

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HBC 84K5.0

BOSCH

902140

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и узнаете о функциях Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Содержание

На что следует обратить внимание	4
Перед монтажом	4
Правила техники безопасности	5
Правила техники безопасности при использовании микроволн	6
Причины повреждений	9
Ваш новый духовой шкаф	10
Панель управления	10
Кнопки выбора мощности микроволн	10
Ручка выбора функций	11
Регулятор температуры	11
Дисплей и кнопки управления	11
Утапливаемые ручки переключателей	12
Виды нагрева	12
Духовой шкаф и принадлежности	14
Охлаждающий вентилятор	15
Перед первым использованием	16
Установка текущего времени	16
Нагревание духового шкафа	16
Предварительная чистка принадлежностей	16
Микроволны	17
Посуда	17
Установка	18
Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн	19
Настройка духового шкафа	20
Установка	20
Автоматическое выключение духового шкафа	21
Комбинированный режим духового шкафа (с микроволнами)	22

Содержание

Текущее время	25
Установка	25
Блокировка для безопасности детей	26
Изменение продолжительности звукового сигнала	26
Автоматическое защитное отключение	27
Уход и чистка	28
Наружная поверхность духового шкафа	28
Рабочая камера духового шкафа	28
Уплотнитель дверцы	31
Принадлежности	31
Что делать при неисправности?	32
Замена лампочки в духовом шкафу	34
Замена уплотнителя дверцы	35
Сервисная служба	35
Таблицы и рекомендации	36
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ...	36
Рекомендации по использованию микроволн ..	42
Мясо, птица, рыба	43
Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле	47
Пироги и выпечка	48
Рекомендации по выпеканию	51
Рекомендации по экономии электроэнергии ..	52
Запеканки и тосты	53
Готовые блюда глубокой заморозки	54
Акриламид в продуктах питания	55
Контрольные блюда	57
Инструкция по монтажу	59

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять прибором.

Храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эту инструкцию.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Этот прибор соответствует европейской директиве 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в странах европейского сообщества.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, из соображений безопасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Правила техники безопасности



Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи.

Дети и микроволновый режим

Детям можно позволить готовить в микроволновом режиме только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией.

Пользоваться комбинированным режимом дети должны только под присмотром взрослых. Опасность ожога!

Горячий духовой шкаф



Соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Изнутри может вырваться горячий пар.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

Запрещено прикасаться к внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к включенному духовому шкафу.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не открывайте дверцу прибора, если внутри духового шкафа появился дым. Опасность ожога! Выключите прибор. Выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

Повреждение дверцы духового шкафа или ее уплотнителя



Не используйте микроволновый режим, если повреждена дверца духового шкафа или ее уплотнитель. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Температура и влажность в помещении



Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре и влажности помещения. Опасность короткого замыкания!

Чистка прибора



Регулярно проводите чистку прибора. Неудовлетворительная чистка может привести к повреждению поверхностей прибора, а со временем – к их коррозии. Возможен выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



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

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Опасность поражения электрическим током!

Правила техники безопасности при использовании микроволн



Микроволны используются исключительно для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Например, крупяные или пшеничные подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Мощность и время воздействия микроволн



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или слишком длительное время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания! Всегда выбирайте установки, приведенные в инструкции по эксплуатации.

Посуда



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреваться. Опасность ожога! Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

Упаковка



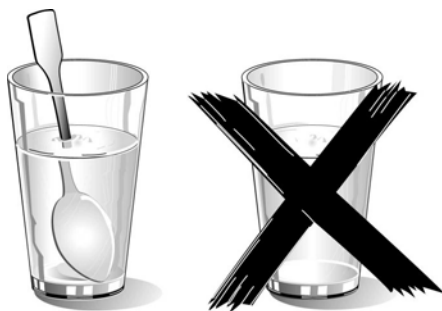
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания! Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся материалов только под наблюдением.

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога! Руководствуйтесь рекомендациями, приведенными на упаковке. Вынимая блюдо, всегда пользуйтесь прихваткой.

Напитки



При разогревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Но при малейшем сотрясении сосуда горячая жидкость может начать бурлить и разбрызгиваться. Опасность ожога! Чтобы избежать задержки закипания, при разогреве жидкости всегда кладите в сосуд ложку.



Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру разогретого питания.

Продукты с жесткой кожурой или кожей



Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога! При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно проколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Поэтому перед приготовлением таких продуктов проколите кожуру или кожу.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием воды



Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой, так как возможен перегрев. В этом случае изменяется время приготовления, и может быть повреждено эмалевое покрытие.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

Фруктовый сок, капающий с противня на дно духовки, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, следите за тем, чтобы его края не свисали с противня.

Охлаждение духового шкафа при открытой дверце

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Старайтесь не защемлять дверцей духовки никаких предметов. Если при недостаточно плотном закрывании дверцы остается хотя бы узкая щель, то со временем это может привести к повреждению соседних кухонных шкафов.

Сильно загрязненный уплотнитель дверцы

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве опоры

Никогда не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

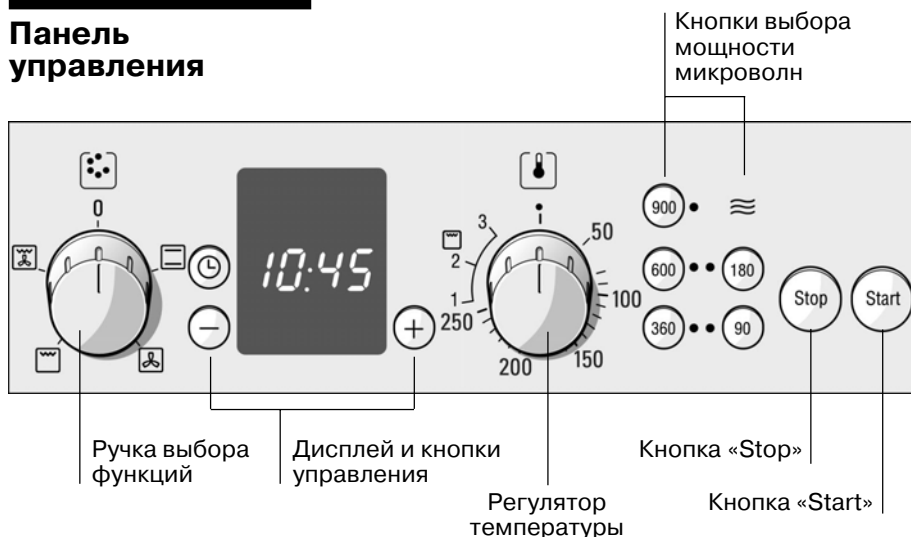
Включение режима микроволн при пустом приборе

Не включайте микроволны при пустом приборе, так как это может привести к перегрузке. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. указания по использованию посуды).

