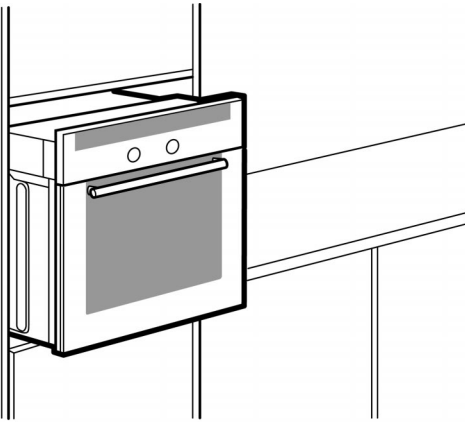


HB..

**de** Montageanweisung

bitte aufbewahren

en Installation Instructions

please keep

fr Manuel de montage

à garder soigneusement

it Istruzione per l'installazione

si prega di conservare

nl Installatievoorschrift

goed bewaren

da Montagevejledning

bedes opbevaret

sv Monteringsanvisning

spara anvisningen

no Monteringsanvisning

må oppbevares

fi Asennusohjeet

säilytä ohjeet

es Instrucciones de Montaje

por favor, guardar

pt Instruções de montagem

por favor, guardar

el Οδηγίες εγκατάστασης

Να φυλάσσεται

cs Montážní návod

prosím uschovejte

pl Instrukcja montażu

proszę zachować

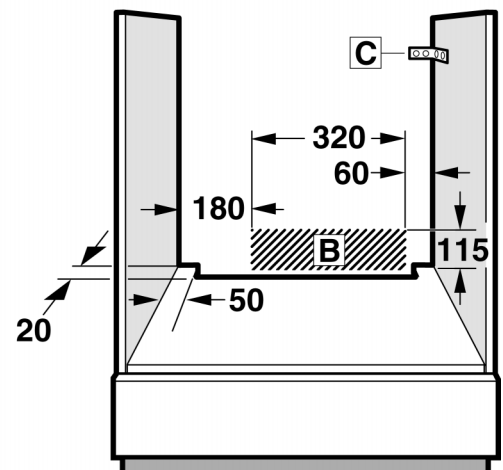
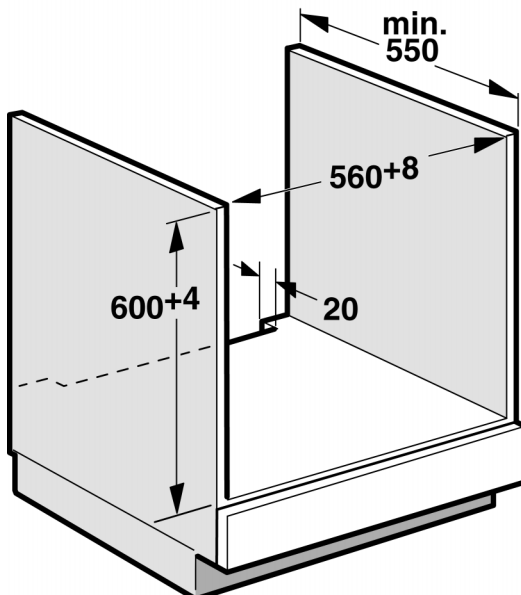
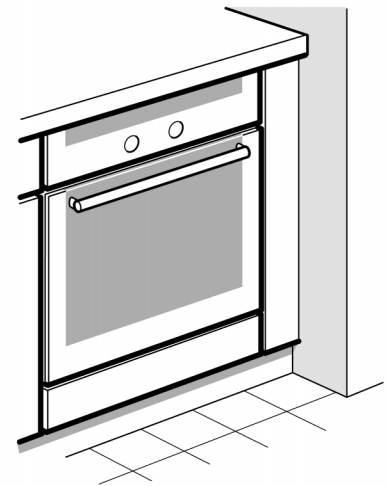
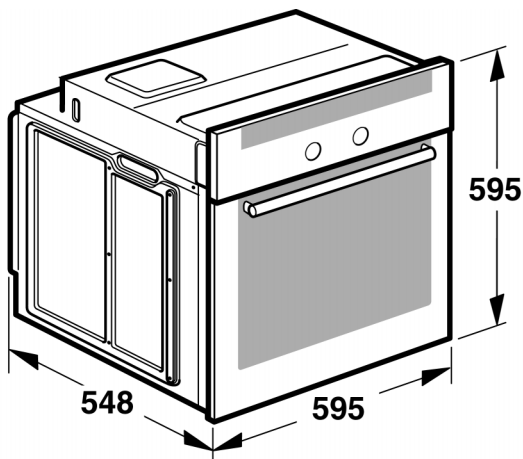
ru Инструкция по монтажу

Пожалуйста, сохраните

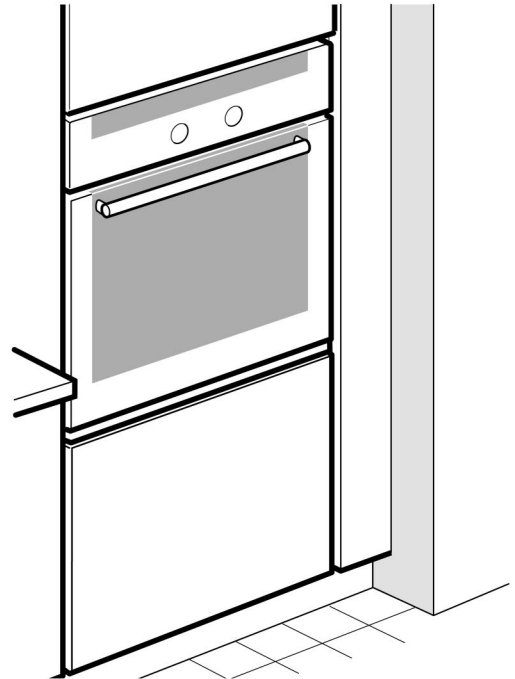
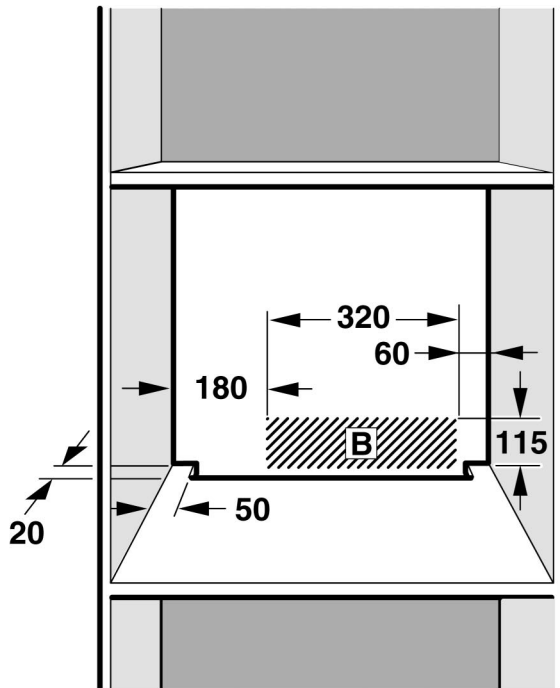
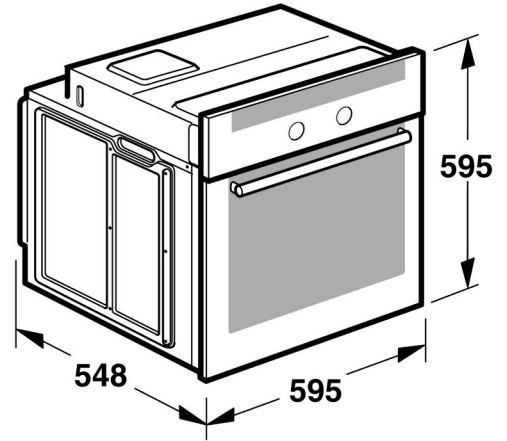
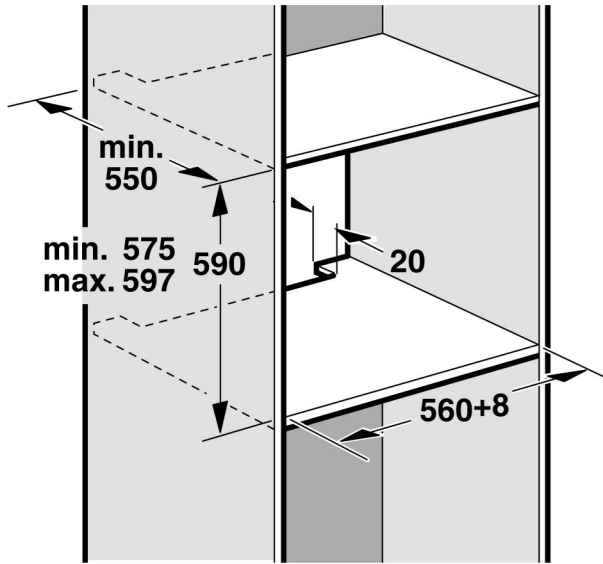
tr Montaj Talimatları

