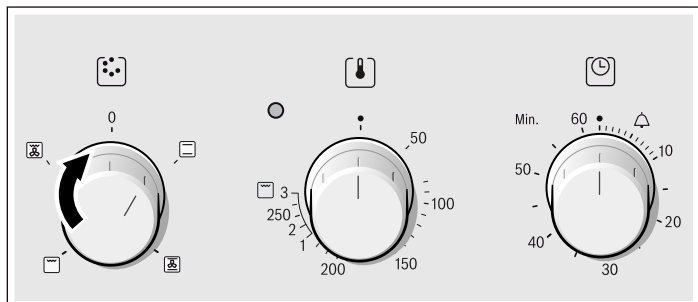
Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

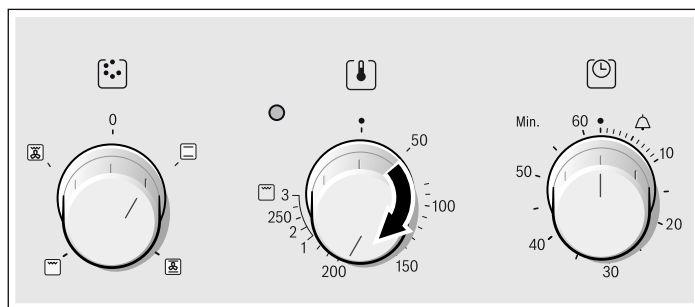
Types of heating and temperature

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

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

The control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers for cleaning.
Stainless-steel surfaces	Clean with warm soapy water and a soft cloth. On stainless-steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless-steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless-steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
Enamel surfaces and lacquered surfaces	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Rotary knobs	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Glass panel	Clean using glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.
Seal	Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Oven interior	Warm soapy water or a vinegar solution. If there are heavy deposits of dirt, only use oven cleaner on cold surfaces.
Glass cover for the oven light	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in warm soapy water. Clean with a brush or sponge.
Aluminium baking tray (optional)	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth – do not press too hard. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Otherwise, you may scratch the surface
Childproof lock (optional)	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in warm soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.
Hob	Refer to the hob instruction manual for information about care and cleaning.

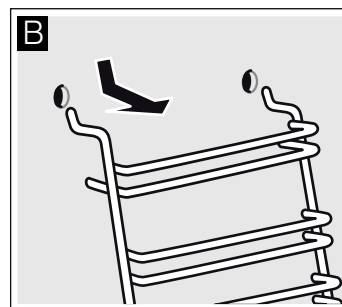
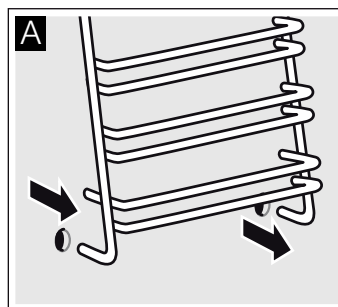
Detaching and refitting the rails

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

Unhooking the rails

1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).

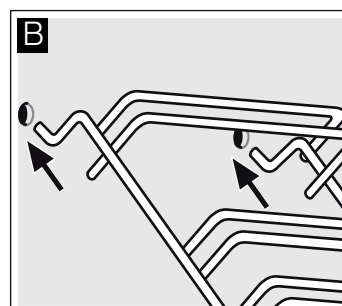
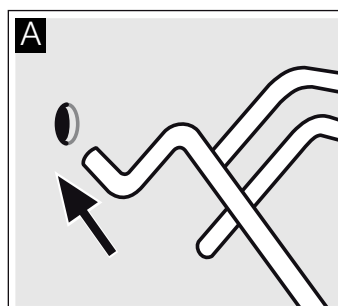
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



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

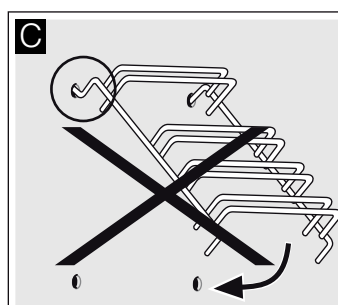
Installing the frames

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



⚠ Incorrect assembly!

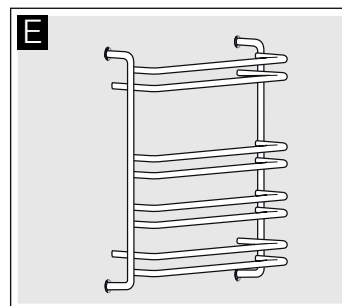
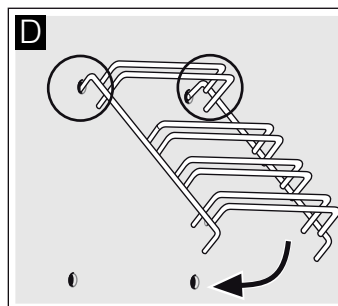
Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).

3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E).

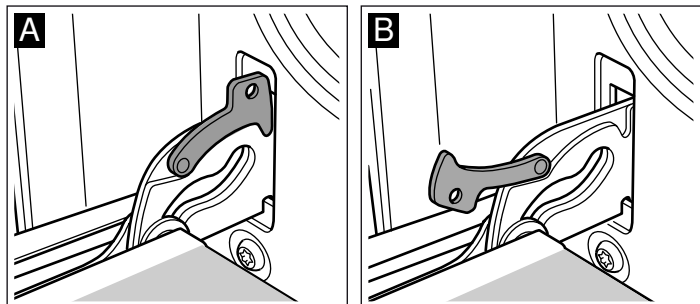
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

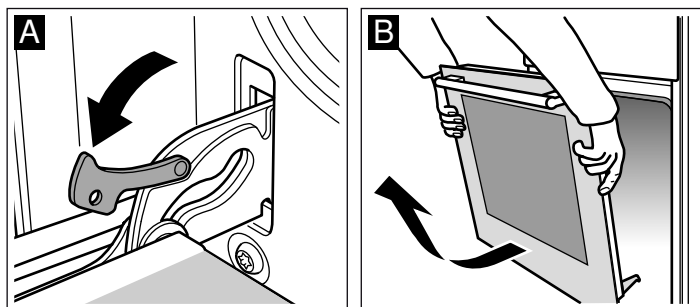


⚠ Risk of injury!

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

Detaching the door

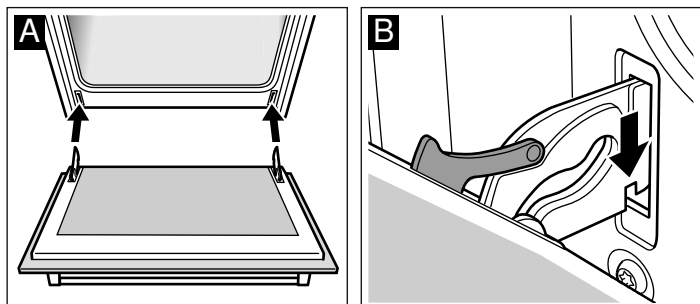
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



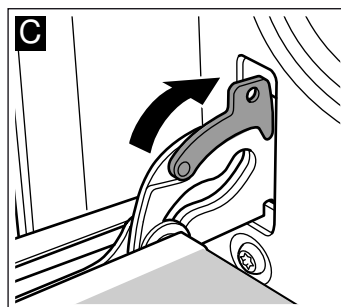
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



⚠ Risk of injury!