Ваш новый духовой шкаф

В этом разделе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления



Кнопки выбора мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

90 Вт для размораживания нежных блюд

180 Вт для размораживания и доведения до готовности

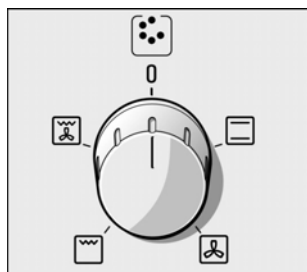
360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд

600 Вт для разогревания и доведения до готовности

900 Вт для разогревания жидкостей

После нажатия на одну из этих кнопок мигает индикация выбранной Вами мощности микроволн.

Ручка выбора функций



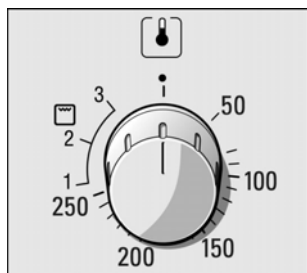
При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Положения

	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Гриль
	Гриль с конвекцией

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры



С помощью регулятора температуры установите температуру или выберите режим гриля.

Температура

50-250 Диапазон значений температуры, °C

Гриль

1	слабый нагрев гриля
2	средний нагрев гриля
3	сильный нагрев гриля

При нагреве духового шкафа на дисплее горит символ. В паузах он гаснет. При приготовлении на гриле символ не загорается.

Дисплей и кнопки управления

Кнопка «Часы»	Для установки текущего времени и продолжительности приготовления.
Кнопка «Минус» -	Для уменьшения времени.
Кнопка «Плюс» +	Для увеличения времени.
Кнопка «Stop»	Для выключения режима духового шкафа или отмены установки.
Кнопка «Start»	Для включения духового шкафа.

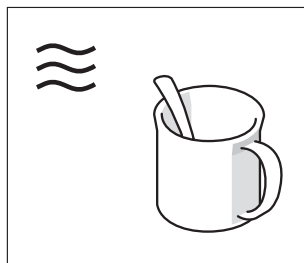
Дисплей отображает заданные значения.

Утапливаемые ручки переключателей

Ручки переключателей утапливаются. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на нее.

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

Виды нагрева



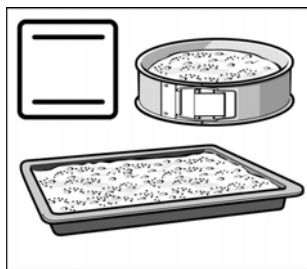
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Микроволны

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

Комбинированный режим

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.



Верхний и нижний жар

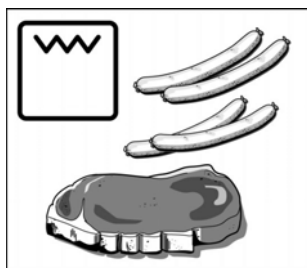
В этом режиме тепло распределяется на блюдо равномерно сверху и снизу.

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



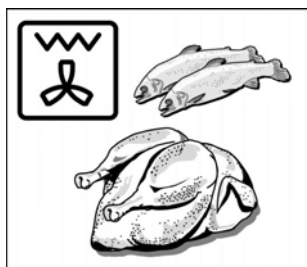
Горячий воздух

Вентилятор на задней стенке духовки равномерно распределяет тепло верхнего и нижнего жара по рабочей камере. При помощи горячего воздуха Вы можете выпекать сдобные пироги в формах.



Гриль

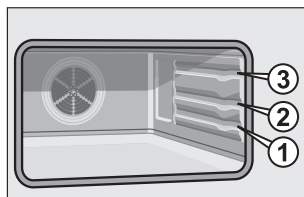
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Гриль с конвекцией

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

Духовой шкаф и принадлежности

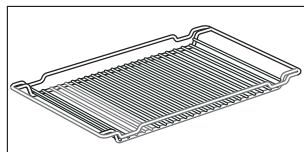


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.



Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Это облегчает извлечение блюд из духового шкафа.

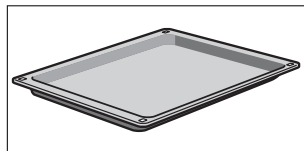
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ/HMZ.



Решетка

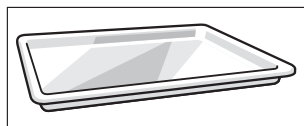
Для посуды, форм для выпечки, жаренья и приготовления на гриле. Решетку можно устанавливать выпуклой частью как вверх , так и вниз .



Универсальный противень HEZ862000

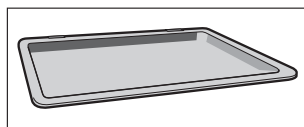
Для приготовления жаркого больших размеров, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания жира, когда мясо жарится непосредственно на решетке. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 1. Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа до упора.

Специальные принадлежности



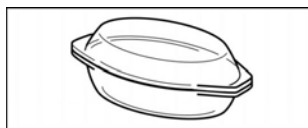
Стекланный противень HEZ863000

Для приготовления жаркого больших размеров, сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания жира, когда мясо жарится непосредственно на решетке. Для этого поставьте стеклянный противень на уровень 1.



Эмалированный противень HEZ861000

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень скосом к дверце духового шкафа до упора.



Стекло́нная посу́да HMZ21GB

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

Указание

На внутреннем стекле дверцы, внутренних стенках и дне духового шкафа может образовываться конденсат. Это нормальное явление, которое не оказывает отрицательного воздействия на функции духовки. По окончании приготовления просто вытрите конденсат.

