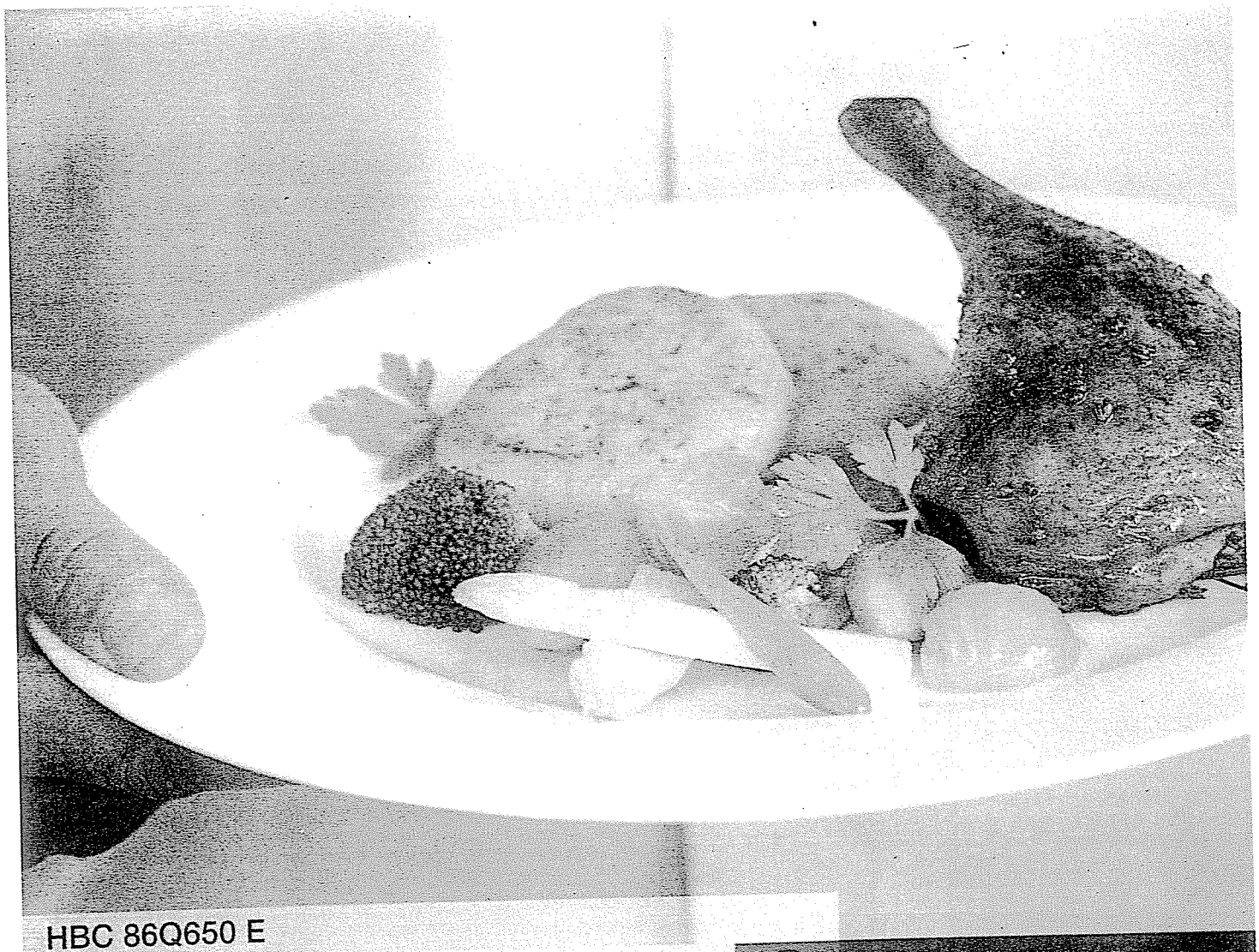
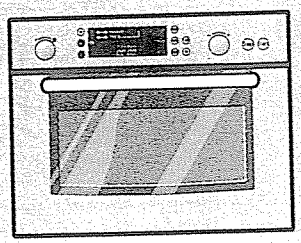


HBC 86Q650 E

Bosch

Household Appliances



cs Návod k použití
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás

Содержание

Перед подключением новой плиты 130

Установка и подключение 131

На что следует обратить внимание 132

Правила техники безопасности 132

Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью 134

Панель управления 136

Утапливаемые выключателей 138

Виды нагрева 138

Принадлежности 140

Базовые установки 142

Выбор языка 143

Настройка длительности сигнала 144

Настройка громкости сигнала 145

Перед первым использованием 146

Нагревание печи 146

Установка времени 147

Микроволны 148

Посуда 149

Мощность микроволн 150

Порядок настройки 150

Таблицы 152

Рекомендации по использованию микроволн 158

Настройка духового шкафа 159

Порядок настройки духового шкафа 160

Автоматическое выключение духового шкафа 161

Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами) 162

Порядок настройки 162

Содержание

Мясо, птица, рыба 164

Посуда 164

Рекомендации по жарению 164

Рекомендации по жарению в гриле 166

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле 167

Пироги и выпечка 169

Формы для выпекания 169

Рекомендации по выпеканию 171

Запеканки, французские запеканки, тосты 173

Автоматический режим работы 174

Порядок настройки 174

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд 176

Таблица программ 179

Память 181

Ввод в память 182

Инициация памяти 184

Блокировка для безопасности детей 185

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью .. 185

Чистка печи снаружи 185

Духовой шкаф 186

Принадлежности 187

Вращающаяся подставка 187

Что делать при неисправности? 187

Защита окружающей среды 189

Служба сервиса 190

Контрольные блюда 191

Перед подключением новой плиты

Важные указания по технике безопасности

Прежде, чем начать пользоваться плитой, прочитайте, пожалуйста, внимательно данные правила пользования, в которых содержится важная информация по правильному пользованию и уходу за плитой.

- ❑ Храните правила пользования и инструкцию по монтажу в надежном месте. При продаже плиты передайте новому ее владельцу также обе инструкции.
- ❑ Не начинайте пользоваться плитой в случае, если Вами были обнаружены повреждения, возникшие во время транспортировки плиты.

Установка и подключение

- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Соблюдайте специальные указания по монтажу.
- Печь можно установить в шкаф-пенал шириной 60 см (и минимум 85 см высотой).
- Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или B-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.
- Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.
- Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

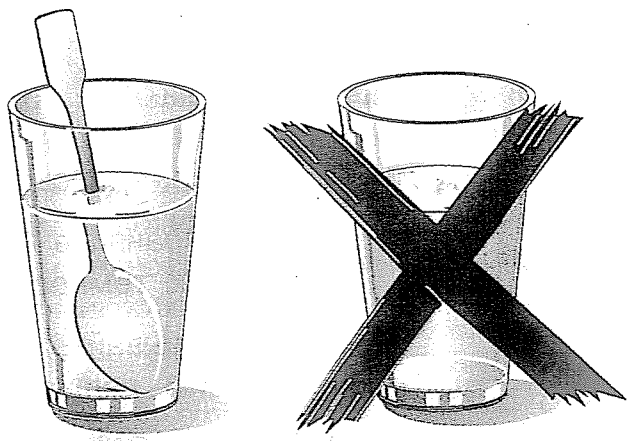
Правила техники безопасности

- Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.
- Используйте прибор только для приготовления пищи.
- Дети могут пользоваться печью только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволн, на что указано в Руководстве по эксплуатации.
- Используйте прибор только с установленной вращающейся подставкой.
- Следите за тем, чтобы переливающаяся через край при кипении жидкость не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.
- Микроволны можно включать только при наличие блюда в духовом шкафу, так как в противном случае может возникнуть перегрузка. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).
- Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Не подпускайте детей близко! Опасность ожога!

- Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов дверцей духовки. Так как в этом случае можно повредить изоляцию.
  Опасность короткого замыкания, удара током!
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. при включении они могут загореться.
  Опасность ожога!
- Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то не следует сразу открывать дверцу. Сначала отсоедините сетевой шнур.
- Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться.
- Если дверца духового шкафа повреждена, печь можно использовать снова, только после того, как ее отремонтируют техники Сервисной службы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.
- Предохраняйте прибор от воздействия слишком высоких температур и сырости.
- Не вскрывайте корпус. Прибор работает под высоким напряжением.
- Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
  Вызовите специалиста Сервисной службы.

Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью

- Не включайте микроволны, если печь пуста.
- Разогревайте в микроволновой печи только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.
- **Опасность ожога!**
  Чтобы не произошла задержка закипания, при разогревании жидкостей всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, что может привести к ожогам.



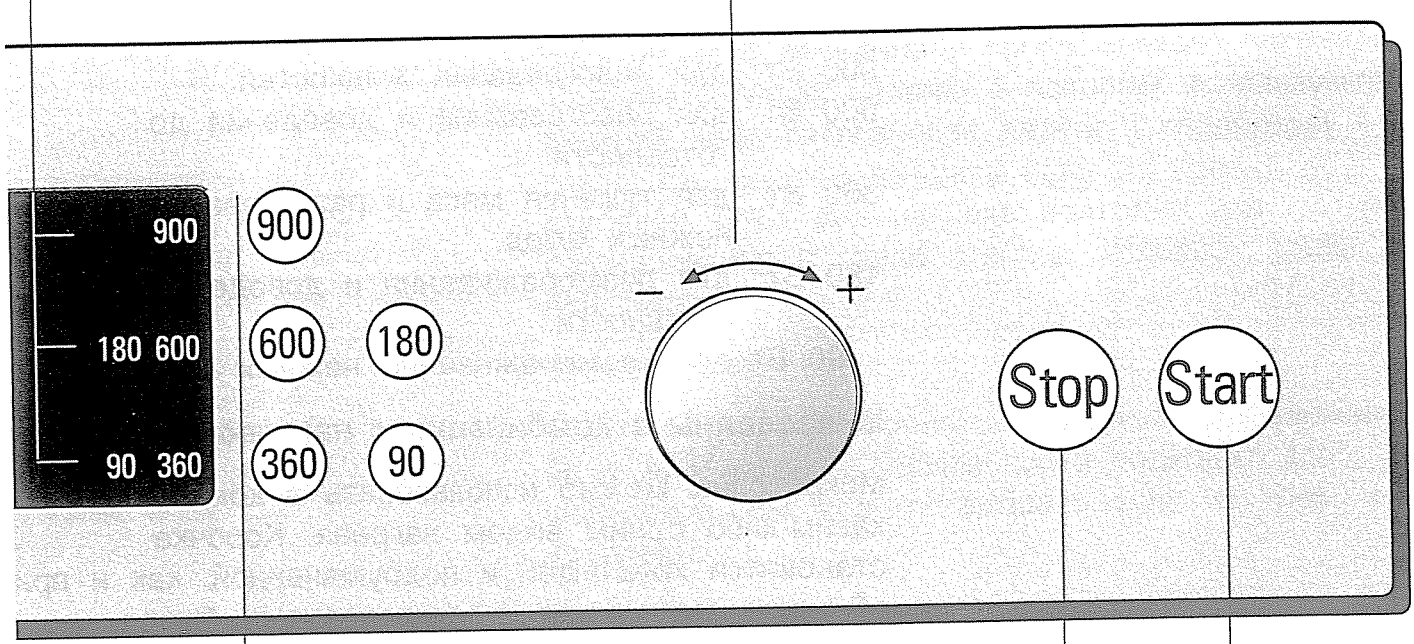
- Детское питание:
  Всегда разогревайте детское питание в стеклянных банках или бутылочках без крышки и соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!
- Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!
- Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.
- Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи.

- Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, т.к. упаковка может загореться. Кроме того, в процессе разогревания необходимо наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично запаянная упаковка при разогревании в ней продуктов может лопнуть.
- Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюсками и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.
- У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.
- Если Вы сушите такие продукты, как травы, фрукты или грибы, размораживаете или разогреваете продукты с небольшим содержанием воды, напр., хлеб, за этим процессом необходимо следить. При пересыхании продукты могут загореться.
- В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- Поэтому всегда выставляйте только указанные в Руководстве по эксплуатации значения мощности микроволн и времени их воздействия. Если Вы установили слишком большое значение мощности или времени, продукты могут вспыхнуть, а прибор получить повреждения.
- Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из духовки, пользуйтесь прихватками.
- Вынимайте вращающуюся подставку очень осторожно. Открытый нагревательный элемент еще несколько минут после выключения остается очень горячим. Опасность ожога!

Вращающаяся ручка

для выставления времени суток, веса продуктов и продолжительности для приготовления блюд по программе.

Индикатор мощности микроволн



Кнопки выбора мощности микроволн

900 Вт
600 Вт
360 Вт
180 Вт
90 Вт

Кнопка "Стоп"

Кнопка "Пуск"

Утапливаемые выключателей

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут утапливаться в любом положении.

Для фиксирования и расфиксирования нажмите на выключатель. Выключатели можно вращать вправо и влево.

Виды нагрева

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

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Микроволны подходят для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения до готовности.

Мощность микроволн:

900 Вт для разогревания жидкостей.
600 Вт для разогревания и доведения до готовности.
360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.
180 Вт для размораживания и доведения до готовности.
90 Вт для размораживания нежных блюд.

Микроволны в комбинации с нагревом

Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию.

Комбинирование микроволн с ступени интенсивности нагрева невозможно.