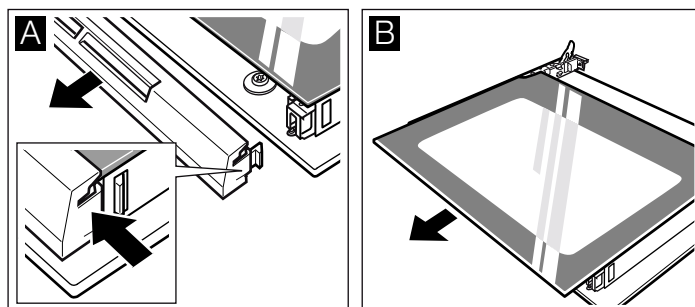
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and installing the door panels

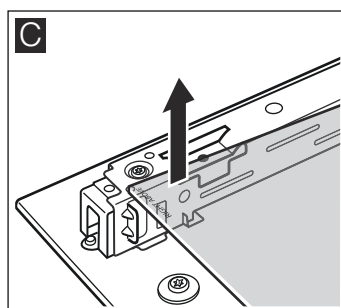
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removal

1. Detach the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Pull off the cover at the top of the oven door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig. A).
3. Lift the top panel up and pull it out (fig. B).



4. Lift the panel up and pull it out (fig. C).



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

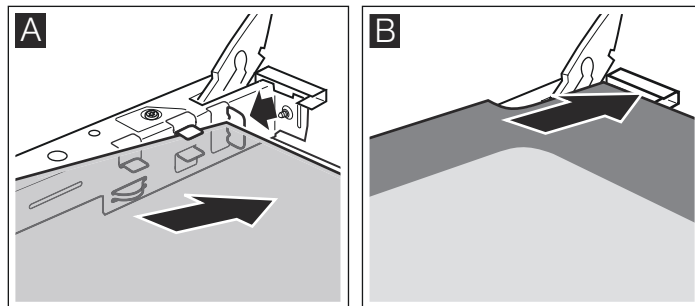
⚠ Risk of injury!

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

Installation

During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

1. Insert the panel at an angle towards the back (fig. A).
2. Insert the top panel at an angle towards the back into the brackets. The smooth surface must face outwards. (fig. B).



3. Put the cover back in place and press on it.
4. Attach the oven door.

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

Troubleshooting

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

Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to section . We have tested the recipe for you in our cooking studio. Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.

Risk of electric shock!

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

Caution!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

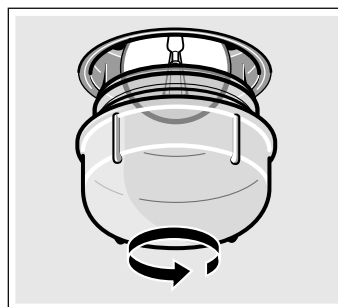
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service 

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

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

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking on one level

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

When baking with  2D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

Baking and roasting on two or more levels

Use  Hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

Note: Do not place food directly onto the aluminium baking tray. Line the aluminium baking tray with greaseproof paper.

Baking tins

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

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

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

Tables

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

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

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

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Rectangular cake mould/tin	2		160-180	50-60
Sponge cake, delicate (e.g. pound cake)	Rectangular cake mould/tin	2		155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1		170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2		150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Universal pan:	3		160-180	25-35
Sponge mixture or yeast dough with moist topping	Universal pan:	3		140-160	40-50
Swiss roll (preheat)	Universal pan:	2		170-190	15-20
Plaited loaf, 500 g flour	Universal pan:	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g flour	Universal pan:	3		160-180	50-60
Stollen, 1 g flour	Universal pan:	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan:	2		180-200	55-65
Pizza	Universal pan:	3		180-200	20-30

Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.

Bread and bread rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270 190	8 35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270 190	8 35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan:	2		200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan:	3		150-170	10-20
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		130-150	25-35
Meringue	Universal pan:	3		70-90	125-135
Cream puffs	Universal pan:	2		200-220	30-40
Macaroons	Universal pan:	3		110-130	30-40
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		100-120	35-45
Puff pastry	Universal pan:	3		180-200	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		180-200	30-40

* Additional baking trays can be ordered from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to tell whether sponge cake is baked through:	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the edge of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, with streaks of water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Cover the base with almonds or bread-crumbs first and then apply the topping. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using  Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always trim greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan (if available).
The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked.	There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand and bake evenly on all sides.
You want to bake on two levels:	Always use  Hot air to bake on more than one level. Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Steam can form during baking, which escapes via the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

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

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

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

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

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

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

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

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

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

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

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

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, medium rare		Wire rack + universal pan	4+1		3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	120
	2.0 kg		1		180-200	140
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2.0 kg		1		170-190	170
with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		180-200	130
	1.5 kg		1		190-210	160
	2.0 kg		1		170-190	190
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	1		210-230	80
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		170-190	120

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Minced meat						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		180-200	70
Sausage						
Sausage		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		210-230	30-40
Chicken, whole, 1-4 pieces	per 1 kg	Wire rack	2		200-220	55-85
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800g each	Wire rack	2		180-200	80-100

Fish

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

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards. To

ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	40-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	60-70
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast with toppings

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

Always place the ovenware on the wire rack.

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

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	25-35
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2		150-170	50-60
Toast					
Toasting bread, 12 slices	Wire rack	4		3	4-5
Toast, with topping, 12 slices	Wire rack	3		3	5-8

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Universal pan:	3		180-200	40-50
Chips	Universal pan:	3		210-230	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

Special dishes

Low temperatures are particularly good for preparing yeast dough and home-made yoghurt.

Remove the accessories from the oven.

Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5% fat) to the boil, let it cool to 40 °C.
2. Add 150 g yoghurt (from the refrigerator) to the milk and stir well.
3. Pour into small sealable jars and cover with cling film.

4. Place the jars on a wire rack and slide in at level 1.

5. Set the baking temperature to 50 °C and continue as indicated.

Proving yeast dough

1. Prepare the yeast dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover with a lid.
2. Preheat the oven as indicated.
3. Close the oven door and allow the yeast dough to prove in the oven.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Sealable yoghurt jars	1		50 °C	6-8 hours
Proving yeast dough	Place the heat-resistant dish	on the oven floor		preheat to 50 °C Switch off the appliance and place the yeast dough in the oven	5-10 minutes 20-30 minutes

Defrosting

The defrosting time depends on the amount and type of food.
Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.
Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

Drying

Use undamaged fruit and vegetables only and wash them thoroughly.
Drain off any excess water from fruit and vegetables and dry them.

The universal pan must be inserted at level 3, and the wire rack is placed at level 1.
Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.
Turn very juicy fruit or vegetables several times. Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

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

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max.180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

Test dishes

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

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

Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

German apple pie, level 1

Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.

