

gorenje

**Встраиваемый электрический
духовой шкаф /**

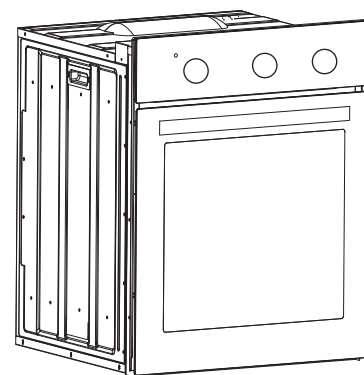
Кіріктірілетін электр духовка /

Built-in electric oven

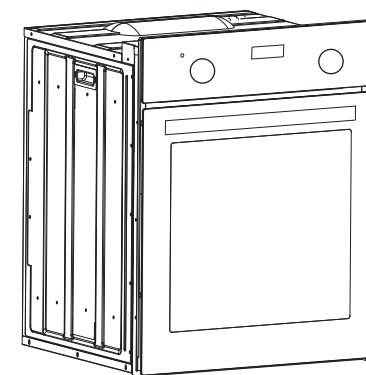
Руководство по эксплуатации /

Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық /

Instruction manual



BO4525E01X
BO4525E02BG



BO4535E03BG
BO4535E01WG

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем вас с покупкой! Наша продукция исключительно проста и эффективна в использовании. После ознакомления с руководством по эксплуатации вы сможете легко управлять всеми функциями духовки.

Перед упаковкой и отправкой духовка была тщательно проверена производителем на предмет безопасности и работоспособности.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено таким образом, чтобы вы могли легко научиться работе с устройством. Поэтому перед первым использованием духовки следует внимательно ознакомиться со всей приведенной в руководстве информацией во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Руководство по эксплуатации следует хранить в надежном месте, чтобы к нему можно было обратиться в любое время.

Необходимо тщательно соблюдать все приведенные в данном руководстве инструкции во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности	4
Экономия электроэнергии.....	5
Распаковка.....	5
Утилизация электроприбора.....	5
Описание духовки	6
Установка	7
Эксплуатация	9
Очистка и техническое обслуживание	17
Действия при сбоях в работе духовки	18
Выпечка в духовке	19
Технические данные	25

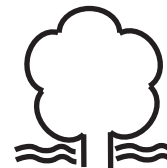
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кабели электропитания соседних приборов могут быть повреждены нагревательными элементами или заземлены дверцей духовки, что может вызвать короткое замыкание, поэтому их следует располагать на безопасном расстоянии от устройства.
- Запрещается ставить на открытую дверцу духовки предметы весом более 15 кг.
- Запрещается пользоваться неисправной духовкой. При возникновении неполадок отсоедините устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
- Очистка духовки с помощью пара под высоким давлением не допускается, поскольку это может привести к короткому замыканию.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Необходимо строго соблюдать все приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации правила и предписания. Не позволяйте пользоваться духовкой лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства.
- Во избежание поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что духовка выключена.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время использования прибор и его открытые части нагреваются.
- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет могут находиться рядом с духовкой только под постоянным наблюдением взрослых.
- Этой духовкой могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, у которых отсутствует необходимый опыт и знания, если они были обучены надлежащему обращению с устройством и понимают возможные опасности или если при его использовании они находятся под постоянным наблюдением.
- Детям запрещается играть с устройством.
- Детям запрещается проводить очистку и обслуживание устройства без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание перегрева духовки ее нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- Функция света в духовке для освещения полости и, таким образом, помогает пользователю лучше отслеживать пищу во время приготовления пищи - хотя она не подходит для другого использования, например. Освещение среды.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- После установки должна остаться возможность отсоединения устройства от источника питания.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

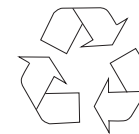


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления составляет более 40 минут, выключайте духовку за 10 минут до истечения этого срока. При использовании таймера важно установить соответствующее более короткое время приготовления в зависимости от блюда.
- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Тепло может уходить через уплотнения дверцы, если на них попадает грязь или какая-либо жидкость. Разлившуюся жидкость необходимо незамедлительно вытереть.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. В противном случае это может привести к увеличению потребления электроэнергии.

РАСПАКОВКА



Для защиты прибора от повреждений во время транспортировки используется защитная упаковка.

После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. **Внимание!** Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т. д.) следует держать в месте, недоступном для детей.

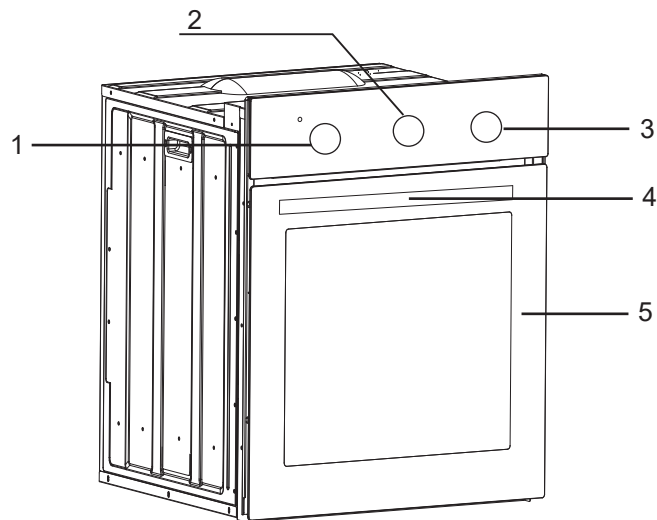
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



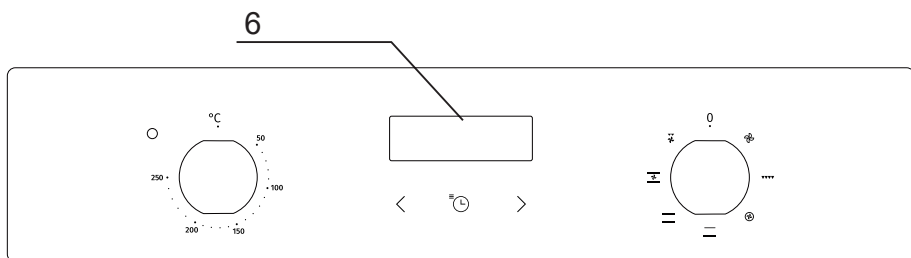
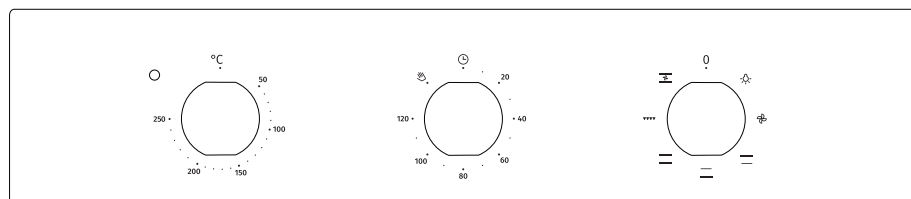
Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки. Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией. Отправляя материалы или компоненты отслуживших устройств на переработку вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о специализированных центрах утилизации бытовой техники можно получить у местных органов власти.

ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



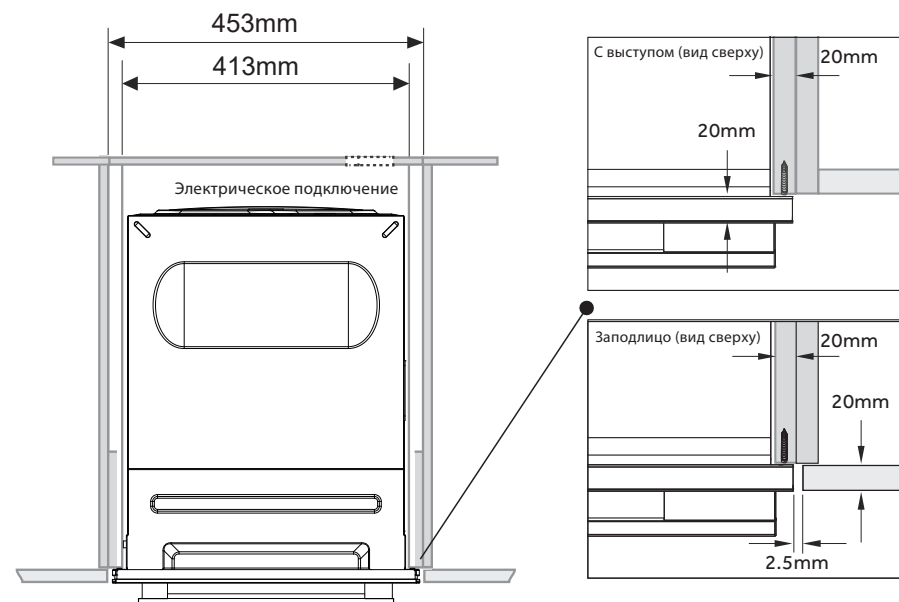
1. Ручка регулировки температуры
2. Механический таймер
3. Ручка выбора режима
4. Ручка дверцы
5. Дверца
6. Дисплей



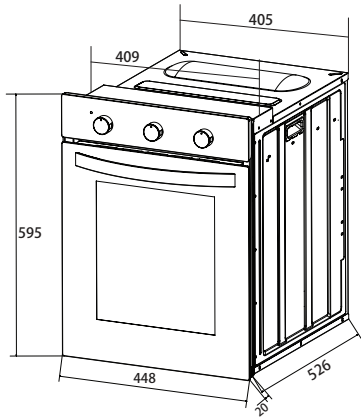
УСТАНОВКА

Установка духовки

- Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
- Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
- Это встраиваемая духовка, следовательно, ее задняя и одна из боковых сторон могут размещаться в непосредственной близости от стены или элементов мебели. Покрытие или облицовочный слой мебели должны наноситься с использованием термостойкого клея (100 °C). Это позволит предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, вокруг духовки следует оставить около 2 см свободного пространства. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы задняя стенка духовки может нагреваться на 50 °C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духовки подготовьте проем с размерами, указанными на рисунке.
- Устройство необходимо заземлить.
- Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.



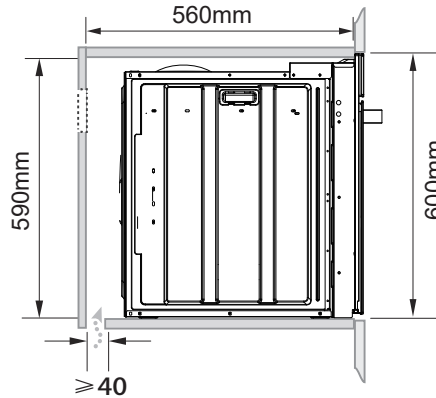
УСТАНОВКА



▷ Подключение к сети питания

Внимание!
Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.


- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
- Длина шнура питания должна быть не менее 1.5 м.
- Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединился последним.
- Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05VV-F 3x 1,5 мм². Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
- Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

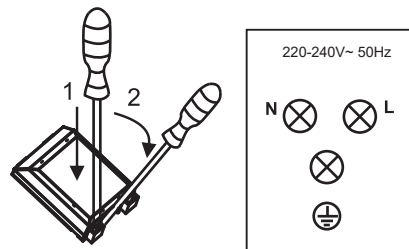


Подключение (квалифицированным электриком)

- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.

Цветовая маркировка
L = внешние провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.
N = нейтральный провод
Обычно синего цвета.
Убедитесь в правильном подсоединении нейтрального провода!

 E = заземляющий провод зеленого/желтого цвета.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▷ Перед началом использования

- Удалите упаковку, очистите внутренние поверхности духовки.
- Выньте все принадлежности духовки и промойте их теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагрейте духовку до температуры 250 °C и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

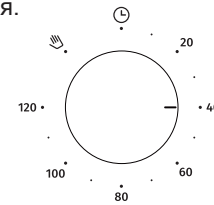
Внимание!

Первое использование духовки обычно сопровождается появлением дыма и своеобразного запаха. Это нормальное явление. Дым и запах прекратятся примерно через 30 мин.

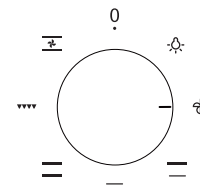
▷ Таймер (BO4525E01X, BO4525E02BG)

Для учета времени приготовления блюд в духовом шкафу используется таймер:

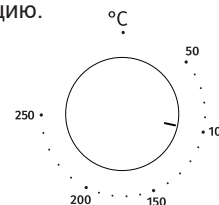
1. Установите механический регулятор таймера по часовой стрелке на нужное Вам время.