Охлаждающий вентилятор

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

В микроволновом режиме работы духовой шкаф не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вам следует сделать перед первым использованием духовым шкафом.

Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Сначала посмотрите, мигают ли на дисплее три нуля и символ «Часы» ⌚.

Установка текущего времени

1. С помощью кнопок + или – установите текущее время.

2. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

Текущее время установлено. Прибор готов к работе.

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

1. Установите ручку выбора функций на .

2. Установите 250°C с помощью регулятора температуры.

Через 20 мин. выключите ручку выбора функций и регулятор температуры.

Предварительная чистка принадлежностей

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

Микроволны

Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в сочетании с другими видами нагрева (комбинированный режим).

Ниже представлена информация о посуде и об установках микроволнового режима.

Таблицы и рекомендации

В главе «Таблицы и рекомендации» приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Посуда

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для микроволнового режима. В этом случае Вам не нужно будет перекладывать блюдо из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно, только если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Непригодная посуда

Металлическая посуда не пригодна для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде пища остается холодной.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например 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.

Проверка пригодности посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

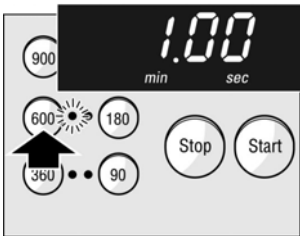
Единственным исключением является описанный ниже тест посуды на пригодность.

Если Вы не уверены в том, что данная посуда подходит для микроволнового режима, произведите следующую проверку:

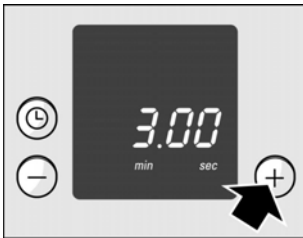
Поставьте пустую посуду на 0,5-1 минуту в прибор при максимальной мощности микроволн. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или чуть теплой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна для использования в микроволновом режиме.

Установка

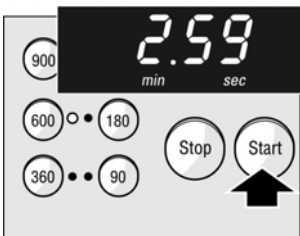
Пример: мощность микроволн 600 Вт, 3 мин.



1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.



2. С помощью кнопок + или – выберите время приготовления.



3. Нажмите кнопку «Start».

На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

Время приготовления истекло	Раздается звуковой сигнал. Он выключится, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Stop».
Изменение установки	С помощью кнопок + или – Вы можете в любой момент изменить продолжительность приготовления.
Остановка	Откройте дверцу духового шкафа. Генерация микроволн прекращается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку «Start». Прибор продолжит работать. Если Вы забыли нажать кнопку «Start», то через три секунды Вы услышите звуковой сигнал.
Отмена установки	Нажмите кнопку «Stop» два раза или откройте дверцу духового шкафа и один раз нажмите кнопку «Stop». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.
Указания	Продолжительность отображается: до 1 мин. с шагом в 1 секунду, до 15 мин. с шагом в 10 секунд, до 1 часа с шагом в 30 секунд, до 1,5 часов с шагом в 5 мин. Вы можете сначала установить продолжительность приготовления, а затем – мощность микроволн.

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Для Вашего блюда Вы можете установить до трех значений мощности микроволн и времени их воздействия.

Действуйте, как описано в пунктах 1 и 2. Установите второе значение мощности микроволн и времени, а затем можно и третье. После этого нажмите кнопку «Start». На дисплее отображается обратный отсчет общей продолжительности приготовления. Значение мощности микроволн в данное время высвечивается ярче.

Указание

Одну и ту же мощность микроволн Вы можете выбрать дважды: например, 600 Вт – 360 Вт – 600 Вт. Мощность 900 Вт Вы можете выбрать только один раз.

После пуска Вы уже больше не сможете изменить продолжительность приготовления.


Настройка духового шкафа

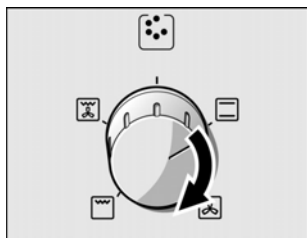
Настройка духового шкафа осуществляется при помощи ручки выбора функций и регулятора температуры. Помимо этого, Вы можете установить продолжительность приготовления Вашего блюда. В этом случае духовой шкаф автоматически выключается по истечении установленного времени.

Таблицы и рекомендации

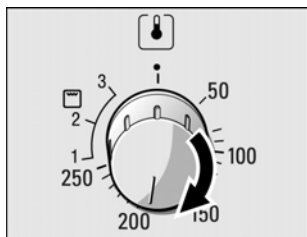
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете установки для приготовления многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар , 190°C



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



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

Выключение

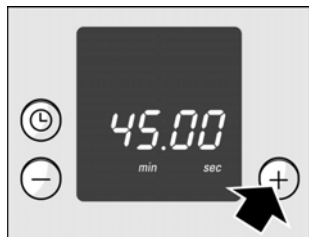
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение «Выкл».

Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример: продолжительность 45 мин.



По истечении времени приготовления

Изменение продолжительности приготовления

Остановка

Отмена установки

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. Установите продолжительность приготовления для Вашего блюда.

3. С помощью кнопок + или – выберите продолжительность приготовления.

Кнопка +: предлагаемое значение 30 мин.

Кнопка –: предлагаемое значение 10 мин.

Символ температуры  гаснет и снова загорается после пуска.

4. Нажмите кнопку «Start».

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее отображается обратный отсчет продолжительности приготовления.

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. Звуковой сигнал выключится, когда Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Stop». Для того, чтобы снова отображалось текущее время, выключите ручку выбора функций.

С помощью кнопок + или – измените время приготовления.

Откройте дверцу духового шкафа. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку «Start». Прибор продолжит работу.

Если Вы забыли нажать кнопку «Start», то через три секунды Вы услышите звуковой сигнал.

Нажмите кнопку «Stop» два раза. Выключите ручку выбора функций.

