



BOSCH
Invented for life



PL Instrukcja obsługi 03
RU Правила пользования 48

Содержание

Советы и правила техники безопасности	50
Перед установкой	50
Указания по безопасности	51
Причины повреждений	52
Ваш новый духовой шкаф	54
Панель управления	54
Переключатель выбора функций	55
Часы	56
Регулятор температуры	57
Рабочая камера	57
Дополнительное оборудование	58
Перед первым использованием	60
Программирование времени	60
Нагревание духового шкафа	60
Очистка противней и решеток	61
Настройка духового шкафа	61
Вид нагрева и температура	61
Программирование времени приготовления	62
Время окончания приготовления	64
Быстрый нагрев	65
Уход и очистка	66
Моющие средства	66
Функция подсветки	68
Снятие и установка навесных элементов	68
Снятие и установка дверцы духового шкафа	69
Установка и снятие стекол дверцы	71
Что делать в случае неисправности	73

Содержание

Таблица неполадок	73
Замена лампы на верхней панели духового шкафа	74
Защитный колпак лампы	74
Сервисный центр	75
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	76
Экономия электроэнергии	76
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	77
Таблицы и рекомендации	77
Пироги и выпечка	77
Практические советы по выпеканию	80
Мясо, птица, рыба	81
Практические советы по зажариванию и использованию гриля	85
Особенные блюда	86
Запеканки, суфле, тосты	87
Размораживание	88
Сушение	88
Замороженные полуфабрикаты	89
Приготовление варенья	90
Контрольные блюда	92

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Указания по безопасности

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

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!
При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

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

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

Причины повреждений

Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °С, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

Вода в горячем духовом шкафу

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

Жидкие продукты

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

Охлаждение с открытой дверцей

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

Загрязнение прокладки духового шкафа

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

Перенос прибора

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

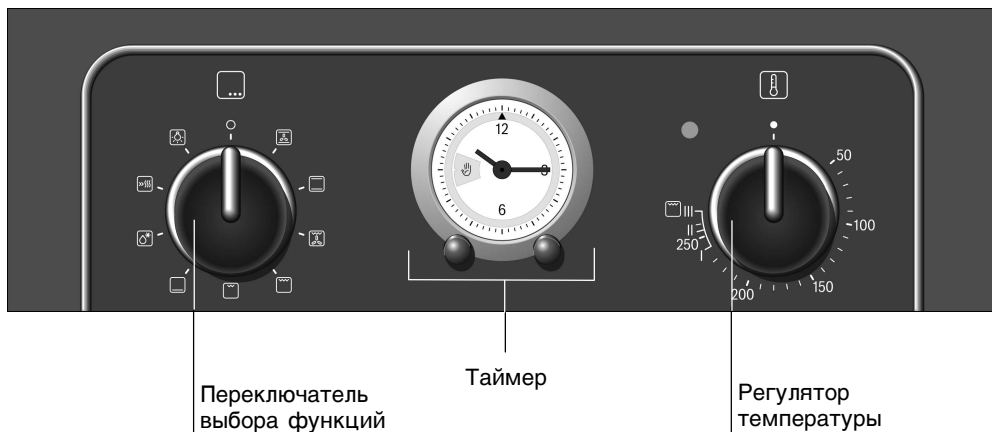
Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления










Перед Вами общий вид панели управления духового шкафа.

В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.



Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

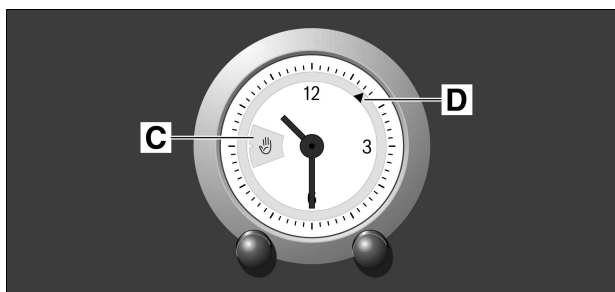
Отметка	Использование
<input type="radio"/> Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
 Конвекция*	Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
 Верхний и нижний жар*	Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
 Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
 Гриль, большая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Гриль, малая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
 Быстрый нагрев	Духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры
 Подсветка	Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.






При выборе режима нагрева внутри духового шкафа загорается лампочка, а в некоторых моделях, кроме того, начинает светиться индикатор, расположенный над переключателем выбора функций.

Часы

Часы служат для настройки текущего времени, программирования духового шкафа для автоматического выключения и программирования времени начала приготовления.







Использование

Левая поворотная ручка	Настройка текущего времени, выбор режима работы (ручного или автоматического) и продолжительности приготовления.
Правая поворотная ручка	Программирование времени начала приготовления.
Индикатор <i>C</i>	Указывает на продолжительность приготовления, ручной режим работы  и отключение звукового сигнала  .
	Положения:
	0-180 продолжительность приготовления.
	 ручной режим.
	 звуковой сигнал выключен.
Индикатор <i>D</i>	Отображает время начала приготовления.
	 время начала приготовления

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для выбора температуры или степени нагрева гриля.

Отметка	Значение
● Нулевая отметка	Духовой шкаф не нагревается.
50–270 Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
I, II, III Степени нагрева гриля	Степени нагрева гриля с малой поверхностью нагрева  и большой поверхностью нагрева  I = степень нагрева 1, легкий нагрев II = степень нагрева 2, средний нагрев III = степень нагрева 3, сильный нагрев

Во время нагревания духового шкафа загорается индикатор регулятора температуры. Когда нагрев прекращается, он гаснет. При использовании функции подсветки  и функции размораживания  индикатор не загорается.



При использовании гриля на протяжении более 15 минут установите терморегулятор на режим легкого нагрева.