2. Установите режим работы духового шкафа в положение, которое Вы хотите использовать для приготовления пищи.

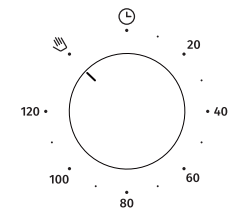


3. Установите регулятор температуры в нужную позицию.



4. По истечении заданного времени таймера устройство подаст сигнал о завершении работы выбранного режима.

Если Вы не хотите, чтобы работа печи контролировалась механическим таймером, то поверните регулятор против часовой стрелки в крайнее положение.

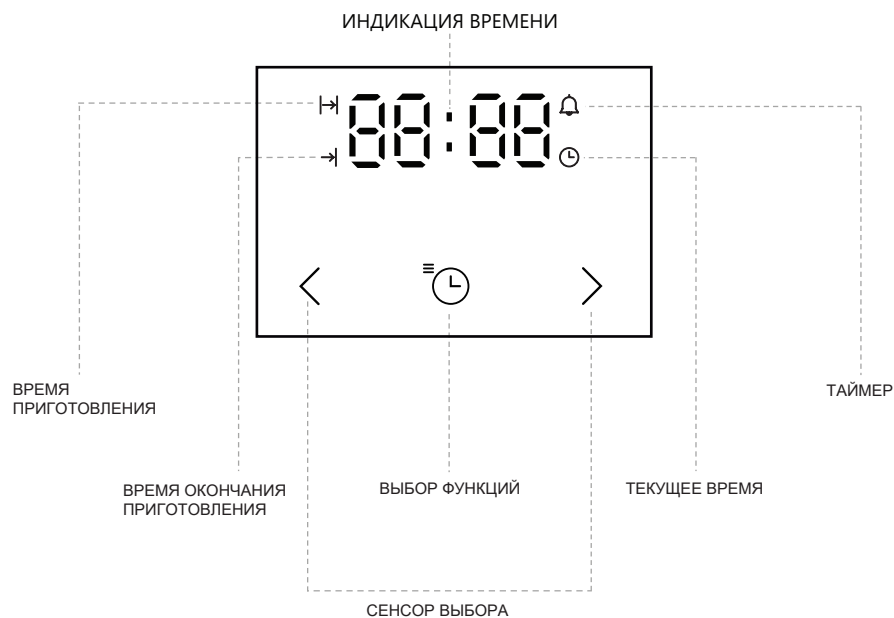


Внимание:

Не поворачивайте механический регулятор таймера в это положение по часовой стрелке от надписи "☞".

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▷ Дисплей (BO4535E03BG, BO4535E01WG)



Внимание!

После первого включения духовки необходимо настроить или подтвердить время на часах, чтобы функция нагрева работала корректно.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для выбора температуры используйте вращающийся регулятор. С помощью регулятора можно установить — и + необходимую для приготовления температуру от 50 °C до 250 °C с интервалом 10 °C.

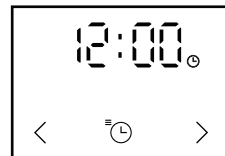
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Актуальное время можно установить, когда духовка не находится в режиме приготовления пищи. Для этого перейдите к установке вручную однократным касанием на символ ⌚ выберите меню «часы». Неточный ход часов не является неисправностью.

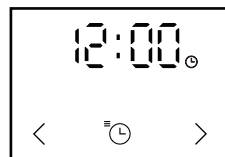


1. Нажмите ⌚ для переключения на установку времени.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



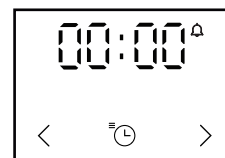
2. Нажмите < или > для установки времени.



3. По истечении нескольких секунд экран перестанет мигать.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА СО ЗВУКОВЫМ ОПОВЕЩЕНИЕМ

Таймер может быть активирован в любое время и установлен на период с 1ой минуты до 23 часов и 59 минут. По истечению времени звуковое оповещение проинформирует об окончании времени.

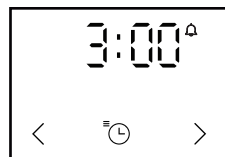


1. Нажмите три раза на символ ⌚. Так, чтобы символ 🔔 мигал.



2. Коснитесь < или > для установки времени.

Спустя 5 секунд после установки, значок колокольчика перестанет мигать, что подтверждает установленное время.



3. По истечении запрограммированного времени, прозвучит сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

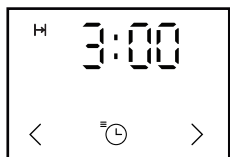
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ



ПЕРВЫЙ МЕТОД (по времени приготовления)

Текущее время составляет 2:00, необходимо, чтобы духовка работала 3 часа, время окончания приготовления установлено на 5:00 (2:00+3:00=5:00).

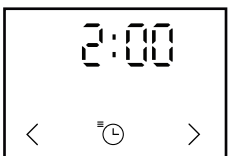






1. Нажмите на кнопку  дважды, на дисплее замигает иконка времени приготовления .

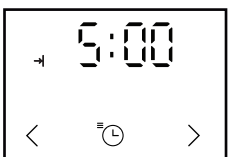


2. Нажмите  или  для установки времени приготовления.
3. Конец времени приготовления автоматически меняется на 5:00.

ВТОРОЙ МЕТОД (по времени окончания приготовления)



1. Нажмите на кнопку  три раза, на дисплее замигает иконка окончания времени приготовления .
2. Нажмите  или  для установки времени окончания приготовления.



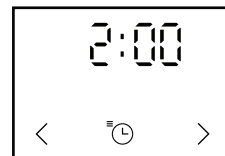
3. Время приготовления автоматически меняется на 3 часа. Через 5 секунд после установки автоматическая функция включается. 3 часа спустя текущее время показывает 5:00. По достижении установленного времени духовка остановит нагрев и будет активирован звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты.



ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

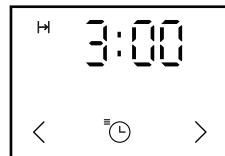
Если духовка должна быть установлена на определённый период времени работы и выключена в установленный срок, то необходимо установить время приготовления и окончание времени приготовления.



Если текущее время составляет 2:00; время приготовления устанавливается на 3 часа; конец времени приготовления - 10:00, время начала работы составит 7:00 (7:00=10:00-3:00).

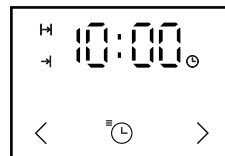
ЭКСПЛУАТАЦИЯ







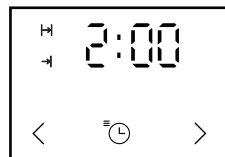
1. Нажмите на кнопку  два раза, на дисплее замигает иконка .



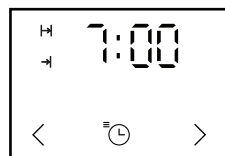
2. Нажмите  или  для установки времени.



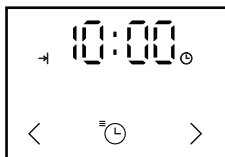
3. Нажмите на кнопку  раза, на дисплее замигает иконка .
4. Установите конец времени приготовления на «10:00» с помощью кнопок  и .



5. Автоматическая функция включится через 5 секунд после установления.



6. Когда будет 7:00, духовка начнет работать.



7. Когда будет 10:00 включится звуковой сигнал. Духовка отключается автоматически.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

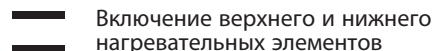
При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т. д.) духовка включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Доступные режимы (ручка выбора режима)



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете охладить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу.



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



Тепловентилятор

В этом режиме осуществляется принудительный нагрев духовки с помощью тепловентилятора, расположенного в центральной части камеры.

Нагрев духовки таким способом обеспечивает равномерную циркуляцию тепла вокруг готовящегося блюда.

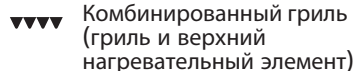
Преимущества такого метода нагрева:

- Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
- Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкуса.



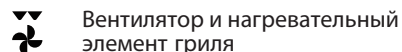
Нижний нагревательный элемент

В этом режиме включается нижний нагревательный элемент духовки.



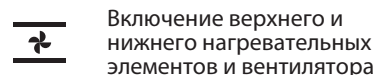
Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

При включении режима «комбинированный гриль» одновременно работают гриль и верхний нагревательный элемент. Этот режим позволяет поддерживать более высокую температуру в верхней части духовки, что приводит к более интенсивному подрумяниванию и позволяет готовить порции большего размера.




Вентилятор и нагревательный элемент гриля

Включаются верхний нагреватель гриля и вентилятор. На практике этот режим позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Используйте этот режим только при закрытой дверце духовки.



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

При этом положении ручки духовка работает в режиме приготовления как обычная духовка с вентилятором.

- Если вы хотите приготовить некоторые блюда на пару, это самый оптимальный режим приготовления “”.
- Количество воды варьируется в зависимости от рецепта и конкретных требований к приготовлению пищи. Максимальное количество воды составляет 250 мл.
- Налейте воду в противень и установите его на нижний уровень духовки.

Обратите внимание: вода обычно не нужна при выпечке овощей, так как они обычно уже имеют достаточно естественной воды для оптимального приготовления пищи.

После приготовления с использованием пара тщательно очистите и высушите полость печи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Верхний нагревательный элемент

В этом режиме включается верхний нагревательный элемент духовки.



ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

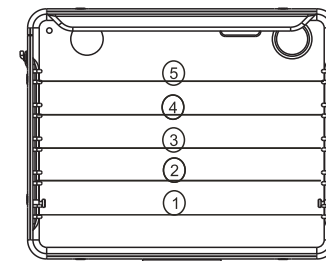
Внутри духовки есть лампочка, благодаря ей легче наблюдать приготовление пищи.

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 5 различных уровнях.

Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах.

Уровни всегда считаются снизу вверх.



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Производя надлежащую очистку и техобслуживание духовки, вы можете существенно продлить время безотказной работы устройства.

Прежде чем приступить к очистке, необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки установлены в положение «0». Не начинайте очистку до полного охлаждения духовки.

▷ Очистка духовки

- Духовку необходимо очищать по мере загрязнения.
- Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.
- Не используйте для очистки устройства горячий пар под давлением.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Очистка паром
 - Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и поставьте ее в духовку на первый уровень (снизу).
 - Закройте дверцу духовки.
 - Установите регулятор температуры на 100 °C в положение, обозначенное символом акваочистки, а ручку выбора режима в режим нижнего нагревательного элемента.
 - Оставьте камеру духовки нагреваться в течение около 30 минут.
 - Откройте дверцу, протрите духовку внутри тканью или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.
- После очистки камеры духовки протрите ее насухо.

Внимание!

Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

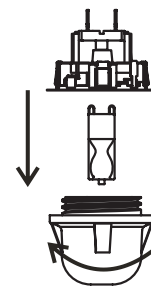
▷ Замена лампочки духовки

Перед проведением работ с электрооборудованием духовки необходимо отсоединить устройство от источника питания.

Если духовкой только что пользовались, сначала дайте ей и нагревательным элементам остыть.

Замена лампочки

- Открутите защитный колпачок. При этом рекомендуется вымыть и высушить стеклянную крышку.
- Аккуратно удалите сгоревшую лампочку и вставьте новую. Лампочка должна выдерживать высокие температуры (300 или 350 °C) и иметь следующие характеристики: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите защитный колпачок на место.



ВАЖНО!

Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

ВАЖНО!

Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

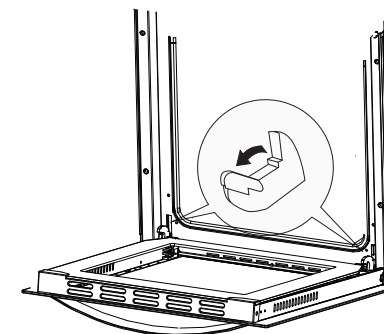
Примечание

Замена лампы не включена в гарантию.

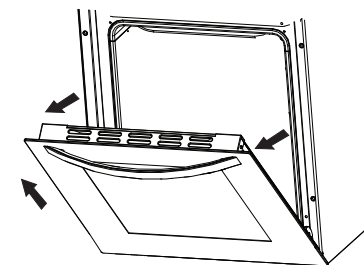
▷ Снятие дверцы

Для более легкого доступа к камере духовки для очистки можно снять дверцу.