Lütfen saklayınız

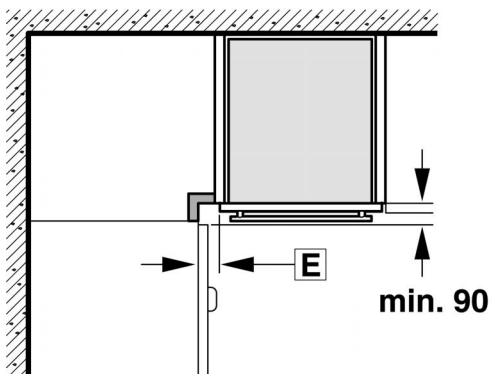
1



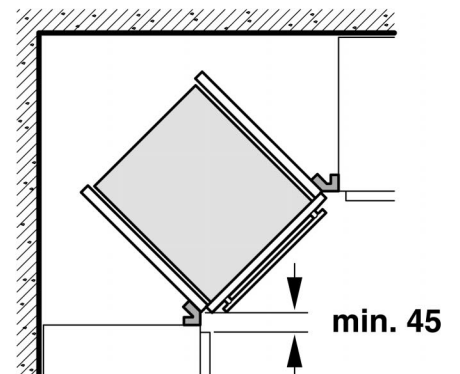
2



3



D



Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

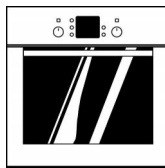
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HBN 3305.1

ru

9000 364 448

Содержание

| | |
|---|-----------|
| На что следует обратить внимание | 4 |
| Перед монтажом | 4 |
| Указания по технике безопасности | 4 |
| Причины повреждений | 6 |
| Ваша новая плита | 7 |
| Панель управления | 7 |
| Ручка выбора функций | 8 |
| Регулятор температуры | 8 |
| Дисплей и кнопки управления | 9 |
| Утапливаемые ручки выключателей | 9 |
| Вид нагрева | 10 |
| Духовой шкаф и принадлежности | 12 |
| Охлаждающий вентилятор | 16 |
| Перед первым использованием | 16 |
| Нагревание духового шкафа | 17 |
| Предварительная очистка принадлежностей | 17 |
| Настройка духового шкафа | 17 |
| Установка | 18 |
| Автоматическое выключение духового шкафа | 19 |
| Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически | 20 |
| Быстрый нагрев | 21 |
| Установка | 21 |
| Время суток | 22 |
| Установка | 22 |
| Таймер | 23 |
| Установка | 23 |

Содержание

| | |
|--|-----------|
| Базовые установки | 24 |
| Изменение базовых установок | 25 |
| Блокировка для безопасности детей | 26 |
| Уход и очистка | 26 |
| Чистка прибора снаружи | 26 |
| Духовой шкаф | 27 |
| Чистка стекла | 30 |
| Очистка навесных элементов | 32 |
| Уплотнение | 32 |
| Принадлежности | 32 |
| Что делать при неисправности? | 33 |
| Замена лампочки в духовом шкафу | 33 |
| Сервисная служба | 34 |
| Упаковка и отслуживший прибор | 35 |
| Таблицы и рекомендации | 36 |
| Пироги и выпечка | 36 |
| Рекомендации по выпеканию | 39 |
| Мясо, птица, рыба | 41 |
| Рекомендации по жарению в гриле | 44 |
| Запеканки, французские запеканки, тосты | 45 |
| Готовые блюда глубокой заморозки | 46 |
| Размораживание | 46 |
| Подсушивание | 47 |
| Консервирование | 48 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии | 50 |
| Акриламид в продуктах питания | 51 |
| Контрольные блюда | 52 |

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Указания по технике безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они обучены обращению с прибором. Они должны уметь правильно пользоваться им и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячий духовой шкаф



Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Изнутри может вырваться горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, использующих напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).

Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут вспыхнуть в духовом шкафу. Опасность ожога!

Добавляйте небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу шкафа с соблюдением мер предосторожности.

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!

Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменятся, и эмаль повредиться.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка плиты

Переносить или удерживать плиту за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес плиты и может сломаться.

Ваша новая плита

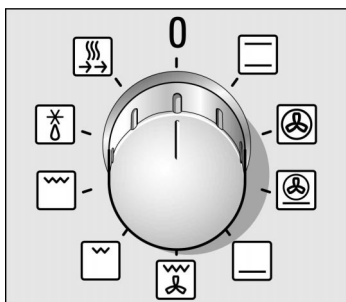
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

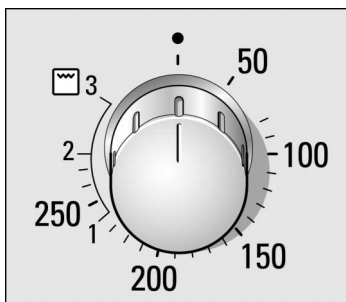
Положения

| | |
|--|--|
| | Верхний и нижний жар |
| | 3D-горячий воздух* |
| | Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы |
| | Нижний жар |
| | Гриль с конвекцией |
| | Плоский гриль, малая площадь |
| | Плоский гриль, большая площадь |
| | Размораживание |
| | Быстрый нагрев |

*Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN50304.

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 50-270 | Диапазон значений температуры, °C |
|--------|-----------------------------------|

Гриль

| | |
|---|----------------------|
| 1 | Слабый нагрев гриля |
| 2 | Средний нагрев гриля |
| 3 | Сильный нагрев гриля |

Если духовой шкаф горячий, в индикаторе горит символ температуры. В паузах при нагреве он отключается. В режиме гриля символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле", малая или большая площадь , установите регулятором температуры режим гриля.