German apple pie, level 2

Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:

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

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Universal pan:	3		150-170	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	30-40
Small cakes	Universal pan:	3		150-170	25-35
Small cakes, preheat	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	25-35
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
German apple pie	Universal pan + 2 spring-form cake tins, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 wire racks* + 2 spring-form cake tins, dia. 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Additional baking trays and wire racks can be obtained as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

*** Place the cake tins diagonally on the accessories.

Grilling

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

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast Preheat for 10 mins	Wire rack	4		3	1½-2
Beefburgers, 12 pieces* No preheating	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

Мазмұны.

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	19
Зақымдардың себептері.....	20
Жаңа духовка шкафыңыз	21
Басқару тақтасы.....	21
Қызмет таңдауышы.....	21
Температура реттегіші.....	21
Оятқыш.....	21
Жұмыс камерасы.....	22
Құралдарыңыз	22
Құралды орналастыру.....	22
Арнайы құралдар.....	22
Бірінші рет пайдалану алдында	23
Духовка шкафын қыздыру.....	23
Құралдарды тазалау.....	23
Духовка шкафын реттеу	23
Қызу түрі мен температурасын орнату.....	23
Күту және тазалау	23
Жуғыш заттар.....	23
Аспалы элементтерді алу және тазалау.....	24
Духовка шкафының есігін алу және орнату.....	25
Есік шынысын алу және қою.....	25
Ақаулық бар болса не істеу керек?	26
Ақаулықтар кестесі.....	26
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру.....	26
Шыны плафон.....	26
Сервистік қызмет	27

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір.....	27
Қуатты үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау туралы ұсыныстар	27
Қуатты үнемдеу.....	27
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау.....	27
Тасымалдау кезінде орындалатын шаралар.....	27
Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	28
Пирогтар және пісірілген нан.....	28
Пісіру кеңестері.....	29
Ет, құс, балық.....	30
Қуыру және грильде өзірлеу туралы кеңестер.....	31
Көмештер, гратендер, тосттар.....	32
Дайын өнімдер.....	32
Арнайы тамақтар.....	32
Еріту.....	33
Кептіру.....	33
Азық-түліктегі акриламид	33
Тамақты тексеру	34
Пісіру.....	34
Грильде өзірлеу.....	34

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 ендіруге 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 әзірлемеңіз. 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

Незәр 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.

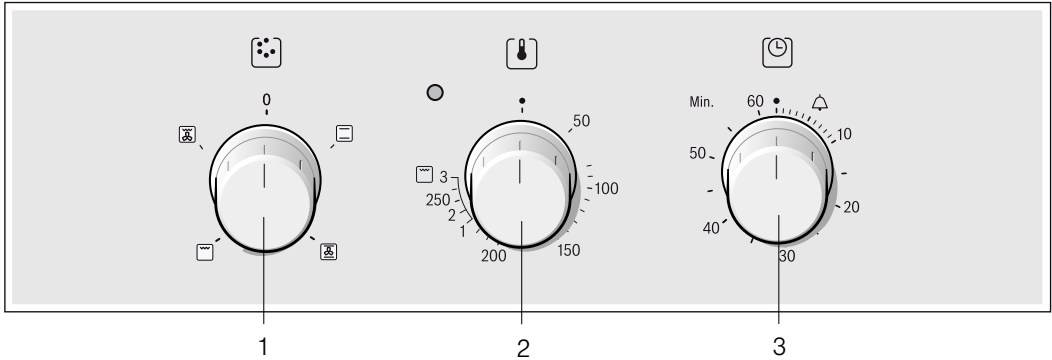
Жаңа духовка шкафыңыз

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.



Түсіндірме

1	Қызмет таңдаушы
2	Температурасын таңдау
3	Оятқыш

Қызмет таңдаушы

Функция таңдаушысы арқылы пештің қызыту түрін таңдайсыз. Функция таңдаушысын оңға немесе солға бұрау мүмкін. Қажетті қызыту түрі орнатылғаннан соң пеште шам жанады.

Реттеу	Функция
0	Өшік
Жоғарғы/төменгі қыздыру	Пеш өшірілді.
Жоғарғы/төменгі қыздыру	Пісіру мен құю бір ғана деңгейде мүмкін. Бұл орнату пішіндегі немесе табадағы бөліш пен пицца үшін және мал, бұзау етінен және жабайы құстар етінен майсыз құырдақ бөлектері үшін арналған. Қызыту бір қалыпта жоғары мен төменнен болады.
Ыстық ауа*	Бір деңгейде безе мен қабат-қабат қамырды пісіру мүмкін. Кіші печеньеелерді, печеньеелер мен қабат-қабат қамырды екі деңгейде бір уақытта пісіру мүмкін. Құрылғы артындағы вентилятор жоғарынан және төменнен келетін ыстықты бір қалыпта тамақ айналасында таратады.
Жалпақ грильде пісіру, үлкен аймақ	Бірнеше стейк, сосиска, балық және тосттарды грильде пісіру мүмкін. Толық амақ гриль қыздыру элементі астында қызиды.
Айналатын ауа-мен грильдеу	Айналатын ауамен грильде пісіру балық, тауық және үлкен ет тілімдерін пісіруге сәй. Гриль қыздырғыш элементі мен вентилятор ауысып қосылып өшеді. Вентилятор қызыған ауаны тамақтарға таратады.

* Энергия тиімділік сыныпы EN 50304 бойынша қыздыру түрі.

Температура реттегіші

Температура реттегішінің көмегімен температураны және гриль деңгейін орнатыңыз.

Күй	Функция
•	Өшірулі
50-270	Духовка ыстық емес.
1, 2, 3	Температуралар ауқымы
Гриль режимі	Температура деректері, °C.
Ауданы шағын және үлкен 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.

Оятқыш

Оятқышты 60 минутқа дейін реттеу мүмкін. Оятқыш пешке байланысты емес. Оны асхана оятқышы ретінде пайдалану мүмкін.

Күйі	Функция
•	Нөл күйі
Өшік реттелуі	Орнатылған уақыт
Орнатылған уақыт ақыры	Орнатылған уақыт аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.
Минуттар идикаторы	Уақыт индикаторы, минутта.

Осылай реттеу мүмкін

Оятқышты қажетті ұзақтыққа орнатыңыз.

Уақыт өтті

Егер уақыт аяқталса, сигнал шығады. Ауыстырып-қосқыш өзі айналып Қшік • күйіне келеді.

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.

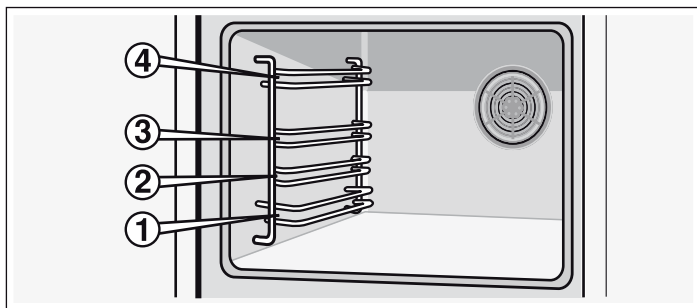
Құралдарыңыз

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.