Для этого поднимите фиксатор петли дверцы вверх. Слегка прикройте дверцу, поднимите и потяните ее на себя. Чтобы установить дверцу на место, повторите действия в обратном порядке. При установке убедитесь, что выступ держателя петли правильно заходит в паз. После установки дверцы духовки аккуратно опустите фиксатор на место. Если фиксатор не установлен на место, это может привести к поломке петли при закрывании дверцы.



Подъем фиксатора петли

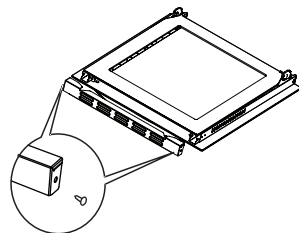


Снятие дверцы

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Отвинтите и отстегните оба уголка в верхней части дверцы (см. иллюстрацию). Слегка приподнимите край внутреннего стекла и затем выдвиньте его. Для установки стекла на место выполните указанные действия в обратном порядке.



Снятие внутренней стеклянной панели

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе :

- Обратитесь в сервисный центр.
- Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приведенным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, описанных в таблице.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1. Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените.
2. На дисплее устройства программирования мигает «0:00».	Духовка отсоединилась от сети или было временное отключение электричества.	Установите текущее время (см. указания по использованию дисплея).
3. Освещение духовки не работает.	Лампочка перегорела или вставлена недостаточно плотно.	Вставьте полностью или замените перегоревшую лампочку (см. «Очистка и техническое обслуживание»).

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Выпечка кондитерских изделий

Наиболее подходящим для выпечки является использование одновременно верхнего и нижнего нагревателей или горячего воздуха.

Внимание!

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах, являются приблизительными. Их можно корректировать в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.
- Если вы не можете найти какой-либо конкретный тип выпечки в таблицах, используйте информацию, приведенную для наиболее близкого типа выпечки.

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

- Используйте только один уровень в камере духовки.
- Этот режим выпечки особенно подходит для выпечки изделий из сухого теста, а также хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпечки. Светлые формы отражают тепло и выпечка недостаточно подрумянивается.
- Формы для выпечки следует устанавливать на решетке. Убирайте решетку только в случае, если выпекаете на противне, поставленном вместе с духовкой.
- Предварительный прогрев духовки уменьшает время выпечки. Не ставьте выпечку в духовку, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Проверка готовности

Проткните выпечку в самой толстой ее части деревянной палочкой. Если тесто на неё не налипает, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остающееся тепло.

Выпечка опала

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Соблюдайте время, необходимое для смешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

Выпечка не подрумянилась снизу

В следующий раз используйте темную форму для выпечки, установите ее на один уровень ниже или включите ненадолго нижний нагревательный элемент перед завершением приготовления.

Чизкейк не пропекся




В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

- В данных таблицах указан диапазон температур. Сначала попробуйте выпекать при меньшей температуре. При необходимости вы всегда можете увеличить температуру.
- Указанное время выпечки является ориентировочным. Оно может меняться в зависимости от конкретных условий.
- Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица – Запекание выпечки

Вид кондитерской выпечки	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C)  	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время выпечки (в минутах)
Сладкая выпечка					
Пирог с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Новогодний торт (в форме для пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме для пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Слоеный пирог	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Сдобные булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Выпечка из слоеного теста	2	180-190	3	160-170	40-60
Пикантная выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлебобулочные изделия	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерские изделия					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеные пирожные	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженная выпечка					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картофель дольками	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри	2	210-230	3	200-220	20-35

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Запекание

Наилучший результат достигается при одновременном использовании верхнего и нижнего нагревательных элементов. Оптимальный режим нагрева для каждого типа емкости для запекания зависит от ваших предпочтений.

Советы в отношении форм для запекания

- Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.
- Использование емкостей из нержавеющей стали не рекомендуется, поскольку они слишком активно отражают тепло.
- Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.
- Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.

Особенности запекания

В таблицах запекания приведены рекомендуемые температуры, уровни в духовке и время запекания. Время запекания во многом зависит от вида мяса, его размера и качества. Поэтому некоторые отклонения являются вполне допустимыми.

- Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства. Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло.
- Запекание красного мяса, птицы и рыбы имеет смысл, если их вес превышает один килограмм.
- Добавьте достаточное количество жидкости, чтобы предотвратить выгорание сока, вытекающего из мяса. Запекание должно происходить под постоянным наблюдением. Жидкость следует добавлять по мере необходимости.
- Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.
- При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.
- Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица – Запекание мяса и рыбы

Вид мяса или рыбы	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C)	Время запекания (в минутах)
Говядина						
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Говяжий стейк (сильная степень прожарки)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Свинина						
Запеченая свинина с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина (бок)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина (бок)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свинная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свинная котлета на кости	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Рубленые котлеты	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка на кости	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичь						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка на кости	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птица						
Курица целиком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица целиком	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Гриль

• При использовании гриля примите дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя разогревает духовку и принадлежности до очень высоких температур. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю!

• Из проколото жаркого (колбасы) может разбрызгиваться горячий жир. Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы не допустить ожогов и защитить глаза.

• Приготовление на гриле требует постоянного наблюдения. При чрезмерном уровне нагрева жаркое быстро подгорает, что может привести к пожару.

• Не подпускайте детей близко к грилю.

Нагревательный элемент гриля особенно подходит для приготовления нежирных колбас, мясных и рыбных филе и стейков, а также для подрумянивания и создания хрустящей шкурки.

Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

• В таблицах гриля приведены рекомендуемые температура, уровень в духовке и время приготовления, которые могут меняться в зависимости от веса и качества мяса.

• Нагревательный элемент гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.

• Чтобы пища не прилипала к решетке, смажьте решетку растительным маслом.

• Положите мясо на решетку, затем поместите решетку над противнем для стекающего жира. Вставьте противень с решеткой в направляющие духовки.

• Переверните мясо по истечении приблизительно половины времени приготовления. Тонкие куски достаточно перевернуть один раз, а для более толстых может понадобится повторить эту операцию несколько раз. Используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать чрезмерной потери сока из мяса.

• Темная говядина прожаривается на гриле быстрее, чем светлая свинина или телятина.

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица по запеканию на гриле

Вид мяса	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для полок (противней) духового шкафа»)	Температура (°C) ▼▼▼▼	Время запекания (в минутах)
Мясо и сосиски				
2 стейка из говядины слабой прожарки	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины средней прожарки	400	5	240	16-20
2 стейка из говядины сильной прожарки	400	5	240	20-23
2 филе из свиной шейки	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски на гриле	400	5	240	9-14
1 половина курицы	1400	3	240-250	28-33 (с одной стороны) 23-28 (с другой стороны)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба, запеченая в фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич из тостов	600	5	240	4-7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Запеченая свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	BO4525E01X BO4525E02BG	BO4535E03BG BO4535E01WG
Напряжение	220-240В~ 50Гц	220-240В~ 50Гц
Полная мощность	2250Вт	2000Вт
Верхний нагрев	1100Вт	850Вт
Комбинированный гриль	850Вт	1100Вт
Нижний нагреватель	1150Вт	1150Вт
Тепловентилятор	/	1600Вт
Вентилятор	●	●

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сатып алуыңызбен құттықтаймыз! Біздің өнімдеріміз өте қарапайым және тиімді болып табылады. Нұсқаулықты оқып болған соң, сіз духовканың барлық функцияларын оңай басқара аласыз.

Буып-түюге және жіберуге дейін пеш қауіпсіздігімен және жұмысқа қабілеттілігімен өндіруші тарапынан мұқият тексерілді.

Бұл пайдалану нұсқаулығы құрылғыны пайдалану туралы оңай білуге болатын етіп жасалған. Сондықтан, духовканы алғаш рет қолданар алдында ықтимал бүлінулер мен апаттардың алдын алу үшін нұсқаулықтағы барлық ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану нұсқаулығы кез-келген уақытта оған қол жеткізу үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал ақаулықтар мен апаттардың алдын алу үшін осы нұсқаулықтағы барлық нұсқауларды орындау керек.

Өнімді онда көрсетілген белгілерге сәйкес бастапқы орауышына тасымалдау және сақтау керек.

Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.

Көлік құралы және қоймасы сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасының ережелері	4
Электр энергиясын үнемдеу.....	5
Қаптамасын ашу.....	5
Электр құралын кәдеге жарату.....	5
Духовканың сипаттамасы	6
Орнатуы	7
Пайдалану	9
Тазалау және техникалық қызмет көрсету	18
Духовканың жұмысында ақаулар болғандағы әрекеттер	20
Духовкада пісіру	21
Техникалық мағлұматтар	27

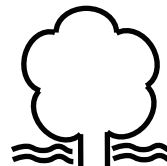
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Іргелес құрылғылардың электр кабельдері зақымдалған немесе қысылған Пеш есігінің қыздыру элементтері, қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, ол, сондықтан олар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасқан болуы тиіс болуы мүмкін.
- Пеш есігіне салмағы 15 кг-нан асатын заттарды салмаңыз.
- Ақаулы духовканы пайдаланбаңыз. Мәселе туындаса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және жөндеуге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұл қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, себебі жоғары қысыммен бумен духовканы тазалау, жол берілмейді.
- Олар әйнек бетін тырнап, сынған мүмкін, өйткені, емес таза шыны есігі абразивті жуу немесе өткір темір қырғыштарды орындаңыз.
- Осы нұсқаулықтағы барлық ережелер мен ережелерді қатаң сақтау керек. Духовканы пайдалану үшін осы нұсқаулықтың мазмұнын оқымаған адамдарға жол бермеңіз.
- ӨНДІРУШІ, қызмет көрсету өкілі немесе білікті адам деген сандармен ауыстырылсын, зақымдалған қуат кабельдерін Электр тоғы соққысын болдырмау үшін.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тоғы соққысын болдырмау үшін шамды алмастырар алдында духовканың өшірілгенін тексеріңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қолдану кезінде құрылғыны және оның ашық бөліктерін қыздырыңыз.
- Қыздыру элементтеріне тигізбеңіз.
- 8 жасқа дейінгі балалар духовкаға жанында болуы мүмкін, егер оларды ересек адам қадағаласа.
- Олар құрылғының дұрыс өңдеу және әлеуетті қауіп түсіну немесе, егер ол үйретілмесе бұл пеш, қажетті тәжірибе мен білім жетіспейді кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне және тұлғалармен 8 жылға және тұлғалардан жастағы балаларға қолдануға болады олар үнемі бақылауда.
- Балалар құрылғымен ойнауға тыйым салынады.
- Балалар құрылғыны ересектердің бақылауынсыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.
- Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.
- Пештегі жарық функциясы қуысты жарықтандыру үшін, осылайша, пешті жарықтандырады, бұл пайдаланушыға тамақ дайындау кезінде жақсы бақылауды жақсы көрсетеді - бұл басқа қолдануға жарамайды, мысалы. Экологиялық жарықтандыру.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ

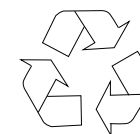


Электр энергиясын пайдалануға жауапты көзқарас ақша үнемдеуге ғана емес, қоршағанортаны үнемдеугеде мүмкіндік береді.

Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

- Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттанартық болса, осы кезең аяқталғанғадейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кездеыдысқа байланысты тиісті қысқа пісірууақытын орнату маңызды.
- Пеш есігінің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Егер кір немесе сұйықтық болса, жылу есіктің тығыздағышынан өтіп кетуі мүмкін. Төгілетін сұйықтықты тез арада тастаңыз.
- Духовканы тоңазытқыштар мен мұздатқыштардың жанында орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда бұл электр энергиясын тұтынудың артуына әкелуі мүмкін.

ҚАПТАМАСЫН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орамасы қолданылады.

Орауыш жойылғаннан кейін, оның элементтері қоршаған ортаға қауіпсіз болатын тәсілмен тастау керек. Құрылғыны орауға арналған барлық материалдар экологиялық таза. Олар толығымен қайта өңделеді және тиісті белгімен белгіленеді.

Назар аударыңыз!

Қаптамадан орауыш материалдар (пластикалық пакеттер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы керек.