Дисплей и кнопки управления



| | |
|------------------|---|
| Кнопка "Таймер" | При помощи этой кнопки устанавливается таймер. |
| Кнопка "Часы" | При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу \rightarrow и время окончания приготовления \rightarrow ! |
| Кнопка "Минус" - | При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения. |
| Кнопка "Плюс" + | При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения. |
| Кнопка "Ключ" | При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей. |

Дисплей отображает заданные значения.

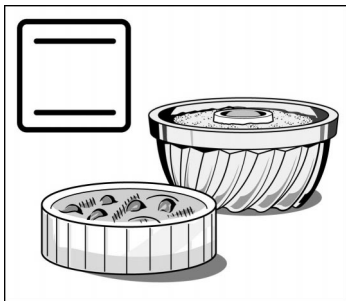
Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

Вид нагрева

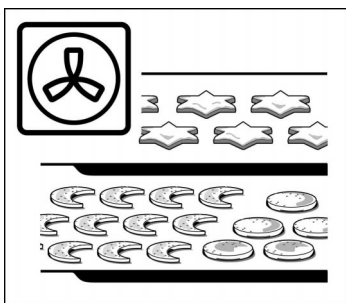
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

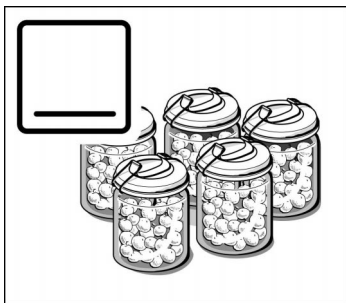
3D-горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы

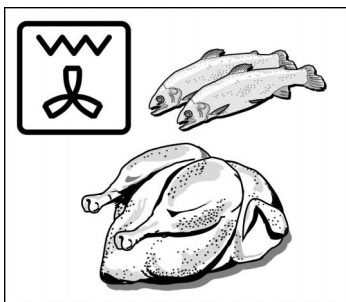
При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



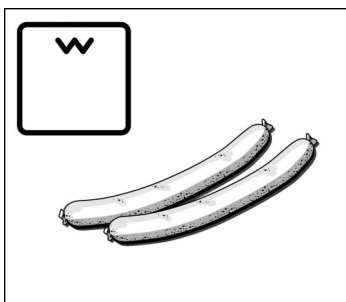
Нижний жар

С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



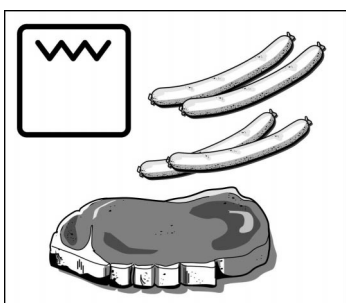
Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



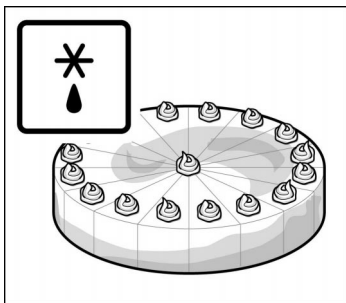
Варио гриль, малая площадь

В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



Варио гриль, большая площадь

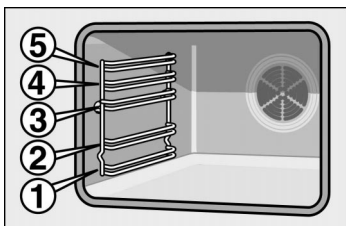
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Духовой шкаф и принадлежности

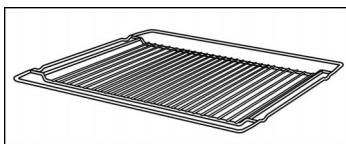


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.


Принадлежности

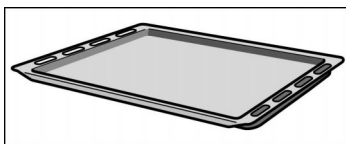
Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ.



Решетка HEZ 334000

для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.

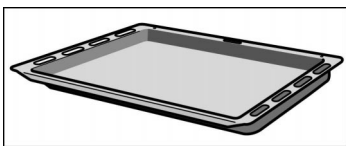
Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибами  вниз.



Эмалированный противень HEZ 331000

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



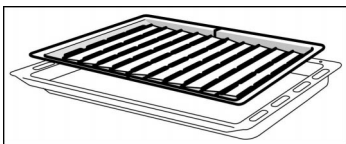
Универсальный противень HEZ 332000

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Спецпринадлежности

Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Возможность предоставления тех или иных спецпринадлежностей зависит от страны, в которой осуществляется продажа духового шкафа. См. соответствующую документацию.

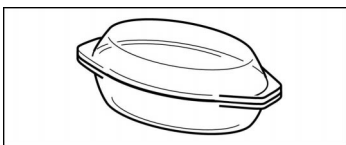


Противень-гриль HEZ 325000

для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

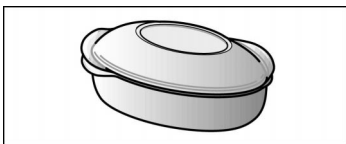
Жарение в гриле на противне-гриль: Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: Установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



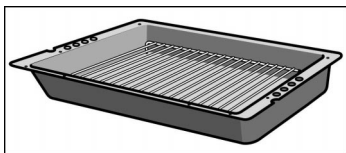
Стеклянная посуда HMZ21GB

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



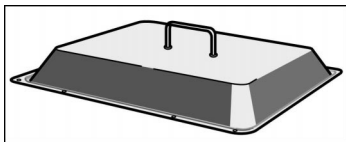
Металлическая посуда HEZ 6000

Специально разработана для зоны нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.



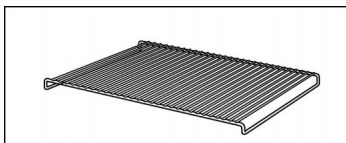
Профи-противень HEZ 333000

для приготовления больших блюд.



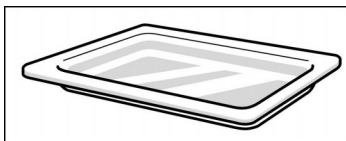
Крышка профи-противня HEZ 333001

С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жарения и тушения.



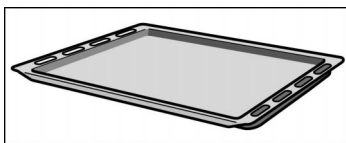
Решетка HEZ 324000

для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



Стекланный противень HEZ 336000

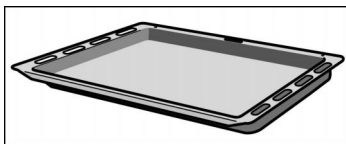
Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

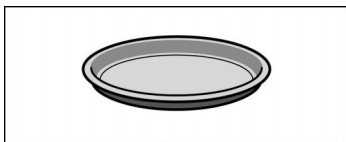
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием

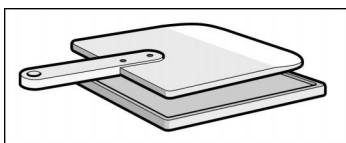
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



Форма для пиццы и пирога HEZ 317000

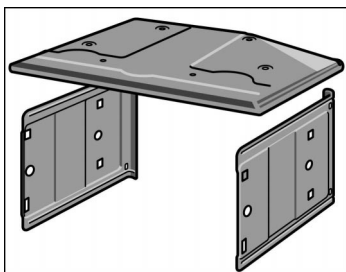
идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



Форма для выпекания хлеба HEZ 327000

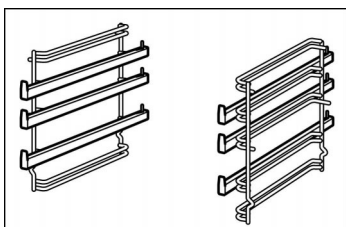
Эта форма удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С ее помощью можно получить хрустящую корочку.