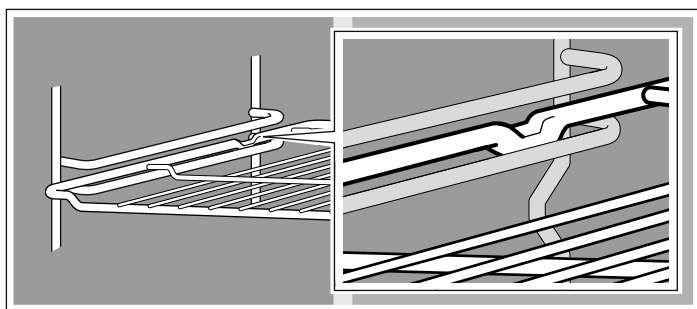
Құралды орналастыру

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.

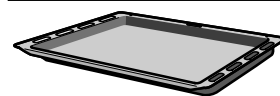
Құралдарды сервистік қызметтен, арнайы дүкеннен немесе интернет арқылы сатып алуға болады. HEZ нөмірін хабарлаңыз.



Тор

Ыдыс, пирогтардың қалыптары, қуырдақ әзірлеу, грильде қуыру және терең қатырылған тамақтар үшін.

Торды ашық жағымен құрылғының есігіне қарай және бүгілген жағын төмен қаратып орнатыңыз.



Әмбебап таба

Шырынды пирогтар, печенье, көп қуырдақ және терең қатырылған тамақтар үшін. Сондай-ақ, табаны торда қуырғанда май ыдысы ретінде пайдалануға болады.

Әмбебап табаны есікке көлбеу күйде орнатыңыз.

Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. Духовқаңыз 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 жарамайды. 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 өзірлеу алдында духовка шкафымен не істеу керек екенін білесіз. Алдымен Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар тарауын оқыңыз.

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.

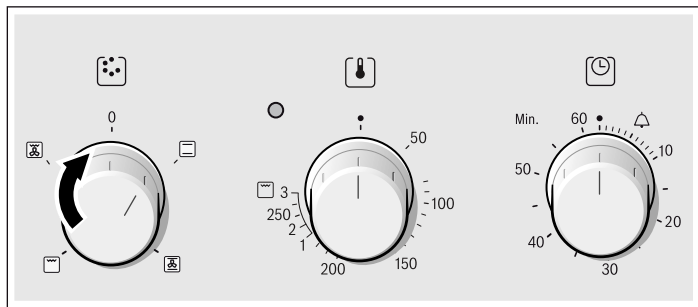
Духовка шкафын реттеу

Духовка шкафын реттеудің әр түрлі мүмкіндіктері бар. Осында қажет қыздыру түрін, температураны немесе гриль режимін орнату жолы түсіндіріледі.

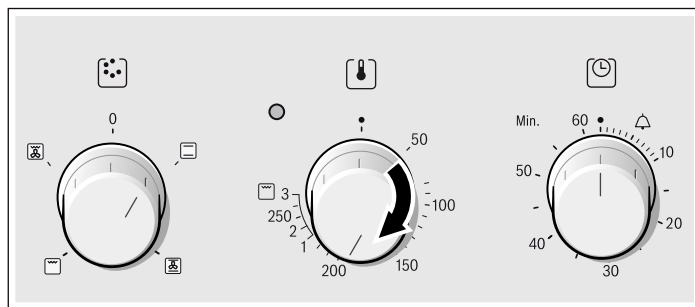
Қызу түрі мен температурасын орнату.

Суреттегі мысал: жоғарғы/төменгі қызыту 190 °C.

1. Қызметті таңдау арқылы, қызу түрін орнату.



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



Пеш қыза бастайды.

Духовка шкафын өшіру

Функциялар ауыстырып-қосқышын нөл күйіне орнатыңыз.

Реттеулерді өзгерту

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

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, металлы 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 серситік 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 ешқашан пышақ 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.

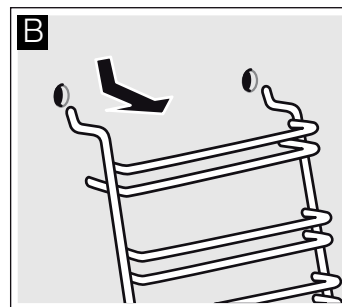
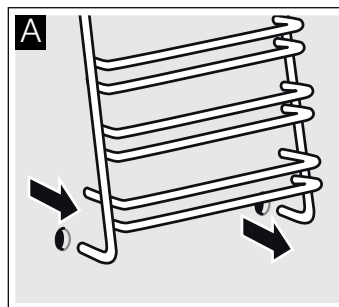
Аспалы элементтерді алу және тазалау

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 штифтерді шығарыңыз (А суреті).

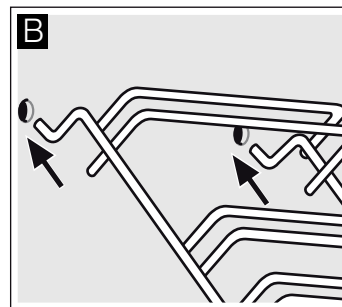
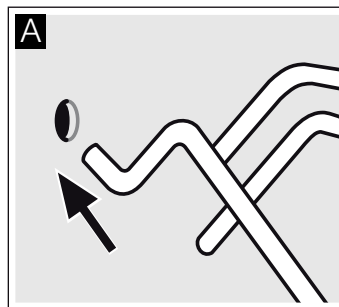
2. Жанындағы сөрелі жоғары көтеріңіз және жайлап шығарыңыз (В суреті).



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

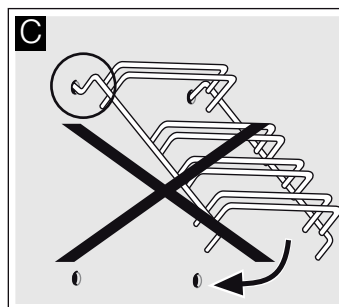
Сөрелерді ілу

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



⚠ Дұрыс емес орнату!

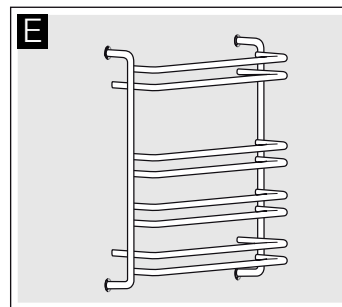
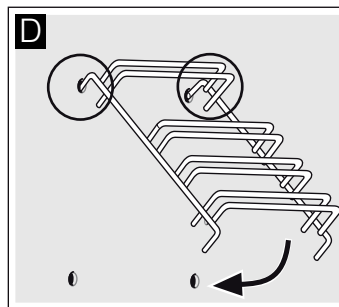
Ешқашан екі ілгек тесіктерде толық бекітілгенше сөрелі жылжытпаңыз. Эмаль зақымдалуы және сынуы мүмкін (С суреті).



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 (Е суреті).