Рабочая камера


В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Охлаждающий вентилятор

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

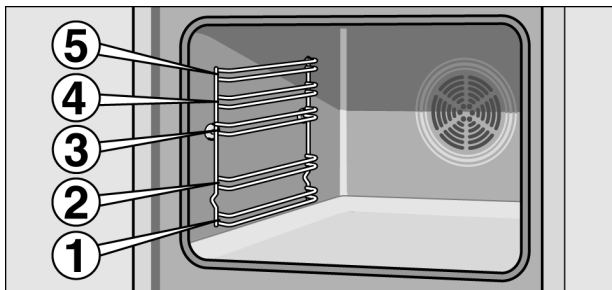
Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.


Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

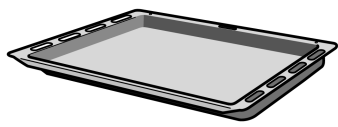
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Глубокий эмалированный противень

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень
HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный противень HEZ
362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Противень для пиццы
HEZ 317000

Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.

Металлическая кастрюля
HEZ 6000

Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.

Стеклокерамическая кастрюля
HEZ 915001

Стеклокерамическая кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок.

Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.

Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения HEZ 368301

Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.


Программирование времени


После первого подключения прибора или сбоя в подаче электроэнергии необходимо установить текущее время.

Вращайте левую ручку управления влево, пока не будет установлено нужное время.

Если цикл приготовления уже начался, изменить время нельзя.

Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара  и установив температуру 240 °C. Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара .
2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.


Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

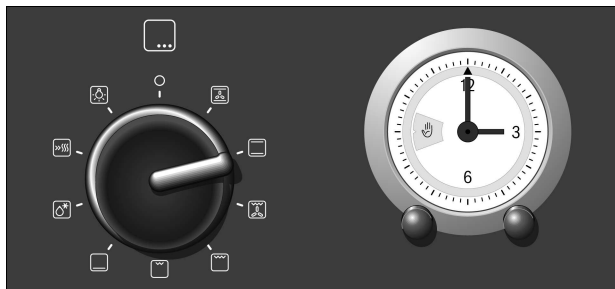
Примечание:

Во избежание чрезмерного образования конденсата на стекле рекомендуется всегда нагревать духовой шкаф перед помещением туда приготавливаемого блюда.

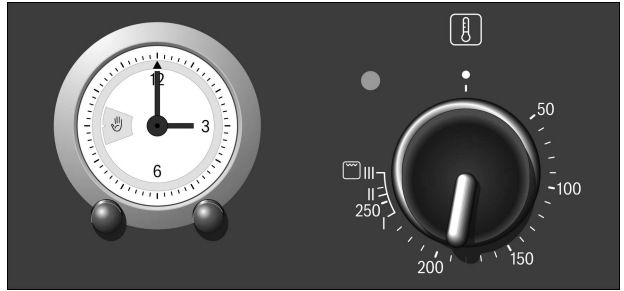
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. С помощью левой поворотной ручки выберите ручной режим работы .
2. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



3. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установки

Вы можете соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Предостережения

Чтобы духовой шкаф начал нагреваться, длинная стрелка на циферблате таймера должна указывать на отметку ▲ (время начала приготовления).

Для этого нажмите правую поворотную ручку и поверните ее до щелчка.

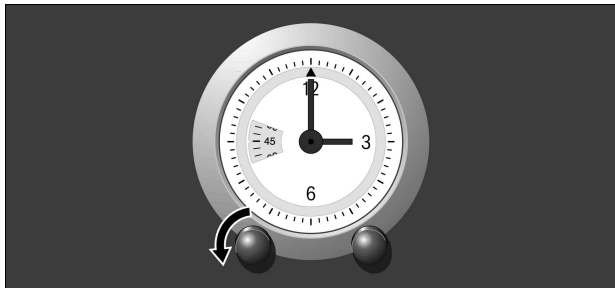
Программирование времени приготовления

В духовом шкафу можно задать время приготовления для любого блюда. В нужное время духовой шкаф автоматически отключается. Благодаря этому не придется бросать другие дела, чтобы его выключить, или бояться, что блюдо простоит в духовом шкафу слишком долго.

На рисунке показано, как установить время приготовления на 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя функций.
2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.


3. Левой ручкой управления запрограммируйте необходимую продолжительность.



Духовой шкаф начинает работать. Время приготовления отсчитывается назад.


Окончание времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается.

Поверните левую ручку до отметки . Звуковой сигнал прекратится.

Установите переключатель выбора функций на отметку 0.


Духовой шкаф выключен.

Поверните левую ручку до отметки .


Изменение настроек

Левой поворотной ручкой можно в любой момент изменить заданное время приготовления.

Отмена времени приготовления

Поверните левую ручку до отметки .

Предостережения

Чтобы духовой шкаф начал нагреваться, длинная стрелка на циферблате таймера должна указывать на отметку  (время начала приготовления).

Для этого нажмите правую поворотную ручку и поверните ее до щелчка.

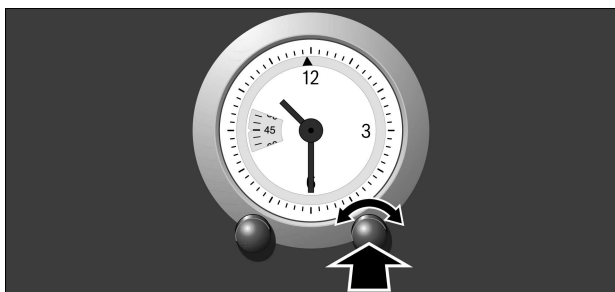
Время окончания приготовления

Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. В этом случае духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например, можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.


Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда – 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30. Время начала приготовления: 11:45.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Чтобы запрограммировать время начала приготовления, нажмите правую поворотную ручку и поверните ее.




Духовой шкаф включится в заданное время и автоматически выключится по окончании времени приготовления блюда.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. Поверните левую ручку до отметки . Звуковой сигнал прекратится. Установите переключатель выбора функций на отметку 0.