Форму всегда следует нагревать до рекомендуемой температуры.



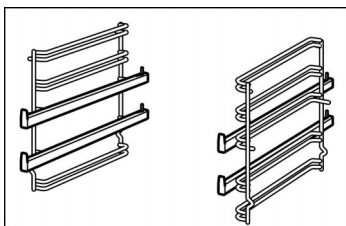
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HEZ 329020

Их можно установить в Вашу плиту. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



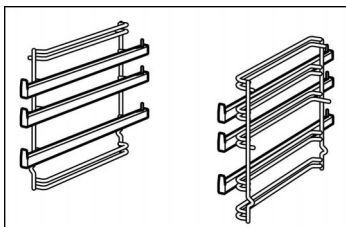
Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338305

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 2 сложения HEZ 338200

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338300

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ☹ и три нуля.

Установка времени суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ☹.
Появится 12:00, и символ "Часы" ☹ будет мигать.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите время суток.


Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

Если на индикаторе мигают символ ☹ и три нуля

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на .
2. Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

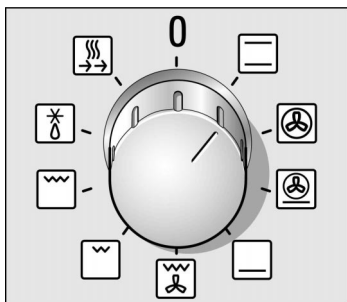
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

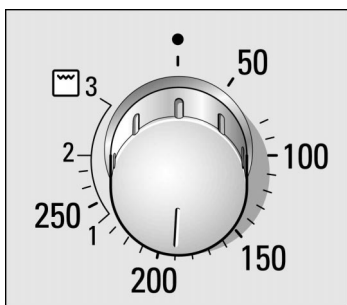
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар ☐, 190 °C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Выключение

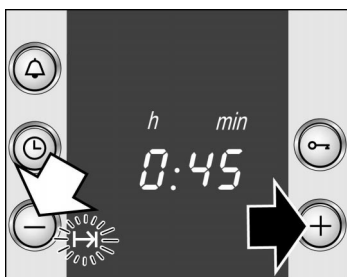
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример:
Продолжительность
45 минут



Время приготовления истекло

Изменение установки

Прекращение установки

Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

3. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.

4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ I→I горит на индикаторе.

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ⌚ и выключите ручку выбора функций.

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

Нажмите кнопку "Часы" ⌚ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

Пример: Сейчас 10:45.
Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.





Время приготовления истекло

Указание

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.


Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.

5. Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не замигает символ .

На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.

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

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.


Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите ручку выбора функций.


Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на "Быстрый нагрев" .
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ .

Символ  гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

**Быстрый нагрев
завершен**

Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ☹ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Нажмите кнопку "Часы" ☹.

На индикаторе появится 12.00 часов, и символ ☹ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки - установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

Например, переход с летнего времени на зимнее

Два раза нажмите кнопку "Часы" ☹ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

Отключение индикации времени суток

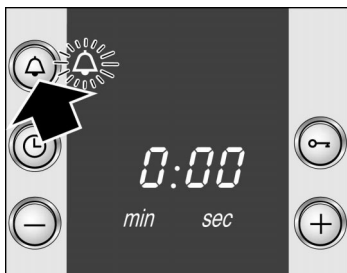
Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае время суток будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку. См. главу "Базовые установки".



Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекло. Вы можете устанавливать таймер, когда активирована блокировка для безопасности детей.

Установка


Пример: 20 мин




1. Нажмите кнопку "Таймер" . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -. Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут. Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ  горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Таймер" . Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" . Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

Аннулирование установки

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

Нажмите кнопку "Таймер" \triangleleft . Нажимайте кнопку \rightarrow , пока показание на индикаторе не установится на 0.

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.

Вызов оставшегося времени приготовления \rightarrow или времени окончания \rightarrow или времени суток \ominus :

Нажимайте кнопку "Часы" \ominus до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

Базовые установки

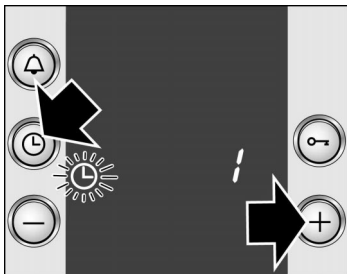
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

| Базовая установка | Функция | Изменение |
|--|---|---|
| Время суток \ominus i = время суток на переднем плане | Индикация времени суток | Время суток \bar{i} = индикация времени суток выключена |
| Длительность сигнала \triangleleft z = ок. 2 мин | Сигнал по истечении продолжительности и или времени таймера | Длительность сигнала i = ок. 10 с \bar{z} = ок. 5 мин |
| Время принятия установки \rightarrow z = среднее | Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти. | Время принятия установки i = короткое \bar{z} = длительное |

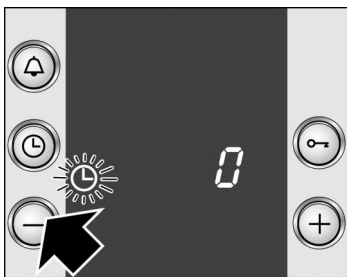
Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

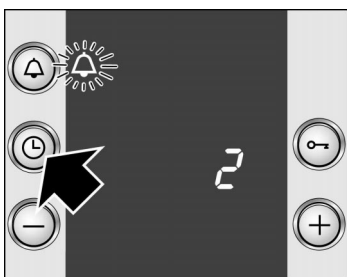
Пример: Время скрыть



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ☰ и +, пока на индикаторе не появится !. Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.



2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки -.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ☰. На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ☰. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ☰.

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ☰. Появится следующая базовая установка.



Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.



Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После перебора в электропитании установленная функция Блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Примечание

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, которые имеют эффект свили, являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для очистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволоконистого материала.

Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для с эмалированных поверхностей духового шкафа.

Чтобы чистка была легкой, можно включить лампочку в духовом шкафу, снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля в верхней части духового шкафа.

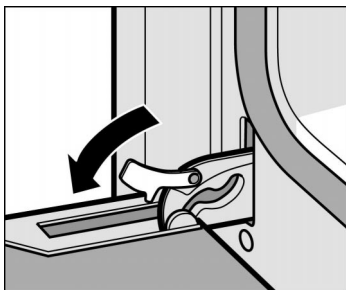
Включение лампочки в духовом шкафу

Установите ручку выбора функций на .

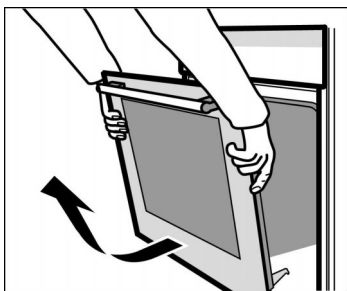
Снятие дверцы духового шкафа



При снятии дверцы духового шкафа не беритесь за петли. Опасность травмирования!