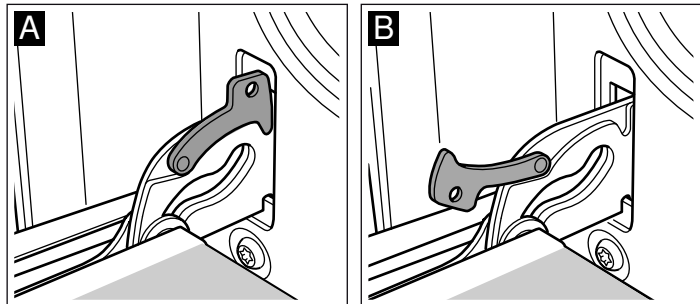
Сөрелер дұрыс орнатылған болса, екі жоғарғы ойық арасындағы қашықтық көбірек болады.



Духовка шкафының есігін алу және орнату

Тазалау және демонтаждау үшін духовка шкафының есігін алуға болады.

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

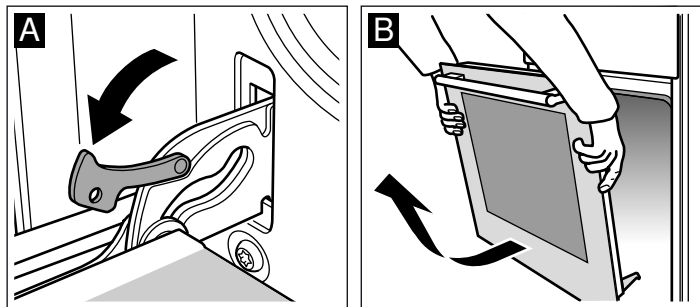


⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Есікті алу

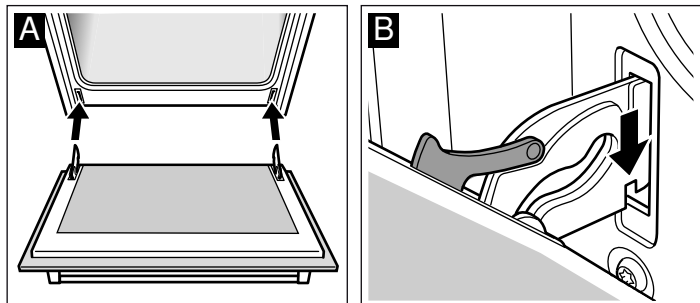
1. Духовка шкафының есігін толығымен алыңыз.
2. Оң жақтағы және сол жақтағы бұғаттау иініректерінің екеуін де қайырыңыз (А суреті).
3. Духовка шкафының есігін соңына дейін жабыңыз. Оны екі қолмен сол жақтан және оң жақтан ұстаңыз. Тағы біраз жауып, есікті шығарыңыз (В суреті).



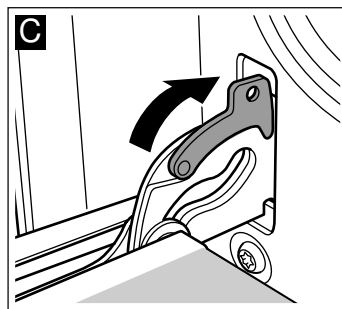
Есікті орнату

Есікті алуға кері ретпен орнатыңыз.

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



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



⚠ Жарақат алу қаупі бар!

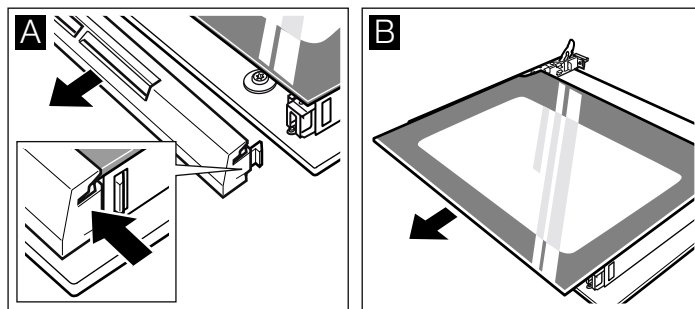
Духовка шкафының есігі түсіп қалса немесе топса сыналанып қалса, топсаға тимеңіз. Сервистік қызметке хабарласыңыз.

Есік шынысын алу және қою

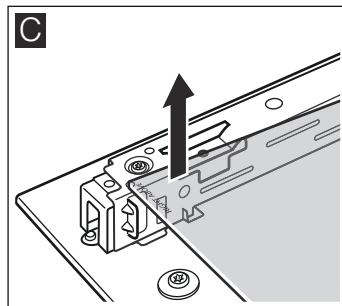
Ең жақсы тазалау үшін духовка шкафы есігінің шынысын алуға болады.

Есікті алу

1. Духовка шкафының есігін алыңыз және сүлгіні тұтқышты төмен қаратып қойыңыз.
2. Духовка шкафы есігінің қорғағыш панелін ажыратыңыз. Бұл үшін сол және оң жақтағы винттерді бұрапалыңыз (А суреті).
3. Жоғарғы бөлікті аздап көтеріп, шыныны тартып шығарыңыз (В суреті).



4. Аздап көтеріп, шыныны тартып шығарыңыз (С суреті).



Шыныларды шыны тазалауға арналған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

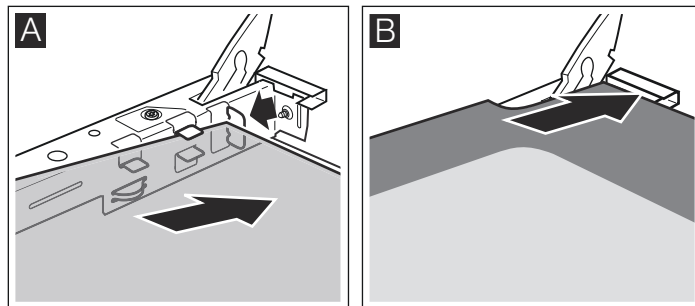
⚠ Жарақат алу қаупі бар!

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

Шыныларды орнату

Орнату кезінде төменде сол жақта құрылғының фирма белгісі орналасуын қадағалаңыз.

1. Шыныны артқа көлбеу күйде орнатыңыз (А суреті).
2. Жоғарғы бөлігін көлбеу күйде салыңыз және екі жағынан бекітіңіз. Тегіс бет сыртында болуы керек. (В суреті).



3. Қорғағыш панельді орнатыңыз және бекітіңіз.
4. Духовка шкафының есігін орнатыңыз.

Духовка шкафын шыныларды дұрыс орнатқаннан кейін ғана қайта пайдалана аласыз.

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

Егер қандай да тамақ болмай жатса, Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік тарауын тағы қараңыз. Мұнда әзірлеу, пісіру және қуыру туралы пайдалы кеңестер мен ақпарат табасыз.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Құрылғы жұмысындағы ақаулықтарды жою/ақпарат
Духовка шкафы жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш ақаулы.	Сақтандырғыштар қорабында сақтандырғышта ақаулық бар-жоғын қараңыз.
	Желіде кернеу жоқ.	Асхана шамы, сонымен бірге басқа асхана құралдары жұмыс істеп тұрғанын қараңыз.
Духовка ыстық емес.	Түйіспе элементтерде шаң бар.	Қосқыш тұтқасын бірнеше рет солға және оңға бұрыңыз.