Верхний и нижний жар

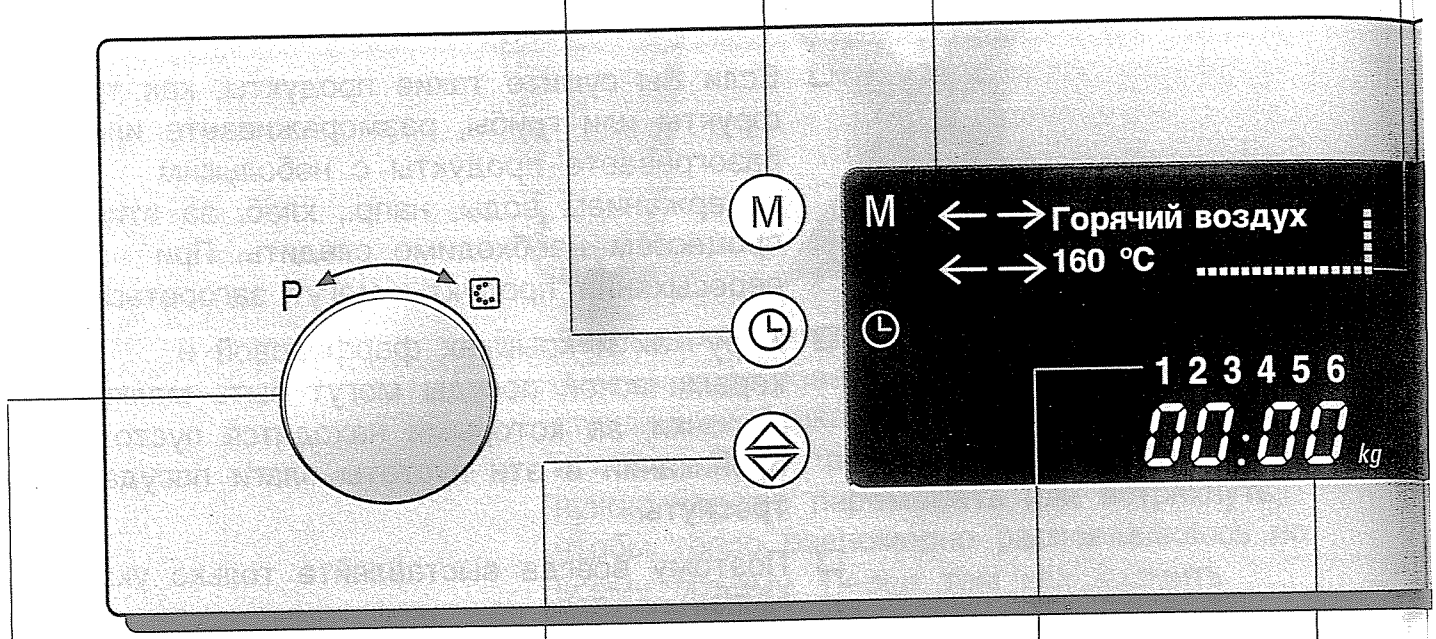
В этом режиме тепло распределяется равномерн над и под блюдом. Верхний и нижний жар подходят для выпечки хлеба, пирогов и приготовления жаркого.

Панель управления

Текстовый дисплей

На текстовом дисплее надписи могут отображаться на 7 языках.

- они информируют о выбранном виде нагрева, температуре или режиме гриля
- они информируют о блюде для приготовления по программам
- они подсказывают Вам правильные установки



Ручка выбора функций

для установки вида нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд

Если Вы повернете ручку выбора функций направо, появятся виды нагрева или режимы гриля, если налево - программы.

Кнопка

для смены строчки на текстовом дисплее

для выбора программы

для индивидуальной корректировки степени готовности блюда

Шесть областей памяти

Индикатор времени

На дисплей выводятся время суток, вес продуктов и продолжительность, предусмотренные программой автоматического приготовления блюд.

Ступень интенсивности нагрева

В дополнение к верхнему и нижнему жару используется галогеновая лампочка и кварцевый гриль. Духовка разогреется очень быстро. Продукты хорошо подрумянятся.
Интенсивный нагрев особенно подходит для плоских готовых блюд глубокой заморозки, например, овощных бургеров. Они готовятся непосредственно на вращающейся подставке. При необходимости переверните блюдо.

Горячий воздух

В режиме "Горячий воздух" тепло вырабатывается галогеновой лампочкой, кварцевым грилем и нижним жаром и распределяется вентилятором. Горячий воздух особенно подходит для использования в комбинированном режиме с микроволнами.

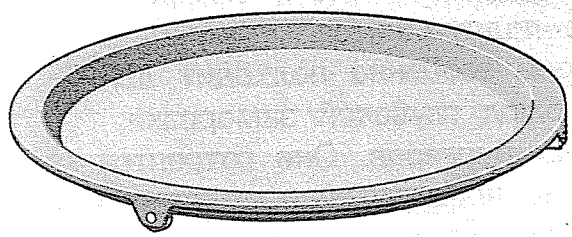
Жарение в гриле

Вид нагрева "Жарение в гриле" - это комбинированный режим, в котором используются верхний жар, галогеновая лампа и кварцевый гриль. Вы можете выбрать одну из трех ступеней. Этот вид нагрева подходит для поджаривания в гриле стейков, колбасок, рыбы или тостов.

Нижний жар

Работает только нижний нагревательный элемент. Этот вид нагрева больше всего подходит для допекания. Вы можете выбрать одну из трех ступеней.

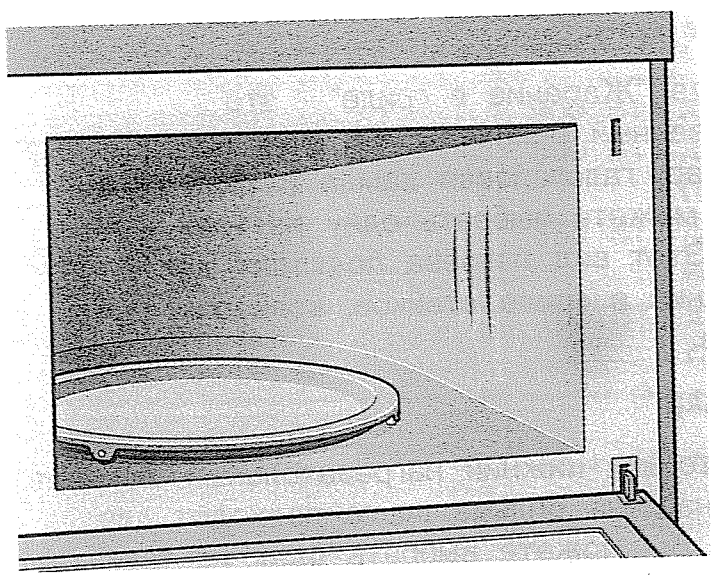
Принадлежности



Вращающаяся подставка

для размещения решеток.

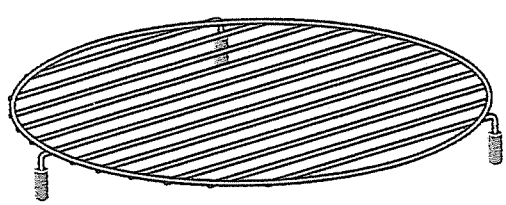
Блюда, для которых требуется особенно много тепла снизу, Вы можете готовить непосредственно на вращающейся подставке.
Она может вращаться вправо или влево.
Она устойчива к разрезанию. Вы можете нарезать пиццу прямо на вращающейся подставке.
Никогда не используйте печь без вращающейся подставки.
Не кладите на вращающуюся подставку блюда весом более 5,5 кг.



Установите вращающуюся подставку на привод в середине дна духовки.
Следите за тем, чтобы она была установлена правильно.

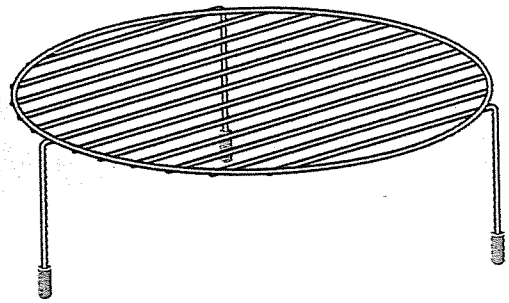
Вращающаяся подставка должна вращаться при всех видах нагрева. Это необходимо, чтобы достичь лучшего результата приготовления.

Она может вращаться направо или налево.



Нижняя решетка

для микроволнового режима, для выпекания и жарения. Установите решетку на вращающуюся подставку.



Верхняя решетка для жарения в гриле, напр., стейков, колбасок или тостов. Вы можете использовать эту решетку также для размещения, напр., плоских форм для запеканки.

Установите решетку на вращающуюся подставку.

Указание

- Для регулировки температуры галогеновая лампочка и кварцевый гриль постоянно включаются и выключаются.
- Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, Вентилятор может продолжать работать даже после выключения духового шкафа. Пока вентилятор работает, на текстовом дисплее имеется соответствующая надпись.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

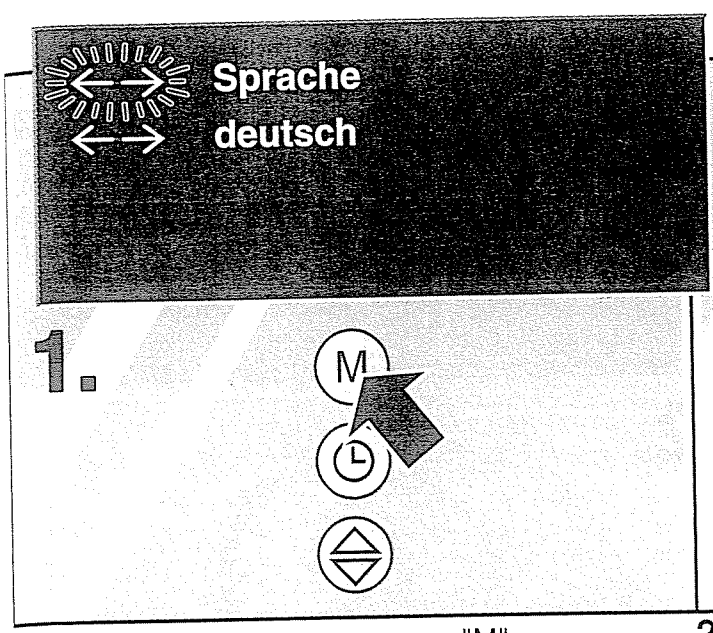
Базовые установки

Ваша новая печь хранит в памяти некоторые базовые установки, которые Вы сами можете изменить.

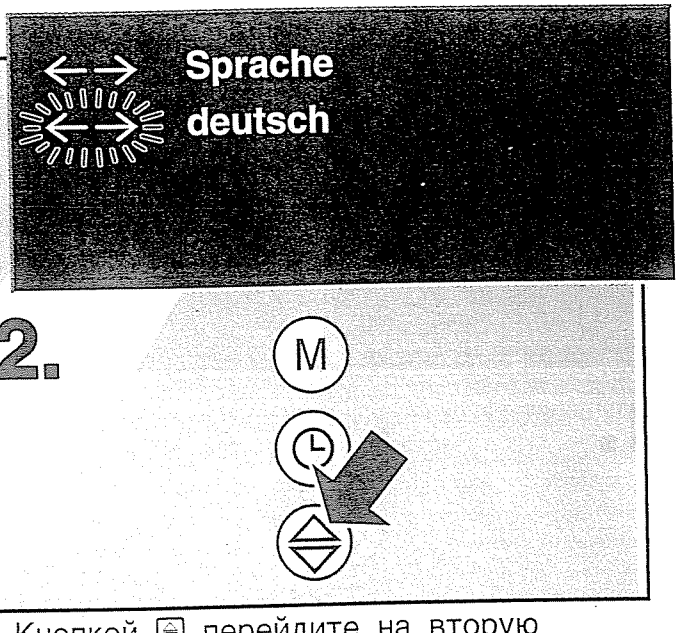
Базовая установка	Изменение в
Изначально язык надписей текстового дисплея немецкий	Вы можете выбрать любой из 7 различных языков
По истечении времени приготовления раздастся сигнал	Длительность сигнала Вы можете изменить
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов	Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала
Громкость звукового сигнала = средняя	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая

Выбор языка

На текстовый дисплей нового прибора сообщения выводятся на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 7 различных языков.

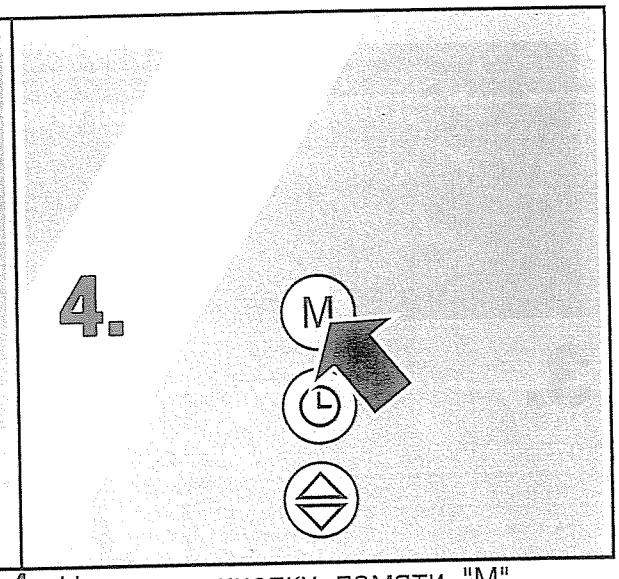


1. Нажмите кнопку памяти "M" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "Sprache", а во второй - 'deutsch".



2. Кнопкой ⇳ перейдите на вторую строчку с текстом "deutsch".

3. Ручкой выбора функций выберите нужный язык.



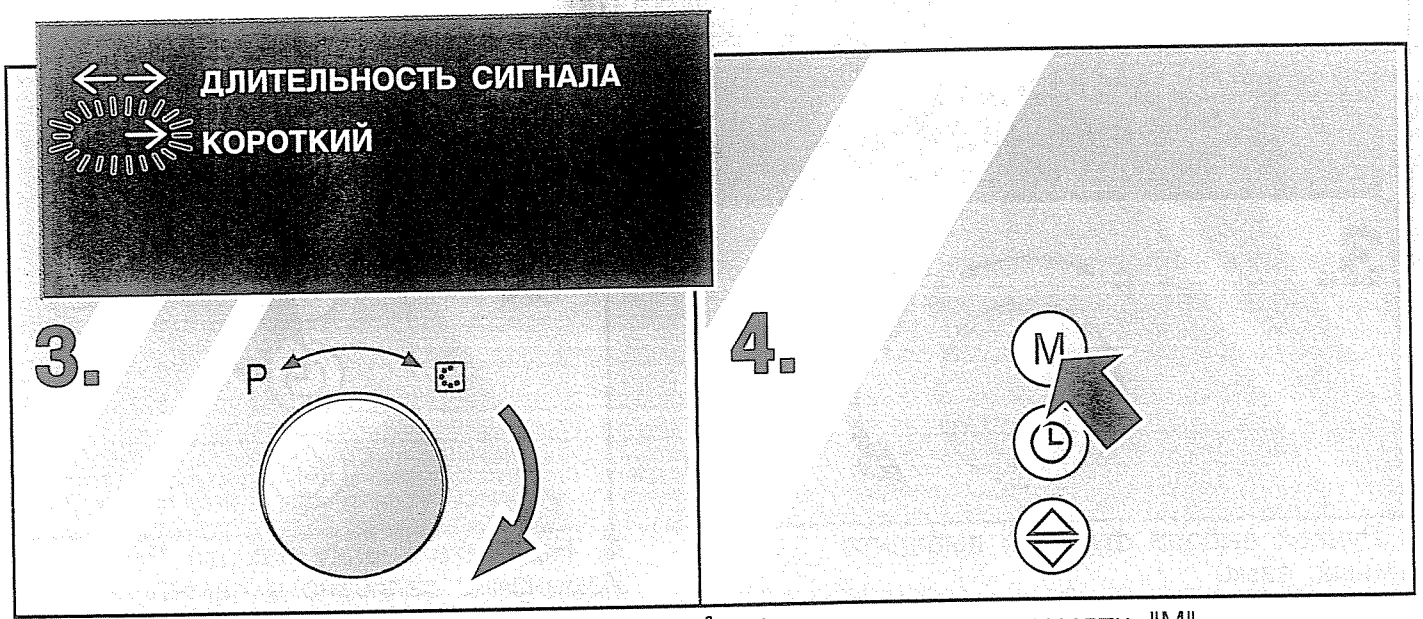
4. Нажмите кнопку памяти "M". Изменение записано в память.

Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Длительность сигнала можно изменить.
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов
Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала

1. Нажмите кнопку памяти "M" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй - "РУССКИЙ":

2. Вращайте ручку выбора функций вправо или влево, пока в первой строчке не появится "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА", а во второй - "ДЛИННЫЙ".
Кнопкой ⇳ перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций измените длительность сигнала.

4. Нажмите кнопку памяти "M". Изменение записано в память.

Перед первым использованием

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 мин.

1. Поверните ручку выбора функций вправо до ступени интенсивного нагрева.

2. Поворачивая вращающуюся ручку, выставьте 10 мин.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 10 мин духовой шкаф выключается сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

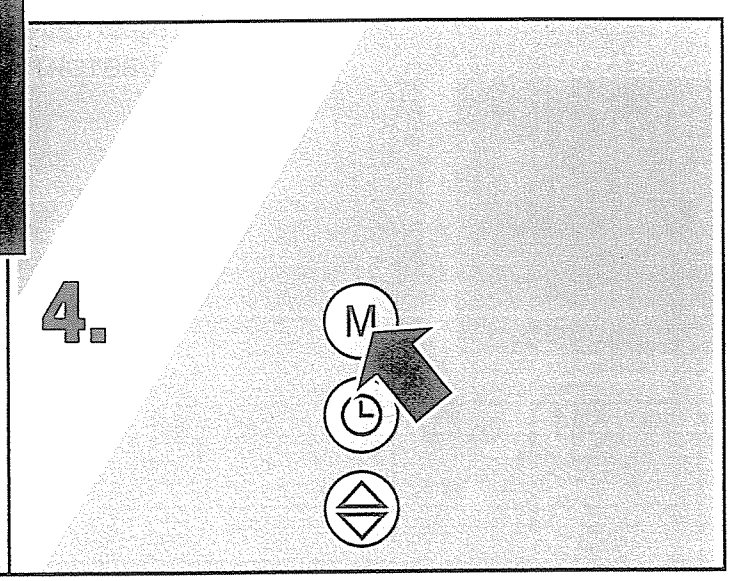
Настройка громкости сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Среднюю громкость сигнала можно изменить.
Громкость сигнала = малая
Громкость сигнала = большая

1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй - "РУССКИЙ".

2. Вращайте ручку выбора функций вправо, пока в первой строчке не появится "ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА", а во второй - "СРЕДНЯЯ".
Кнопкой ⇳ перейдите на вторую строчку.

3. Ручкой выбора функций измените громкость сигнала.



4. Нажмите кнопку памяти "М". Изменение записано в память.

Установка времени

После подключения прибора или после восстановления питания на индикаторе времени загораются три нуля.

Установите нужное время.

1. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").

2. Поворотной ручкой установите нужное время.

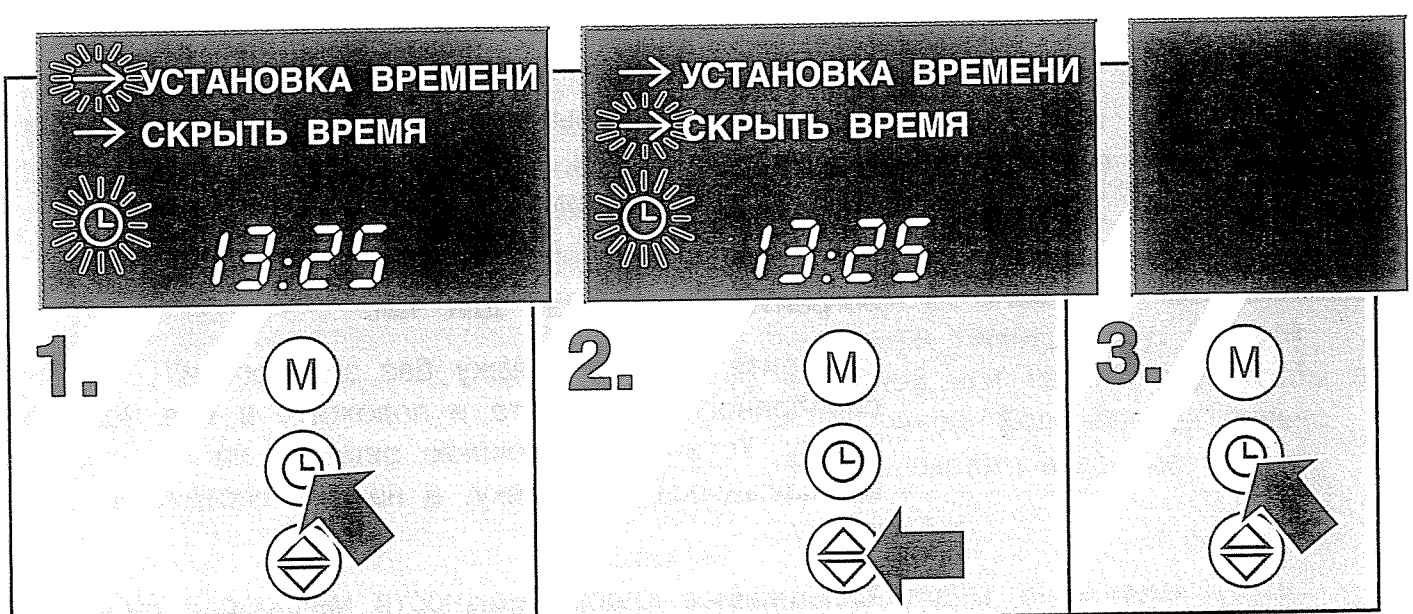
3. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").

Изменение времени, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации времени

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.



1. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").

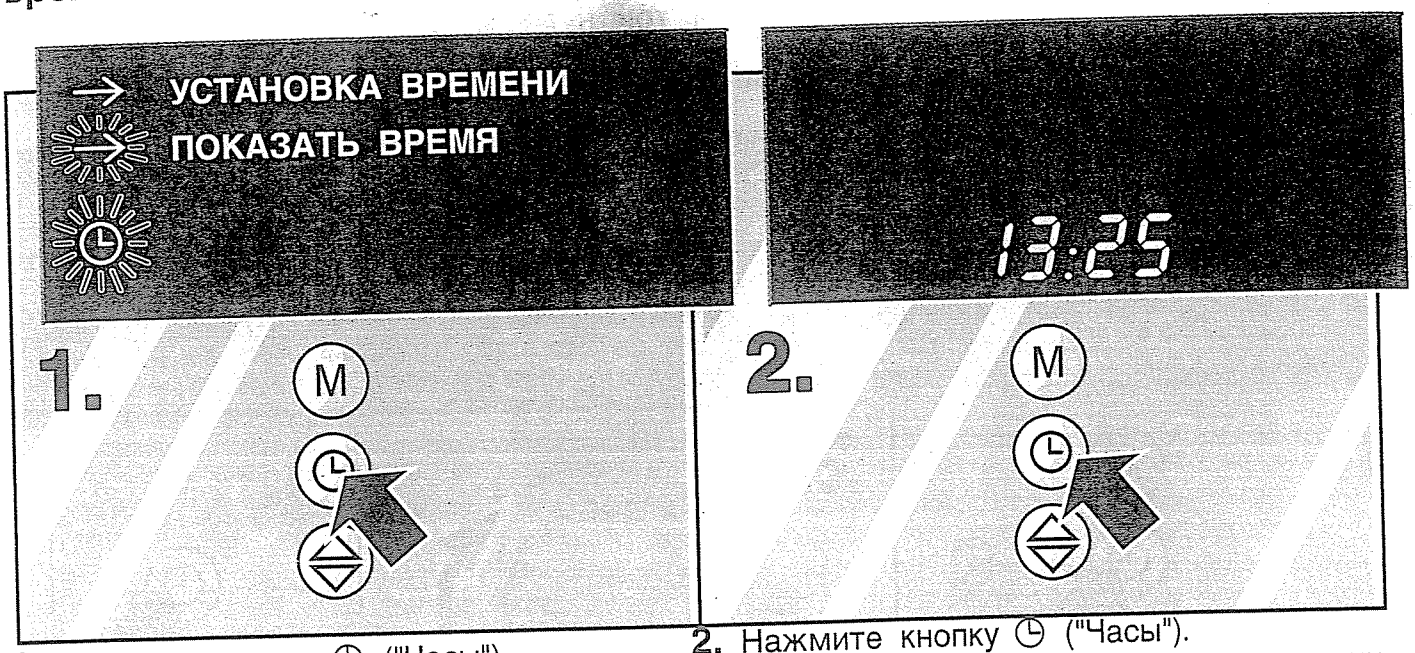
2. Кнопкой ⊟ перейдите на строчку "ВРЕМЯ СКРЫТЬ".

Текущее время не показывается.

3. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").

Включение индикации времени

Если Вы хотите опять включить индикацию времени, то действуйте следующим образом:



1. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").

2. Нажмите кнопку ◷ ("Часы").
На дисплее появляется индикация времени.

Микроволны

Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева.

Попробуйте что-нибудь приготовить, напр., согрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Установите нижнюю решетку на вращающуюся подставку, а на нее поставьте чашку.

1. Нажмите кнопку мощности микроволн 900 Ватт.
2. Установите 1 минуту 30 секунд с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 1 мин 30 с раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите, пожалуйста, правила техники безопасности в начале Руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Иначе обстоит дело с металлической посудой. Так как микроволны не проходят через металл, то в закрытых металлических емкостях пища остается холодной.
Следите за тем, чтобы металл, напр. , ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Так как из-за искрения возможно повреждение внутреннего стекла дверцы.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды.
Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволновой печи.

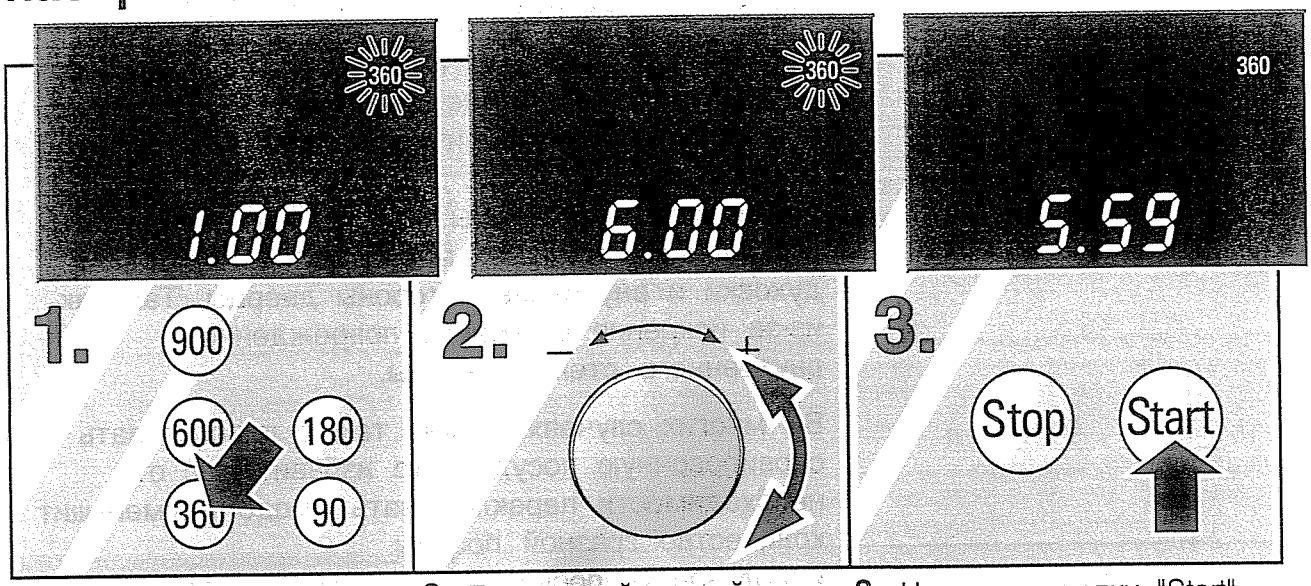
Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:
Поставьте пустую посуду на 1/2 - 1 мин в духовой шкаф при максимальной мощности микроволн. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.
Внимание!
Не включайте микроволны, если печь пуста. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Мощность микроволн

900 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку выбора мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Нажмите кнопку "Start" (Пуск).

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

раздается сигнал.
В первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА".
Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте, как указано в пунктах 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку "start" (Пуск). На дисплее начнется обратный отсчет общего времени приготовления. Текущее значение мощности микроволн высвечивается ярче.

- Одну и ту же мощность микроволн можно выбрать дважды: напр., 600 Вт - 360 Вт - 600 Вт.
  Мощность в 900 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности, то время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "start" (Пуск).

Если Вы забыли нажать кнопку "start" (Пуск), то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Примечания

- Мощность в 900 Ватт можно устанавливать на время, не более 30 минут, остальные значения мощности - до 90 минут.
  1 минута устанавливается с шагом 1 с,
  до 5 минут устанавливается с шагом 10 с,
  до 15 минут устанавливается с шагом 30 с,
  до 60 минут устанавливается с шагом 1 мин,
  до 90 минут устанавливается с шагом 5 мин.
- Можно установить сначала мощность микроволн, а затем время приготовления, и наоборот.