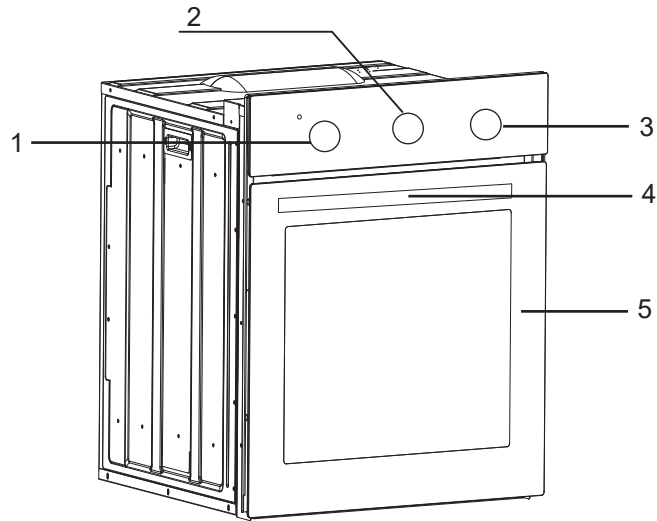
ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



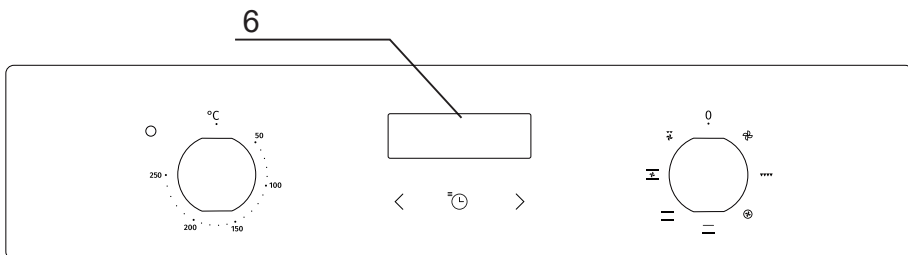
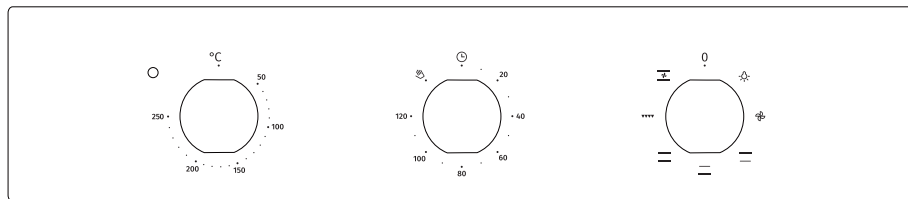
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Электр жабдықтарын жинау және кәдеге жарату бойынша мамандандырылған орталыққа жіберу керек.

Өнімдегі тиісті белгі, пайдалану нұсқаулары немесе қаптамасы қайта өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды. Олар тиісті ақпаратпен белгіленеді. Қайта өңдеуге арналған ескі құрылғылардың материалдарын немесе компоненттерін беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға айтарлықтай үлес қосасыз. Тұрмыстық техниканы жою бойынша мамандандырылған орталықтар туралы ақпаратты жергілікті билік органынан алуға болады.

ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



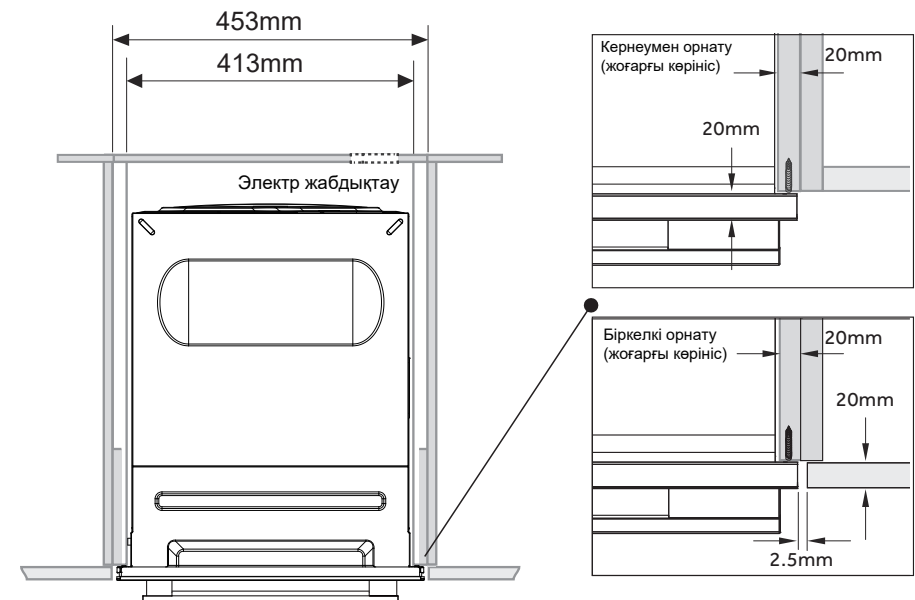
1. Температураны реттеу тұтқасы
2. Механикалық таймер
3. Режимді таңдау тұтқасы
4. Есіктің тұтқасы
5. Есігі
6. Дисплей



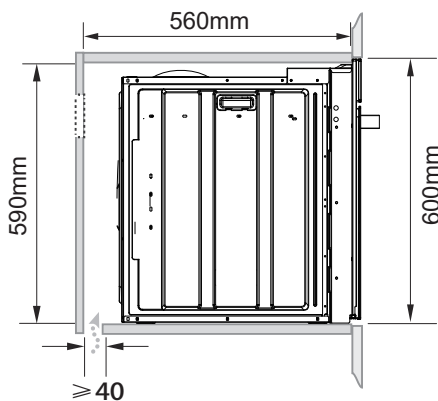
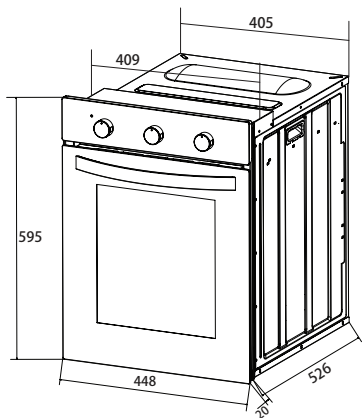
ОРНАТУУЫ

▷ Духовканы орнату

- Тағамдар құрғақ болуы керек, қолданыстағы ережелерге сәйкес желдету тиімді.
- Электр шнуры духовканың артына артқы панельге тиіп кетпеуі керек, ол жұмыс кезінде қызады.
- Орам материалдарын (фольга, жасанды көбік, тырнақ және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз, өйткені мұндай материалдар қауіпті болуы мүмкін. Балалар кішкене бөліктерді жұтып немесе фольгада тұншықтыра алады.
- Бұл интеграцияланған пеш, сондықтан оның артқы жағы мен бір жағы қабырғаға немесе жиһаз элементтеріне жақын орналастырылуы мүмкін. Жиһаздың жабыны немесе қабат қабаты ыстыққа төзімді жабысқақ (100 °C) қолданылуы керек. Бұл бетінің деформациясын немесе жабынның тесілуін болдырмайды. Егер жиһаздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, духовканың айналасында шамамен 2 см бос орын қалдырыңыз. Духовканың артындағы қабырға жоғары температураға төзімді болуы керек. Уақытында духовканың артқы бөлігін қоршаған орта температурасының 50 ° C-тан жоғары температурасында қыздыруға болады.
- Духовканы орнату үшін, суретті суретте көрсетілген өлшемдермен ашыңыз.
- Құрылғыны жерге қосу керек.
- Духовканы тесікке толтырып, төрт бұрандамен суретте көрсетілген орындарға түсіп кетуіне жол бермеңіз.



ОРНАТУУ



▶ Қуаттау торабына қосылу Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымның ұзындығы кем дегенде 1.5 м болуы керек.
- Жерге қосу сымы қорғаныс құрылғысыз болса, осы сымның контактісі соңғы ажыратылған етіп орнатылуы тиіс.
- Желілік баудың артқы панельге тиіп кетпеуі үшін, ол жұмыс кезінде қызады.
- Сзықты қиманы дұрыс пайдаланыңыз. H05VV-F 3x типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм². Жерге қосу сымы басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек. III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.


Қосылуы (білікті электрикпен)

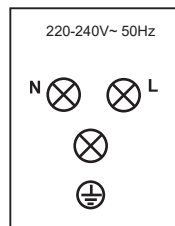
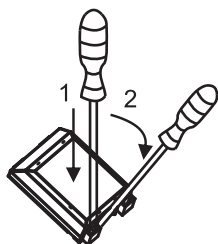
• Қуат сымын кездейсоқ ажыратудан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы арқылы жалғау керек.

Түстік маркировка

L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.

N = нейтралды сым. Әдетте көк түстес. Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

 E = жерсіндіргіш сым
Жасыл/сары түстес.



ПАЙДАЛАНУ

▶ Бастамас бұрын

- Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.
- Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.
- Бөлмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Духовканы 250 °С-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз. Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.

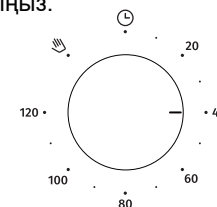
Назар аударыңыз!

Духовканы алғаш рет пайдалану түтіннің пайда болуымен және ерекше иіспен жүреді. Бұл қалыпты жағдай, 30 минуттан кейін түтін мен иіс тоқтайды.

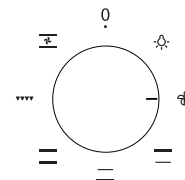
▶ Таймер (BO4525E01X, BO4525E02BG)

Пісіру уақытын қадағалау үшін пеш таймерді пайдаланады:

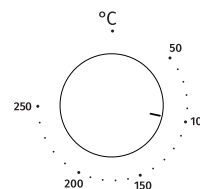
1. Таймердің механикалық реттегішін сағат тілімен сізге қалаған уақытқа дейін орнатыңыз.



2. Жезден жасалған пеш жұмыс режимін пісіру үшін өзіңіз қалаған күйге қойыңыз.

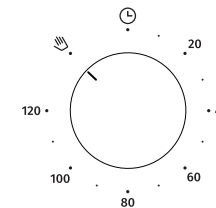



3. Температура реттегішті қалаған қалпына қойыңыз.



4. Көрсетілген уақыт өткеннен кейін таймер, құрылғы таңдалғанның аяқталуы режимі тұралы сигнал береді.

5. Пеш жұмысын механикалық таймер арқылы басқаруын қаламасаңыз, тұтқаны сағат тіліне қарсы шегіне дейін бұраңыз.



Назар аударыңыз:
Таймер реттегішті осы күйге «» жазуынан сағат тілімен айналдырмаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

▷ **Дисплей** (BO4535E03BG, BO4535E01WG)



Назар аударыңыз!

Кіріктірілетін бірінші рет қосқаннан кейін пешті қыздыру функциясы қалыпты жұмыс істеуі үшін сағатты орнату немесе растау қажет.

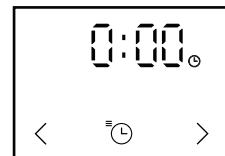
ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ

+ Температураны - таңдау үшін айналмалы басқаруды пайдаланыңыз. Реттегішті пайдаланып, қажетті параметрлерді орнатуға болады пісіру температурасы 50 °C-тан 250 °C-қа дейін 10 °C аралықпен.

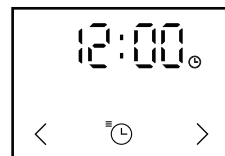
УАҚЫТТЫ БЕЛГІЛЕУ

Егер пеш пісіру режимінде болмаса, ағымдағы уақытты орнатуға болады. Уақытты қолмен орнатыңыз: «Сағат» функциясын таңдау үшін Мбелгішесін бір рет басыңыз.

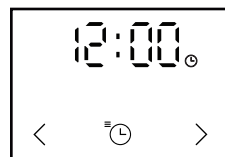
ПАЙДАЛАНУ



1. Уақытты ☰ белгілеу функциясына өтіңіз.



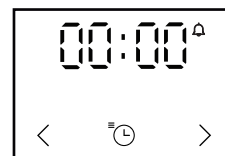
2. Қажетті уақытты белгілеу үшін > немесе < түймесін басыңыз.



3. Бірнеше секундтан кейін белгіленген уақыт мәні сақталады, ал Сағат белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.

ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛМ ЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Таймерді кез келген уақытта қосуға болады. Таймерді орнату уақыты 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін болуы мүмкін. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.