⚠ Ток соғу қаупі бар!

Дұрыс емес өткізілетін жөндеу қауіпті. Жөндеуді тек біздің сервистік қызметтің техниктері өткізуі керек.

Назар аударыңыз!

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

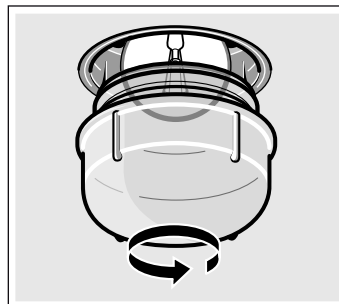
Духовка шкафындағы шамды ауыстыру

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 (Е-нөмір) және зауыттық нөмірін (FD-нөмір) айтыңыз.

Сервистік қызмет

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

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

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

Сервистік қызмет ☎

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық 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 төк 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 деігейле пісіру

Бәліш пен торттарды пісіруде жоғарғы/төменгі ыстық  ең дұрыс нәтижені келтіреді.

2D ыстық ауасында  пісіруде жабдықтарды төмендегі салу биіктіктеріне салыңыз:

- Бәліш пішініндегі бәліштер: салу биіктігі 2
- Пісіру табасындағы бәліштер: салу биіктігі 3

Бірнеше деңгейде пісіру және құю

 ыстық ауасын пайдаланыңыз.

2 деңгейде пісіру мен құюда салу биіктіктері:

- Әмбебап таба: салу биіктігі 3
- Пісіру табасы: салу биіктігі 1

Бірдей пешке салынған тамақтар бір уақытта дайын болмауы мүмкін.

Кестеде бірнеше тамақтарды табасыз.

Нұсқау: Азық-түлікті тікелей алюминийлік пісіру табасына салмаңыз. Алюминийлік пісіру табасын пісіру қағазымен қаптаңыз.

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 тәтті бәліш	Пішін	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
Бисвит бәліші, кәдімгі	Шынаяқ/тәж/қобді пішіні	2		160-180	50-60
Бисквит бәліші, нәзік (мысалы құмды тәтті бәліш)	Шынаяқ/тәж/қобді пішіні	2		155-175	65-75
Шеткі жақтары бар, жұмсақ қамыр негізгі.	Ашылатын пішін	1		160-180	30-40
Кексқа арналған қамырдан жасалған торт негізі.	Жеміс бәлішіне арналған негіз қалыбы	2		160-180	25-35
Бисквиттік торт	Ашылатын пішін	2		160-180	30-40
Жемістік немесе сүзбелік торт, үгілмелі қамыр*	Қою түсті алмалы-салмалы қалып	1		170-190	70-90
Нәзік жеміс бәліші, кекске арналған қамыр	Ашылатын пішін	2		150-170	55-65
Татымды бәліштер* (мысалы, киш/пиязды быліш)	Ашылатын пішін	1		180-200	50-60

* Бәлішті шам. 20 минут құрылғыда суыту.

Табада әзірленген тамақтар	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
Құрғақ әйнекейі бар, сүтке иеленген мен қышқыл қамыр	Әмбебап таба:	3		160-180	25-35
Нән әйнекейі бар сүтке иеленген мен қышқыл қамыр	Әмбебап таба:	3		140-160	40-50
Бисквиттік қабатталынған бәліш (алдымен қыздыру)	Әмбебап таба:	2		170-190	15-20
500гр ұннан жасалатын өрме нан	Әмбебап таба:	3		150-170	25-35

Табада әзірленген тамақтар	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
500 гр. ұннан жасалатын рождестволық бөліш	Әмбебап таба:	3		160-180	50-60
1 кг ұннан жасалатын рождестволық бөліш	Әмбебап таба:	3		150-170	90-100
Штрудель, төтті	Әмбебап таба:	2		180-200	55-65
Пицца	Әмбебап таба:	3		180-200	20-30

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 бидайдан жасалған бөлкелер)	Әмбебап таба:	2		200-220	20-30

Кішкене нан өнімі	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
Түрлі қалыптағы печенье	Әмбебап таба:	3		150-170	10-20
	Алюминий пісіру табасы + Әмбебап таба**	1+3		130-150	25-35
Безе	Әмбебап таба:	3		70-90	125-135
Қайтатылған қамырдан төтті тоқаш	Әмбебап таба:	2		200-220	30-40
Бадамды бөліш	Әмбебап таба:	3		110-130	30-40
	Алюминий пісіру табасы + Әмбебап таба**	1+3		100-120	35-45
Қабат-қабат қамыр	Әмбебап таба:	3		180-200	20-30
	Алюминий пісіру табасы + Әмбебап таба**	1+3		180-200	30-40

* Қосымша табаларды сервистік қызметте немесе аранулы дүкеннен аласыз.

** Екі деңгейде пісіруде әмбебап табаны әрдайым таба жоғарысына салыңыз.

Пісіру кеңестері

Сіз өз мәзіріңіз бойынша пісіруді қалай-сыз.	Пісіру кестесіндегі бөлішке ұқсас етіп дайындауға тырысыңыз.
Осылай Сіз бисквиттің толық піскеніне көз жеткізесіз:	Рецептте жазылған пісу уақытынан 10 минут бұрын, ағаш іскекті, бөліштің ең биік жеріне тығып көріңіз. Егер қамыр ағашқа жабыспаса, бөліш дайын деген сөз.
Бөліш бәсеңсіп барады.	Кейінгі ретте кемірек сұйықтық пайдаланыңыз немесе пеш температурасын 10 градус төмен орнатыңыз. Мәзірдегі берілген үзіліс уақытына мән беріңіз.
Бөліш ортасы жоғарыға көтерілген, ал шеті төмендеген.	Алмалы-салмалы қалыптың қырын майламаңыз. Піскен соң, бөлішті абайлап пышақпен алыңыз.
Бөліш үсті тым қою түстенеді.	Бөлішті тереңрек салыңыз, төменрек температураны тандап бөлішті ұзақрақ пісіріңіз.
Бөліш тым құрғақ.	Тіс іскегімен дайын болған бөлішке төсік жасаңыз. Сосын жеміс шырынын немесе спиртті қоспаны тамшылатып құйыңыз. Келесі жолы пісіру уақытын 10 градусқа жоғары орнатыңыз, пісіру уақытын қысқартыңыз.
Нан немесе бөліш (мысалы ірімшік бөліші) сырты жақсы болғанымен, іші шикі (жұмсақ, дүмбіл болуы).	Кейінгі ретте кемірек сұйықтықты пайдаланып, төменрек температурада ұзақрақ пісіріңіз. Сулы жамылғылық бөліштерде алдымен астын пісіріңіз. Оның астына бадам немесе май-даланған кептірілген нанды шашып үстінен жамылғыны салыңыз. Мәзір мен пісіру уақытын бақылаңыз.
Печенье юір қалыпта қызамаған.	Төменірек температураны орнатыңыз; осылай печенье бір қалыпта піседі. Нәзік печеньеі жоғарғы және төмендегі қыздырумен  бір қалыпта пісіріңіз. Шағып тұрған пісіру қағазы да ауа айналуына әсер етеді. Пісіру қағазын әрдайым табаға сәйкес кесіңіз.
Жеміс бөліші бір төменгі жағында өте ақшыл.	Кейінгі ретте бөлішті бір деңгейге тереңрек салыңыз.
Жеміс шырыны ағып тұр.	Келесі ретте тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз (қол жетімді болса).
Ашытқан қамыр тоқаштарын пісіруде бөліктерді бір-біріне жабыстырыңыз.	Тоқаштар аралығы шамамен 2 см болуы қажет. Осылай тоқаштар көтерілуіне жетерлік жай болып олар бір қалыпта піседі.
Екі деңгейде пісіруды қалайсыз.	Бірнеше деңгейде пісіруде әрдайым  ыстық ауасын пайдаланыңыз. Бірдей пешке салынған тамақтар бір уақытта дайын болмауы мүмкін.