Таблицы

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.
В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на нижнюю решетку. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

- ❑ Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.
- ❑ Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- ❑ В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- ❑ Оставить размороженные продукты еще на 10 - 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
	1500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4 - 6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20 - 25 мин	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 20 - 30 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7 - 10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 2 - 3 мин	Упаковку предварительно удалить.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3 - 5 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин 180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10 - 20 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 Вт, 10 - 15 мин 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для пирогов без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8 - 11	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры Рис, макароны	250 г 500 г	600 Вт, 3 - 5 600 Вт, 8 - 10	Добавить немного жидкости.
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

- ❑ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ❑ В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- ❑ После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	**Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин**	**Указания**
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 5 - 10	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1-2 900 Вт, 2-3 900 Вт, 4-5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 600 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	Закрытая посуда
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости

Доведение полуфабрикатов до готовности

- ❑ Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	**Мощность микроволн, Ватт** **Время, минут**	**Указания**
Цыпленок целиком, парной, потрошеный	1200 г	600 Вт, 22 - 25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 6 - 10 600 Вт, 10 - 15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 12 - 15 600 Вт, 15 - 22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
например, Рис	125 г 250 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15 600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:

Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается

Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Настройка духового шкафа

Настройка предусматривает выбор способа и температуры нагрева или режима гриля с помощью ручки выбора функций.
Кроме того, поворотной ручкой можно задать время приготовления блюда. По истечении этого времени духовой шкаф выключится автоматически.

Для каждого способа нагрева во второй строчке текстового дисплея выводится предлагаемое значение для температуры или режима гриля. Это значение можно изменить ручкой выбора функций.

Поворотной ручкой можно изменить предлагаемое время приготовления.

Способ нагрева	Предлагаемое значение	Предлагаемое значение
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР	180 °C	20 мин
ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160 °C	20 мин
ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250 °C	5 мин
ГРИЛЬ	Сильный нагрев	10 мин
НИЖНИЙ ЖАР	Сильный нагрев	5 мин

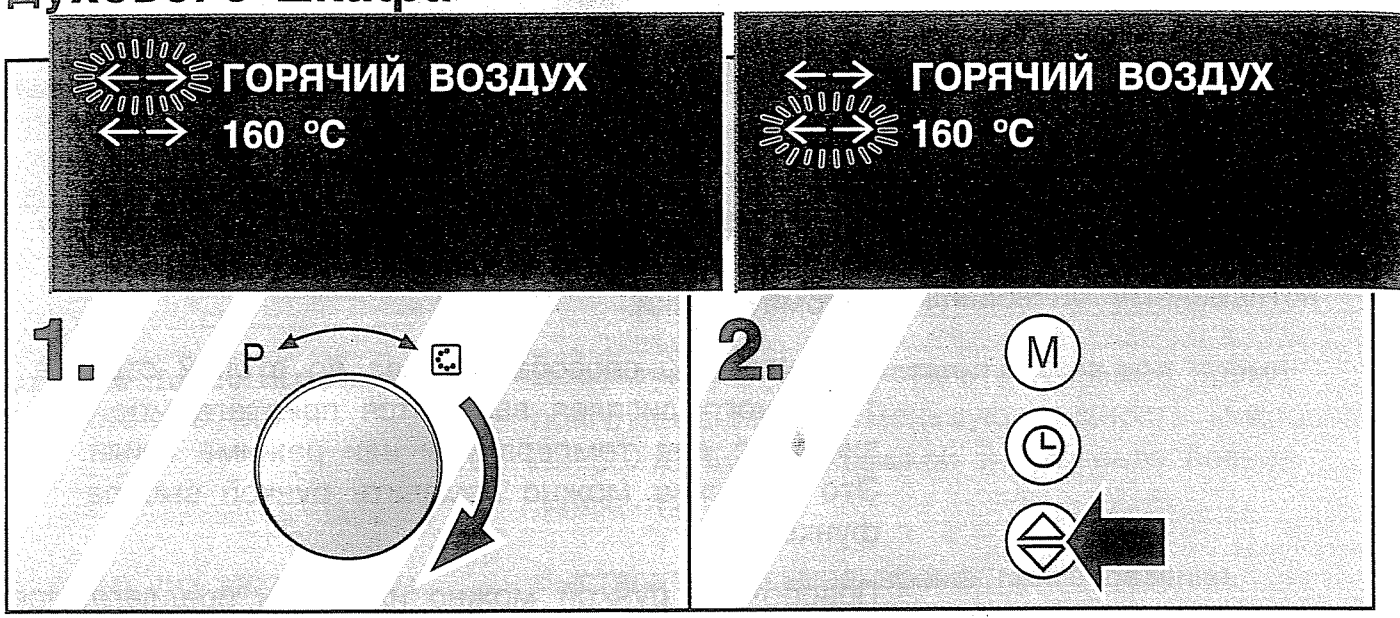
Ручка выбора функций

- вращение вправо = способы нагрева
  вращение влево = программы автоматического приготовления
  отмена = нажатие кнопки "Стоп"

Настройка температуры

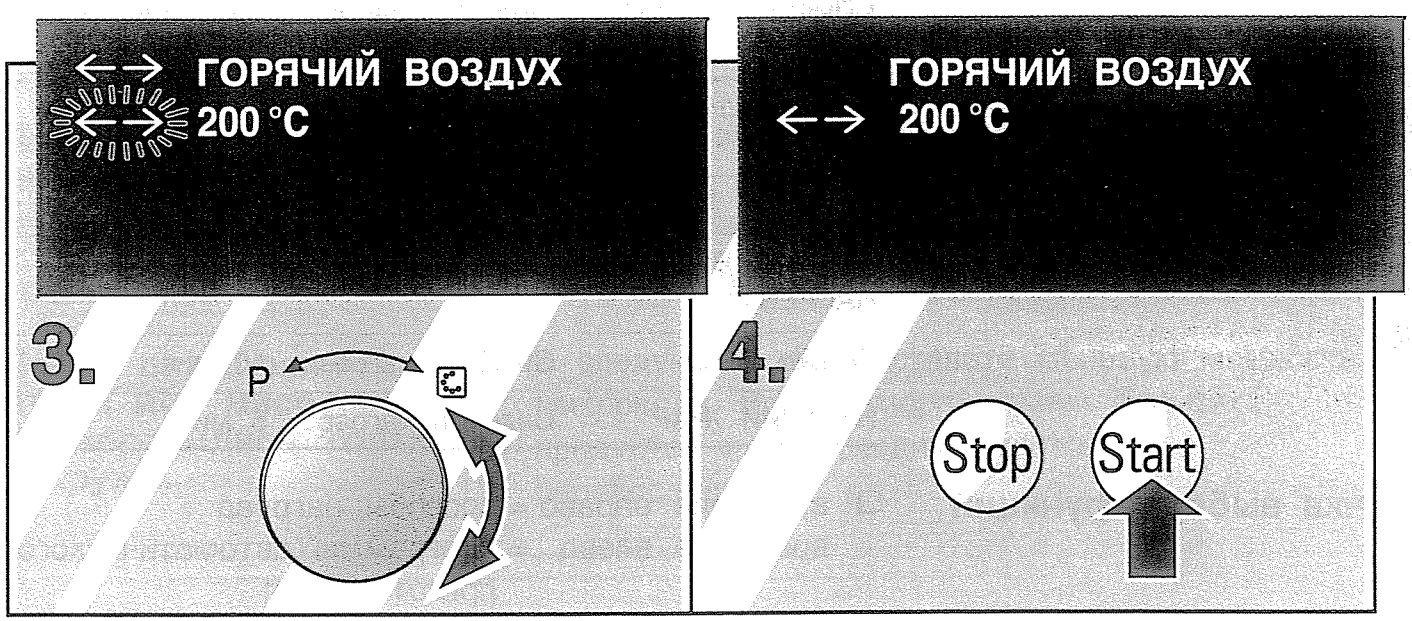
- 40 град., от 100 до 250 град. с шагом в 5 град.

Порядок настройки духового шкафа



1. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.

2. Кнопкой ⊡ перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций установите необходимое значение температуры.

4. Нажмите кнопку "START".

Примечание

Для ступени интенсивости нагрева Вы всегда должны устанавливать продолжительность.

Корректировка

Температуру можно изменить в любое время.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью поворотной ручки.
5. Нажмите кнопку "START".

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и в первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Заданное значение времени можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить: сначала - время приготовления, а затем - способ нагрева и температура.
Сначала поворотной ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку ⌸ и измените значение температуры. Нажмите кнопку "START".

Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)

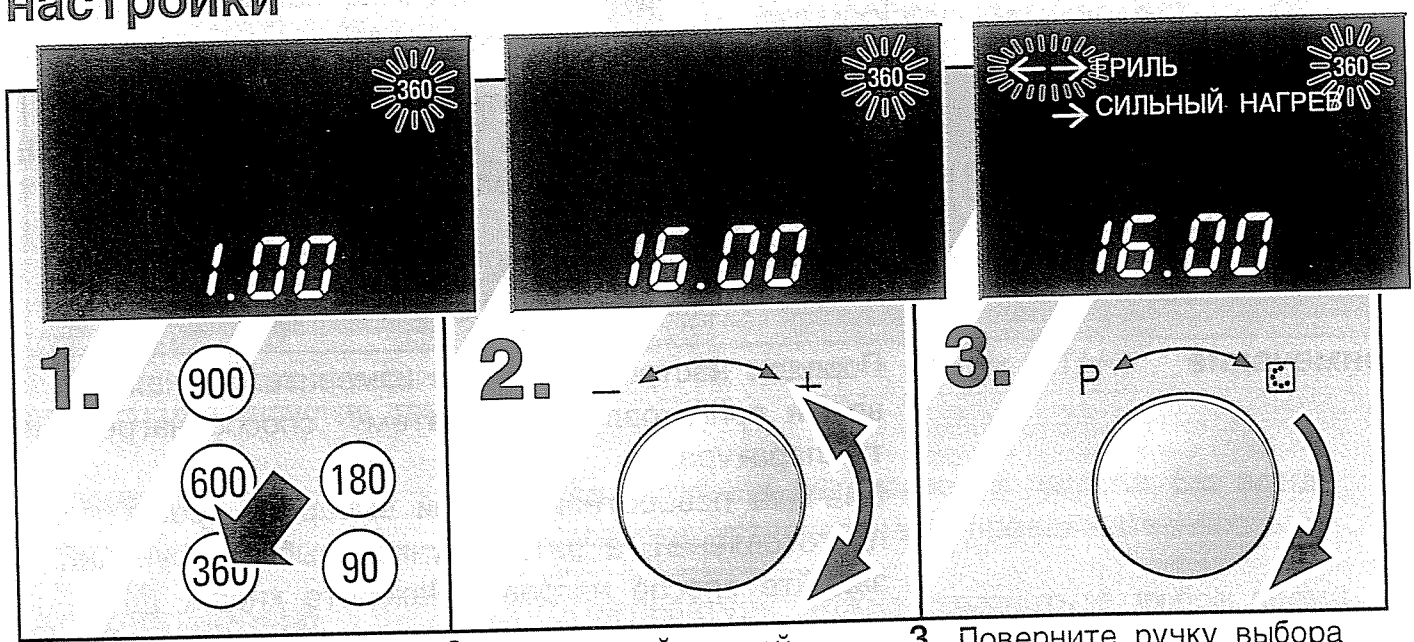
В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами.
Мощность 900 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение "ОТСУТСТВУЕТ".

Вы можете устанавливать до трех значений мощности микроволн и времени, но только один вид нагрева и температуру.

Подходящие виды нагрева:

Верхний и нижний жар
Горячий воздух
Грил
Нижний жарь

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.

4. Кнопкой ⊟ перейдите на вторую строчку.

5. Вращая ручку выбора функций вправо, измените температуру или режим гриля.

6. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Температуру, режим гриля и время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

- Порядок настройки можно изменить: сначала - способ нагрева и температура, а затем - мощность микроволн и время приготовления.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла нельзя использовать для жарки в микроволновой печи.

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

- Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.
- Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости.
  По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура °C, Гриль	Указания
Жаркое из свинины, ок. 750 г, напр., из шейки	360 Вт, 35-45 мин	Верхний и нижний жар	170-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина со шкуркой* ок. 1000 г например, плечевая часть, нога	-, 80-100 мин	Горячий воздух	160-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Жаркое из говядины ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	Горячий воздух	190-200	Закрытая посуда на нижней решетке.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 35-45 мин	Горячий воздух	200-210	Открытая посуда на нижней решетке. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	600 Вт, 20-30 мин	Горячий воздух	210-220	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 5 минут.
Цыпленок, целиком, ок. 1200 г	360 Вт, 30-40 мин	Верхний и нижний жар	210-230	Открытая посуда на нижней решетке. Положить грудкой вниз. Через 15-20 минут перевернуть.
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	Верхний и нижний жар	230-250	Открытая посуда на нижней решетке. Положить кожей вверх. Не переворачивать.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура °C, Гриль	Указания
Грудка утки ок. 800 г	90 Вт, 15-25 мин	Гриль	сильный нагреb	Положить грудкой вниз на верхнюю решетку. Через 10 мин перевернуть.
Запеченая рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	Гриль	сильный нагреb	Открытая посуда на нижней решетке. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Если Вы приготавливаете свиное мясо, то надрежьте шкурку и положите мясо в посуду,

Рекомендации по жарению в гриле

- Для жарения в гриле установите верхнюю решетку на вращающуюся подставку.
- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.
- По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- Прочее: Нагревательный элемент гриля и галогеновая лампочка автоматически выключаются и опять включаются. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки в гриле зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Объем	Вес	Гриль	Продолжительность, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	сильный нагреb сильный нагреb	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	сильный нагреb сильный нагреb	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 15-20
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	сильный нагреb сильный нагреb	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный нагреb сильный нагреb	1-я сторона: ок. 10 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 150 г	средний нагреb средний нагреb	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15

* Предварительно смазать верхнюю решетку растительным маслом.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.	Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.
Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.	В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.
Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.	В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.
Вы включили микроволновой режим, но жаркое так и не прожарилось.	Нарежьте жаркое на куски. Приготовьте соус в той посуде, в которой поджаривалось мясо, и положите куски мяса в готовый соус. После этого доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме. В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °C. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину нижней решетки.