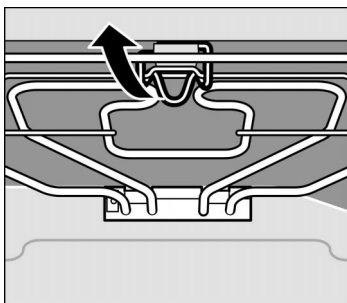
1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



- 3.** Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля



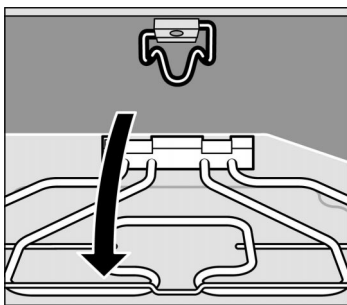
Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!

Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.



После очистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



Самоочищающиеся поверхности в духовом шкафу

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат очищения.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия: Сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим "3D - горячий воздух"  или "Верхний и нижний жар" . Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре. За это время керамическое покрытие очистится. Коричневые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на самоочистку.

Важные указания

Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Запрещается очищать покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно вытрите ее губкой и обильно промойте водой.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

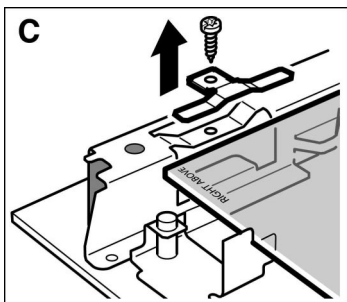
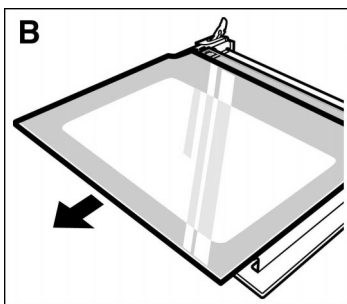
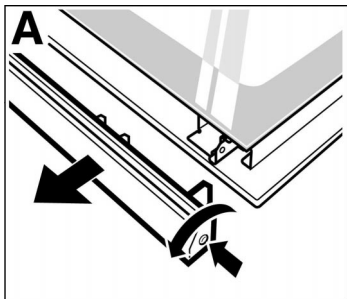
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Чистка стекла

Снятие



Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа. (Рис. А)

3. Выньте верхнее стекло. (Рис. В)

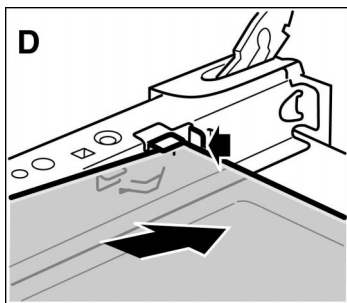
4. Отвинтите скобы (Рис. С) и снимите стекло.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

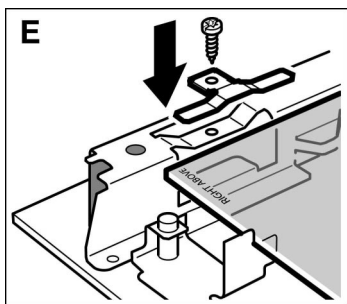
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае можно повредить стекло.

Установка стекол

Убедитесь, что надпись "right above" в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.



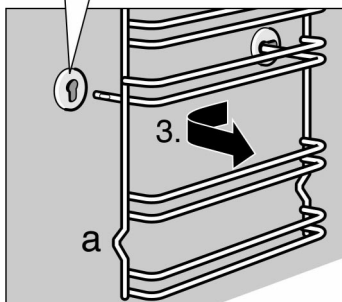
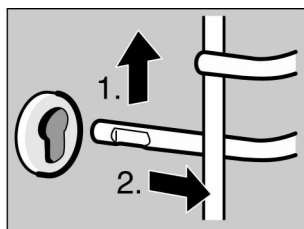
1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)



2. Насадите скобы и закрепите их. (Рис. E)
3. Установите верхнее стекло. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.
4. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
5. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствие с инструкцией.

Очистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите.
3. После этого потяните навесной элемент вперед и снимите

Очистите навесные элементы губкой с мощным средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:

Сперва вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад и затем вставьте в ближнее гнездо.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

| Неисправность | Возможная причина | Устранение |
|---------------------------|-------------------------------|---|
| Прибор не работает. | Неисправен предохранитель. | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| Индикация времени мигает. | При отключении электроэнергии | Снова установите время суток. |

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

| | |
|---------|----------|
| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|

| |
|--------------------|
| Сервисная служба ☎ |
|--------------------|

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"


Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

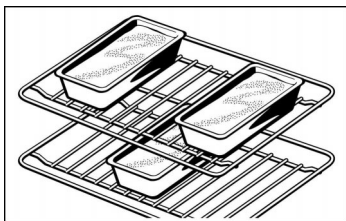
Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог поджаривается неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке.



Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.












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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

| Пирог в форме | Форма на решетке | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|--|-----------------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Сдобный пирог однослойный | Форма круглая/венок/прямоугольная | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| | 3 прямоугольных формы* | 1+3 |  | 150-170 | 70-100 |
| Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог) | Форма круглая/венок/прямоугольная | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| | 3 прямоугольных формы* | 1+3 |  | 140-160 | 70-100 |
| Корж с бортиком из песочного теста | Разъемная форма | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Корж из сдобного теста | Круглая форма | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бисквитный торт | Разъемная форма | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Фруктовый или творожный торт, песочное тесто** | Темная разъемная форма | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста | Разъемная/круглая форма | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Пикантные пироги** (напр., луковый пирог) | Разъемная форма | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.

** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.












| Пирог на противне | | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|---|---------------------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой | Противень | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 150-170 | 35-45 |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты) | Противень | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 150-170 | 50-60 |
| Бисквитный рулет (предварительный разогрев) | Универсальный противень | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки | Универсальный противень | 2 |  | 170-190 | 30-40 |
| Кекс из 500 г муки | Универсальный противень | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Кекс из 1 кг муки | Универсальный противень | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Пицца | Противень | 2 |  | 220-240 | 25-35 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 180-200 | 40-50 |

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над эмалированным противнем.

| Хлеб и хлебцы | | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность, мин |
|--|-------------------------|---------|---|-----------------|------------------------|
| Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев) | Универсальный противень | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев) | Универсальный противень | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Хлебцы (напр., ржаные хлебцы) | Универсальный противень | 4 |  | 200-220 | 20-30 |

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

| Мелкая выпечка | | Уровень | Вид на-грева | Темпера-тура, °С | Продол-жительность выпе-кания, мин |
|--------------------|--|---------|---|------------------|------------------------------------|
| Круглое печенье | Противень | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 противня* + универсальный противень*** | 2+3+5 |  | 130-150 | 30-40 |
| Безе | Противень | 3 |  | 80-100 | 100-190 |
| Булочки | Противень | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Миндальное печенье | Противень | 3 |  | 100-120 | 30-40 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 противня* + универсальный противень*** | 2+3+5 |  | 100-120 | 40-50 |
| Слоеное тесто | Противень | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 190-210 | 30-40 |
| | 2 противня* + универсальный противень*** | 2+3+5 |  | 190-210 | 35-45 |

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Ее можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.