Духовой шкаф выключен.

Поверните левую ручку до отметки .

Изменение заданного времени окончания приготовления

Измените заданное время окончания приготовления поворотом правой ручки. Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления


Поверните левую ручку до отметки .

Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C.

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на режим быстрого нагрева .
2. Задайте нужную Вам температуру с помощью регулятора температуры.

Над регулятором температуры загорится индикатор. Духовой шкаф начнет нагреваться.

Окончание быстрого нагрева

Индикатор погаснет. Поставьте продукты в духовку и задайте режим и температуру их приготовления.

Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Советы и предостережения

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.

Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекла дверцы	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа


Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.

Функция подсветки

Включение подсветки духового шкафа

Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

Установите переключатель выбора функций на отметку .

Лампа загорится. Регулятор температуры должен стоять на нулевой отметке.

Отключение подсветки духового шкафа

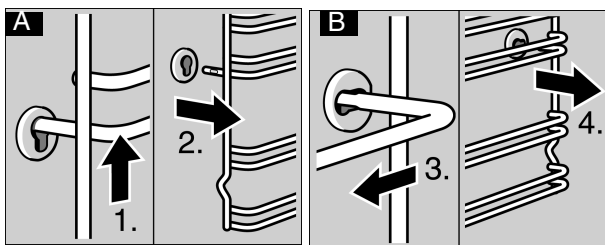
Установите переключатель выбора функций на отметку 0.

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

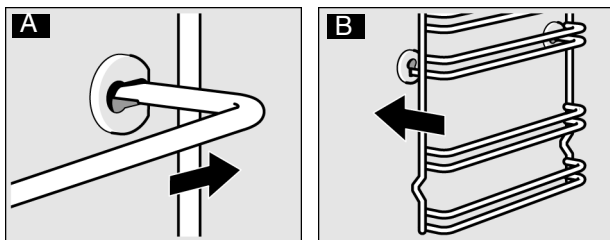
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью мощного средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отождмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



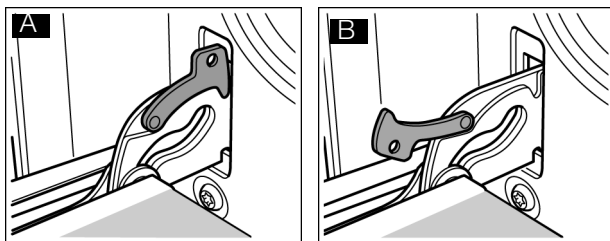
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

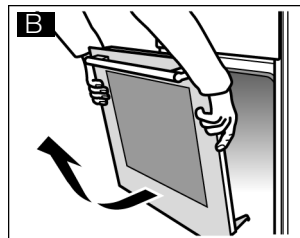
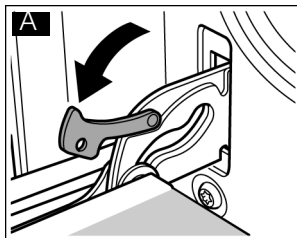
Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.



Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

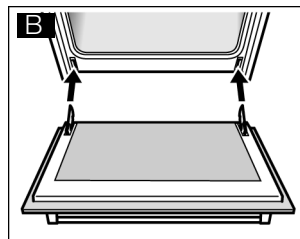
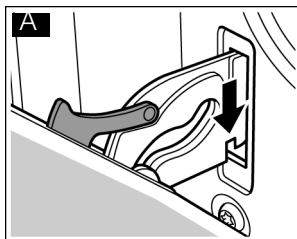
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

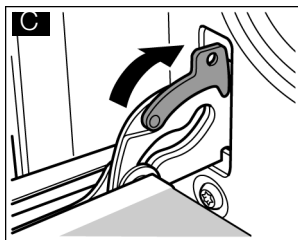
1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).

Закройте дверцу духового шкафа.



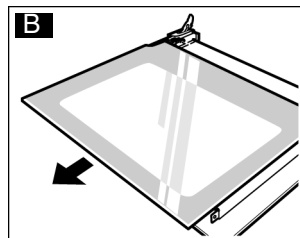
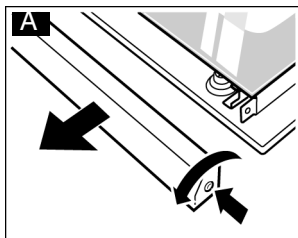
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

Снятие стекол

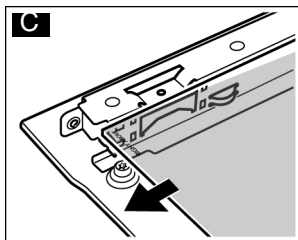
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок C).



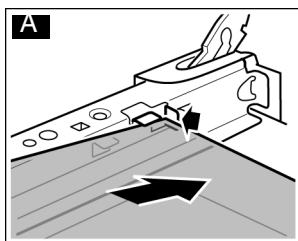
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок A). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.

Что делать в случае неисправности

Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке был в нормальном состоянии.
	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Время суток и время пуска не совпадают.	Убедитесь, что длинная стрелка на циферблате таймера указывает на отметку ▲ (время начала приготовления).
	Левая ручка находится на отметке ☞.	Поверните левую ручку до отметки ☞.



Существует опасность удара током!
Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

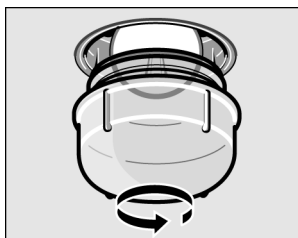
Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!
Отключите электроприбор от электросети.
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.

Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.

Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр ☎

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета.

Всегда ставьте форму на решетку.




Таблицы

Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.




Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.

Дополнительную информацию Вы можете найти в разделе "Практические советы по выпеканию".