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	90 Вт	30-35	верхний и нижний нагрев	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста**	Темная разъемная форма	360 Вт	35-45	верхний и нижний нагрев	160-180
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	круглая форма	90 Вт	30-40	Горячий воздух	160-180

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	180 Вт	35-45	Горячий воздух	170-180

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

** Оставьте пирог остывать прим. 20 минут, не вынимая его из формы.

Пирог	Посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, простой Сдобный пирог, тонкий (напр., Песочный пирог)**	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	Верхний и нижний жар	160-180 140-160	50-60 60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	Горячий воздух	160-170	25-30
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., Яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	Верхний и нижний жар	160-180	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	Горячий воздух	170-180	65-75
Пицца*	Противень	Горячий воздух	190-210	35-45
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг*** (предварительный разогрев)	Противень	Горячий воздух	190-200	55-65

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

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

*** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	верхний и нижний нагрев	140-160	20-30
Безе	Противень	верхний и нижний нагрев	100	80-90
Миндальное печенье	Противень	Горячий воздух	110	30-40
Слоеное тесто	Противень	Горячий воздух	180-200	30-35
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	верхний и нижний нагрев	180-200	25-35

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 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 печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую 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 выпеките корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы ставите блюдо в холодную печь.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объем	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °C, гриль
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	180 Вт	20-30	Горячий воздух	170-190
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	600 Вт	15-20	Горячий воздух	180-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	плоская форма для запеканки	600 Вт	25-35	Горячий воздух	180-190
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Нижняя решетка	В зависимости от начинки:	ок. 8-10	ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250

* Нет необходимоти в подсушивании.

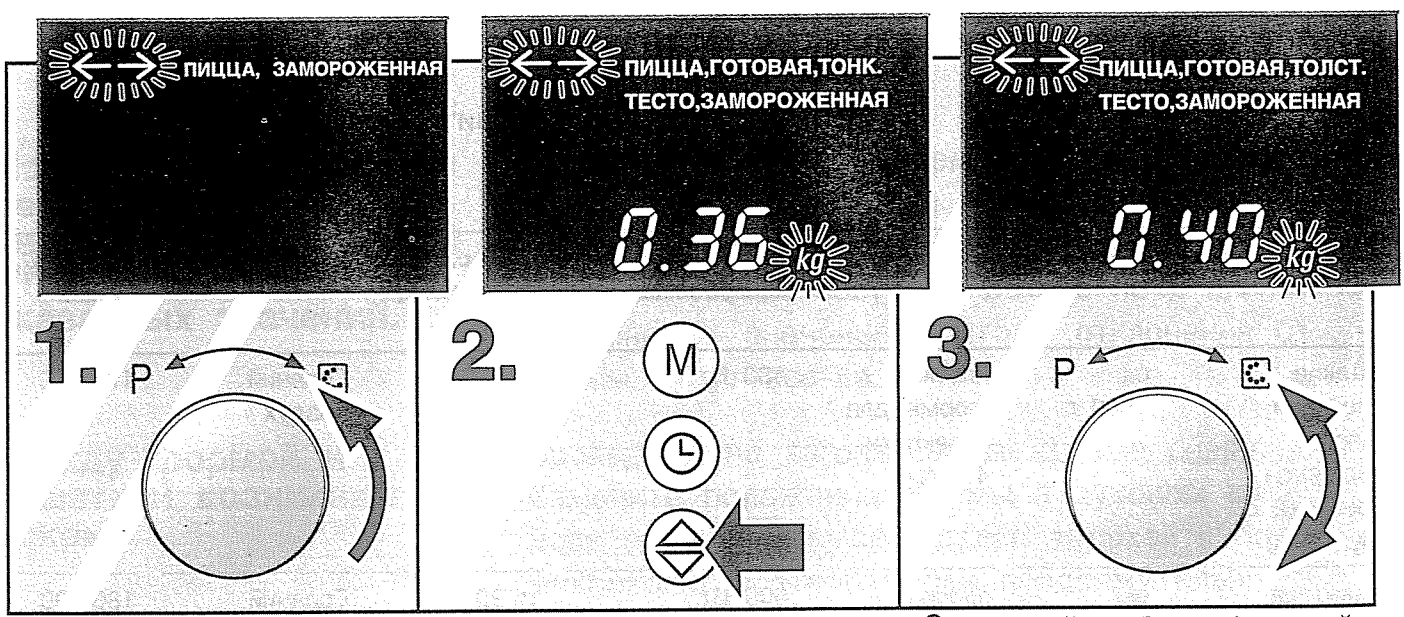
Автоматический режим работы

Порядок настройки

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем.
Автоматический режим приготовления предусматривает 51 программу для 11 групп продуктов.

Пример:

Пицца замороженная, с толстым тестом.



1. Поверните ручку выбора функций влево и выберите группу продуктов.

2. Нажмите кнопку ⏲.

3. Ручкой выбора функций измените вторую строчку.

4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

5. Нажмите кнопку "START". На дисплее появляется значение времени.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда

Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Нажимайте кнопку ⇳ в течение трех секунд и поверните ручку выбора функций так, чтобы световой индикатор на шкале корректировки сместился в нужную сторону.

Влево = степень готовности ниже
вправо = степень готовности выше

Информация по принадлежностям

Если нажать кнопку памяти "M", то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если после закрывания дверцы Вы забыли нажать кнопку "START":
Раздается напоминающий звуковой сигнал, и на дисплее на 3 секунды появляется сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- Если в процессе приготовления Вы захотите узнать, какое блюдо готовится, нажмите кнопку "M".
  Индикация веса блюда и степени его готовности появляется на 3 секунды.
- Время приготовления изменить нельзя.
- Если предусмотрено, то на дисплее появляется сообщение "ПЕРЕВЕРНУТЬ" или "ПЕРЕМЕШАТЬ". Раздается сигнал. Этот текст не исчезнет, пока Вы не откроете дверцу, или пока не закончится программа.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки автоматической программы.
Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное, но большее значение.
Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, напр., из стекла или керамики.

Замороженные пицца, картофель, закуски, рыба

Готовьте эти блюда непосредственно на вращающейся подставке.
Кроме минипиццы: лучше всего она получается на нижней решетке.

Если Вы готовите весенние минирулеты, рыбные палочки и луковые кольца, то по истечении ⅔ времени приготовления раздается сигнал. Переверните эти продукты. Тогда они прожарятся более равномерно.

Запеканка, замороженная (готовый продукт)

Ставьте блюдо в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Мясо

Для приготовления жаркого из свинины, бараньей ноги без кости и ростбифа используйте глубокую посуду без крышки. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на ⅔. По истечении половины времени приготовления (по сигналу) мясо переверните.

Жаркое из говядины и телятины готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

В конце приготовления оставьте жаркое еще на 5 - 10 мин в закрытом духовом шкафу. Ростбиф перед этим заверните в алюминиевую фольгу. Через 5 минут переверните. Ростбиф можно нарезать и холодным.

Птица

Цыпленка готовьте в глубокой открытой посуде. Сначала положите цыпленка грудкой вниз. По истечении ⅔ времени приготовления (по сигналу) переверните.

Грудку индейки готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

Маринованные куриные окорочка готовятся прямо на вращающейся подставке. По истечении ⅔ времени приготовления окорочка переверните. Тогда они прожарятся более равномерно.

Птицу можно подавать на стол сразу после приготовления.

Овощи

Свежие овощи: Нарежьте овощи на куски. На каждые 100 г добавьте 1 столовую ложку воды.

Овощи замороженные: Для приготовления с помощью этой программы подходят только бланшированные, а не приготовленные овощи. Готовьте овощи без воды. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом.

По истечении половины времени приготовления раздается сигнал. Перемешайте овощи. После выполнения программы оставьте блюдо еще на 5 - 10 минут.

артофель

Вареный картофель: Нарежьте картофель на одинаковые маленькие кусочки. На каждые 100 г картофеля в кастрюлю следует добавить 1 столовую ложку воды и немного соли.

Картошка в мундире: Вымойте картофель и проколите кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

По истечении половины времени приготовления раздается сигнал. Перемешайте картофелины. После выполнения программы оставьте картофель еще на 5 - 10 минут.

Крупяные изделия

При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой.

Для варки поленты и пшена воды берите примерно на 1 часть меньше, чем указано на упаковке.

В зависимости от сорта и количества крупы через 2 - 15 минут раздается сигнал. После выполнения программы оставьте блюдо еще примерно на 10 минут.

Размораживание

Используйте плоскую посуду, напр., стеклянную или фарфоровую тарелку. Выложите продукты на тарелку. Разложите их как можно более тонким слоем.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Мясной фарш замораживайте как можно более плоскими кусками. Во время размораживания переворачивайте фарш не менее одного раза (по сигналу). Оттаявшие куски сразу вынимайте.

При размораживании свинины, говядины и баранины по истечении половины времени раздается сигнал. Переверните мясо по этому сигналу.

Птицу сначала кладите на тарелку грудкой вверх. Переверните ее по истечении половины времени.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10-30 минут до полного оттаивания.

Таблица программ

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Пицца, замороженная	Пицца готовая, тонкое тесто, замороженная	0,30 - 0,50	прямо на вращающейся подставке
	Пицца готовая, толстое тесто, замороженная	0,40 - 0,60	
	Пицца сырая, с тонким тестом, замороженная	0,30 - 0,50	
Картофель, замороженный	Картофель "фри", толстые ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	прямо на вращающейся подставке
	Картофель "фри", тонкие ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	
	Жареный картофель, замороженный	0,20 - 0,85	
	Крокеты, замороженные	0,20 - 0,85	
	Картофельные оладьи, замороженные	0,20 - 0,75	
	Картофель "по-деревенски", замороженный	0,20 - 0,60	
Закуски, замороженные	Пицца-багет, замороженная	0,10 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Минипицца, замороженная	0,08 - 0,50	нижняя решетка
	Весенние рулеты, замороженные	0,10 - 0,70	прямо на вращающейся подставке
	Весенние минирулеты, замороженные	0,10 - 0,70	
	Луковые кольца, замороженные	0,10 - 0,60	
	Крендели, замороженные	0,07 - 0,31	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Запеканка, замороженная	Лазанья "по-болонски", замороженная	0,40 - 1,00	посуда без крышки, нижняя решетка
	Лазанья с лососем, замороженная	0,40 - 1,00	
	Овощная лазанья, замороженная	0,40 - 1,00	
	Картофельная запеканка, замороженная	0,40 - 1,00	
	Запеканка, порциями, замороженная	0,40 - 1,00	
Рыба, замороженная	Рыбные палочки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Кальмар кольцами в панировке, замороженный	0,20 - 0,50	
	Лосось в слоеном тесте, замороженный	0,15 - 0,60	
Мясо, парное	Свинина, парная	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Баранья нога без кости, парная	0,80 - 1,50	
	Ростбиф, парной	0,80 - 1,80	
	Говядина, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Телятина, парная	0,50 - 2,00	
Птица	Цыпленок, парной	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Грудка индейки, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Куриные крылышки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
Овощи	Овощи свежие	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Овощи замороженные	0,20 - 1,00	
Картофель	Вареный картофель	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Вареный картофель в мундире	0,20 - 1,00	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Крупяные изделия	Длиннозерный рис	0,10 - 0,50	глубокая посуда с крышкой, нижняя решетка
	Рис "Басмати"	0,10 - 0,50	
	Неочищенный рис	0,10 - 0,50	
	Полента	0,10 - 0,50	
	Кускус	0,10 - 0,50	
	Куиноа	0,10 - 0,50	
	Пшено	0,10 - 0,50	
Размораживание	Хлеб, замороженный	0,20 - 1,00	плоская посуда, нижняя решетка
	Пирог с сухой начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Пирог с сочной начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Фарш, замороженный	0,30 - 1,00	
	Свинина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Говядина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Баранина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Птица целиком, замороженная	0,40 - 2,00	
	Птица кусками, замороженная	0,40 - 2,00	

Память

С помощью памяти Вы сможете составить свои собственные программы. Вы можете ввести в память установки для шести блюд и в любое время пользоваться ими.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите блюдо очень часто.

Ввод в память

Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

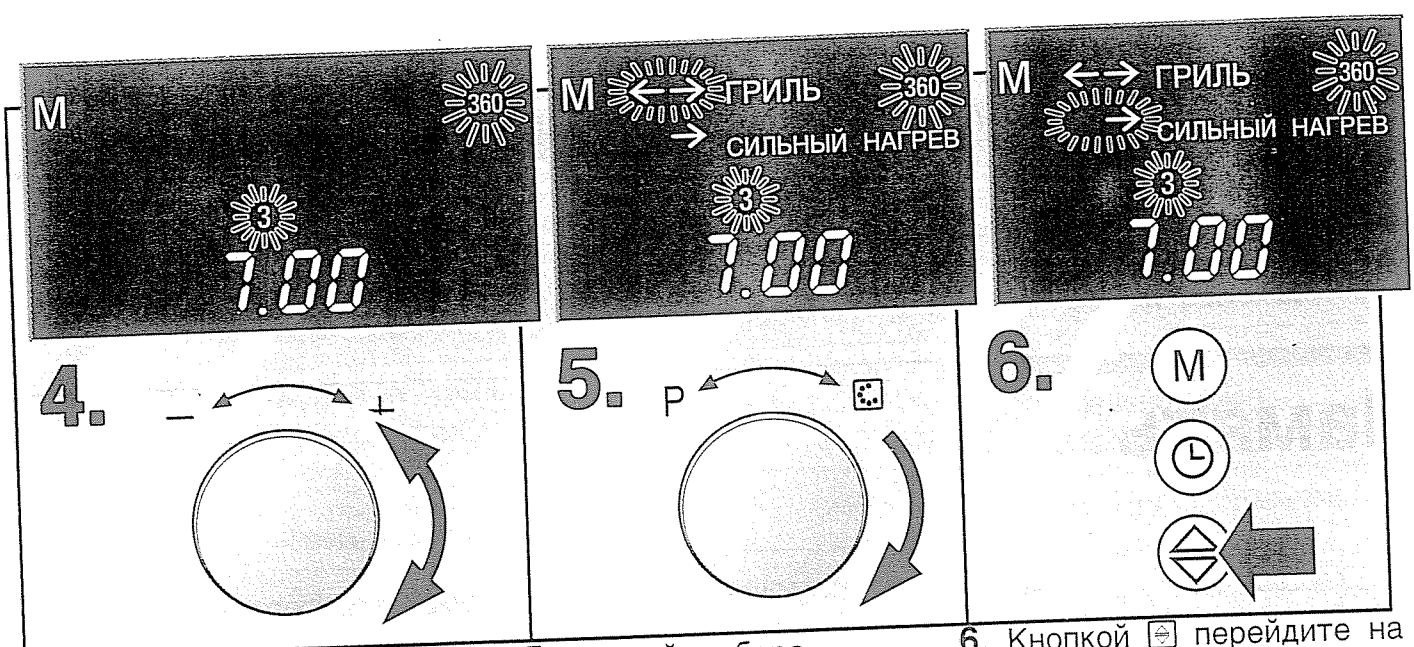
Пример

Ячейка памяти 3
360 Вт, 7 мин,
режим гриля: слабый нагрев.