Сулы бөліштерді пісіруде конденсат суы шығады.	Пісіруде су буы пайда болуы мүмкін. Ол есік арқылы шығады. Су буы басқару панелінде немесе шектес жиһаз бетінде қонып конденсат суы болып тамуы мүмкін. Бұл физикалық жағдай.
--	---

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 әзірлесеңіз, 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 әзірлеңіз.

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 ⅔ 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 °С, 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

Ет	Салмақ	Құралдар және ыдыс	Деңгей	Қыздыру түрі	Температура °С, гриль деңгейі	Уақыт, минут
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 селі 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 жеңілдірек салмақ параметрлерін таңдаңыз және көрсетілген әзірлеу уақытын арттырыңыз.
Қуырдақ дайын ба, соны тексергіңіз келеді.	Ет термометрін (оны арнайы дүкенде сатып алуға болады) пайдаланыңыз немесе қасықпен демін 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, °C	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 гра-тені, Ең үлкен биіктігі 2 см	Көмеш қалыбы	2		150-170	50-60
Тост					
Тосттарды қызарту, 12 дана	Тор	4		3	4-5
Toast, überbacken, 12 дана	Тор	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. Әзірлеу нәтижесі өнімдердің сапасына байланысты. Шикі өнімде қара дақтар және біркелкі емес тұстар байқалуы мүмкін.

Тамақ	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
Штрудель жемістік салындымен	Әмбебап таба:	3		180-200	40-50
Қытырлақ картоп	Әмбебап таба:	3		210-230	25-30
Пицца	Тор	2		200-220	15-20
Пицца багет	Тор	2		190-210	15-20

Нұсқау

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

Арнайы тамақтар

Ашытқан қамырды және үйде әзірленетін йогуртты төмен температураларда әзірлеуге болады. Духовкадан құралдарды шығарыңыз.

Йогуртты әзірлеу

1. 1 литр сүтті (майлылығы 3,5 %) қайнатыңыз, 40 °C дейін салқындауға қалдырыңыз.
2. 150 г йогуртты (тоңазытқыштан) сүтке қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
3. Жабылатын йогурт банкаларын толтырыңыз және тағамдық пленкамен жабыңыз.

4. Банкарларды торға қойыңыз және 1-деңгейге орнатыңыз.
5. 50 °C температурасын орнатыңыз және нұсқауларды орындаңыз.
- Ашытқан қамырдың көтерілуі**

1. Қамырды әдеттегідей дайындаңыз, оны отқа төзімді, керамикалық ыдысқа қойыңыз және жабыңыз.

2. Духовканы көрсетілгендей қыздырыңыз.

3. Духовка есігін жабыңыз және ашытқан қамырдың көтерілуіне мүмкіндік беріңіз.

Тамақ	Ыдыс		Қыздыру түрі	Температура	Уақыт
Йогурт	Йогуртқа арналған жабылатын банка-лар	1		50 °C	6-8 сағат
Ашытқан қамырдың көтерілуі	Отқа төзімді ыдысты	духовканың түбіне қойыңыз		50 °C дейін алдын ала қыз-дырыңыз Құрылғыны өшіріңіз және духовкаға ашытқан қамырды қойыңыз	5-10 минут 20-30 минут

Еріту

Еру уақыты азық-түлік түрі мен көлеміне байланысты.
Қорап сыртындағы өндіріс мағлұматына мән беріңіз.

Тоңазытылған азықтарды орамадан шығарып сәйкес ыдыста торға орнатыңыз.

Тауықты төсімен төменге төрелкеге салыңыз.

Тоңазытылған азық	Жабдықтар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура
мысалы, қаймақ торттары, сармай кремдік торттар, шоколадты немесе шөкер глазурьды торттар, жеміс, тауық, шұжық пен ет, нан, тоқаш, бөліш пен басқа печеньеелер	Тор	2		Температура реттеушісі өшірулі болады

Кептіру

Тек қана мінсіз жеміс пен көкөністі алып әбден жуыңыз.
Жеміс пен көкөніс суын әбден ағызып сосын кептіріңіз.
Әмбебап табаны 3-биіктікке,
тор 1-биіктікке салу керек.

Әмбебап таба мен торды пісіру немесе пергамент қағазымен қаптаңыз.
Өте сулы жеміс пен көкөнісіті бірнеше рет аударыңыз.
Кепкендерді бірден қағаздан алып қойыңыз.

Жемістер мен көкөністер	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Ұзақтығы, сағат
600 г алма шеңберлері	1+3		80	шам. 5
800 г алмұрт кесндісі	1+3		80	шам. 8
1,5 кг алхоры немесе қара өрік	1+3		80	шам. 8-10
200 г тамақ шөптері, тазаланған	1+3		80	шам. 1½

Азық-түліктегі акриламид

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

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

Құрамында акриламид бар тамақты әзірлеу туралы кеңестер	
Жалпы мәліметтер	■ Әзірлеу уақыты мүмкіндігінше қысқа болуы керек. ■ Тамақтардың түсі күңгірт емес, алтын түсті болуы керек. ■ Пісіріп жатқан тамақтың өлшемі неғұрлым үлкен болса, оны әзірлеу барысында соғұрлым көбірек акриламид пайда болады.
Пісіру	Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 200 °C. 3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 180 °C.
Печенье	Жоғарғы/төменгі ыстық макс. 190 °C. 3D ыстық ауа немесе ыстық ауа режимінде макс. 170 °C. Жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламидтің пайда болуын азайтады.
Духовка шкафындағы фри картобы	Табада біркөлкі 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:
Өрқашан 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	Жабдықтар мен ыдыстар	Биіктігі	Қызыту түрі	Температура, °C	Уақыты, минут
Сытылған печенье	Әмбебап таба:	3		150-170	20-30
	Алюминий пісіру табасы + Әмбебап таба**	1+3		140-160	30-40
Кіші бөліштер	Әмбебап таба:	3		150-170	25-35
Кіші бөліштер, алдымен қыздырыңыз*	Алюминий пісіру табасы + Әмбебап таба**	1+3		140-160	25-35
Жеңіл бисквит	Ашылатын пішін	2		160-180	30-40
Алма бөліші	Әмбебап таба + 2 алмалы-салмалы қалып Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 тор* + 2 ашылатын пішін Ø 20 см.	1+3		180-200	70-80

* Қосымша табалар мен торларды арнайы жабдықтар ретінде сервистік қызметте немесе маманданған саудада аласыз.