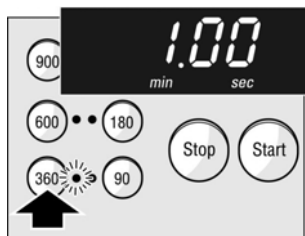
Комбинированный режим духового шкафа (с микроволнами)

Вы можете установить микроволновый режим в комбинации с видом нагрева, микроволны и вид нагрева включаются и выключаются одновременно. Вы можете установить до трех значений мощности микроволн и времени, но только один вид нагрева.

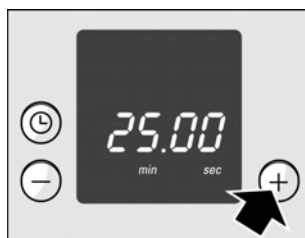
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете установки комбинированного режима для приготовления многих блюд.

Обратите внимание: мощность микроволн 900 Вт для комбинированного режима не используется. На дисплее установка будет изменена на 600 Вт.

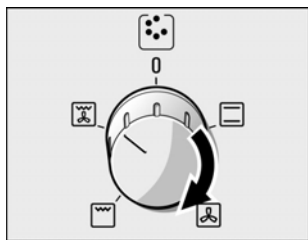
Пример: мощность микроволн 360 Вт, 25 мин., термогриль 190°C



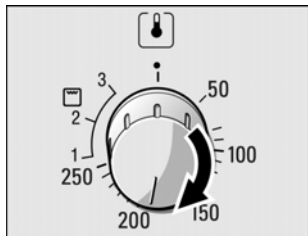
1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.



2. С помощью кнопок + или – установите продолжительность приготовления.



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



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



5. Нажмите кнопку «Start».

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее отображается обратный отсчет продолжительности приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. Звуковой сигнал выключится, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Stop». Для того, чтобы на дисплее снова отображалось текущее время, выключите ручку выбора функций.

Изменение установки

Если Вы установили только одну мощность микроволн и время, Вы можете в любой момент изменить продолжительность. При использовании нескольких значений мощности микроволн Вы можете изменять продолжительность только перед пуском. Для этого Вы должны стереть введенное значение и затем установить новое.

Остановка

Откройте дверцу духового шкафа. Генерация микроволн прекращается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку «Start». Прибор продолжит работу. Если Вы забыли нажать кнопку «Start», то через три секунды Вы услышите звуковой сигнал.

Отмена установки

Нажмите кнопку «Stop» два раза. Выключите ручку выбора функций. Все установки будут стерты.

Указание

Вы также можете сначала установить вид нагрева и температуру, а затем – мощность микроволн и продолжительность приготовления.

Текущее время

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на дисплее будут мигать три нуля и символ «Часы» ☰. Установите текущее время.

Установка

Пример: 13:00



1. Пока мигает символ ☰, с помощью кнопок + или – установите текущее время.
2. Нажмите кнопку «Часы» ☰. Текущее время установлено. Символ ☰ гаснет.

Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку «Часы» ☰ и установите время, как это было описано в пунктах 1 и 2.

Затемнение индикации текущего времени

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


1. Установите ручку выбора функций на 0.
2. Нажмите кнопку «Часы» ☰.
3. Нажмите кнопку «Stop».

Чтобы снова включить индикацию текущего времени, нажмите два раза кнопку «Часы» ☰ и кнопку «Start».


Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку «Stop» и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится символ «Ключ» . Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажмите кнопку «Stop» и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ «Ключ» . Блокировка отменена.

Указание

Текущее время Вы можете устанавливать и при включенной блокировке.

После отключения электроэнергии блокировка для безопасности детей остается активной.

Изменение продолжительности звукового сигнала

Когда духовой шкаф выключается, Вы слышите звуковой сигнал. Можно изменить продолжительность звучания этого сигнала.

Для этого в течение примерно 6 секунд удерживайте нажатой кнопку «Start».

01 = «Короткий»: 3 звуковых сигнала,

02 = «Длинный»: 30 звуковых сигналов.

Длительность сигнала будет принята. На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активируется функция автоматического защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на дисплее появляется 5.

Нагрев прерывается до тех пор, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет.

Теперь Вы можете снова настроить духовой шкаф.

Отмена автоматического защитного отключения

Введите продолжительность приготовления, тогда духовой шкаф будет отключаться к указанному времени.

Автоматическое защитное отключение отменено.

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления или паровые очистители.

Наружная поверхность духового шкафа

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите его насухо с помощью мягкого полотенца.

Не используйте для чистки абразивные и едкие чистящие средства. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Незначительные различия в цвете передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте для чистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите поверхности насухо с помощью мягкого полотенца.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для мытья стекол. Протирайте поверхность мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры по горизонтали, не нажимая.

Для чистки не пригодны агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

Рабочая камера духового шкафа

После приготовления пищи 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.

Не используйте аэрозоли для духовых шкафов и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие мочалки, грубые губки и щетки для мытья посуды. Все эти средства могут поцарапать внутренние поверхности духовки.

Неприятные запахи, например, 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 духовке в течение 1-2 мин. при самой высокой мощности микроволн.

Самоочищающиеся поверхности в духовом шкафу

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Иногда большие пятна исчезают только после многократного пользования духовым шкафом.

Никогда не чистите заднюю стенку средствами для чистки духовок!

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает влияния на процесс самоочистки.

Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только после того, как духовка остыла. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающуюся заднюю стенку.

Примечание:

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

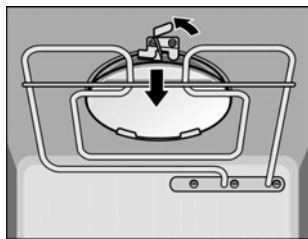
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Чистка стеклянного колпака на верхней стенке духового шкафа

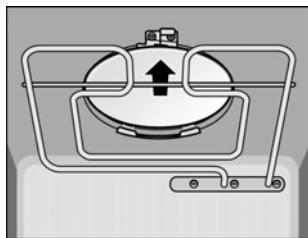
Вы можете снять стеклянный колпак с верхней стенки духового шкафа.

Внимание! Духовой шкаф должен быть холодным.