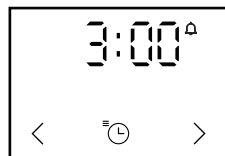


1. Таймер функциясын таңдау үшін ☰ белгішесін үш рет басыңыз. Осыдан кейін таймердің белгішесі 📢 жыпылықтай бастауы керек.



2. Қажетті уақытты белгілеу үшін > немесе < түймесін басыңыз.

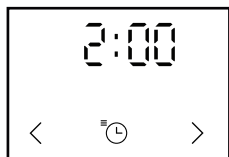
5 секундтан кейін орнатылған уақыт мәні сақталады, ал таймердің белгішесі 📢 жыпылықтауын тоқтатады.





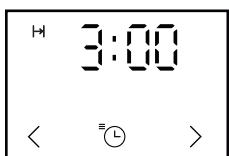
3. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі. Дыбысты өшіру үшін кез келген түймені басыңыз, әйтпесе ол 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.



АВТОМАТТЫ ӨШІРУМ ЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ БІРІНШІ НҰСҚА (пісіру уақытын а байланысты)

Ағымдағы уақыт - 2:00, пеште 3 сағат жұмыс істеу керек,
Аяқталу уақыты 5: 00-де орнатылады (2: 00 + 3: 00 = 5: 00).

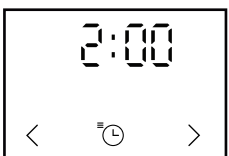




1. Дисплейде түймесін  екі рет басыңыз
Пісіру уақытының белгішесі гүлдейді .





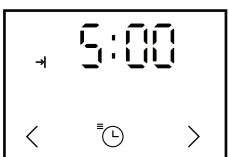
2. Пісіру уақытын орнату үшін  немесе  түймесін басыңыз.
3. Пісіру уақытының соңы автоматты түрде 5: 00-де өзгереді.

ЕКІНШІ НҰСҚА (пісіру уақытының аяқталуына байланысты)



1. Түймені үш рет басыңыз , дисплейде пісіру уақытының соңы гүлденеді .

2. Пісіру уақытын орнату үшін  немесе  түймесін басыңыз.

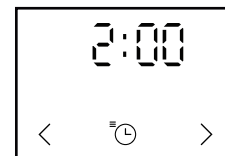




3. Пісіру уақыты 3 сағат ішінде автоматты түрде өзгереді.
Орнатқаннан кейін 5 секунд Автоматты функция қосылады.
3 сағаттан кейін ағымдағы уақыт 5:00 көрсетіледі.
Дыбыстық сигнал іске қосылады.

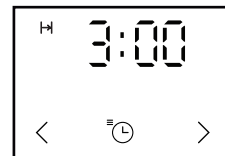
АВТОМАТТЫ ӨШІРУМЕН ПІСІРУ УАҚЫТЫН КЕШІК- ТІРІП БАСТАУ



Егер пештің белгілі бір уақыт кезеңіне орнатылса уақытында өшірілген, содан кейін уақытты белгілеу керек Пісіру уақытының дайындығы және аяқталуы.

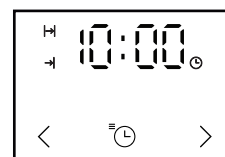
Егер ағымдағы уақыт 2:00 болса; Пісіру уақыты орнатылған 3 сағатқа; Пісіру уақытының соңы - 10:00, жұмыс уақыты 7:00 болады (7: 00 = 10: 00-3: 00).







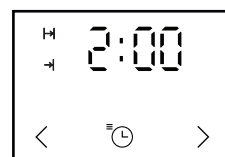
1. Түймені екі рет нұқыңыз , дисплейде белгішесі жыпылықтайды .



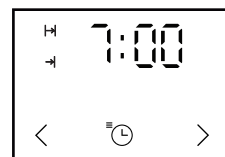
2. Пісіру уақытын орнату үшін  немесе  түймесін басыңыз.



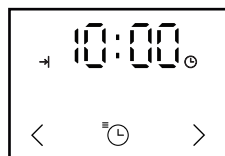
3. Түймені нұқыңыз , дисплейде белгішесі жыпылықтайды .
4. Пісіру уақытының соңын  және  батырмалардың көмегімен «10:00» күйіне орнатыңыз.



5. Автоматты функция орнатқаннан кейін 5 секундқа қосылады.



6. Ол 7: 00-де болған кезде пеш жұмыс істей бастайды.



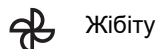
7. Дыбыстық сигнал пайда болған кезде қосылады. Пеш автоматты түрде өшеді.

ПАЙДАЛАНУ

Назар аударыңыз!

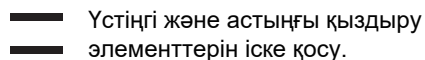
Кез-келген қыздыру режимін таңдасаңыз (қыздыру және т.с.с.), пеш тек температураны реттегеннен кейін ғана қосылатын болады.

Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)



Жібіту

Бұл режимде тек желдеткіш жұмыс істейді. Ыдыс-аяқ немесе пеш камерасын салқындатуға, сонымен қатар мұздатылған тағамды ерітуге болады.



Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтерін іске қосу.

Осы позициядағы тұтқаны орнату духовканың әдеттегі қыздыруын қамтиды.



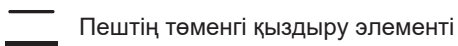
Жылужелдеткіш

Бұл режимде пеш камераның орталық бөлігінде орналасқан желдеткіштің көмегімен жылытылады.

Духовканы қыздыру осылайша пісіру табағының айналасында біркелкі жылуды қамтамасыз етеді.

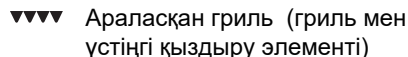
Бұл қыздыру әдісінің артықшылығы:

- Духовканың жылыту уақытын азайту / жылытудың бастапқы кезеңі.
- Екі деңгейде / науада бір мезгілде пісіру мүмкіндігі.
- Ет тағамынан шыққан майлар мен шырындардың мөлшерін азайту, бұл жақсартуға әкеледі дәмі.



Пештің төменгі қыздыру элементі

Бұл режимде пештің төменгі қыздырғыш элементі қосылады.



"Араласқан гриль" режимі іске қосылғанда, гриль және жоғарғы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істейді. Бұл режим духовканың үстіңгі жағында жоғары температураны ұстап тұруға мүмкіндік береді, бұл аса қарқынды қызаруға әкеледі және үлкен мөлшердегі бөліктерді дайындауға мүмкіндік береді.



Желдеткіш және грильдің қыздырғыш элементі

Жоғарғы гриль қыздырғышы мен желдеткіш қосылады. Іс жүзінде бұл режим грильде пісіру процесін жылдамдатуға және ыдыстың дәмін жақсартуға мүмкіндік береді. Бұл режимді тек пеш есігі жабылған кезде ғана пайдаланыңыз.



Ішкі жарықтандыру

Пештің ішінде жарық шамы бар, өйткені оның арқасында пісіруді байқау оңайырақ.



Үстіңгі және төменгі қыздыру элементі мен желдеткішті қосу

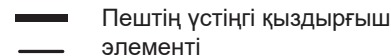
Тұтқаны пісіру режимінде желдеткішпен бірге қарапайым пеш ретінде жұмыс істейді.

- Егер сіз бірнеше тағам пісіргіңіз келсе, пісіру үшін ең жақсы пісіру режимі “ $\overline{\text{X}}$ ”.
- Су мөлшері рецепт пен нақты пісіру талаптарына байланысты өзгереді. Судың максималды мөлшері - 250 мл.
- Суды таяз пісіру науасына құйып, оны пештің төменгі деңгейіне қойыңыз.

Назар аударыңыз: көкөністерді пісірген кезде су, әдетте, оларда ең жақсы пісіру нәтижелері үшін жеткілікті табиғи ылғал бар.

Буды қолданғаннан кейін пештің қуысын мұқият тазалап, құрғатыңыз.

ПАЙДАЛАНУ



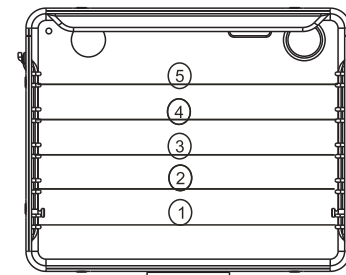
Бұл режимде пештің үстіңгі қыздырғыш элементі қосылады.

Духовкадағы деңгейлер

Тұшпапеште пісіру парақтары мен басқа керек-жарақтарды (тор, пішін және т.б.) орналастырудың 5 деңгейі бар.

Тиісті деңгейлер келесі суретте көрсетілген.

Деңгейлер әрқашан төменнен жоғарыға саналады.



ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Духовканы дұрыс тазалау және күтіп ұстау арқылы құрылғының жұмыс уақытын айтарлықтай ұзартуға болады. Тазалауды бастамас бұрын, духовканы өшіріп, барлық тұтқалардың «0» күйіне орнатылғанын тексеріңіз. Пеш толық суығанша тазалауды бастамаңыз.

▷ Духовканы тазалау

- Духовканы әр қолданғаннан кейін тазалау керек.
- Тазалау алдында духовканың толық суытыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін қысым астында ыстық буды қолданбаңыз.
- Тұмшадуховканың камерасын тек жылы сумен және жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерімен жуған жөн.
- Буды тазалау
 - 250 мл суды (1 әйнекті) ыдысқа құйып, бірінші деңгейдегі (төменгі) духовкаға салыңыз.
 - Пеш есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішін 100 °С-ге және режимді таңдауды төменгі қыздырғыш элемент режиміне орнатыңыз.
 - Духовканың камерасын шамамен 30 минут қыздырыңыз.
 - Есікті ашып, духовканы шүберекпен немесе губкамен сүртіп, оны жылы сумен және жуғыш сұйықтықпен жуыңыз.
- Пеш камерасын тазалап болғаннан кейін, оны құрғатыңыз.

Назар аударыңыз!

Есіктерді тазалау үшін абразивті тазалағыштар мен материалдарды пайдаланбаңыз.

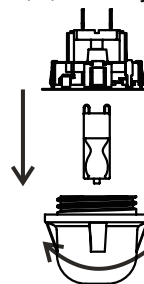
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

▷ Духовканың шамын айырбастау

Духовканың электр жабдығымен жұмыс жасамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек. Пеш жаңа пайдаланылған болса, алдымен оны және қыздыру элементтерін суытып алыңыз.

Шамды ауыстыру

- Қорғаныш қақпағын бұрап алыңыз. Шыны қақпақты жуу және кептіру ұсынылады.
- Шыққан шамды мұқият алып тастаңыз да, жаңасын салыңыз. Шам жоғары температураға (300 немесе 350°C) төзімді және келесі сипаттамаларға ие болуы керек: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, Г9 базасы.
- Қорғаныш қақпағын ауыстырыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Шырын қақпағын алу үшін бұрауышты немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз. Бұл духовканың эмаль немесе шамы ұстағышына зақым келтіруі мүмкін. Қақпақты тек қолыңызбен алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Лампаны жалаң қолмен ауыстырмаңыз, себебі саусақтардың ластануы мерзімінен бұрын бұзылуға алып келуі мүмкін. Таза матаны немесе қолғапты пайдаланыңыз.

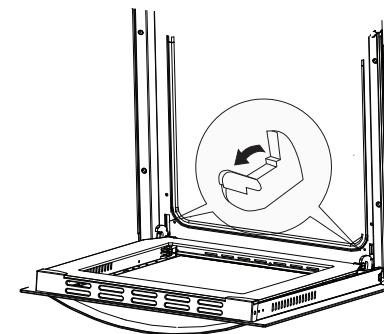
Ескерту:

Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

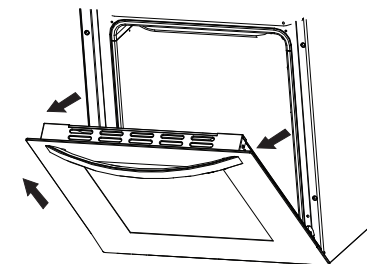
▷ Есікті шешіп алу

Тұмшاپеш камерасына тазалау үшін оңай қол жеткізу үшін есікті алуға болады.