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1 2+3		220–240 190–210	40–50 45–55
Пикантный пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		210–230	40–50
Пироги*	Форма для пирогов из белой жести, 28 см	2		180–200	50–60

* Чтобы одновременно испечь несколько пирогов, установите на решетку несколько форм.

Пироги на противне	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.	
Пиццы	Противень Алюминиевый	2 2+3		210–230 180–200	25–35 35–45
	противень + плоский эмалированный противень*	2+4		180–200	35–45
Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*					

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Слоеное тесто	Противень	3		170–190	20–30
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		170–190	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		170–190	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

Вы можете приобрести дополнительный противень в специализированных магазинах или в сервисном центре.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки*, (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	40–50
Мелкие хлебобулочные изделия (например, ржаные хлебцы)	Эмалированный противень	3		200–220	20–30

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

Выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень	3		150–170	10–20
	2 противня*	2+3		140–160	25–35
Безе	Противень	3		80–100	120–150
Пончики	Противень	2		190–210	30–40
Миндальное печенье	Противень	3		100–120	30–40
	2 противня*	2+3		100–120	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте эмалированный противень сверху.

Дополнительные противни можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

Практические советы по выпеканию

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

Пирог получился плоским.

В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.



Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

Пирог слишком подрумянился сверху.

Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.

Пирог вышел слишком сухим.

Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.

<p>Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).</p>	<p>В следующий раз используйте меньше жидкости и поддержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.</p>
<p>Печенье подрумянилось неровно.</p>	<p>Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.</p>
<p>При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.</p>	<p>При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.</p>
<p>При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.</p>	<p>При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.</p>

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

Практические советы для зажаривания на гриле

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.




Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка	1 кг	закрытая	2		220–240	90
(напр., реберная часть)	1,5 кг		2		210–230	110
	2 кг		2		200–220	130

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.					
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70					
	1,5 кг		2		200–220	80					
	2 кг		2		190–210	90					
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40					
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20					
		Решетка***	5		3	15					
Мало прожаренные бифштексы											
				Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг	открытая	1		190–210	100	
					1,5 кг		1		180–200	140	
2 кг	1		170–190		160						
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг	открытая	1		180–200	120					
	1,5 кг		1		170–190	150					
	2 кг		1		160–180	180					
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70					
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70					
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15					
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190–210	100					
	2 кг		2		170–190	120					
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	110					

* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.








Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.





По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180–200	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170–190	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180–200	80–100
2 индейки	800 г каждая	Решетка	2		190–210	90–110

Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на зажариваемый продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.

В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

При приготовлении подливки образуется водяной пар.

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.



Приготовление йогурта

Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С. Соедините молоко со 150 г йогурта (из холодильника). Перелейте в чашки или в небольшие стеклянные банки, закрывающиеся навинчивающейся крышкой, и накройте пищевой пленкой. Разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями. Затем поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста








Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

Порядок приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки	Поставить на дно духового шкафа		Предварительный разогрев до 50 °С	5 мин.
				50 °С	8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа		Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5-10 мин
					20-30 мин

Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканок или эмалированный противень	3		210–230	30–40
		3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для суфле или эмалированный противень	2		150–170	50–60
		2		150–170	50–60
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	4–5
Подрумянивание корочки на тостах	Решетка**	4		3	5–8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.


** Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, положите в соответствующую посуду и установите ее на решетку.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от того, какой продукт или какое количество продуктов Вы хотите разморозить.

Блюдо	Дополните льное оборудова ние	Высота	Режим нагрева	Температура, °C
Замороженные продукты* например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Терморегулятор стоит на нулевой отметке.
* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.				

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа




Примечание:

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210–230	25–30
Пицца*	Решетка	2		200–220	15–20
Пицца на багете*	Решетка	2		200–220	15–20

* Покройте противень или решетку бумагой для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

Примечание:

В процессе приготовления замороженных продуктов противень может покособиться. Причиной этого является перепад в температурах, который испытывает противень. Во время выпекания деформация пропадает.

Приготовление варенья

Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

1. Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку .
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр

С момента появления пузырей

Выстойка в теплом духовом шкафу

Яблоки, смородина, клубника

Отключение

прибл. 25 мин.

Черешня, абрикосы, персики, смородина

Отключение

прибл. 30 мин.

Яблочное, грушевое или сливовое пюре

Отключение

прибл. 35 мин.

Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр

С момента появления пузырей 120–140 °С

Выстойка в теплом духовом шкафу

Огурцы

–

прибл. 35 мин.

Свекла

прибл. 35 мин.

прибл. 30 мин.

Брюссельская капуста

прибл. 45 мин.

прибл. 30 мин.

Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста

прибл. 60 мин.

прибл. 30 мин.

Зеленый горошек

прибл. 70 мин.

прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа












После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Плоский эмалированный противень	2		160–170	20–30
	Глубокий эмалированный противень	3		160–170	30–40
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		140–160	20–30
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Противень	3		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	25–35
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–190	40–50
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	30–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	30–45