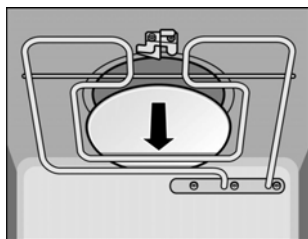
Снятие стеклянного колпака



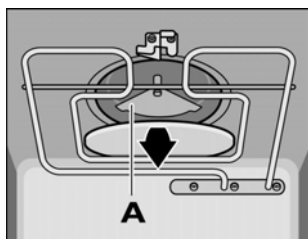
1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
2. Потяните вперед зажим на верхней стенке духового шкафа. Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный колпак в передней его части. Отпустите зажим.



3. Обеими руками сдвиньте колпак вперед на нагревательный элемент гриля.



4. Снова сдвиньте его немного назад.



5. Опустите переднюю часть колпака вниз и снимите колпак.

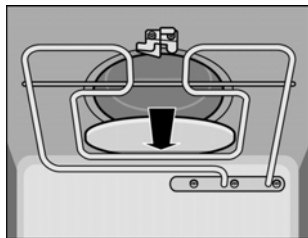


Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (А) и не чистите ее!

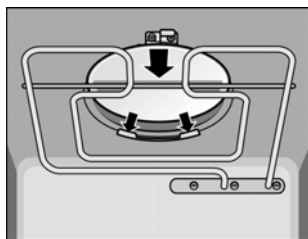
При легком загрязнении:
промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

При сильном загрязнении:
используйте средство для чистки духовок.

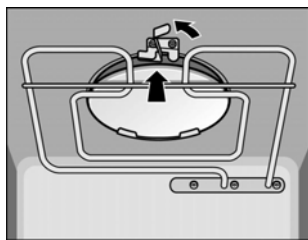
Установка стеклянного колпака



1. Вставьте колпак гладкой стороной вниз и сдвиньте его на нагревательный элемент гриля.



2. Обеими руками сдвиньте колпак назад под 2 скобы.



3. Потяните зажим вперед и нажмите на стеклянный колпак вверх. Отпустите зажим.

Выньте посудное полотенце из духового шкафа.



Ни в коем случае не включайте прибор без стеклянного колпака.

Уплотнитель дверцы

Почистите моющим средством уплотнитель дверцы духового шкафа. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Принадлежности

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
На дисплее высвечивается продолжительность и/или мигает символ.	Были случайно задеты кнопки.	Нажмите кнопку «Stop».
	После установки кнопки «Start» не была нажата.	Нажмите кнопку «Start» или отмените установку нажатием кнопки «Stop».
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что поверхность уплотнителя чистая. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не был включен микроволновый режим.	Нажмите кнопку «Start».
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойное количество продуктов – почти двойное время приготовления.
	Продукты были холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте продукты.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе времени появляется «5».	Активизировалось автоматическое защитное отключение. Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке «E7», «E8» или «E9».	Проблема генерации микроволн.	Нажмите кнопку «Stop». Сообщение об ошибке гаснет. Снова включите микроволновый режим. Если сообщение об ошибке появилось снова, обратитесь в Сервисную службу. Можно пользоваться духовым шкафом без режима микроволн.
На индикаторе времени высвечивается сообщение об ошибке «E11».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Можно пользоваться духовым шкафом без режима микроволн.

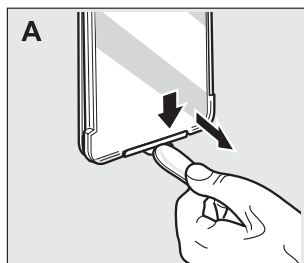
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

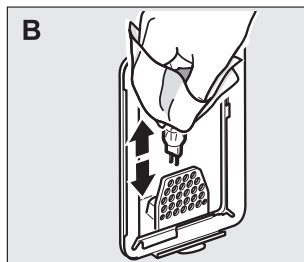
Вы можете заменить лампочку в духовом шкафу. Термостойкие галогенные лампочки 12 В, 20 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

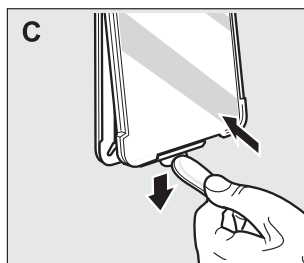
Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из розетки.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу. Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку (рис. А).

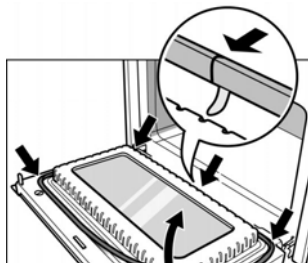


4. Извлеките лампочку и замените ее лампочкой того же типа (рис. В).



5. Установите на место стеклянный колпак (рис. С).
6. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте вилку в розетку.

Замена уплотнителя дверцы



Поврежденный уплотнитель дверцы следует заменить. Запасной уплотнитель Вы можете приобрести в Сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. На уплотнителе дверцы закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте новый уплотнитель на дверцу духового шкафа.

Указание. Имеющееся внизу посередине место стыка концов уплотнителя дверцы обусловлено конструктивными особенностями прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете узнать адрес ближайшей к Вам мастерской Сервисной службы.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в духовом шкафу. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите сюда данные прибора прямо сейчас.

E-Nr.	FD
Сервисная служба ☎	

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Прибор относится к группе 2, класс B. Принадлежность к группе 2 означает, что микроволны предназначены для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какие мощность микроволн и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

Количество приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойное количество – время приготовления увеличивается почти вдвое, половинное количество – время приготовления наполовину уменьшается.

Поставьте решетку на уровень 1. Размещайте посуду точно по центру решетки. В этом случае Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой посуде на решетку.

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 прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания продукты следует 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.

Оставьте размороженные продукты еще на 10-60 мин. при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Количество	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Несколько раз переверните.
	1000 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	
	1500 г	180 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 25-30 мин.	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 4-6 мин.	При переворачивании кусочков мяса отделите их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
	800 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин.	При замораживании разложите фарш тонким слоем. Во время размораживания несколько раз переверните, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	800 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	
	1000 г	180 Вт, 13 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 13-18 мин.	Время от времени переворачивайте.
	1200 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 30-40 мин.	Несколько раз переверните.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин. + 90 Вт, 60-80 мин.	Переворачивайте через каждые 20 мин. Удалите жидкость, образовавшуюся при размораживании.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Отделите размороженные части друг от друга.