1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажмите кнопку памяти "M" еще два раза. Для ячейки памяти 3 появится 3.

3. Нажмите кнопку "360 Вт".

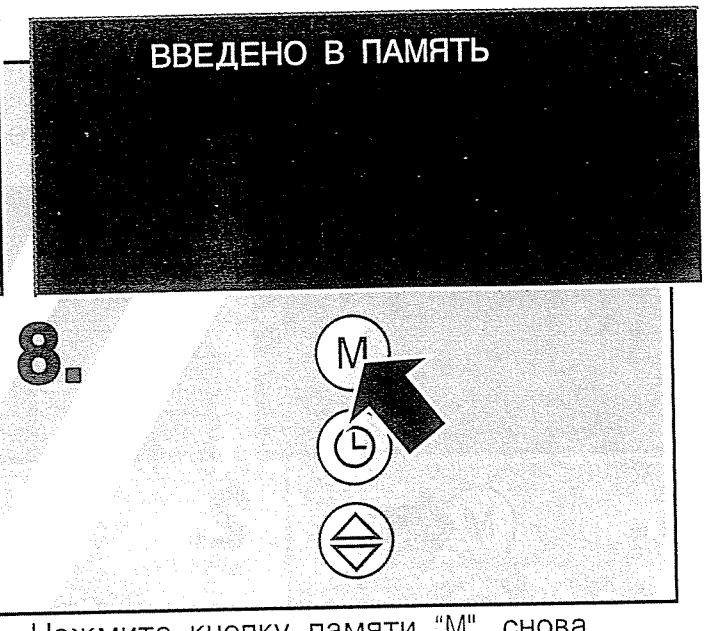


4. Поворотной ручкой установите 7 минут.

5. Ручкой выбора функций выберите гриль.

6. Кнопкой ⏏ перейдите на вторую строчку.

7. Ручкой выбора функций установите гриль на "СЛАБЫЙ НАГРЕВ".



8. Нажмите кнопку памяти "M", снова появляется индикация времени. Установки сохранены в памяти.

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти "M" нажмите кнопку "START".

Примечания

- Если нужно занести в ячейку памяти новое значение, нажмите кнопку "STOP" и выполните установку заново.
- Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Инициация памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.

Поместите блюдо в духовой шкаф.

1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку "M", пока не появится нужная ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

раздается сигнал.
На дисплей выводится сообщение "ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА".
Эта индикация погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- После запуска программы изменить значения в ячейке памяти уже нельзя.
- Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.
На текстовом дисплее появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ".
Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.
Блокировка отменена.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорический запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Чистка печи снаружи

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мыться посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Примечание

Если открыть дверцу духового шкафа, лампочка будет гореть 10 мин.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды сразу после использования. В этом случае загрязнения легко удаляются щеткой или губкой для мытья посуды. Решетку можно чистить средствами для чистки металлических изделий или мыть в посудомоечной машине.

Вращающаяся подставка

Мойте вращающуюся подставку моющим средством. Углубление внутри печи очищайте с помощью влажного полотенца. Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

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.	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	При отключении электроэнергии	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На индикаторе времени светятся три нуля.	При отключении электроэнергии	Заново установите время суток.
На дисплее высвечивается продолжительность.	Вращающуюся ручку случайно повернули.	Нажмите кнопку "Стоп".

Приборы из нержавеющей стали

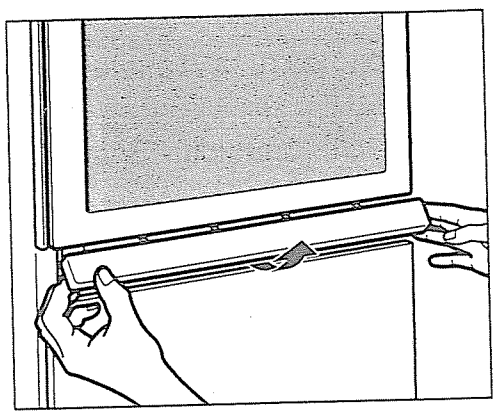
Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

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

Вентиляционная решетка

Решетку можно снять и почистить.

Приподнимите вентиляционную решетку. Выньте ее движением в сторону.



Духовой шкаф

После готовки протрите остывший духовой шкаф внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.
При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.
Хорошо протрите духовой шкаф мягким полотенцем, чтобы избежать коррозии металла.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить задержку закипания. Нагревайте воду в печи в течение 1 - 2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
	После установки кнопка "Пуск" не была нажата.	Нажмите кнопку "Пуск" или отмените установку нажатием кнопки "Стоп".
Микроволны не включаются.	Дверца не плотно закрыта.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка "Пуск" не нажата.	Нажмите кнопку "Пуск".
В данный момент прибор не используется, На дисплее высвечивается продолжительность.	Вращающуюся ручку случайно повернули.	Нажмите кнопку "Стоп".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем - почти двойное время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трущий звук.	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите углубление на дне печи.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11" "КЛАВИША ЗАПАДАЕТ".	Кнопки загрязнились и западают.	Несколько раз нажмите на кнопку, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er19".	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Дверцу не открывать, отключить штекер, дать остыть.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Защита окружающей среды

Указания по утилизации

Ваша плита перед отправкой к Вам была тщательно упакована для защиты от транспортных повреждений. Все материалы упаковки экологически чистые и пригодны для вторичной переработки. Внесите, пожалуйста, свой вклад в дело защиты окружающей среды и помогите провести утилизацию упаковки, не загрязняя окружающую среду.

Отслужившие свой срок старые плиты нельзя считать ненужным хламом. В результате экологичной утилизации из них удается получить дорогостоящие сырье и материалы.
Прежде чем сдать старую плиту в приемный пункт, выведите ее из строя или прикрепите к ней наклейку: «Внимание, плита неисправна!».

Подробную информацию по экологичной утилизации Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам плиту, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

E-номер и FD-номер

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (E-номер) и заводской номер (FD-номер) Вашей плиты. Заводскую табличку с номерами Вы найдете справа на дверце духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас данные Вашей плиты.

E-номер	FD-номер

Служба сервиса ☎

Технические характеристики

Напряжение питания:	230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность:	3380 Вт
Мощность микроволн:	900 Вт
Гриль:	2100 Вт
Верхний и нижний жар:	1900 Вт
Частота:	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	45,8 x 59,5 x 52 см
- печь	20,4 x 44 x 42 см
Вес	25 кг
Проверка VDE (Союз Немецких Электротехников):	да
Знак CE (Европейское Сообщество):	да

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 60705

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 10-12	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Омлет	600 Вт, 5 + 360 Вт, 12-15	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.
Бисквит	600 Вт, 9-11	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Мясной рулет	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °C	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 35-40	Горячий воздух	140	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Пирог	180 Вт, 20	Верхний и нижний жар	160	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °С	Примечания
Цыпленок	360 Вт, 30-35	Горячий воздух	180	Положить цыпленка грудкой вниз на нижнюю решетку. Через 15 мин перевернуть.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Выпекание

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

	Посуда и примечания	Способ нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень ∅ 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	140-160	20-30
Маленькие кексы	Противень ∅ 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень ∅ 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма ∅ 20 см из белой жести прямо на вращающейся подставке	Горячий воздух	150-170	60-75

Гриль

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

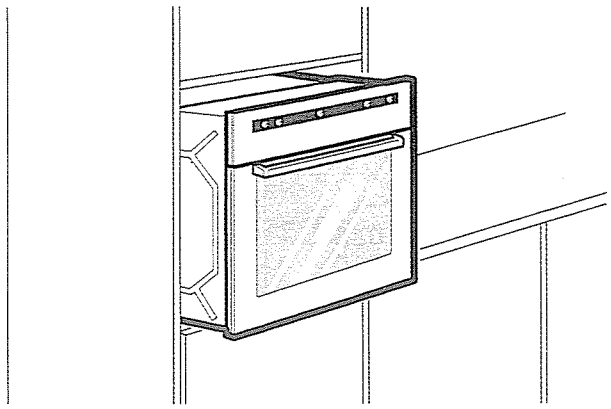
Блюдо	Посуда	Гриль	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Нижняя решетка	Сильный нагрев	20-30
Бифбургер 7 шт.*	Верхняя решетка	Сильный нагрев	20-25

* По истечении ⅔ времени перевернуть.

5650 0941 771
130383

BOSCH

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
P/NO.: 3828W5A3417



DE **Montageanweisung**
bitte aufbewahren

GB **Installation Instructions**
please keep

FR **Manuel de montage**
à garder soigneusement

IT **Istruzione per l'installazione**
si prega di conservare

NL **Installatievoorschrift**
goed bewaren

DK **Montagevejledning**
bedes opbevaret

SE **Monteringsanvisning**
spara anvisningen

NO **Monteringsanvisning**
må oppvevares

FI **Asennusohjeet**
säilytä ohjeet

ES **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar

PT **Instruções de montagem**
por favor, guardar

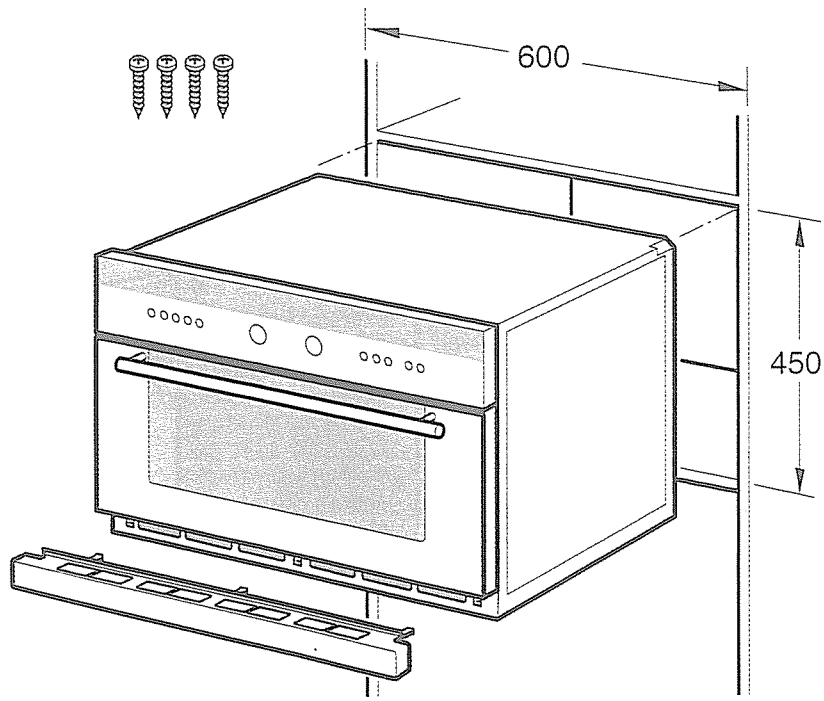
GR **Οδηγίες εγκατάστασης**
Να φυλάσσεται

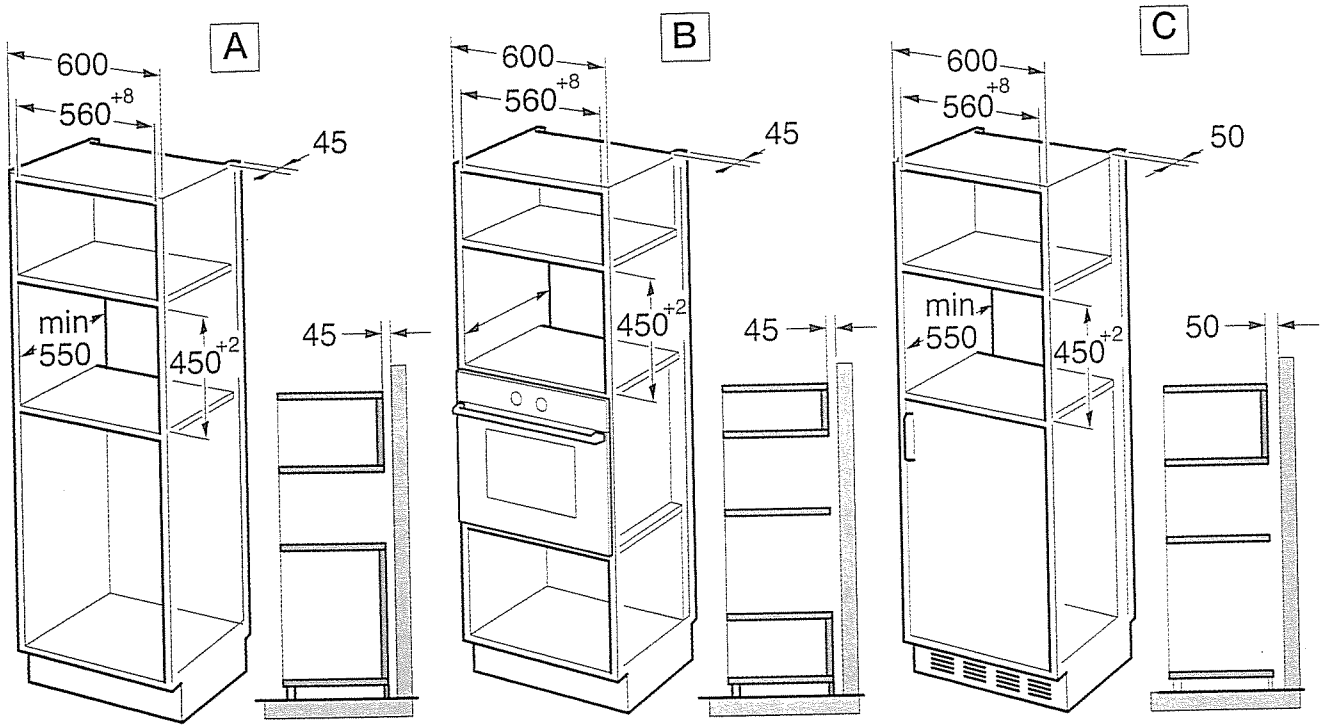
CZ **Montážní návod**
prosím uschovejte

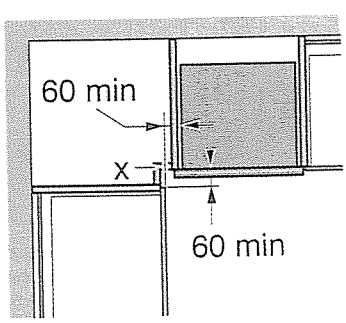
PL **Instrukcja montażu**
proszę zachować