** Екі деңгейде пісіруде әмбебап табаны әрдайым таба жоғарысына салыңыз.

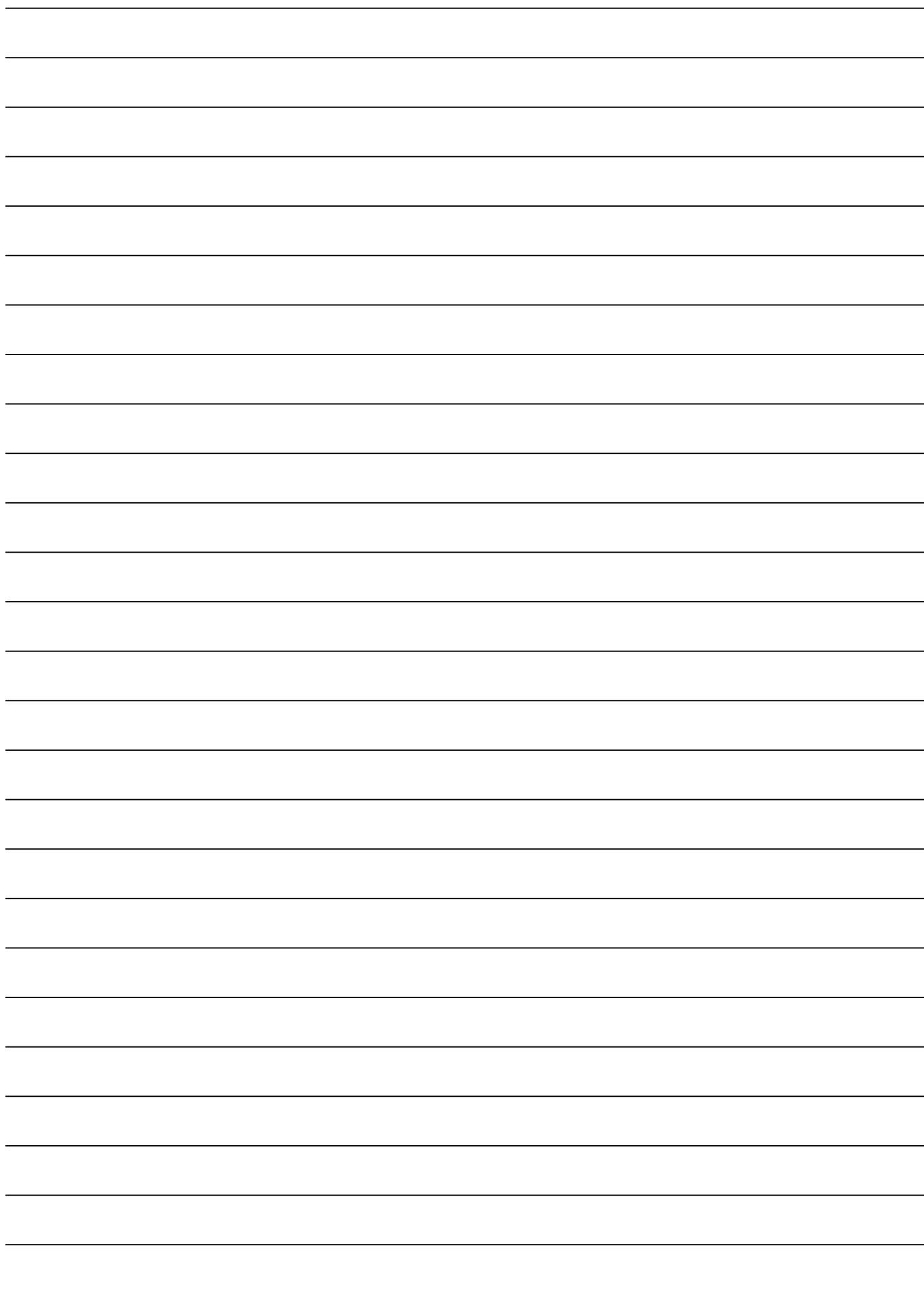
*** Пісіру пішіндерін диагональды ретте жабдықтарға қойыңыз.

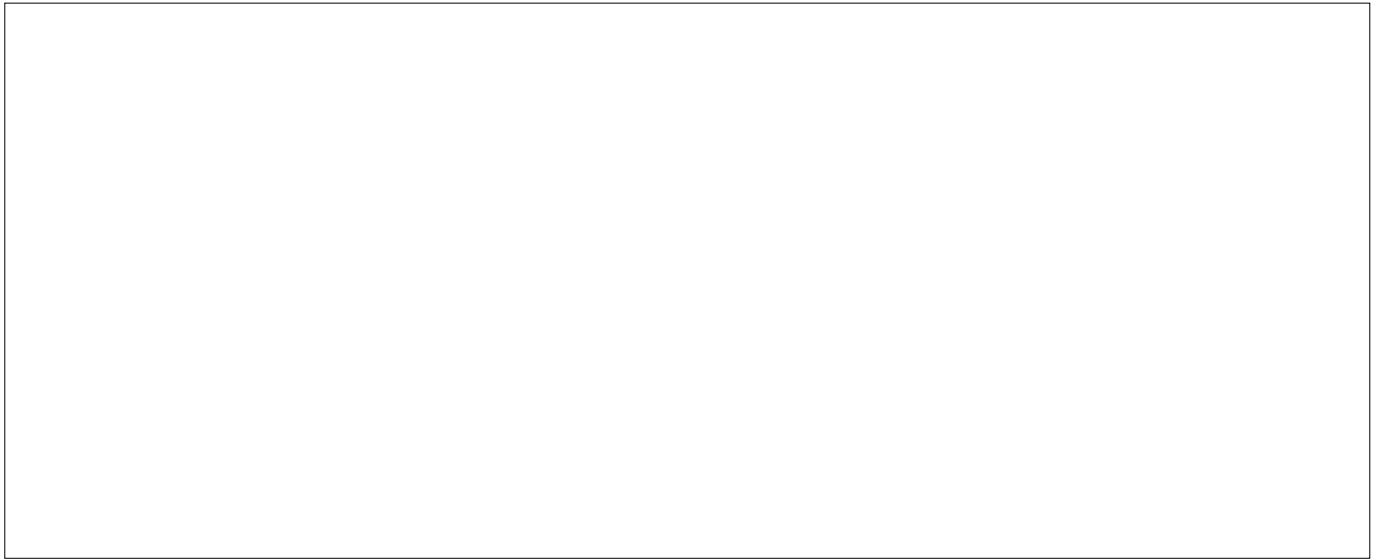
Грильде әзірлеу

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 ⅔ аударыңыз





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000976518

02
010296