За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

| | |
|---|--|
| Пирог сверху слишком темный. | Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше. |
| Пирог слишком сухой. | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания. |
| Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек. | В следующий раз используйте глубокий универсальный противень. |
| При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте 3D-горячий воздух  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время. |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат. | При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса. |

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

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

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

| Мясо | Вес | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, гриль | Продолжительность, мин |
|---|-----------|------------|---------|-------------|------------------------|------------------------|
| Жаркое из говядины (напр., тонкий край) | 1 кг | Закрытая | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 кг | | 2 | | 180-200 | 120 |
| Говяжий филей | 1 кг | Открытая | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2 кг | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Ростбиф розовый* | 1 кг | Открытая | 1 | | 210-230 | 40 |
| Стейки прожаренные | | Решетка*** | 5 | | 3 | 20 |
| Стейки розовые | | Решетка*** | 5 | | 3 | 15 |
| Свинина без кожи (напр., шейка) | 1 кг | Открытая | 1 | | 190-210 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 180-200 | 140 |
| | 2 кг | | 1 | | 170-190 | 160 |
| Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка) | 1 кг | Открытая | 1 | | 180-200 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 170-190 | 150 |
| | 2 кг | | 1 | | 160-180 | 180 |
| Корейка на косточке | 1 кг | Закрытая | 2 | | 210-230 | 70 |
| Мясной рулет | 750 г | Открытая | 1 | | 170-190 | 70 |
| Колбаски | ок. 750 г | Решетка*** | 4 | | 3 | 15 |
| Жаркое из телятины | 1 кг | Открытая | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2 кг | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Баранья нога без кости | 1,5 кг | Открытая | 1 | | 150-170 | 120 |

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

| Птица | Вес | Посуда | Уровень | Вид на-грева | Температура, °С | Продолжительность, мин |
|-----------------------------|----------|---------|---------|---|-----------------|------------------------|
| Половинки цыпленка, 1-4 шт. | по 400 г | Решетка | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Куски курицы | по 250 г | Решетка | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Цыпленок целиком, 1-4 шт. | по 1 кг | Решетка | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Утка | 1,7 кг | Решетка | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Гусь | 3 кг | Решетка | 2 |  | 150-170 | 110-130 |
| Молодая индейка | 3 кг | Решетка | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| 2 окорочка индейки | по 800 г | Решетка | 2 |  | 180-200 | 90-110 |

Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Рыба | Вес | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, гриль | Продолжительность, мин |
|----------------------------|----------|----------|---------|---|------------------------|------------------------|
| Рыба жареная в гриле | по 300 г | Решетка* | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 кг | | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Куски рыбы, напр., котлеты | по 300 г | Решетка* | 4 |  | Режим 3 | 20-25 |

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий









В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреться, это уменьшит парообразование.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, гриль | Продолжительность минут |
|---|---|---------|---|------------------------|-------------------------|
| Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами) | Форма для запеканки | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон) | Форма для запеканки, универсальный противень | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка) | Форма для запеканки или универсальный противень | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| Румяные тосты 4 шт. 12 шт. | Решетка | 5 |  | 3 | 6-7 |
| | | 5 |  | 3 | 4-5 |
| Тосты с начинкой 4 шт. 12 шт. | Решетка** | 4 |  | 3 | 7-10 |
| | | 4 |  | 3 | 5-8 |

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке. Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо | Подходит | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность, мин |
|-----------------------|--------------------------|---------|-------------|-----------------|------------------------|
| Пицца* | Пицца с тонким коржом | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| | Пицца с толстым коржом | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Пицца-багет | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Минипицца | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Изделия из картофеля* | Картофель-фри | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Картофель по-герцогински | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Жареный картофель | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Фаршированный картофель | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| Мучные изделия* | Булочки | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Крендели | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Овощные котлеты* | Рыбные палочки | 2 | | 180-200 | 5-15 |
| | Куриные ножки | 2 | | 180-200 | 10-20 |
| | Овощной бургер | 2 | | 180-200 | 15-25 |
| Штрудель* | Яблочный штрудель | 3 | | 190-210 | 30-40 |



* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Способ нагрева | Температура, °С |
|--|----------------|---------|---|--|
| "Нежные" продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п. | Решетка | 2 |  | Регулятор температуры остается выключенным |
| Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка | Решетка | 2 |  | 50 °С |





* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

| Блюдо | Уровень | Способ нагрева | Температура, °С | Продолжительность, ч |
|------------------------|---------|---|-----------------|----------------------|
| Яблоки кружками, 600 г | 2+4 |  | 80 | ок. 5 |
| Груши дольками, 800 г | 2+4 |  | 80 | ок. 8 |
| Сливы, 1,5 кг | 2+4 |  | 80 | ок. 8-10 |
| Коренья, 200 г | 2+4 |  | 80 | ок. 1½ |

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

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

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Край банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в универсальный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручка выбору функций на .
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

Через 25 - 35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов. Выключите ручку выбора функций.

| Фрукты в литровых банках | При стекании капель | Дополнительно греть |
|-------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Яблоки, смородина, клубника | Выключение | ок. 25 минут |
| Вишни, абрикосы, персики, крыжовник | Выключение | ок. 30 минут |
| Яблочное пюре, груши, сливы | Выключение | ок. 35 минут |

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140 °С. Когда можно выключать регулятор температуры, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

| Овощи в холодной заливке в литровых банках | При стекании капель при 120-140 °С | Дополнительно греть |
|---|---|----------------------------|
| Огурцы | - | ок. 35 минут |
| Свекла | ок. 35 минут | ок. 30 минут |
| Брюссельская капуста | ок. 45 минут | ок. 30 минут |
| Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста | ок. 60 минут | ок. 30 минут |
| Горошек | ок. 70 минут | ок. 30 минут |

При вынимании банок

Не ставьте банки на холодную или влажную поверхность. Иначе они могут лопнуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в: картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

Время приготовления должно быть по возможности коротким.
Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет.
Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.

Выпекание

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.

Мелкое печенье

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С.
Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.

Запеченный картофель-фри








Распределите на противне равномерно в один слой.
Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо | Принадлежности и указания | Уровень | Вид на-грева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|--|--|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Фигурное печенье | Противень | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 140-160 | 30-40 |
| | 2 противня* + универсальный противень*** | 2+3+5 |  | 140-160 | 40-50 |
| Маленькие кексы 20 шт. | Противень | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть) | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| | 2 противня* + универсальный противень*** | 2+3+5 |  | 150-170 | 30-40 |
| Бисквит на воде | Разъемная форма | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Пирог из дрожжевого теста на листе | Универсальный противень | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Противень + универсальный противень** | 2+4 |  | 150-170 | 50-60 |
| Закрытый яблочный пирог | 2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**** | 2+4 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |

* Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.



** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Ее можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

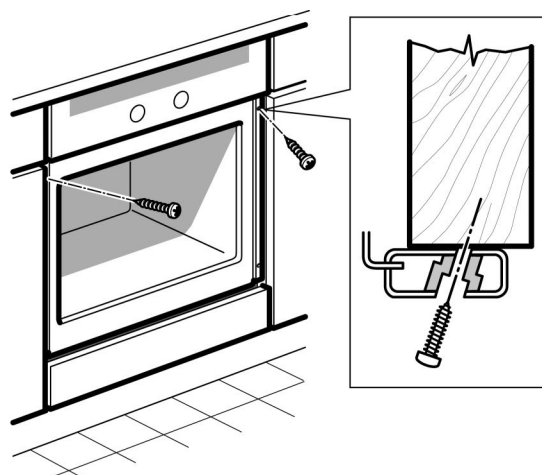
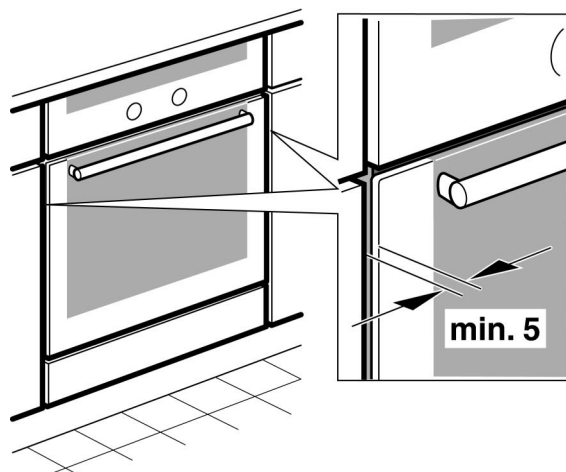
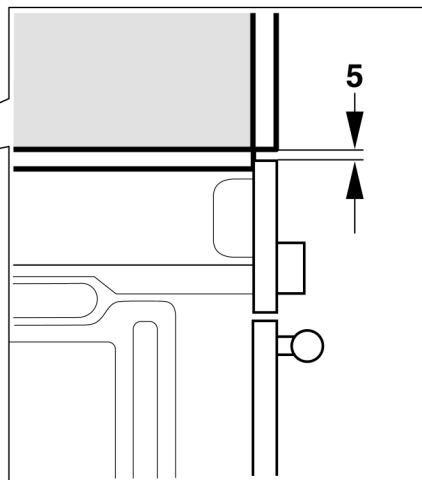
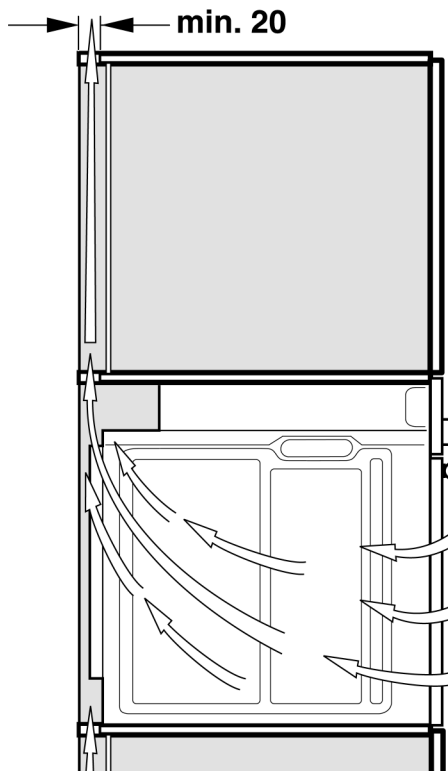
Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид на-грева | Режим гриля | Продолжительность минут |
|---|----------------|---------|---|-------------|-------------------------|
| Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть) | Решетка | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Бифбургер 12 шт.* | Решетка | 4 |  | 3 | 25-30 |

* По прошествии $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните. Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

Для заметок

4



■ Sítová přípojka:

K připojení spotřebiče použijte kabel typu H05 VV-F nebo srovnatelný. Žlutozelený vodič pro připojení ochranného vodiče musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.

■ Při instalaci musí být k dispozici všepólový rozdělovač s odstupem kontaktů minimálně 3 mm, nebo se spotřebič připojí zástrčkou k zásuvce s ochranou kontaktu. Ta musí být po vestavbě vždy přístupná.

■ Ochrana dotyku musí být vestavbou zajištěna.

■ V zásuvce identifikujte fázi a nulový vodič. Při chybném připojení se může spotřebič poškodit.

■ Elektrické připojení provedte pouze podle schématu zapojení.

Napětí viz typový štítek.

■ Pro připojení umístěte spotřebič před nábytek. Připojovací kabel musí mít odpovídající délku.

Demontáž

Odpojte spotřebič od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič lehce nadzvedněte a zcela vytáhněte.

Přípevnění vestavného spotřebiče - obrázek 4

■ U spotřebičů s pečicím vozíkem tento vozík vytáhněte.

■ Spotřebič zcela zasuňte a vystředte.

■ Neohýbejte připojovací kabel.

■ Spotřebič připevněte šrouby (4 x 25).

■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí být zakryta předávanými lištami.

pl

Przygotowanie mebla rys. 1

■ Tylko prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

■ Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a graniczące z piekarnikiem fronty mebli do min. 70 °C.

■ Meble i blat roboczy należy docinać przed wstawieniem urządzeń. Usunąć odpady, ponieważ mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.

■ Uwaga! Części, do których jest dostęp podczas montażu, mogą posiadać ostre krawędzie. Aby uniknąć ran ciętych należy nosić rękawice ochronne.

■ Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakresowanym obszarze **B** lub poza obszarem zabudowy.

■ Należy zachować odstęp minimum 5 mm pomiędzy urządzeniem a frontami przyległych mebli.

■ Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany, używając w tym celu kątownika **C**.

Urządzenie pod blatem roboczym - Ilustracja 1

W ślepych suficie szafka do przebudowy podblatowej trzeba wyciąć otwór wentylacyjny.

Mocowanie blatu roboczego na wbudowanym meblu.

Jeżeli piekarnik do wbudowania w meble ma zostać wbudowana pod płytą bez własnego sterowania, to należy przestrzegać danych montażowych płyty bez własnego sterowania.

Urządzenie w wysokiej szafie - Ilustracja 2

Możliwe jest również wbudowanie piekarnika w wysokiej szafie.

Wentylacja piekarnika wymaga, żeby pomiędzy ślepyimi sufitami a ścianką była szpara o szerokości około 20 mm l.

Urządzenie z wózkiem piekarnika wbudowywać na takiej wysokości, żeby można było bezproblemowo wyciągać blachy do pieczenia.

Zabudowa rogowa - II. 3

Przy zabudowie rogowej wziąć pod uwagę wymiary **D**. Wymiar **E** jest zależny od grubości przodu mebla i uchwytu.

Podłączanie urządzenia do sieci

■ Urządzenie może podłączać wyłącznie specjalista posiadający koncesję. Obowiązują przepisy ogólnokrajowe i regionalnego dostawcy energii elektrycznej.

■ W trakcie wykonywania prac montażowo-instalacyjnych urządzenie musi być pozbawione napięcia.

■ Urządzenie odpowiada klasie ochronnej I i może być użytkowane tylko z podłączeniem do uziemienia.

■ Przewód przyłączający do sieci: typ H05 VV-F lub tej samej wysokości. Zielono-żółta żyła podłączenia przewodu uziemiającego musi od strony urządzenia o 10 mm dłuższa niż inne żyły.

■ W instalacji musi znajdować się wielobiegunowy odłącznik z rozwarciem styków o szerokości co najmniej 3 mm, lub urządzenie musi być podłączone wtyczką w gniazdku z zestykiem ochronnym. Po montażu musi ono pozostać dostępne.

■ Montaż musi zapewnić ochronę przed dotykiem.

■ Rozpoznać w gniazdku podłączeniowym przewód fazowo-neutralny ("zerowy").

Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

■ Podłączać tylko zgodnie z ilustracją. Napięcie, patrz tabliczka znamionowa.

■ Urządzenie ustawić do podłączenia przed meblem. Przewód podłączeniowy musi być odpowiednio długi.