	Количество	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Время от времени переворачивайте.
	600 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 8-13 мин.	В процессе размораживания осторожно перемешайте.
	600 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 8-13 мин.	
Ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин.	В процессе размораживания осторожно перемешайте и отделите размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
Сливочное масло	125 г	90 Вт, 7-9 мин.	Упаковку предварительно удалите.
	250 г	180 Вт, 2 мин. + 90 Вт, 3-5 мин.	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 3 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Время от времени переворачивайте.
	1000 г	180 Вт, 3 мин. + 90 Вт, 15-25 мин.	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин.	Отделите части пирога друг от друга. Только для пирогов без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 2 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Выпечка сочная, напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	Только для пирогов без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	

Размораживание, разогрев 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.

	Количество	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2-3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин.	Без крышки.
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин.	Закрытая посуда.
Айнтопфы	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	Закрытая посуда.
	1000 г	600 Вт, 20-25 мин.	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин.	Закрытая посуда.
	1000 г	600 Вт, 25-30 мин.	
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин.	Без крышки.
	800 г	600 Вт, 18-23 мин.	
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин.	Закрытая посуда. Добавьте немного жидкости.
	500 г	600 Вт, 7-10 мин.	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-12 мин.	Закрытая посуда. Добавьте 1 столовую ложку воды.
	600 г	600 Вт, 13-18 мин.	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин.	Готовьте 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, чтобы предотвратить задержку закипания. 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.

	Количество	Мощность микроволн, продолжительность	Указания	
Порционные блюда, готовые блюда (из 2-3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин.	Без крышки.	
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-3 мин.	Положите в сосуд ложку. Не перегревайте алкогольные напитки. Следите за процессом разогревания.	
	300 мл	900 Вт, 3-4 мин.		
	500 мл	900 Вт, 4-5 мин.		
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью*	50 мл	360 Вт, 0,5-1 мин.	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхните или перемешайте. Обязательно проверьте температуру!	
	100 мл	360 Вт, 1-1,5 мин.		
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин.		
Суп,	1 чашка	ок. 175 г	900 Вт, 1,5-2 мин.	
	2 чашки	по 175 г	900 Вт, 2-4 мин.	
	4 чашки	по 175 г	900 Вт, 4-6 мин.	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 7-10 мин.	Без крышки.	
Рагу	400 г	600 Вт, 5-7 мин.	Закрытая посуда.	
	800 г	600 Вт, 7-10 мин.		
Овощи,	1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин.	Добавьте немного жидкости.
	2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин.	

* Бутылочки с молочной смесью ставьте на дно духового шкафа.

Доведение полуфабрикатов до готовности

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.

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.

Оставьте готовое блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Количество	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1500 г	600 Вт, 25-30 мин.	По истечении половины времени переверните.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 8-13 мин.	
Приготовление свежих овощей	250 г	600 Вт, 6-10 мин.	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Влейте в посуду воду из расчета 1-2 ст. ложки на 100 г овощей.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	
Гарниры, например, картофель	250 г	600 Вт, 8-11 мин.	Порежьте картофель на кусочки одинаковой величины, добавьте в посуду воду прим. 1-2 ст. ложки на 100 г и перемешайте.
	500 г	600 Вт, 12-15 мин.	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин.	
Гарниры, например, рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин. + 180 Вт, 12-15 мин.	Добавьте двойное количество жидкости и поместите в высокую посуду.
	250 г	600 Вт, 7-9 мин. + 180 Вт, 15-20 мин.	
Сладкие блюда, например, пудинг	500 мл	600 Вт, 5-8 мин.	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого количества продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило: двойное количество = время приготовления почти вдвое увеличивается; половинное количество = время приготовления наполовину уменьшается.

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз установите 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.

Установите большее время приготовления. Приготовление большого количества продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо с краю перегрелось, а в середине еще не готово.

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

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

Мясо, птица, рыба

Таблица

Температура и время жаренья 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 и приготовлению на гриле».

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима. Формы для жаренья из металла можно использовать только для жаренья без микроволн.

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.










Жаренье





Используйте для жаркого глубокую форму для жаренья.

Проверьте, помещается ли посуда в печь. Она не должна быть слишком большой.

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 приготовления 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 жаренья.

	Мощность микроволн, продолжи- тельность	Уро- вень	Вид наг- рева	Т °С, режим гриля	Указания
Жаркое из говядины ок. 1 кг	–, 120 мин.	1		150-170	Посуда с крышкой на решетке. Дважды перевернуть.
Ростбиф розовый, ок. 1 кг	180 Вт, 30-40 мин.	1		250	Открытая посуда. По истечении поло- вины времени пере- вернуть. В конце при- готовления оставить на 10 мин. в духовке.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	180 Вт, 40-50 мин.	1		220-240	Посуда с крышкой на решетке. По истечении половины времени перевернуть.
Свинина с кожей* ок. 1,5 кг, напр., лопатка	600 Вт, 10 мин. + –, 115-125 мин.	1		180-200	Посуда с крышкой на решетке. В конце при- готовления оставить на 10 мин. в духовке. Не переворачивать.
Филе свиное, ок. 1 кг	90 Вт, 55-65 мин.	1		210-230	Посуда с крышкой. В конце приготоделе- ния оставить на 10 мин. в духовке.
Мясной рулет ок. 1000 г	600 Вт, 10 мин + 180 Вт, ок. 50 мин.	1		190-210	Посуда без крышки на решетке. В конце приготовления оста- вить на 10 мин. в ду- ховке.
Цыпленок целиком ок. 1-1,2 кг	360 Вт, 25-35 мин.	1		230-250	Посуда с крышкой на решетке. Положить грудкой вниз. По ис- течении 2/3 времени перевернуть.
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 35-40 мин	1		170-190	Открытая посуда на решетке. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утка 1,5-1,7 кг	180 Вт, 60-80 мин	1		170-190	Универсальный противень. Дважды перевернуть.