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

** Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>

es Instrucciones de Montaje

por favor, guardar

de Montageanleitung

bitte aufbewahren

en Installation Instructions

please keep

fr Manuel de montage

à garder soigneusement

it Istruzioni per l'installazione

si prega di conservare

nl Installatievoorschrift

goed bewaren

da Montagevejledning

bedes opbevaret

pt Instruções de montagem

por favor, guardar

el Οδηγίες εγκατάστασης

Να φυλάσσεται

sv Monteringsanvisning

spara anvisningen

ru Инструкция по монтажу

Пожалуйста, сохраните

pl Instrukcja montażu

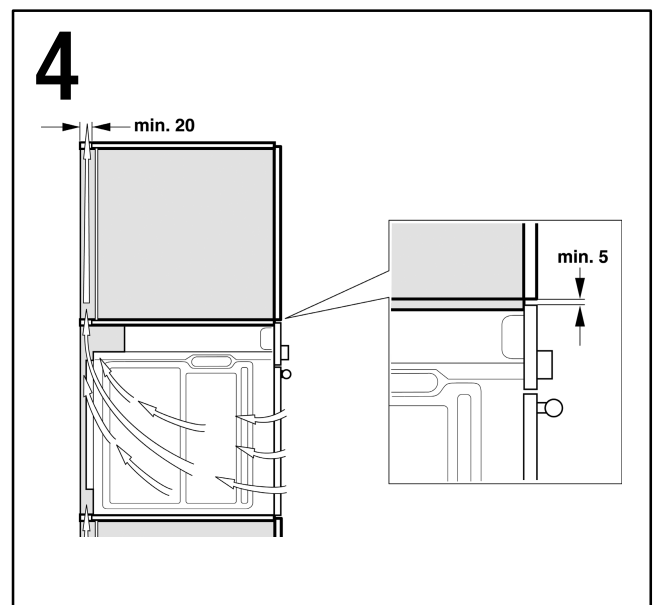
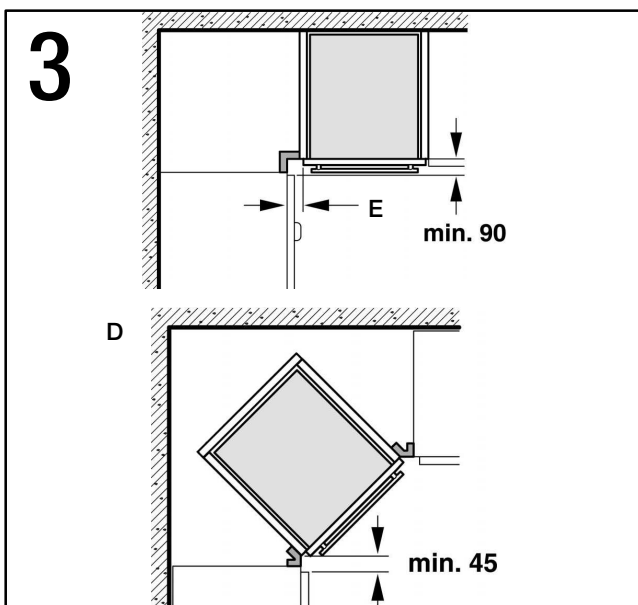
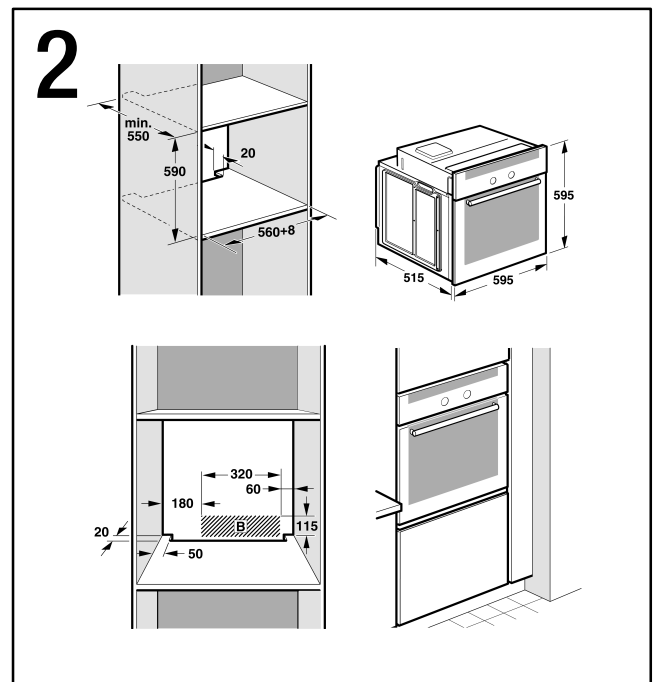
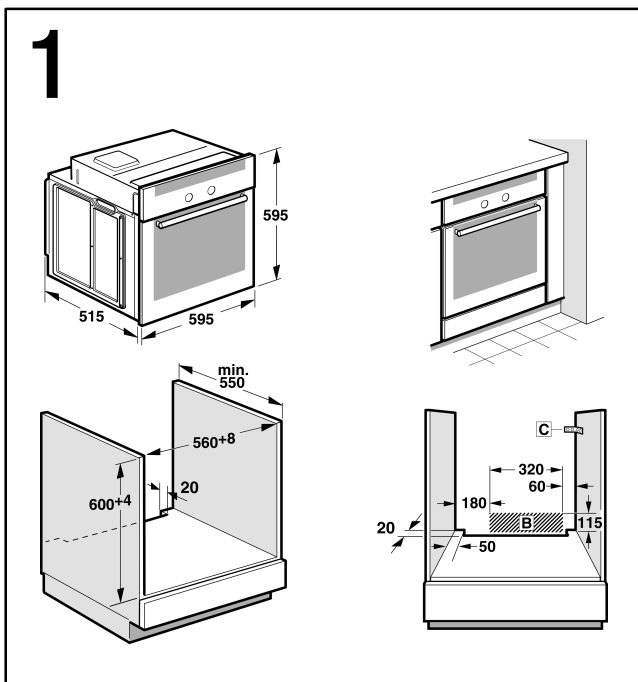
proszę zachować