RU **Инструкция по монтажу**
Пожалуйста, сохраните

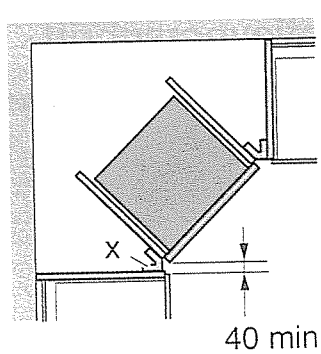
TR **Montaj Talimatları**
Lütfen saklayınız



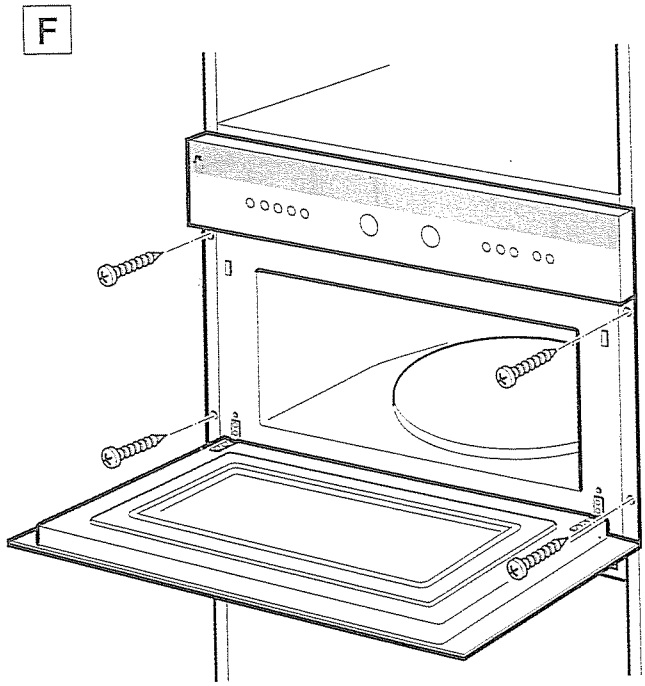

A
600
560 +8
45
min 550
450 +2
45
B
600
560 +8
45
450 +2
45
C
600
560 +8
50
min 550
450 +2
50

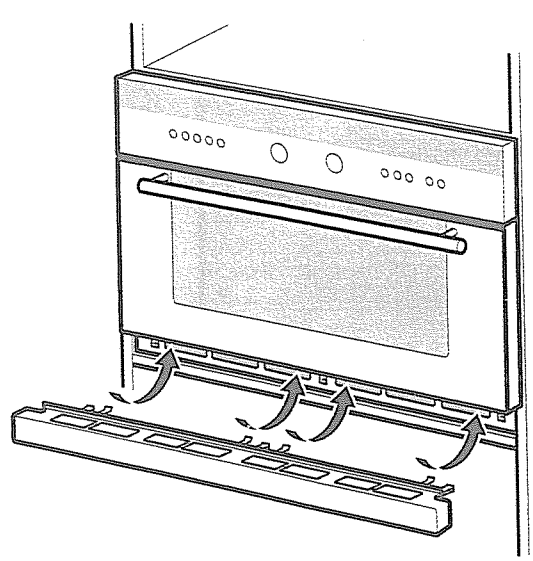

60 min
X
60 min

E


X
40 min

F





DE

Das müssen Sie beachten:

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.

Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorhanden sein.

▒ Gemäß Prüfbestimmungen für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "Y".

Für die Schweiz:

Das Gerät hat eine 4-adrige Leitung für den Festanschluss.
Anschluss nur vom Fachmann gemäß Anschlussbild an der Anschlussleitung.
Installationsseitig muss eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorhanden sein.

Einbaumöbel

Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mind. 45 mm eingehalten werden (Abb. A).

- Bei Einbau über einem Backofen muss ein Abstand von mind. 45 mm zwischen Wand und Schrankböden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes eingehalten werden (Abb. B). Der Backofen muss ein belüftetes Gerät vom gleichen Hersteller sein.
- Bei Einbau über einem Kühlgerät muss ein Abstand von mind. 50 mm zwischen Wand und Schrankböden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes eingehalten werden (Abb. C).
- Die Mindesteinbauhöhe muss mindestens 85 cm betragen.

Die Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

Bei Eckeinbau Blenden X verwenden (Abb. E).

Einsetzen des Gerätes

Gerät anschließen.

Das Gerät in das Möbel einschieben, im Möbel ausrichten und festschrauben (Abb. F).

Hinweis:

Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder geknickt wird. Die Anschlussleitung darf nach dem Einbau die Rückseite und den Boden des Gerätes nicht berühren.

Lüftungsblende aufstecken. Achten Sie auf die richtige Lage.

GB

Please observe:

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug, and must only be connected to a properly installed socket outlet with earthing contact. The installation of the socket or replacement of the connecting cable must only be carried out by a qualified electrician in accordance with current regulations. If the plug is no longer accessible subsequent to installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

▒ In accordance with heating testing standards, the appliance corresponds to Safety Class "Y".

Great Britain and Australia:

The appliance is designed for permanent connection to a 3-wire cable.
The appliance must only be connected by a qualified electrician in accordance with the wiring diagram attached to the connecting cable.

An all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm in order to comply with current safety regulations.

▒ In accordance with heating testing standards, the appliance corresponds to Safety Class "Y".

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

Green and Yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings indentifying the terminals in your plug, proceed as follows:

▒ The wire which is coloured GREEN and YELLOW must be connected to the EARTH terminal in your plug, which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured GREEN, or GREEN and YELLOW.

▒ The wire which is coloured BROWN must be connected to the LIVE terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

▒ The wire which is coloured BLUE must be connected to the neutral terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

Built–in units

The built–in cabinet must not have a rear wall behind the appliance. A space of at least 45 mm must be maintained between the wall and the bottom of the cabinet or the back wall of the cabinet fitted above (Fig. A).

- When installing the appliance above an oven, a space of at least 45 mm must be maintained between the wall and the bottom of the cabinet or the back wall of the cabinet fitted above (Fig. B).
  The oven must be a ventilated appliance from the same manufacturer.
- When installing the appliance above a fridge or freezer, a space of at least 50 mm must be maintained between the wall and the bottom of the cabinet or the back wall of the cabinet fitted above (Fig. C).
- The minimum installation height is 85 cm.

The ventilation slots and air intake points must not be covered.

When installing the appliance in a corner, trims X should be used (Fig. E).

Installing the appliance

Connect the appliance to the mains.

Insert the appliance into the unit, align it and secure it (Fig. F).

Note:

Ensure that the connecting lead is not trapped or bent.
After installation, the connecting line must not be in contact with the back or the base of the appliance.

Attach the ventilation trim. Ensure that it is in the correct position.

FR

Consignes à respecter:

Branchement électrique

L'appareil est prêt à brancher et ne pourra être raccordé qu'à une prise à contacts de terre installée réglementairement. La pose d'une prise femelle ou le remplacement d'un cordon d'alimentation est exclusivement réservé à un électricien agréé qui respectera ce faisant les prescriptions applicables. Si la fiche mâle n'est plus accessible une fois l'appareil encastré, il faudra prévoir côté secteur un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture de 3 mm entre contacts.

▒ La table de cuisson correspond à la classe de protection «Y» conformément aux prescriptions d'essai d'échauffement.

Instructions pour la Suisse

L'appareil est équipé d'un cordon quadrifilaire permettant son branchement fixe.
Le branchement est réservé à un spécialiste qui respectera ce faisant le schéma de branchement mentionné sur le cordon.

Installer côté secteur un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts.

Pour la France:

La fiche mâle doit rester librement accessible une fois l'appareil encastré.

Meuble d'encastrement

Le meuble ne doit pas posséder une paroi derrière l'appareil. Entre le mur et le fond du meuble ou bien la paroi arrière du meuble au-dessus il faut respecter une distance d'au moins 45 mm (fig. A).

- En cas d'encastrement au-dessus d'un four il faut respecter une distance d'au moins 45 mm entre le mur et le fond des meubles ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus (fig. B).
  Le four doit être un appareil ventilé du même fabricant.
- En cas d'encastrement au-dessus d'un appareil de refroidissement il faut respecter une distance d'au moins 50 mm entre le mur et le fond des meubles ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus (fig. C).
- La hauteur minimale d'encastrement doit être d'au moins 85 cm.

Les fentes d'aération et orifices d'aspiration ne doivent pas être couverts.

En cas d'encastrement dans un angle, utiliser les caches X (fig. E).

Encastrement de l'appareil

Raccordement de l'appareil.

Faire glisser l'appareil dans le meuble, l'aligner dans le meuble et visser l'appareil (fig. F).

Remarque:

Veiller à ne pas coincer ou plier le câble de raccordement.

Après l'encastrement, le câble de raccordement ne doit pas toucher la face arrière et le fond de l'appareil.

Mettre en place le cache de ventilation. Veiller à la position correcte.

IT

Raccomandazioni:

Allacciamento elettrico

L'apparecchio può essere collegato alla rete, e ciò deve avvenire esclusivamente mediante una presa con contatto di terra installata a norma. Lo spostamento della presa o la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere effettuati esclusivamente da un elettricista nel rispetto delle norme applicabili. Se dopo l'incasso la spina non è più raggiungibile deve essere presente a lato dell'installazione un dispositivo di disconnessione onnipolare con una distanza di contatto minima di 3 mm.

Secondo le norme di controllo per il riscaldamento, l'apparecchio è conforme alla classe di sicurezza «Y».

Istruzioni per la Svizzera

Per l'allacciamento fisso, l'apparecchio è dotato di un cavo a 4 fili.

Il collegamento deve essere eseguito solo da un tecnico specializzato, secondo lo schema accluso al cavo di allacciamento.

Nell'impianto domestico deve essere disponibile un dispositivo di separazione con un'apertura tra i contatti di min. 3 mm.

Mobili a incasso

L'armadio a muro non deve avere alcuna parete dietro l'apparecchio. Tra la parete e la base dell'armadio o la parete posteriore dell'armadio soprastante deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm (Fig. A).

- Per l'installazione sopra un forno deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm tra parete e basi dell'armadio o la parete posteriore dell'armadio soprastante (Fig. B).
  Il forno deve essere un apparecchio ventilato dello stesso produttore.
- Per l'installazione sopra un frigorifero deve essere mantenuta una distanza di almeno 50 mm tra parete e basi dell'armadio o la parete posteriore dell'armadio soprastante (Fig. C).
- L'altezza minima di installazione non deve essere inferiore a 85 cm.

Le feritoie di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.

Per il montaggio angolare, utilizzare regolatori delle linee di corrente X (Fig. E).

Inserimento dell'apparecchio

Collegare l'apparecchio.

Mettere l'apparecchio nel mobile, centrarlo e fissarlo (Fig. F).

Avvertenza:

Assicurarsi che il cavo di allacciamento non venga bloccato o piegato.

Dopo l'installazione il cavo di allacciamento non deve entrare in contatto con la parte posteriore e la base dell'apparecchio.

Applicare i finestrini di aerazione.

Assicurarsi che la posizione sia corretta.

NL

Hierop moet u letten:

Elektrische aansluiting

Het apparaat is klaar voor aansluiting en mag uitsluitend worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.Het aanleggen van een stopcontact en het vervangen van de aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien onder naleving van de geldende voorschriften. Wanneer de stekker niet bereikbaar is na het inbouwen, moet de installatie zijn voorzien van een stroomonderbreker voor alle polen met een contactopening van minimaal 3 mm.

Overeenkomstig de keuringsvoorschriften voor verwarming voldoet het apparaat aan beschermklasse "Y".

Inbouwmeubel

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. Tussen de wand en de bodem van de kast, resp. de achterwand van de kast erboven, dient een afstand van minstens 45 mm te worden aangehouden (Afb. A).

- Bij inbouw boven een oven dient een afstand van minstens 45 mm tussen de wand en de bodem van de kast, resp. de achterwand van de kast erboven, te worden aangehouden (Afb. B).
  De oven dient een geventileerd apparaat van dezelfde fabrikant te zijn.
- Bij inbouw boven een koelkast dient een afstand van minstens 50 mm tussen de wand en de bodem van de kast, resp. de achterwand van de kast erboven, te worden aangehouden (Afb. C).
- De inbouwhoogte moet minstens 85 cm bedragen.

De ventilatiegleuf en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.

Bij hoekinbouw afschermingen X gebruiken (Afb. E).

Inbrengen van het apparaat

Apparaat aansluiten.

Het apparaat in het meubel schuiven, in het meubel installeren en vastschroeven (Afb. F).

N.B.:

Let erop dat de aansluitkabel niet wordt ingeklemd of geknikt.

De aansluitkabel mag na de inbouw de achterzijde en de bodem van het apparaat niet raken.

Ventilatieafscherming aanbrengen. Let op de juiste stand.

DK

Tag hensyn til følgende:

Elektrisk tilslutning

Apparatet er forsynet med stik og må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt. En evt. nødvendig installation af en stikdåse eller udskiftning af ledningen må kun udføres af en autoriseret elektriker, som skal overholde gældende forskrifter. Hvis stikket ikke er tilgængeligt, efter at apparatet er indbygget at der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.

I henhold til prøvebestemmelserne for opvarmning svarer apparatet til beskyttelsesklasse „Y".

Indbyggede køkkenelementer

Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet. Mellem væggen og skabets bund hhv. det overliggende

skabs bagvæg skal der være en afstand på mindst 45 mm (ill. A).

- Ved indbygning over en ovn skal der mellem væggen og skabets bund hhv. det overliggende skabs bagvæg skal der være en afstand på mindst 45 mm (ill. B).
  Ovnen skal være en ventileret ovn fra samme producent.
- Ved indbygning over et køleskab skal der mellem væggen og skabets bund hhv. det overliggende skabs bagvæg skal der være en afstand på mindst 50 mm (ill. C).
- Minimumsindbygningshøjden skal være mindst 85 cm.

Ventilationsåbninger og luftindtagsåbninger må ikke tildækkes.

Anvend blændinger X ved indbygning i hjørner (ill. E).