	Мощность микроволн, продолжи- тельность	Уро- вень	Вид наг- рева	Т °С, режим гриля	Указания
Утиная грудка, 2 шт. по 300-400 г	90 Вт, 18-22 мин.	2**		3	Положить кожей вниз. Через 10 мин. пере- вернуть.
Гусиная грудка, 2 шт. по прибл. 500 г	90 Вт, 20-25 мин.	2**		210-230	Положить кожей вниз. Прибл. через 10 мин. перевернуть.
Гусиные окорочка, 4 шт. ок. 1,5 кг	180 Вт, 35-45 мин.	2**		170-190	Прибл. через 20 мин. перевернуть. После переворачивания проколоть кожу.
Гусь 3-3,5 кг	180 Вт, 80-90 мин.	1		170-190	Универсальный противень. Дважды перевернуть.

* Для свинины надрежьте кожу.

** Установите решетку на уровень 2, а универсальный противень – на уровень 1.
Налейте 50 мл воды в универсальный противень.

Приготовление на гриле

На гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духовки и без предварительного подогрева.

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, например, 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.

Примечание. Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и опять включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

	Количество	Вес	Уровень	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**	3 3	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**	2 2	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**	3 3	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**	3 3	1-я сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком*, например, форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**	2 2	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 лом- тиков		3	3	1-я сторона: ок. 4-6 2-я сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 лом- тика***		3	3	1-я сторона: ок. 5-6 2-я сторона: ок. 3-4

* Предварительно смажьте решетку растительным маслом.

** Поставьте решетку на уровень 3, а универсальный противень – на уровень 1.

*** Ломтики хлеба для тостов расположите в центре решетки рядом друг с другом.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.

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

Как 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 микроволновый режим, но жаркое так и не прожарилось.

Порежьте 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 мин.

Пироги и выпечка

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 пирог подрумянивается более равномерно.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпечки




Лучше всего подходят темные металлические формы для выпечки.

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


Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)*	Форма круглая/венок/прямоугольная	1		150-170	60-80
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	30-40
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	25-35
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1		170-180	30-40
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Универсальный противень	2		170-180	25-35
Пирог с сочной начинкой, например, яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Универсальный противень	2		170-190	45-55
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		160-180	40-50
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	60-70
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	30-40
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг** (предварительный разогрев 250°C, 10 мин.)	Универсальный противень	2		250 + 180	10 20-30
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		200-220	40-50
Пикантный пирог (например, луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога на универсальном противне	1		180-200	55-65

* Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 мин.

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

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн	Продолжительность	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	35-45 мин.		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	1	360 Вт	30-40 мин.		170-180
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-40 мин.		160-180
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	1	90 Вт	30-40 мин.		160-180

* Оставьте пирог остывать в духовке примерно 20 мин.

Мелкая выпечка	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Круглое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	30-40
Слоеное тесто	Универсальный противень	2		180-200	35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	2		200-220	20-30
Булочки из заварного теста	Универсальный противень	2		210-230	35-45
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		150-170	25-35

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблице похожую выпечку.
Как узнать, пропекся ли сдобный пирог.	За 10 мин до истечения указанного в рецепте 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 нагрева духового шкафа на 10 градусов ниже. Обязательно соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.
Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.	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 (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Пирог не отходит от формы при переворачивании.	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. Снова опрокиньте форму с пирогом на стол и накройте ее несколько раз мокрым холодным полотенцем. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру в духовом шкафу своим термометром и обнаружили, что она отличается от заданной температуры.

Температура нагрева духового шкафа измеряется на заводе-изготовителе с использованием специальной контрольной решетки, по истечении определенного времени и точно в центре духового шкафа. Любая посуда и принадлежность влияют на значение температуры, поэтому при самостоятельном измерении температуры Вы всегда будете получать отклонения от установленного значения.

Между формой и решеткой появляются 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.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается.

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





Запеканки и тосты

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде на решетку.

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

Запеканки следует еще 5 мин. доводить до готовности в выключенной духовке.







Блюдо	Объем	Посуда	Уровень	Мощность микроволн	Продолжительность, мин.	Вид нагрева	Темп., режим гриля °С
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	ок. 1,5 кг	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	1	360 Вт	25-35		140-160
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	ок. 1 кг	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	1	600 Вт	20-25		150-170
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (например, картофельная запеканка)	ок. 1,1 кг	Плоская форма для запеканки	1	600 Вт	20-25		180-200
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Универсальный противень	2	В зависимости от начинки: 180 Вт	8-10		3

* Ломтик хлеба для тостов подсушить в тостере.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Картофель фри	Универсальный противень	2		220-230	20-25
Пицца	Универсальный противень	1		180-200	20-25
Пицца-багет	Универсальный противень	1		180-190	15-20
Картофельные крокеты	Универсальный противень	2		200-220	25-35
Жареная картошка	Универсальный противень	2		200-220	25-35

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жаренье и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

«Золотистая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпечка:

Макс. температура в режиме «горячий воздух» 180°C.

Круглое печенье: макс. температура в режиме «горячий воздух» 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра aid «Акриламид», aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

Согласно EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 и EN 60350.

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования духовых шкафов с микроволновым режимом.




Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Мясо	180 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1. Примерно через 13 мин. выньте размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Омлет	360 Вт, 20 мин. + 180 Вт, 20-25 мин.	Поставьте форму Pyrex на решетку на уровень 1.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин.	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин.	Поставить форму Pyrex на решетку на уровень 1.

Приготовление в комбинированном режиме (с микроволнами)








Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Вид нагрева	Температура, °С	Указания
Картофельная запеканка	600 Вт, 20-25 мин.		170-190	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Пирог	180 Вт, 15-20 мин.		180-200	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Цыпленок*	360 Вт, 25-30 мин.		200-220	Через 15 мин. переверните.

* Поставьте решетку на уровень 2, а универсальный противень на уровень 1.

Выпекание

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.


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

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
				150-170	20-30
Маленькие кексы*	Универсальный противень	2		170-190	20-30
				150-170	20-30
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-190	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	2		170-190	45-55
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма из белой жести Ø 20 см прямо на универсальный противень	1		200-220	70-90

* Предварительно нагревайте духовой шкаф в течение 5 мин.

Гриль

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль 	Продолжительность, мин.
Румяные тосты	Решетка	3	3	5-8
Бифбургер 12 шт.*	Решетка и универсальный противень	3	3	30
		1		

* По прошествии 2/3 времени приготовления переверните.