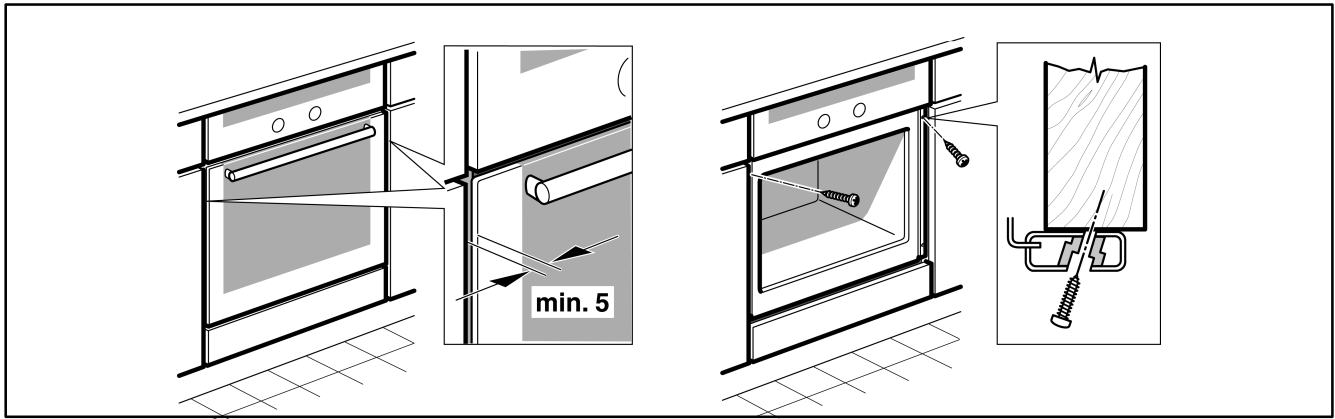
tr Montaj Talimatları

Lütfen saklayınız

hu Beszerelési útmutató

kérjük, őrizze meg





ES

Conectar el horno a la red

■ Antes de usar el aparato por primera vez, usted tiene que estar seguro de que su casa tiene una conexión de tierra y cumple todas las normas de seguridad aplicables. La instalación de su aparato tiene que ser hecha por un técnico especialista autorizado. Son aplicables tanto las disposiciones de la compañía de suministro eléctrico regional, como las disposiciones nacionales.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

■ Durante todas las operaciones de montaje, el horno no debe estar conectado a la red.

■ El horno se corresponde con la clase de protección I y sólo debe funcionar con una conexión con toma de tierra.

■ El cable de conexión a la red eléctrica debe ser del tipo H05 V V-F 3G 1,5mm² o superior.

El cable de color amarillo y verde, que se utiliza para la conexión a tierra, deberá conectarse en primer lugar y ser más largo que los demás.

■ Para cumplir con las disposiciones de seguridad habituales debe preverse, por parte del instalador, un interruptor de corte de todos los polos con una abertura de contacto de por los menos 3 mm. Esto no es necesario en caso de la conexión a través de un enchufe, si éste es accesible para el usuario, y está conectado a tierra.

■ La protección contra el contacto manual debe garantizarse mediante el montaje.

■ Debe conectar el horno teniendo en cuenta la tensión de conexión que se indica en la placa de características del horno.

■ Para conectar el aparato debe colocarlo delante del mueble. El cable de conexión debe ser lo suficientemente largo para poder ser conectado.

¡Atención! observe que el cable de conexión no queda atrapado durante la instalación y que tampoco entra en contacto con partes calientes del horno.

■ Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.

Preparación del mueble – Figura 1

■ En los muebles de empotramiento, los chapados y los revestimientos de plástico deben haber sido realizados con un adhesivo termorresistente de 90 °C para la parte interior del mueble (donde se va a colocar el horno) y de 70 °C para los muebles colindantes (situados al lado del horno). Si los chapados y revestimientos de plástico o el adhesivo no son suficientemente resistentes al calor, los muebles pueden deformarse o quemarse. En este caso, el fabricante del horno no se hace responsable de los daños ocasionados en el mueble.

■ Los cortes en el mueble deben hacerse antes de la instalación del horno. Elimine las virutas, pueden afectar al funcionamiento de los componentes del horno.

■ La caja de conexiones del horno debe encontrarse en la zona de la superficie sombreada **[B]** o en una zona que no interfiera en el montaje del horno.

■ Los muebles que no sean fijos hay que sujetarlos a la pared con un ángulo convencional **[C]**.

El mueble donde se va a colocar el horno requiere una abertura de ventilación en su base.

Si el horno se monta debajo de una placa de cocción, seguir las instrucciones de montaje de ésta.

Colocar el horno en un armario alto – Figura 2

El montaje del horno también es posible realizarlo en un armario alto. Para la ventilación del horno debe quedar una abertura de 20 mm

aproximadamente entre la balda inferior y la pared de apoyo y otra abertura de 20 mm entre la balda superior y la pared de apoyo.

Se recomienda que deje entre la balda superior e inferior una distancia de 590 mm para conseguir un correcto sistema de aireación. Esta distancia se puede aumentar hasta 595 mm si desea que el sistema de aireación sea mayor del recomendado.

Los hornos con puerta carro deben montarse de tal modo que las bandejas del horno puedan ser retiradas sin problemas.

Montaje del horno en una esquina – Figura 3

En caso de montar el aparato en una esquina, se deben tener en cuenta las dimensiones de la figura **[D]**. Se recomienda que para las medidas de la figura **[E]** se tenga en cuenta la anchura de la parte delantera del mueble y del asa.

Colocar el horno en el mueble – Figura 4

■ En hornos con puerta carro, se debe quitar la puerta.

■ Introduzca, empujando, completamente el aparato, en el hueco previsto del mueble. Preste atención a que el cable no sea pelado por alguna arista del horno, que no toque partes calientes y que no pase por la parte inferior del horno.

■ Centrar el horno en el mueble y sujetar con los tornillos (4x25) que se adjuntan.

■ Si se ha construido el mueble de acuerdo con las medidas que facilitamos, quedará una rendija en la parte superior del horno. No tape esta rendija con listones de madera para permitir una adecuada ventilación.

■ Entre el aparato y los muebles colindantes (situados al lado del horno) debe haber al menos 5 mm de distancia.

Desmontar

Desconecte el horno de la red eléctrica. Afloje los tornillos de fijación del horno al mueble. Levante ligeramente el horno y sáquelo totalmente del mueble.