Demontaż

Urządzenie odłączyć od napięcia. Odkręcić śruby mocujące. Lekko podnieść urządzenie i całkowicie wysunąć.

Mocowanie urządzenia - Ilustracja 4

■ Z kuchenek wyposażonych w wózki należy je wyjąć.

■ Wsunąć całkowicie urządzenie i wypośredkować.

■ Nie łamać przewodu podłączeniowego.

■ Urządzenie umocować śrubami (4 x 25)

■ Szpara pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem nie może być przykryta dodatkowymi listwami.

ru

Подготовка мебели, рис. 1

■ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной Инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.

■ Встроенная мебель должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады - мин. до 70 °C.

■ Все работы по выполнению вырезов на мебели и рабочей поверхности следует производить до установки приборов. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов.

■ Будьте осторожны! Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми. Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки.

■ Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **B** или за пределами встраиваемого модуля.

■ Между прибором и соседними фасадами должен быть зазор минимум 5 мм.

■ Незакрепленные модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка **C**.

Прибор под рабочей поверхностью - рис. 1

В промежуточной полке шкафа, в который встраивается прибор необходимо отверстие для вентиляции.

Закрепить рабочую поверхность на встроенной мебели.

При установке встраиваемых духовых шкафов под варочной панелью соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

Прибор в высоком шкафу - рис. 2

Духовой шкаф можно также встраивать в высокий шкаф.

Для обеспечения вентиляции духового шкафа расстояние от промежуточных полок до стенки соседнего шкафа должен оставаться зазор ок. 20 мм. Устанавливайте приборы с выдвижными частями на такой высоте, чтобы противни можно было легко вынимать.

Установка в углу - рис. 3

При установке прибора в углу обязательно соблюдать размеры **[D]**. Размер **[E]** зависит от толщины фасада и ручки.

Подключить прибор к сети.

■ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Для него действуют правила, установленные региональным производителем электроэнергии и администрацией района.

■ Во время работ по установке прибор должен быть обесточен.

■ Прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с розеткой с заземлением.

■ Сетевой провод: Тип H05 VV-F или более поздний. Желто-зеленый провод для розетки с заземлением со стороны прибора должен быть на 10 мм длиннее, чем остальные провода.

■ При установке следует предусмотреть специальный выключатель для отключения всех полюсов, так чтобы расстояние между разомкнутыми контактами было не менее 3 мм, или подключить прибор через розетку с заземляющим контактом. После установки к нему должен быть доступ.

■ При установке нужно обеспечить защиту от прикосновения.

■ Определить фазный и нейтральный (нулевой) контакты в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.

■ Подключение должно производиться в соответствии со схемой.

Напряжение, см. таблицу.

■ Для подключения к сети установить прибор перед мебелью. Сетевой провод должен быть соответствующей длины.

Снятие

Обесточить прибор. Вывернуть винты крепления. Приподнять и вынуть прибор.

Закрепление встраиваемого прибора - рис. 4

■ Вынуть выдвижную часть прибора (если имеется).

■ Вставить прибор до конца и выровнять по центру.

■ Не перегибать сетевой провод.

■ Закрепить прибор винтами (4 x 25).

■ Зазор между рабочей поверхностью и прибором не должен перекрываться дополнительными планками.

tr

Mobilyayı hazırlama Resim 1

■ Ancak cihazın montajı bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.

■ Montaj mobilyaları 90 °C'ye kadar, komşu mobilya cepheleeri ise en az 70 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır.

■ Mobilyalarda ve mutfak tezgahında yapılacak tüm çalışmaları cihazları yerleştirmeden önce tamamlayınız. Elektrikli bileşenlerin çalışmasını etkileyebilecek talaşları temizleyiniz.

■ Montajda dikkat! Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir. Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır.

■ Cihaz bağlantı prizi taraklı yüzey alanında **[B]** veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.

■ Cihaz ve mobilya kenarı arasında en az 5 mm'lik bir hava boşluğu olmalıdır.

■ Sabitlenmemiş mobilyalar piyasada bulunan köşebentler **[C]** ile duvara sabitlenmelidir.

Cihaz çalışma tezgai altına - Resim 1

Boy dolabının ara tabanı havalandırma aralığına ihtiyaç duymaktadır.

Çalışma tezgahını, cihazın içine kurulduğu mobilyanın üzerine sabitleyiniz.

Tezgahaltı fırın bir pişirme alanının altına monte edilmesi durumunda pişirme alanının montaj talimatını dikkate alınız.

Yüksek dolapta cihazlar - Resim 2

Fırının montajı yüksek dolapta da mümkündür.

Fırının havalandırılması için, kurulan ara tabanlar ile arka duvar arasında yaklaşık 20 mm mesafe olmalıdır. Cihazları sürgülü kapak ile pişirme sacları sorunsuz alınabilecek yüksekliğinde monte edin.

Köşe montajı - Resim 3

Köşe montajında ölçülere **[D]** Dikkat ediniz. Ölçü **[E]** eşya önünün kalınlığına ve tutamağa bağlıdır.

Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız

■ Cihazı sadece yetkili bir eleman elektrik şebekesine bağlayabilir. Yerel elektrik santralinin ve ilgili eyaletin / ülkenin yönetmelikleri geçerlidir.

■ Tüm montaj çalışmalarında, cihazın gerilim beslemesi kesilmelidir.

■ Cihaz I koruma sınıfına tekabül etmektedir ve sadece koruma hattı bağlantısı ile işletilmelidir.

■ Elektrik şebekesi hattı:

H05 VV-F tipi veya daha iyisi. Koruma hat bağlantısına ait sarı-yeşil damar, cihaz tarafında diğer damarlardan 10 mm daha uzun olmalıdır.

■ Kuruluş esnasında tüm minimum 3 mm'lik kontak delikli bir kutuplu bir devre kesici mevcut olmalıdır veya cihaz bir soket üzerinden koruma kontak prizine bağlanmalıdır. Bu fiş / priz bağlantısına, cihaz kurulduktan sonra da ulaşılabilmelidir.

■ Montaj yapılırken, temas etmeye karşı önlem öngörülmelidir.

■ Bağlantı kutusunda faz ve nötr ("sıfır-") hattı tanımlayınız. Hatalı bir bağlantı, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.

■ Sadece bağlantı şemasına göre bağlanmalıdır.

Elektrik gerilimi için tip levhasına bakınız.

■ Cihazı, elektrik bağlantısını yapmak üzere, monte edileceği mobilyanın önüne indiriniz. Elektrik bağlantı kablosu yeterince uzun olmalıdır.

Sökülmesi

Cihazın elektrik gerilimini kesiniz.

Sabitlenmemiş civatalarını çözünüz. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.

Ankastre cihazı sabitlenmesi

- Resim 4

■ Fırına sürme tepsisi (tekerlekli sürgülü çekmece) olan cihazlarda, bu tekerlekli tepsi dışarı çıkarılmalıdır.

■ Cihaz tam olarak mobilyanın içine itilmeli ve tam olarak ortalanmalıdır.

■ Elektrik bağlantı kablosunun katlanmamasına, sıkışmamasına ve kırılmamasına dikkat ediniz.

■ Cihazı civatalar (4 x 25) ile sabitleyiniz.

■ Çalışma tezgahı ve cihaz arasındaki boşluk, ek çitalar ile kapatılmamalıdır.