Инструкция по монтажу

Подключение к электросети

Прибор оснащен вилкой и должен подключаться к установленной надлежащим образом заземленной розетке. Установку розетки и замену шнура электропитания должен производить только квалифицированный специалист в соответствии с предписаниями.

Если розетка после монтажа прибора недоступна, следует предусмотреть размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

При встраивании прибора должна быть обеспечена защита от прикосновения к электрическим элементам, находящимся под напряжением.

Монтаж (рис. 1)

В кухонном шкафу, в который встраивается прибор, необходимо демонтировать заднюю стенку. Необходимо обеспечить минимальное расстояние 45 мм между стеной и нижней полкой мебели/стенкой строенного выше шкафа.

Шкаф, в который встраивается прибор, должен иметь спереди вентиляционное отверстие 50 см². В шкафах без вентиляционного отверстия в задней части боковых стенок величина вентиляционного отверстия должна составлять 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или установите вентиляционную решетку.

Не следует закрывать вентиляционные отверстия.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированном встраивании духовки в кухонную мебель с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.

Кухонный шкаф, в который встраивается духовой шкаф, должен выдерживать температуру до 90°C, а передние панели соседних шкафов – мин. до 70°C.

Все вырезы в кухонном шкафу и столешнице следует производить до установки духовки. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов прибора.

Прибор под столешницей (рис. 1)

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

При установке встраиваемого духового шкафа под варочной панелью соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

Установка в высокий шкаф (рис. 2)

Прибор можно встраивать над вентилируемой духовкой того же производителя.

Возможно встраивание прибора над холодильником.

Установка в углу (рис. 3)

При установке прибора в углу необходимо соблюдать размеры **D**. Размер **E** зависит от толщины передней панели кухонного шкафа и ручки.

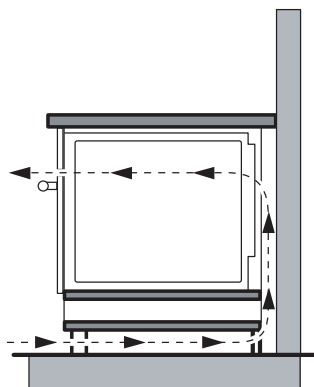
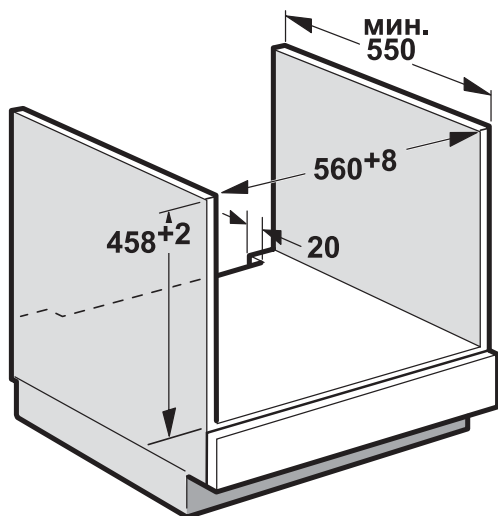
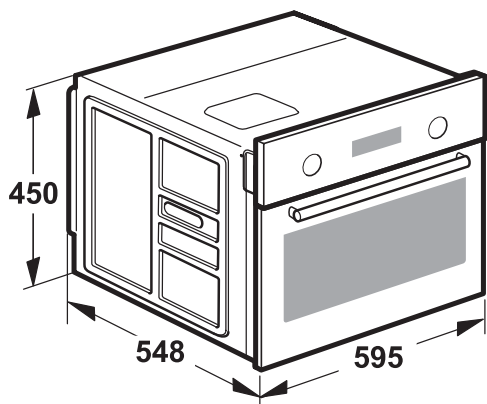
Крепление прибора (рис. 4)

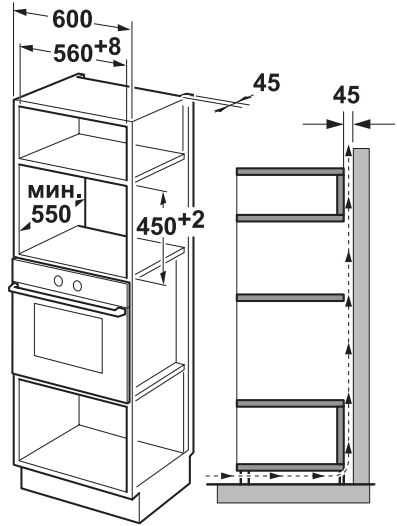
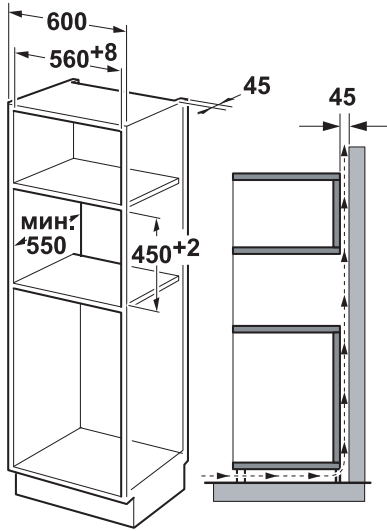
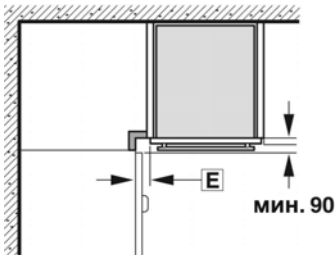
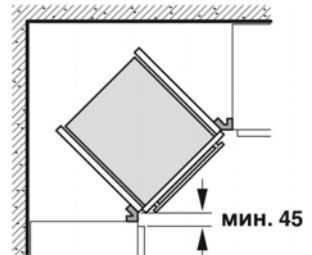
- Задвиньте прибор в нишу до конца и выровняйте по центру.
- Не перегибайте сетевой провод.
- Закрепите прибор винтами (4 x 25).
- Зазор между столешницей и прибором не должен перекрываться дополнительными планками.

Демонтаж прибора

Обесточьте прибор. Выверните винты крепления. Приподнимите и выньте прибор.

1



2**3****D****4**