Мұны істеу үшін есіктің ілгегін бекітуді көтеріңіз. Есікті сәл жабыңыз, көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз. Есікті ауыстыру үшін есікті керісінше орындаңыз. Орнату кезінде тұғыр ұстағышының ойығының ойыққа дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Пеш есігін орнатқаннан кейін, ілмекті орнына сырғытыңыз. Егер ысырманың орнында болмаса, есікті жапқанда топсаның құлауы мүмкін.



Тетік фиксаторын көтеру

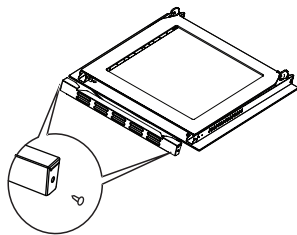


Есікті шешіп алу

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

▶ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Екі бұрышты бұрап, бұрап алыңыз есіктің жоғарғы жағы (суретті қараңыз). Ішкі әйнектің шетін сәл көтеріп, сырғытып шығарыңыз. Әйнекті қайта орнату үшін мына қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕР БОЛҒАНДАҒЫ ӘРЕКЕТ

Жұмысында іркілістер болғанда:

- Сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Кішкене ақаулар кестеде келтірілген нұсқауларды орындау арқылы жойылуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын үстелде ешқандай ақаулық болмағанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБИ	ЖОЮ ТӘСІЛІ
1. Духовка жұмыс істемейді.	Қуаттау жоқ.	Жалпы қуат беру жүйесіндегі сақтандырғыш қорабын тексеріңіз. Егер бүлінген сақтандырғыш болса, ауыстырыңыз.
2. Құрылғының бағдарламалау дисплейінде «0:00» жанады.	Пеш электр желісінен ажыратылды немесе уақытша қуат үзілді.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (бағдарламалау құрылғысын пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
3. Духовканың жарықтауы жұмыс істемейді.	Шамның шамы жанып кетті немесе тығыздалған.	Толтырылған шамды толықтай бұрыңыз немесе ауыстырыңыз («Тазалау және күту» бөлімін қараңыз).

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

▶ Кондитерлік бұйымдар пісіру

Пісіруге ең қолайлы болып жоғарғы және төменгі жылытқыштардың екеуі де қолданылады немесе ыстық ауа.

Назар аударыңыз!

- Кестелерде берілген пісіру параметрлері шамамен шамаланған. Сіздің тәжірибеңізге және аспаздық таңдауларыңызға байланысты оларды реттеуге болады.
- Кестелерде қандай да бір пісіру түрін таба алмасаңыз, ең жақын пісіру түріне арналған ақпаратты пайдаланыңыз.

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланып пісіру

- Пеш камерасында тек бір деңгейді пайдаланыңыз.
- Бұл пісіру режимі құрғақ кондитерлік өнімдерден, наннан және торттардан пісіруге арналған. Пісіруге арналған қара пішінді пайдаланыңыз. Жеңіл пішіндер жылынуды және пісіруді жеткілікті түрде қызармайды.
- Пісіруге арналған пішіндер торға орнатылуы керек. Ребраны пешпен бірге берілген пісіру парағына пісіргенде ғана алыңыз.
- Духовканы алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Духовканы қажетті температураға жеткенше духовкаға пісіруге болмайды.

Пісіру жөніндегі кеңестер

Піскендігін тексеру

Қалың бөлікте ағаш тақтаймен пісіруге болады. Қамырға жабыспайтын болса, пісіру дайын болады. Духовканы өшіріп, қалған жылуды қолдануға болады.

Пісіру түсіп кетті

Рецепті тексеріңіз. Келесі жолы аз сұйықтықты пайдаланыңыз. Араластыру үшін қажетті уақытты, әсіресе электрлі араластырғыштарды қолданғанда, байқаңыз.

Пісіру астынан қызармаған

Келесі жолы қараңғы пісіру табағын пайдаланыңыз, оны бір деңгейге қойыңыз немесе тағам дайындау аяқталғанға дейін қысқа уақытқа қыздыру элементін қосыңыз.

Чизкейк дүмбілез

Келесі жолы температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.

Пісіру кестелері туралы ақпарат

- Бұл кестелер температура ауқымын көрсетеді. Алдымен төмен температурада пісіруді көріңіз. Қажет болса, температураны әрдайым арттыра аласыз.
- Көрсетілген пісіру уақыты көрсетіледі. Ол белгілі бір жағдайларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша духовканы алдын ала қыздыру қажеттілігін көрсетеді.

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Кесте – Пісірмені әзірлеу

Кондитерлік пісірме түрі	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C)	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C)	Пісірме уақыты (минуттарда)
Тәтті пісірме					
Жүзім қосылған қаусырма	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржды торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Жаңажылдық торт (қаусырма түрінде)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (қаусырма түрінде)	2	180-190	3	160-170	60-80
Жемісті қаусырма	2	190-200	3	170-180	50-70
Зертасы бар жемісті қаусырма	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Қатпарлы қаусырма	3	190-200	3	170-180	25-35
Жемісті қаусырмадан қамыр	3	180-190	3	160-170	50-70
Шие қаусырмасы	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Жемісті желпуіш	3	160-170	3	150-160	25-35
Майқоспалы булочкалар	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождестволық қаусырма	2	180-190	3	170-200	45-70
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	40-60
Қатпарлы қамырдан пісірме	2	180-190	3	160-170	40-60
Ерекше пісірме					
Беконь бар орама	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Нан-бөлке бұйымдары	2	200-220	3	180-210	50-60
Орамалар	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерлік бұйымдар					
Зиресі бар орама	3	180-190	3	160-170	15-25
Піспенан	3	180-190	3	160-170	20-30
Дат пісірмесі	3	190-210	3	170-200	20-35
Қатпарлы тортшалар	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Қатырылған пісірме					
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картоп баданасы	2	210-230	3	200-220	20-35
Фри картоп	2	210-230	3	200-220	20-35

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

▷ Пісіру

Ең жақсы нәтиже жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін бір мезгілде қолдану арқылы қол жеткізіледі. Пісіруге арналған ыдыстардың әрбір түрі үшін оңтайлы қыздыру режимі пісіру кестелерінде көрсетілген қалың түрінде.

Пісіруге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

- Жеңіл, ыстыққа төзімді шыны, балшықтан немесе шойыннан жасалған пісірме пішіндерді пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған резервуарларды пайдалану ұсынылмайды, себебі олар жылуды тым көп көрсетеді.
- Қуырып алыңыз немесе оны фольгада орап алыңыз. Бұл ыдыстың шырынын сақтайды және духовканың ластануын азайтады.
- Егер пішінді ашық қалдырсаңыз, қуыруға дайындау үшін аз уақыт кетеді. Майдың жиналуына арналған пісірме табақты орналастыру арқылы тордың үстіне үлкен ет бөліктерін пісіріңіз.

Пісіру ерекшеліктері

Пісіру кестелерінде ұсынылатын температура, пеш деңгейлері және пісіру уақыты көрсетіледі. Қуыру уақыты едәуір дәрежеде ет түріне, оның мөлшері мен сапасына байланысты. Сондықтан кейбір ауытқулар толықтай рұқсат етіледі.

- Ірі ет етін духовканың есігіне шамадан тыс бу шығаруы және конденсациясы әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты және құрылғы жұмысына әсер етпейді. Дегенмен, пісіру аяқталғаннан кейін духовканың есігін және әйнегін мұқият сүртіңіз.
- Кызыл ет, құс және балық пісіру салмағы бір килограмнан асса, маңызы бар.
- Шырынның етінен жануын болдырмау үшін жеткілікті сұйықтықты қосыңыз. Пісіру үнемі қадағалауда болуы керек. Қажет болған жағдайда сұйықтық қосылуы керек.
- Пісірілген ыдысты көрсетілген уақыттың жартысына жуық уақытынан кейін аударыңыз, әсіресе терең форманы қолдансаңыз.
- Гриль торына пісірген кезде торды терең пісірме табаққа салыңыз да, оны духовканың бағыттаушыларына салыңыз. Табада май ағызылатын май жиналады.
- Пеште пісірілген ыдысты салқындатпаңыз, себебі бұл духовканың компоненттерінің конденсациясы мен коррозиясына әкелуі мүмкін.

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Кесте – Ет пен балықты пісіру

Ет немесе балық түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі («Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі («Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен)
Сиыр еті						
Сиырдың төс еті	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Сиырдың төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Әлсіз қуырылған ростбиф	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Сиыр еті стейкі (қатты қуырылған)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Шошқа еті						
Терісімен пісірілген шошқа еті	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Шап терісі (бүйір)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Шап терісі (бүйір)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Шошқаның төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Ет орамы	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Сүйектегі шошқа котлеті	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Туралған котлеттер	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Бұзау еті						
Бұзау етінен орам	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Бұзау сирағы	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Қой еті						
Қойдың қабырғалары	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Қойдың жауырыны	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Ойын еті						
Қоян қабырғалары	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қоянның иық сүйегі	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қабан етінен ветчина	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Құс еті						
Бүтін тауық	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Бүтін тауық	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Үйрек еті	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Қаз еті	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Күркетауық еті	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Балық						
Бүтін балық	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Балық суфлесі	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Гриль

- Грильді пайдаланған кезде қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл жылытқыштан алынған қатты қызу пеш пен аксессуарларды өте жоғары температураға дейін қызады. Қорғаныш қолғаптарын және барбекю керек-жарақтарын қолданыңыз!
- Ыстық майды пирожныйдан (шұжық) шашыратуға болады. Күйіктердің алдын алу және көзді қорғау үшін ұзын тұтқаны пайдаланыңыз.
- Грильдеу тұрақты бақылауды қажет етеді. Қыздыру деңгейі шамадан тыс болса, қуырғыш тез күйіп кетеді, бұл өртке әкелуі мүмкін.
- Балаларды тордан аулақ ұстаңыз. Гриль қыздырғыш элементі төмен майлы шұжықтарды, ет пен балық сиырларын және стейкстерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.
- Грильдің жылыту элементі майсыз шұжықтарды, ет және балық филесі мен стейкаларды тамаша пісіруге мүмкіндік береді. Бұл режим сондай-ақ қытырлақ қуырылған теріні алуға мүмкіндік береді.

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

- Грильдеуді пеш есігінің есігі жабық күйде орындаңыз.
- Гриль кестелері еттің салмағы мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін температураны, пеш деңгейін және пісіру уақытын береді.
- Гриль қыздырғыш элементі 3 минут ішінде алдын ала қыздыру керек.
- Тағамды торға жабыстыруға жол бермеу үшін торды өсімдік майымен майлаңыз.
- Етті торға қойыңыз, содан кейін торды майдың ағызу үшін науаға қойыңыз. Пісіру науасын торлы духовканың бағыттауыштарына салыңыз.
- Етті тағам дайындау уақытының жартысынан астамына аударыңыз. Жіңішке бөліктерді тек бір рет бұруға тура келеді, қалың бөліктер үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттен шырынның шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін барбекю шегелерін пайдаланыңыз.
- Қара сиыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.
- Әрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.

Грильде пісіру бойынша кесте

Ет түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі («Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C) ▼▼▼	Пісіру уақыты (минутпен)
Ет және сосискалар				
Әлсіз қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	14-16
Орташа қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	16-20
Қатты қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	20-23
Шошқа мойын етінен 2 сүбет	350	5	240	19-23
шошқа етінен 2 жанышталған кесек	400	5	240	20-23
бұзау етінен 2 стейк	700	5	240	19-22
қой етінен 4 котлета	700	5	240	15-18
грильде 4 сосиска	400	5	240	9-14
1 жарты тауық еті	1400	3	240-250	28-33 (бір жағынан) 23-28 (екінші жағынан)
Балық				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Фольгада пісірілген балық	500	4	230	10-13
Тосттар				
ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5-3
тұтас дөңді нанның 2 тілімі	200	5	240	2-3
Тостпен сэндвич	600	5	240	4-7
Ет/құс				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Шошқадан дайындалған қуырдақ	1500	3	160-180	90-120
Шошқа мойыны	1500	3	160-180	100-180
Шошқа сирағы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

Моделі	BO4525E01X BO4525E02BG	BO4535E03BG BO4535E01WG
Кернеуі	220-240В~ 50Гц	220-240В~ 50Гц
Толық қуаты	2250Вт	2000Вт
Жоғарғы қыздырғыш	1100Вт	850Вт
Араласқан гриль	850Вт	1100Вт
Астыңғы қыздырғыш	1150Вт	1150Вт
Жылу желдеткіш	/	1600Вт
Желдеткіш	●	●

DEAR CUSTOMER

Congratulations on your purchase. Our products are exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regards to safety and functionality.

These instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance. So please read them carefully before you use the appliance for the first time in order to avoid possible accidents.

Please keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions.....	4
How to save energy.....	5
Disposal of the appliance.....	5
Unpacking.....	5
Description of the appliance.....	6
Installation.....	7
Operation.....	9
Prior first use.....	9
Mechanical timer.....	9
Electronic programmer.....	10
Oven.....	15
Cleaning and maintenance.....	16
Operation in case of emergency.....	18
Baking in the oven.....	19
Technical information.....	25

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance becomes very hot during operation. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.
- Never put crockery on the opened door of the oven.
- Never clean the oven with a steam cleaning device, as it may provoke a short circuit.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass shattering.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- During use, the appliance becomes hot, care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all mains leads at a safe distance away from the appliance.
- Should a technical fault develop, disconnect the appliance from the electrical supply and contact a service engineer.
- Do not leave the appliance unattended during operation. The manufacturer is not liable for damage which is caused by improper use or incorrect operation.
- This appliance need to be used at room temperature.
- The function of oven light to illuminate the cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking – while it is not suitable for other usage e.g. environments lighting.

HOW TO SAVE ENERGY

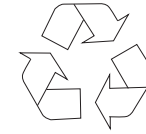


Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment.

So let's save energy! And this is how you can do it:

- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time. Important when using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.
- Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage.

After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution!

During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



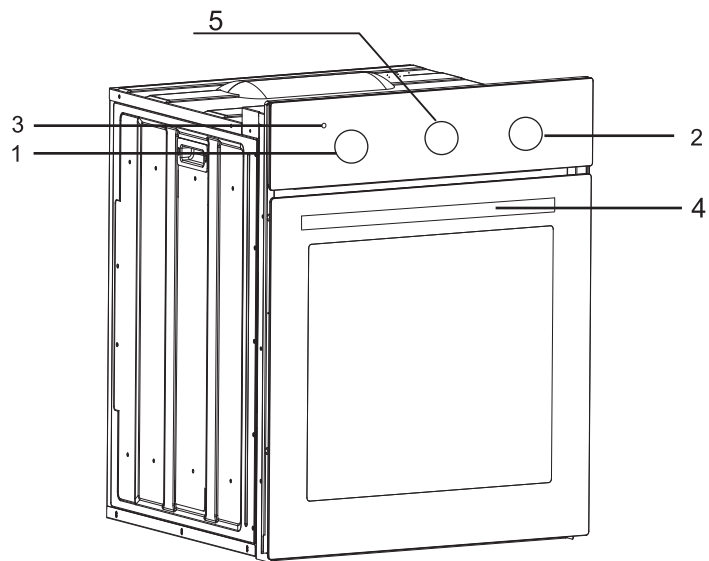
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.

A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

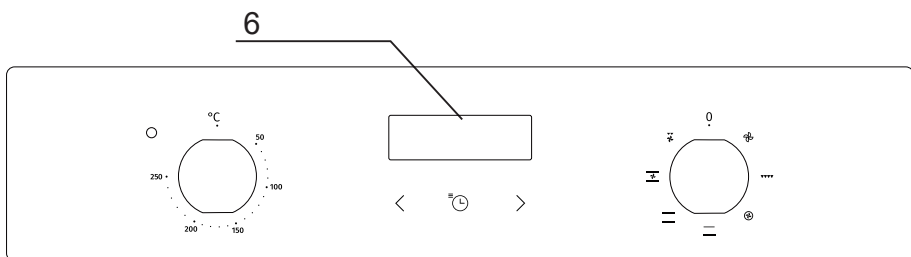
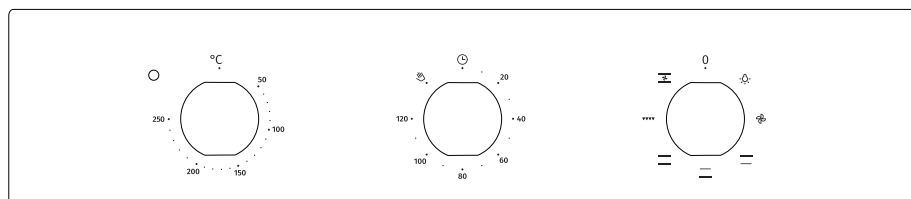
Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



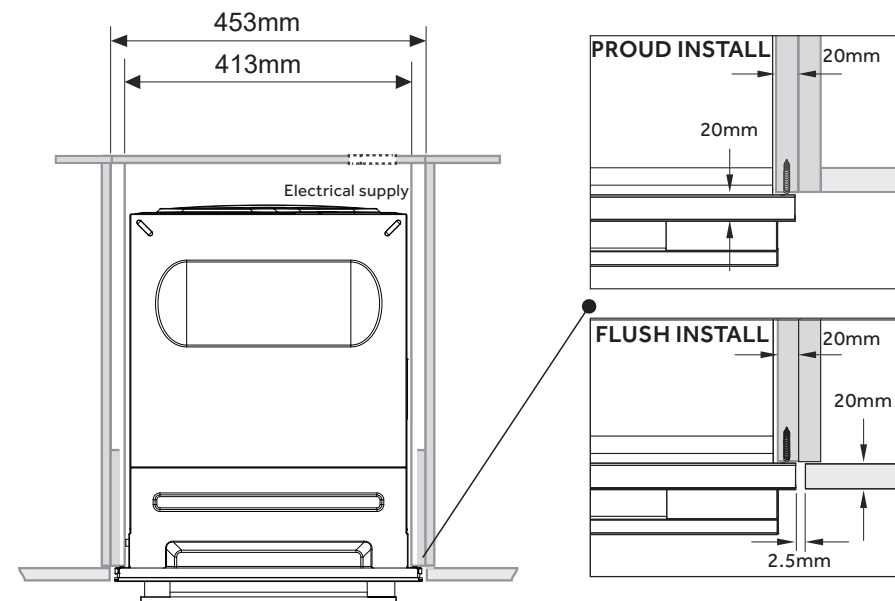
- 1 Temperature control knob
- 2 Oven function selection knob
- 3 Oven temperature signal light red
- 4 Oven door handle
- 5 Mechanical timer
- 6 Electronic programmer



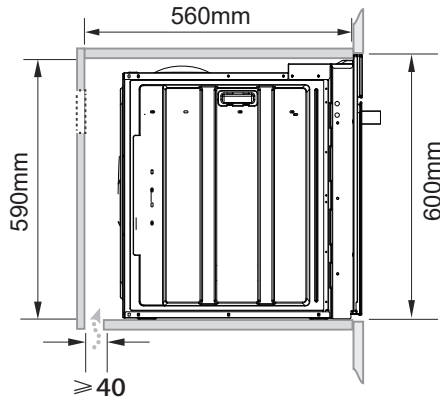
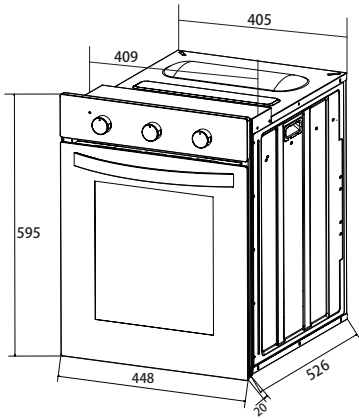
INSTALLATION

► Installing the oven

- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- Main lead behind the oven must be placed in such a manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive(100 C), This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50' C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION



Electrical connection

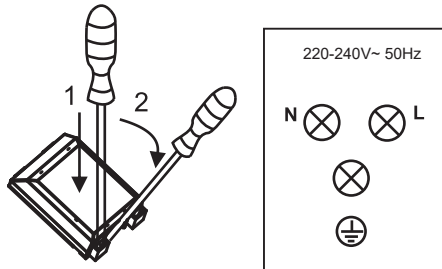
Warning!

All electrical work must be carried out by a qualified and authorized electrician.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Mains lead should be a minimum of 1.5m long.
- The earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- The mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The cable of correct size rating must be used. Cable type H05VV-F 3×1.5mm² or equivalent can be used. The grounding wire should be longer than the other wires.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Wiring connection

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance. Release the two locks located at either side of the connector bottom.
- The mains lead must be led through the relief safety device, protecting the mains lead cable from disconnection.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.



The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

Beware of the correct N-connection!

⊕ EARTH = coloured green and yellow.

OPERATION

Prior first use

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250 °C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

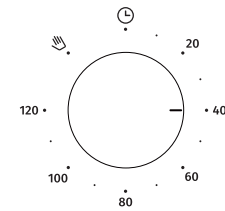
Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

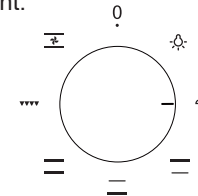
Mechanical timer (BO4525E01X, BO4525E02BG)

When using the oven, you must set food cooking time.

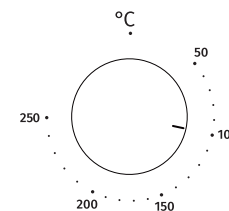
1. Turn mechanical timer to the time position you want.



2. Turn function knob to the function position you want.



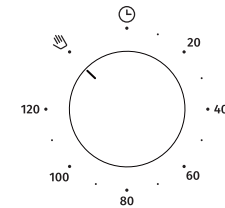
3. Turn temperature knob to the temperature position you want.



4. After above operation, oven knob runs normally.

5. When oven works till pre-set time, timer will have sound which means the cooking is finished.

If you don't want the oven work controlled by the mechanical timer, you can turn the mechanical timer to the position.

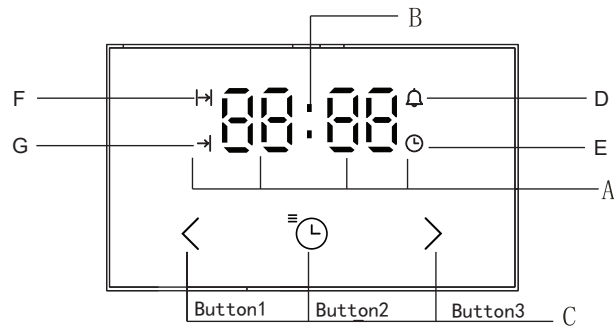


Caution!

Don't turn mechanical timer in a clockwise way front 120 to "hand" position.

OPERATION

▶ Electronic programmer (BO4535E03BG, BO4535E01WG)



A - Digital display B - Seconds Icon C - Touch control keys D - Timer indicator


E - Current time indicator F - Cooking time indicator G - End of cooking time indicator

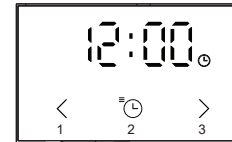
M - Function **-** - To decrease the numbers on the digital display **+** - To increase the numbers on the digital display

Note: After the oven is powered on for the first time, it is necessary to set or confirm the clock, so that the oven heating function can operate normally


OPERATION

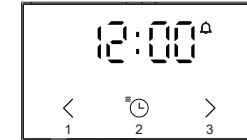
Setting the time


1. After connection to the mains or reconnection after a power cut, "12.00" will be displayed and  flashes.

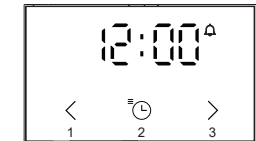


2. The current time can be set with buttons 1 and 3. 5 seconds after the time has been set, the new data will be saved.

3. Press button 2 to confirm the timer setting or alternatively, it will be automatically saved after 5 seconds,  will stay illuminated.




4. When the set time is up, the alarm signal will be activated and  will start flashing again.

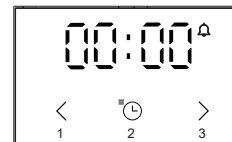


Timer

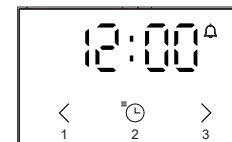
The timer can be activated at any time and any function. The timer can be set from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.


To set the timer you should:

1. Press button 2,  will flash on the display.



2. Set the timer using buttons 1 and 3



5. Press any button to turn off the alarm and flashing . Alternatively, it will turn off automatically after 2 minutes.

OPERATION



Caution!

Besides the timer alarm, any other alarms can also be turned off by pressing any button. If the alarm signal is not turned off manually, it will turn off automatically after 2 minutes.