Indsætning af apparatet

Tilslut apparatet.

Skyd apparatet ind i køkkenelementet, ret det ind i køkkenelementet, og skru det fast (ill. F).

OBS!

Sørg for, at tilslutningskablet ikke kommer i klemme eller får knæk. Tilslutningskablet må efter installationen ikke berører bagsiden og bunden af apparatet.

Sæt ventilationsblændingen på. Sørg for, at den sidder korrekt.

SE

Viktigt att veta

Elektrisk anslutning

Ugnen levereras med stickpropp färdig att sätta i jordat vägguttag. Om uttaget måste flyttas eller sladden bytas ut får sådant arbete endast utföras av fackman och i enlighet med gällande bestämmelser. Om uttaget inte längre kan nås efter inbyggnaden måste en allpolig frånskiljare med en kontaktöppning på minst 3 mm användas.

Hällen uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser för brandskyddsklass "Y".

Inbyggnadsskåp

Inbyggnadsskåpet får inte ha någon bakre vägg bakom produkten. Ett avstånd på minst 45 mm måste hållas till väggar och skåpväggar resp den bakre väggen för överskåpet (bild A).

- Vid inbyggnad över en ugn måste ett avstånd på minst 45 mm hållas mellan vägg och skåpbottnar resp den bakre väggen för överskåpet (bild B).
  Ugnen måste vara ventilerad och av samma fabrikat.
- Vid inbyggnad över kyl/frys måste ett avstånd på minst 50 mm hållas mellan vägg och skåpbottnar resp den bakre väggen för överskåpet (bild C).
- Den lägsta höjden för inbyggnad är 85 cm.

Ventilationspringor och insugningsöppningar får inte täckas över.

Använd delarna X vid inbyggnad i hörn (bild E).

Inmontering av utrustningen

Anslut utrustningen.

Skjut in utrustningen i skåpet, justera in den och skruva fast den (bild F).

Observera!

Se till att anslutningsledningen inte kläms eller viks.

Anslutningsledningen får inte ha kontakt med utrustningens baksida eller golv.

Sätt ventilationsskyddet på plats. Kontrollera att det sitter i rätt läge.

NO

Dette må du ta hensyn til:

Elektrisk tilkopling

Apparatet er ferdig til bruk og må kun tilkoples til en forskriftsmessig installert jordet stikkontakt. Opplegg av en stikkontakt eller utskifting av strømledningen må kun foretas av en autorisert elektrofagmann som må ta hensyn til de gyldige forskriftene. Dersom stikkontakten etter innmonteringen ikke lenger kan nås være en flerpolet skilleinnretning med en kontaktavstand på minst 3 mm forhånden.

Ifølge bestemmelsene for oppvarming tilsvarer dette apparatet beskyttelsesklassen "Y".

For Norge:

Stikkontakten må være tilgjengelig etter monteringen av apparatet.

Innbyggingselementer

Innbyggingsskapet må ikke ha noen bakvegg bak apparatet. Mellom vegg og skapbunn / bakvegg på skapet over må det være en avstand på minst 45 mm (fig. A).

- Ved innbygging over stekeovn må det være en avstand på minst 45 mm mellom vegg og bunn / bakvegg på skapet over (fig. B).
  Stekeovnen må være et ventilert apparat fra samme produsent.
- Ved innbygging over kjøleskap må det være en avstand på minst 50 mm mellom vegg og bunn / bakvegg på skapet over (fig. C).
- Minste innbyggingshøyde er 85 cm.

Lufteåpninger og luftinntak må ikke tildekkes.

Bruk panel X ved montering i hjørner (fig. E).

Innsetting av apparatet

Tilkobling av apparatet

Skyv apparatet inn i kjøkkenelementet, rett opp elementet og skru det fast (fig. F).

Veiledning:

Påse at tilkoblingsledningen ikke klemmes eller får knekk.

Tilkoblingsledningen må ikke berøre apparatets bakside eller bunn etter montering.

Sett på ventilasjonspanelet. Kontroller at det sitter i riktig stilling.

FI

Huomioitava ennen asennusta:

Sähköliitäntä

Uuni toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa asentaa vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Ainoastaan valtuutettu sähköasentaja saa asentaa pistorasian tai vaihtaa liitäntäjohdon asiaankuuluvia määräyksiä noudattaen. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi uunin asennuksen jälkeen, niin asennuspaikalla tulee katkaisija, joka katkaisee virran kaikkinapaisesti ja jonka kosketinväli on vähintään 3 mm.

Lämpölinjan laitteita koskevien koestusmääräysten mukaisesti keittotaso kuuluu suojausluokkaan »Y«.

Upotettava kaluste

Kaapissa ei saa olla laitteen takana seinää. Seinän ja yläpuolella olevan kaapin pohjan tai takaseinän väliin täytyy jäädä vähintään 45 mm rako (kuva A).

- Asennettaessa uunin päälle seinän ja yläpuolella olevan kaapin pohjan tai takaseinän takaseinän väliin täytyy jäädä väh. 45 mm rako (kuva B).
  Uunin täytyy olla saman valmistajan tuulettava laite.
- Asennettaessa jääkaapin päälle seinän ja yläpuolella olevan kaapin pohjan tai takaseinän väliin täytyy jäädä väh. 50 mm rako (kuva C).
- Vähimmäisasennuskorkeuden täytyy olla vähintään 85 cm.

Tuuletusrakoa ja imuaukkoja ei saa peittää.

Käytä kulma-asennuksessa uraa X (kuva E).

Laitteen asennus

Liitä laite.

Työnnä laite kalusteeseen, kohdista kalusteessa ja ruuvaa kiinni (kuva F).

Huomautus:

Huolehdi siitä, ettei liitäntäjohto jää puristuksiin ja murru.

Liitäntäjohto ei saa asenuksen jälkeen koskettaa laitteen takapuolta ja pohjaa.

Pistä tuuletuskaihdin paikalleen. Huolehdi oikeasta asennosta.

ES

Lo que debe tener Vd. en cuenta:

Conexión eléctrica

El aparato se suministra listo para ser conectado a la red eléctrica, debiéndose conectar sólo a una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de puesta a tierra. El cambio de sitio de una caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión debería ser efectuado siempre por un electricista cualificado. Si después de la colocación ya no se alcanza el enchufe, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

Según las normas y disposiciones de verificación para el calentamiento vigentes, el aparato corresponde a la clase de protección «Y».

Mueble empotrado

Detrás del aparato, el armario empotrado no debe tener pared de fondo. Entre la pared y la base del armario o la pared de fondo del armario de arriba tiene que haber una distancia de por lo menos 45 mm (figura **A**).

- Si el montaje se realiza encima de un horno, se debe mantener una distancia de por lo menos 45 mm entre la pared y las bases de los armarios o la pared de fondo del armario de arriba (figura **B**). El horno tiene que ser un aparato ventilado del mismo fabricante.
- Si el montaje se realiza encima de un refrigerador, se debe mantener una distancia de por lo menos 50 mm entre la pared y las bases de los armarios o la pared de fondo del armario de arriba (figura **C**).
- La altura mínima de montaje debe ser de al menos 85 cm.

No cubrir ni las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

Si el montaje se realiza en una esquina, utilizar paneles **X** (figura **E**).

Instalar el aparato

Conectar el aparato.

Introducir el aparato en el mueble, centrarlo en el mismo y atornillarlo (figura **F**).

Nota:

Vigilar que la línea de conexión no se doble o quede enganchada.

Una vez efectuado el montaje, la línea de conexión no debe tocar ni la parte posterior del aparato ni su base.

Encajar el panel de ventilación. Prestar atención a su posición correcta.

PT

O que deve ter em atenção:

Ligação eléctrica

O aparelho está equipado com ficha e só deve ser ligado a uma tomada com contacto de protecção e instalada segundo as normas. A instalação de uma tomada ou a substituição do cabo de ligação só deve ser feita por um electricista, observando as respectivas normas. Se, após a montagem, a tomada já não ficar acessível, deverá ser instalado um dispositivo multipolar de corte com uma distância mínima de 3 mm entre contactos.

De acordo com as determinações de testes para aquecimento, o aparelho corresponde à classe «Y».

Móvel para encastrar

O armário para encastrar não pode ser fechado na parte de trás do aparelho. Entre a parede e o fundo do armário ou a parte de trás do armário que fica por cima tem de ser guardada uma distância de, pelo menos, 45 mm (Fig. **A**).

- Se a montagem for feita por cima de um forno, tem de ser guardada uma distância de, pelo menos, 45 mm entre a parede e o fundo do armário ou a parte de trás do armário que fica por cima (Fig. **B**). O forno tem de possuir ventilação e ser da mesma marca.
- Se a montagem for feita por cima de um aparelho de refrigeração, tem de ser guardada uma distância de, pelo menos, 50 mm entre a parede e o fundo do armário ou a parte de trás do armário que fica por cima (Fig. **C**).
- A altura mínima de montagem é de 85 cm.

As ranhuras de ventilação e aberturas de entrada de ar não podem ser tapadas.

Na montagem de canto deve utilizar-se coberturas **X** (Fig. **E**).

Utilização do aparelho

Ligar o aparelho.

Inserir o aparelho no móvel, centrá-lo e fixá-lo com os parafusos (Fig. **F**).

Nota:

Certifique-se que o cabo de ligação não fica entalado nem dobrado.

Depois de a montagem ter sido concluída, o cabo de ligação não pode tocar na parte de trás nem no fundo do aparelho.

Encaixar a chapa de ventilação, atentando à sua posição correcta.

GR

Αυτό πρέπει να προσέχετε:

Ηλεκτρική σύνδεση

Η συσκευή είναι έτοιμη με φις για τη σύνδεση στο ρεύμα και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνον σε πρίζα σούκο, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Η εγκατάσταση πρίζας ή η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να εκτελεστεί μόνον από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Αν μετά την τοποθέτηση η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, τότε πρέπει για την πλήρωση των σχετικών προδιαγραφών ασφαλείας να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μία διάταξη απομόνωσης πάνω σ' όλους τους πόλους με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας, η συσκευή υπάγεται στην κατηγορία μόνωσης "Y".

Εντοιχιζόμενα έπιπλα

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν επιτρέπεται να έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα. Μεταξύ του τοίχου και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του ντουλαπιού που βρίσκεται από πάνω, πρέπει να τηρηθεί μία απόσταση τουλάχιστον 45 mm (Εικ. **A**).

- Σε περίπτωση που η τοποθέτηση γίνεται πάνω από ένα φούρνο πρέπει να τηρηθεί μία απόσταση τουλάχιστον 45 mm μεταξύ του τοίχου και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του ντουλαπιού που βρίσκεται από πάνω (Εικ. **B**). Ο φούρνος πρέπει να είναι μία αεριζόμενη συσκευή του ίδιου κατασκευαστή.
- Σε περίπτωση που η τοποθέτηση γίνεται πάνω από ένα ψυγείο πρέπει να τηρηθεί μία απόσταση τουλάχιστον 50 mm μεταξύ του τοίχου και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του ντουλαπιού που βρίσκεται από πάνω (Εικ. **C**).
- Το μικρότερο ύψος τοποθέτησης πρέπει να ανέρχεται το λιγότερο στα 85 cm.

Δεν επιτρέπεται να καλυφθούν οι σχισμές αερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης.

Σε περίπτωση τοποθέτησης σε γωνία, χρησιμοποιήστε τις λωρίδες κάλυψης **X** (Εικ. **E**).

Τοποθέτηση της συσκευής

Συνδέστε τη συσκευή.

Σπρώξτε τη συσκευή μέσα στο ντουλάπι, ευθυγραμμίστε την και βιδώστε την καλά (Εικ. **F**).

Υπόδειξη:

Προσέξτε, να μη μαγκωθεί ή να μην τσακιστεί το καλώδιο σύνδεσης.

установки не должен соприкасаться с задней стенкой или днищем прибора.

Установить вентиляционную панель. Следите за правильностью положения.

TR

Dikkat edeceğiniz hususlar:

Elektrik bağlantısı

Cihaz, fişi takılarak çalıştırılmaya hazır konumdadır ve sadece yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize bağlanmalıdır. Bir prizin montajı veya cihazın elektrik kablosunun değiştirilmesi işlemi sadece yetkili servisimiz veya yetkili bir elektrikçi tarafından ve tüm ilgili yönetmeliklere uygun bir şekilde yapılmalıdır. Eğer cihaz yerine kurulduktan sonra prize ulaşmak mümkün olmayacaksa montaj yapılan tarafta kontak mesafesi en az 3 mm olan çok (tüm) kutuplu bir ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.

■ Kontrol yönetmeliklerine göre bu cihaz ısınma hususunda "Y" koruma sınıfına dahildir.

Cihazın içine kurulacağı mobilya (ankastre)

Cihazın içine kurulacağı dolabın, cihazın arka kısmında arka panosu olmamalıdır. Duvar ile dolap tabanı veya dolanın üst tarafındaki dolabın arka yüzü arasında asg. 45 mm mesafe olmasına dikkat edilmelidir (Res. **A**).

- Cihazın bir fırının üst tarafına kurulacaksa, duvar ile dolap tabanları veya dolanın üst tarafındaki dolabın arka yüzü arasında asg. 45 mm mesafe olmasına dikkat edilmelidir (Res. **B**).
  Fırın, aynı üreticiden ve bir havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
- Cihaz bir soğutucunun üst tarafına kurulacak olursa, duvar ile dolap tabanları veya dolanın üst tarafındaki dolabın arka yüzü arasında asg. 50 mm mesafe olmasına dikkat edilmelidir (Res. **C**).
- Cihazın kurulacağı boşluğun yüksekliği asgari 85 cm olmalıdır.

Havalandırma deliklerinin ve hava emme deliklerinin önü kapatılmamalıdır.

Cihaz köşeye kurulacaksa, panolar **X** kullanılmalıdır (Res. **E**).

Cihazın yerleştirilmesi

Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.

Cihazı mobilyada kurulacağı boşluğun içine itiniz, ayarlayınız ve vidalayarak sabitleyiniz (Res. **F**).

Bilgi:

Elektrik kablosunun sıkıştırılmamasına veya katlanıp kırılmamasına dikkat ediniz.

Cihaz kurulduktan sonra, elektrik kablosu cihazın arka yüzüne ve tabanına temas etmemelidir.

Havalandırma panelini yerine takınız. Takarken pozisyonun doğru olmasına dikkat ediniz.