Ansluta ugnen till elnätet

■ Innan du kopplar in ugnen måste du se till att uttaget är jordat och uppfyller alla gällande säkerhetsbestämmelser. Monteringen och anslutningen av ugnen bör utföras av en behörig tekniker. Man måste ta hänsyn till både nationella säkerhetsföreskrifter och säkerhetsföreskrifter från elleverantören. Börjar du använda hällen utan korrekt jordad anslutning eller efter felaktig anslutning kan detta i sällsynta fall leda till allvarliga skador eller dödsfall. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhaften Betrieb und mögliche Schäden durch ungeeignete elektrische Anschlüsse.

■ Under installationen får ugnen inte vara ansluten till elnätet.

■ Ugnen uppfyller skyddsklass I och måste vara försedd med ett skydd mot jordfelsströmmar.

■ Anslutningskabeln till det elektriska nätet bör vara av typen H05 V V-F 3G 1,5 mm² eller högre. Den gula och gröna kabeln, som används för jordanslutning, bör anslutas först och den bör vara längre än de övriga.

■ För att gällande säkerhetsföreskrifter ska uppfyllas måste det vid installationen finnas en flerpolig brytare med en kontaktöppning på minst 3 mm. Detta behövs inte om ugnen är ansluten till ett vägguttag som är jordat och tillgängligt för användaren.

■ Direkt kontakt bör undvikas genom att ugnen monteras på ett tillfredsställande sätt.

■ Vid anslutning av ugnen ta hänsyn till anslutningsspänningen som anges på ugnens märkplåt.

■ Vid monteringen placeras ugnen framför köksbänken. Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas ordentligt.

Varning! Anslutningskabeln får inte klämmas vid installationen och får inte läggas intill delar av ugnen som blir heta.

■ Varje åtgärd som utförs på ugnen, också utbyte av anslutningskabel, måste utföras av behörig elektriker eller service.

Förbereda inbyggnadsplatsen – bild 1

■ Faneret och syntetmaterialet på insidan av bänken, där ugnen ska monteras, måste bstrykas med lim som klarar temperaturer över 90 °C. På utsidan, mot angränsande skåp eller möbler, används lim som är värmebeständigt över 70 °C. Är faneret, syntetmaterialet eller limmet inte tillräckligt värmebeständigt kan det leda till deformationer av bänken eller brandskador. I sådana fall kan ugnens tillverkare inte hållas ansvarig för skador på bänken.

■ Såga till utrymmet i bänken innan du ansluter ugnen. Ta bort alla spån så att ugnens komponenter inte skadas.

■ Die Anschlussdose des Backofens sollte sich im Bereich der schattierten Fläche **[B]** eller på ett annat ställe där den inte är i vägen vid monteringen av ugnen.

■ Insatser som inte är fasta måste fästas i väggen med ett vinkeljärn **[C]**.

Das Möbel, in dem der Backofen eingebaut wird, muss am Boden über eine Lüftungsöffnung verfügen.

Wenn Sie den Backofen unter einem Kochfeld einbauen, folgen Sie der Montageanleitung des Kochfelds.

Montera ugnen i ett skåp – bild 2

Ugnen kan även monteras i ett skåp. För ventilationens skull måste det finnas ett mellanrum på ca 20 mm mellan den undre hyllan och stödväggen, samt ett mellanrum på 20 mm mellan den övre hyllan och stödväggen.

Vi rekommenderar att du placerar den övre och den undre hyllan med ett avstånd på 590 mm så att ventilationssystemet kan fungera ordentligt. Om du vill att ventilationen ska fungera ännu bättre kan du öka detta avstånd till 595 mm.

Ugnar med ugnsvagn måste monteras så att det inte är några problem att ta ut bakplåtar ur ugnen.

Installera ugnen i ett hörn – bild 3

Om du vill montera ugnen i ett hörn måste du följa måttangivelserna på bild **[D]**. Vi rekommenderar att du följer måttangivelserna på bild **[E]** vad gäller framsidans bredd och handtaget.

Montera in ugnen i köksinredningen – bild 4

■ På ugnar med ugnsvagn måste luckan tas loss före monteringen.

■ Skjut in ugnen i det avsedda utrymmet. Se till att nätkabeln inte skadas av ugnens vassa kanter och att den inte dras längs delar av ugnen som blir heta eller under ugnen.

■ Rikta in ugnen så att den står precis som du vill ha den och skruva fast den med de medföljande skruvarna (4x25).

■ Om du monterar ugnen enligt våra måttangivelser ska det finnas ett fritt utrymme ovanför ugnen. Springan får inte täckas över med trälister, eftersom detta försämrar ventilationen.

■ Lämna ett avstånd på minst 5 mm mellan ugnen och skåp eller möbler.

Demontering

Dra ut stickkontakten ur uttaget. Lockern Sie die Schrauben, mit denen der Backofen am Möbel befestigt ist. Heben Sie den Backofen leicht an und ziehen Sie ihn vollständig aus dem Möbel heraus.

Подключение духового шкафа к электросети

■ Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Подключение прибора к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.

Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям.

Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

■ Отключайте духовой шкаф от электросети во время установки.

■ Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с контактом заземления.

■ Соединительный кабель должен быть типа H05 V V-F 3G 1,5 мм или выше.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть длиннее других и подсоединяться первым.

■ Чтобы соблюсти требования по безопасности при установке прибора, необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора свободно доступна и заземлена.

■ Электромонтаж должен гарантировать невозможность прикосновения к проводам под напряжением.

■ При подключении духового шкафа обратите внимание на напряжение подключения, указанное в табличке характеристик духового шкафа.

■ Для подключения прибора расположите его перед местом встраивания. Соединительный кабель должен быть достаточно длинным, чтобы его хватило для подсоединения.

Внимание! Проследите за тем, чтобы кабели в процессе установки не переламывались и не соприкасались с горячими частями духового шкафа.

■ Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной Службы.

Подготовка мебели - Рис. 1

■ Металлическая и пластиковая отделка мебели должна быть приклеена термостойким клеем, выдерживающим температуру 90 °C (для внутренней части, предназначенной для встраивания духового шкафа) и 70 °C для смежных модулей. Если металлические и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель духового шкафа не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

■ Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки духового шкафа. Удалите стружку, так как она может отрицательно повлиять на функционирование духового шкафа.

■ Клеммная коробка духового шкафа должна располагаться в заштрихованной зоне [B] или в зоне, не оказывающей влияния на монтаж духового шкафа.

■ Неустойчивые мебельные модули должны крепиться соответствующими уголками к стене [C].

В основании мебельного модуля, предназначенного для встраивания духового шкафа, должно быть вентиляционное отверстие.

Если духовой шкаф монтируется под варочной панелью, обратитесь к инструкции по монтажу для варочной панели.

Встраивание духового шкафа в высокий мебельный модуль - Рис. 2

Духовой шкаф можно встроить в высокий мебельный модуль.

Для вентиляции духового шкафа оставьте зазор примерно 20 мм между нижней полкой и несущей стенкой и зазор примерно 20 мм между верхней полкой и несущей стенкой.

Рекомендуется выдерживать расстояние между верхней и нижней полками 590 мм для правильной системы вентиляции. Вы можете увеличить это расстояние до 595 мм, если хотите обеспечить доступ воздуха больше рекомендуемого.

Духовые шкафы с выдвижной дверцей должны встраиваться таким образом, чтобы противни могли выдвигаться без затруднений.

Установка духового шкафа в углу - Рис. 3

Для установки духового шкафа в углу должны приниматься в расчет размеры, приведенные на рисунке [D]. Рекомендуется соблюдать указанную на рисунке [E] ширину передней части мебельного модуля и ручки.

Встраивание духового шкафа в мебель - Рис. 4

■ Снимите выдвижные дверцы (для духовых шкафов с выдвижной дверцей).

■ Полностью оснащенный прибор аккуратно вставьте в подготовленное для встраивания отверстие в мебели. Проследите за тем, чтобы кабели не повреждались кромками, не соприкасались с горячими частями и не проходили по нижней части духового шкафа.

■ Отцентрируйте духовой шкаф в отверстии и закрепите комплектными болтами (4x25).

■ Для соблюдения мер предосторожности обязательно оставьте зазор у верхней части духового шкафа. Не закрывайте эти зазоры деревянными рейками, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию.

■ Между прибором и смежными мебельными модулями (находящимися с боков) должен быть зазор не менее 5 мм.

Демонтаж

Отключите духовой шкаф от электросети. Ослабьте болты, фиксирующие духовой шкаф в мебельном модуле. Слегка приподнимите духовой шкаф и полностью выньте его из модуля.

PL Подключение печника до сети

■ Перед началом использования устройства należy upewnić się, że budynek posiada uziemienie i spełnia stosowne wymogi bezpieczeństwa. Instalacja urządzenia powinna być wykonana przez upoważnionego technika. Należy stosować się zarówno do rozporządzeń lokalnego dostawcy energii elektrycznej, jak i do rozporządzeń państwowych. Użytkowanie tego urządzenia bez uziemienia lub niepoprawnie zamontowanego może spowodować (w bardzo nieprawdopodobnych okolicznościach) poważne szkody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

■ Podczas montażu piekarnika nie powinien być on podłączony do sieci elektrycznej.

■ Piekarnik jest urządzeniem klasy I i może być użytkowany wyłącznie z uziemieniem.

■ W celu podłączenia do sieci elektrycznej należy używać przewodu typu H05 V V-F 3G 1,5mm² lub przewodu o wyższych parametrach. Żółto-zielony przewód używany do połączenia uziemiającego powinien zostać podłączony jako pierwszy, a jego długość powinna być większa od długości pozostałych przewodów.

■ Aby spełnić standardowe wymogi bezpieczeństwa montażysta powinien przewidzieć wyłącznik rozłączający wszystkie bieguny z rozwarciem styku o szerokości minimum 3 mm. Nie jest to konieczne w przypadku podłączenia do gniazdka sieciowego, jeśli jest ono dostępne dla użytkownika i uziemione.

■ Montaż powinien zapewnić ochronę przed stycznością z ciałem.

■ Przy podłączaniu piekarnika do sieci, należy uwzględnić napięcie podłączenia, które wskazano na tabliczce znamionowej piekarnika.

■ Aby podłączyć urządzenie należy je umieścić przez szafkę. Przewód zasilający powinien być wystarczająco długi aby można go podłączyć. Uwaga! Należy upewnić się, że przewód nie zaplałał się podczas instalacji i nie ma styczności z gorącymi częściami piekarnika.

■ Jakakolwiek manipulacja urządzenia, włącznie z montażem lub wymianą kabla zasilającego, powinna być przeprowadzona w serwisie technicznym.

Przygotowanie mebla - Ilustracja 1

■ W szafce, w której zostanie zamontowany piekarnik, powierzchnie plastikowe powinny być odporne na temperatury do 90 °C we wnętrzu mebla (tam, gdzie zostanie wbudowany piekarnik) oraz od 70 °C na meblach znajdujących się po obu stronach piekarnika. Jeśli pokrycia z plastiku lub klej nie są wystarczająco odporne na wysoką temperaturę, mebel może się zdeformować lub spalić. W takim wypadku, producent piekarnika nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.

■ Wycięcia w meblu powinny zostać dokonane przed montażem piekarnika. Należy usunąć wióry, gdyż mogą one upływać na funkcjonowanie części elektrycznych piekarnika.

■ Skrzynka połączeń piekarnika powinna znajdować się w strefie zacieniowanej [B] lub w strefie, która nie będzie przeszkadzać ona w montażu piekarnika.