Please note: The current time must be set in order for the functions to work.

Semi-automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, or after defined period, you should:

1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press button 2 ("M" – Mode), the oven will begin to work and the cooking time icon  will start flashing.
3. Use buttons 1 and 3 to adjust the cooking time (from 1 minute to 10 hours).
4. Alternatively, once the function and temperature have been selected, press button 2 twice, the display will flash  and you can then set the end of cooking time instead.
5. The set time will be saved after 5 seconds.
6. When the set time is up, the alarm will be activated and the oven will stop heating.
7. Press any button to cancel the alarm and flashing icon on the display. Alternatively, they will turn off automatically after 2 minutes.

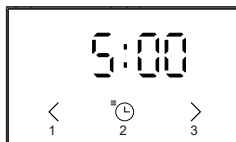
Caution!

- When using the semi-automatic operation, set either the cooking time or the end of cooking time.
- If you set the cooking time to 0 or set the end of cooking time to the current time, the auto function will be off.
- Once the auto function is turned off, the cooking time = 0 and the end of cooking time = current time.

IMPORTANT! AFTER USE, ALWAYS ENSURE THAT THE CONTROL KNOBS ARE SET TO "0" / OFF POSITION.

Example:

The current time is 2:00 and the required cooking duration is 3 hours which means the end of cooking time would be 5:00.

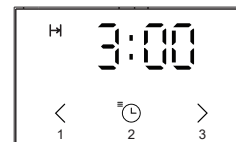


There are two methods to achieve this setting.

First method:

1. Once the function and temperature have been selected, set the cooking time to 3 hours using buttons 1 and 3.

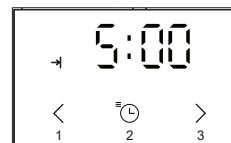
OPERATION



2. End of cooking time will automatically change to 5:00.

Second method:







1. Once the function and temperature have been selected, press "M" twice to set the end of cooking time to 5:00 (using buttons 1 and 3).



2. Cooking time will automatically change to 3:00. In either case, 5 seconds after setting the time, the function will be activated. Once 3 hours have passed, the current time will show 5:00 and the alarm signal will sound to indicate the end of the auto function.

Automatic operation

If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the cooking time and the end of cooking time.

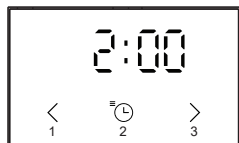
1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press button 2 ("M" – Mode), the oven will begin to work and the cooking time icon  will start flashing.
3. Use buttons 1 and 3 to adjust the cooking time (from 1 minute to 10 hours).
4. Once the cooking time has been set, press button 2 and the display will flash . Set the end of cooking time using buttons 1 and 3.
5. The set time will be saved after 5 seconds. Both the cooking time  and end of cooking time  symbols will stay illuminated on the display.
6. When the set time is up, the alarm will be activated, the oven will stop heating and the cooking time icon  will no longer be illuminated.
7. Press any button to cancel the alarm and flashing  (end of cooking time) icon on the display. Alternatively, they will turn off automatically after 2 minutes.

IMPORTANT! AFTER USE, ALWAYS ENSURE THAT THE CONTROL KNOBS ARE SET TO "0" / OFF POSITION.

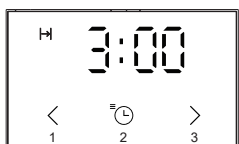
OPERATION

Example:

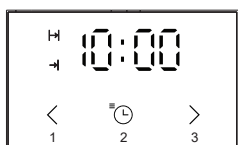
If the current time is 2:00, the cooking time is set to be 3 hours and the end of cooking time is set to 10:00, then the work time (when the oven will start the function) will be 7:00 (7:00 = 10:00 - 3:00).



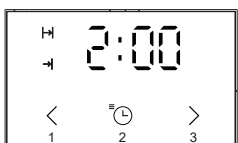
1. Using buttons 1 and 3, set the cooking time to 3 hours.



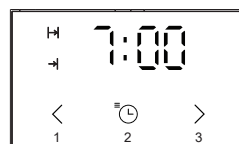
2. Then, set the end of cooking time to 10:00.



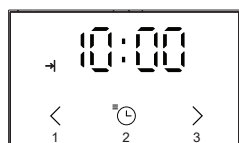
3. The set time will be saved after 5 seconds.



4. When the current time reaches 7:00, the oven will begin to work.



5. At 10:00, the alarm will activate and the oven will stop heating.



Caution!

- The minimum cooking time that can be set is 1 minute.
- If the cooking time set to be 0 or the end of cooking time set to be the current time, the auto function will be off.
- Once the auto function is turned off, the cooking time = 0 and the end of cooking time = current time.

The cooking time、 waiting time and end of cooking time range:

Cooking time range: $0 < t \leq 10$ hours

End of cooking time range: current time < end of cooking time \leq current time + waiting time + cooking time

Waiting time = end of cooking time - cooking time

OPERATION

Oven

Oven is controlled by the function knob and the temperature control knob.

Caution!

When selecting any heating function the oven will be switched on only after the temperature has been set by the temperature control knob.

Possible settings of the oven function knob

Full Grill

This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.

Warning!

When using function Grill it is required that the oven door is closed.

Warning!

When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the Oven.

Fan, bottom and top element on

At this knob position the oven executes the cook function. Conventional oven with a fan.

Fan, grill element

When the knob is turned to this position, the oven activates the grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish, you should only use the grill with the oven door shut.

Fan(Defrost)

At this function, the fan only works. You can cool the dish or the oven chamber or defrost food.

Circular heater Fan

At this function, allows the oven to be heated up in a forced way with the thermofan, which is in the central part of the oven chamber.

Heating the oven up in this way permits even heat circulation around the dish that is in the oven. The advantage of this heating method is:

- Reduction of oven heating-up time and of the initial heating stage.
- Possibility to bake at two cooking levels simultaneously.
- Reduction in the amount of fats and juices coming out of meat dishes, which results in an improvement in taste.

Bottom and top element on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.

Bottom element

At this oven function knob position, the oven activates the bottom element.

Separate oven lighting

By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on.

Top element

At this oven function, the oven activates the Top heater.

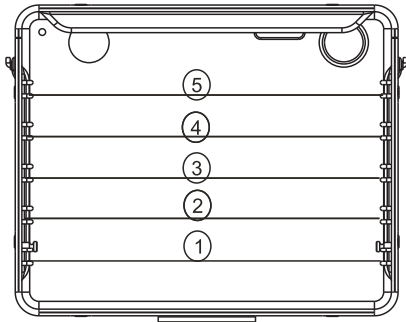
CLEANING AND MAINTENANCE

Oven guide levels

Baking pans and accessories(oven grid, baking tray, etc) may be inserted into the oven at 5 shelf position.

Appropriate levels are indicated in the tables that follow.

Always count levels from the bottom upwards!



By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Steam cleaning

-pour 250ml of water(1 cup)into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.

-Close the oven door.

-Set the temperature knob to 100 °C and the function knob to the bottom heater position.

-Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.

-Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

CLEANING AND MAINTENANCE

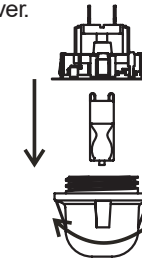
Changing the Oven Lamp

Before any maintenance is started involving electrical parts, the appliance must be disconnected from the power supply .

If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Unscrew the protective cover. We recommend that you wash and dry the glass cover at this point.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300 or 350 °C) having the following specifications: 220-240V, 50Hz, 25W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.



IMPORTANT

Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover . This could damage the enamel of the oven or the lampholder . Remove only by hand.

IMPORTANT

Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

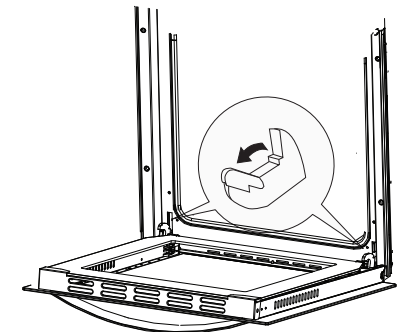
Please note:

The bulb replacement is not covered by your guarantee

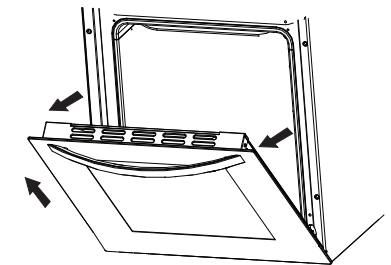
Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door.

To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the reverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

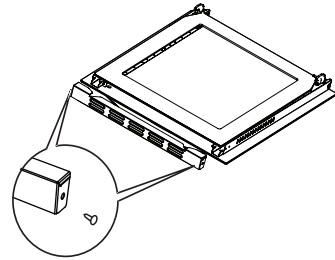


Door removal

CLEANING AND MAINTENANCE

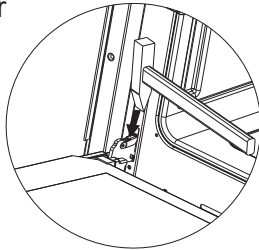
▷ Removal of the internal glasspanel

Press the symbol“↑” and outward the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and insert in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel

▷ Install door



OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service centre

Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one
	Choose wrong function.	Check if function knob, temperature knob is set to the correct position.
2. The programmer display is flashing"0.00"	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time(see Use of the programmer)
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged	Tighten up or replace the blown bulb(see Cleaning and Maintenance')

BAKING IN THE OVEN

▷ Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note:

The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grill shelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked



Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note:

The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

BAKING IN THE OVEN

Pastry Baking Table

Type of pastry	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160-170	2	150-160	55-70
Ring cake	2	160-170	2	150-160	60-70
Tree cake (tart form)	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (tart form)	2	180-190	3	160-170	60-80
Fruit cake	2	190-200	3	170-180	50-70
Fruit cake with icing	2	180-190	3	160-170	60-70
Sponge cake	2	180-190	2	160-170	30-40
Flake cake	3	190-200	3	170-180	25-35
Fruit cake mix dough	3	180-190	3	160-170	50-70
Cherry cake	3	190-210	3	170-200	30-50
Jelly roll	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruit fan	3	160-170	3	150-160	25-35
Plait bun	2	190-210	3	180-210	35-50
Christmas cake	2	180-190	3	170-200	45-70
Apple pie	2	190-210	3	170-200	40-60
Puff pastry	2	180-190	3	160-170	40-60
Savoury pastry					
Bacon roll	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Bread	2	200-220	3	180-210	50-60
Rolls	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Caraway roll	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Danish pastry	3	190-210	3	170-200	20-35
Flaky pastry	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Frozen pastry					
Apple pie	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Oven chips	2	210-230	3	200-220	20-35
Oven fries	2	210-230	3	200-220	20-35

BAKING IN THE OVEN

▷ Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware.

Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.

Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note:

The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

BAKING IN THE OVEN

Roasting Table

Type of meat	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) — —	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) — —	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Beef loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roast beef, rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roast beef, well done	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flank	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flank	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Pork loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Meat roll	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Pork cutlet	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Minced meat roast	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Veal						
Veal roll	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Veal knuckle	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamb						
Lamb ribs	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Mutton blade bone	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venison						
Hare ribs	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hare blade bone	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Boar ham	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Poultry						
Whole chicken	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Whole chicken	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Duck	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Goose	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turkey	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fish soufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

BAKING IN THE OVEN

Grilling

Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot. Use oven gloves and appropriate grilling utensils.

To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling the grilled foods.

The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.

Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.

Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

Please note:

The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

Grilling must be carried out with the oven door closed.

Grill element should be preheated for 3 minutes.

Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.

Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.

Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

BAKING IN THE OVEN

Grilling Table

Type of meat	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp(°C) ▼▼▼	Roasting time (in min.)
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	5	240	14-16
2 beefsteaks, medium	400	5	240	16-20
2 beefsteaks, well done	400	5	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal steaks	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
1 chicken, halved	1400	3	240-250	28-33(one side) 23-28(other side)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of wholemeal bread	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork scrag	1500	3	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef	1500	3	190-200	40-80

TECHNICAL INFORMATION

Model	BO4525E01X BO4525E02BG	BO4535E03BG BO4535E01WG
Voltage rating	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz
Total power	2250W	2000W
Top element	1100W	850W
Grill element	850W	1100W
Bottom element	1150W	1150W
Circular element	/	1600W
Fan	●	●