

**Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,**

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. 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!

## **Инструкция по эксплуатации**

---

**HBA 63U3.0 S**

**ru**

**9000 597 516**

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>5</b>
Перед монтажом .....	5
Указания по безопасности .....	5
Причины повреждений .....	7
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>9</b>
Панель управления .....	9
Кнопки и индикаторы .....	10
Переключатель выбора функций .....	10
Регулятор температуры .....	11
Рабочая камера .....	12
Принадлежности .....	13
Блокиратор дверцы .....	16
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>17</b>
Установка времени .....	17
Нагревание духового шкафа .....	17
Очистка принадлежностей .....	17
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>18</b>
Вид нагрева и температура .....	18
Быстрый нагрев .....	19
<b>Установка функций времени</b> .....	<b>20</b>
Таймер .....	20
Время приготовления .....	21
Время окончания .....	23
Время суток .....	25
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>26</b>
<b>Изменение базовых установок</b> .....	<b>27</b>
<b>Автоматическое отключение</b> .....	<b>28</b>

# Содержание

<b>Самоочистление</b> .....	<b>28</b>
Важные указания .....	29
Перед самоочисткой .....	29
Настройки .....	30
После самоочистки .....	31
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>32</b>
Чистящие средства .....	32
Снятие и установка навесных элементов .....	34
Снятие и установка дверцы духового шкафа ....	35
Снятие и установка стекол дверцы .....	37
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>39</b>
Таблица неисправностей .....	39
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа .....	41
Стекланный колпак .....	42
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>42</b>
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>43</b>
Экономия электроэнергии .....	43
Правильная утилизация упаковки .....	43
<b>Для Вас протестировано в нашей кухне-студии</b>	<b>44</b>
Пироги и выпечка .....	44
Рекомендации по выпеканию .....	50
Мясо, птица, рыба .....	52
Рекомендации по жарению в гриле .....	58
Запеканки, французские запеканки, тосты .....	59
Готовые продукты .....	59
Особенные блюда .....	61

# Содержание

Размораживание .....	62
Подсушивание .....	63
Консервирование .....	63
<b>Акриламид в продуктах питания .....</b>	<b>65</b>
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>66</b>

---

# Правила техники безопасности

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## 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.

### 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.

## **Самоочистление**

Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть.

Перед каждым процессом самоочистки удаляйте крупные загрязнения из внутреннего пространства прибора.

Опасность возгорания!

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не подпускайте детей близко!

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

При самоочистке нельзя одновременно очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

---

## **Причины повреждений**

### **Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры**

Не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

### **Вода в горячей камере**

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

### **Влажные продукты**

Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

### **Фруктовый сок**

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

### **Остывание с открытой дверцей духового шкафа**

Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца духового шкафа будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

### **Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

### **Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки**

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

### **Транспортировка прибора**

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.



# Ваш новый духовой шкаф

В этой главе мы ознакомим вас с новым духовым шкафом. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы на индикаторе никогда не показываются одновременно. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Ручки выключателей

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

## Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

## Кнопки и индикаторы

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
»»» Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
⌚ Функции времени	Выбор таймера ⌚, продолжительности ⌚, времени окончания ⌚ и времени суток ⌚.
🔒 Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
- Минус	Уменьшение установленного значения.
+ Плюс	Увеличение установленного значения.





Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается.

Исключение: для времени суток символ ⌚ горит только во время изменения.


## Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
○ Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
🔥 3D-горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
☑ Верхний и нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
🔥 Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

Положение	Использование
 Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность.
 Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
 Самоочистка	Автоматическая очистка рабочей камеры. Духовой шкаф нагревается до тех пор, пока грязь не распадётся.
 Лампочка в духовом шкафу	Включение лампочки в духовом шкафу.

\* Вид нагрева, при котором энергозатраты и эффективность соответствуют EN50304.



После выбора положения загорается символ . Лампочка в духовом шкафу включается.


## Указание

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время пауз в работе нагревательных элементов.



## Регулятор температуры


С помощью регулятора температуры Вы устанавливаете температуру, режим гриля или режим очистки.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-300 Диапазон температур	Температура в рабочей камере в °C. Исключение: Максимальная температура при 3D-горячем воздухе  275 °C.
I, II, III Режимы гриля	Режим гриля для приготовления на гриле, большая площадь  . I = Режим 1, слабый II = Режим 2, средний III = Режим 3, сильный

Положение	Значение
Режимы очистки	Режимы очистки для самоочистки  I = Режим 1, слабый II = Режим 2, средний III = Режим 3, интенсивный

## Символ нагрева

Пока духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ . Когда температура духового шкафа достигает установленного значения и только поддерживаться, символ  больше не горит.


При режимах гриля и самоочистки символ  никогда не загорается.

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. При установленной температуре до 60 °C и при режиме самоочистки лампочка выключаются. При этом возможна оптимально точная регулировка.

Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

### Охлаждающий вентилятор

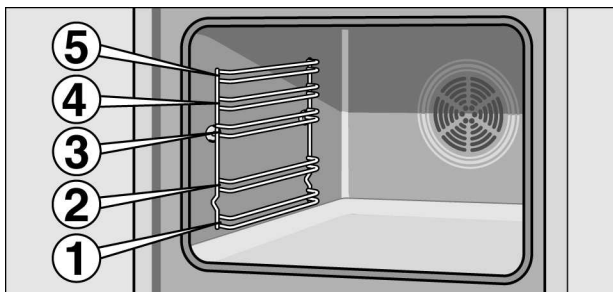
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

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

## Принадлежности

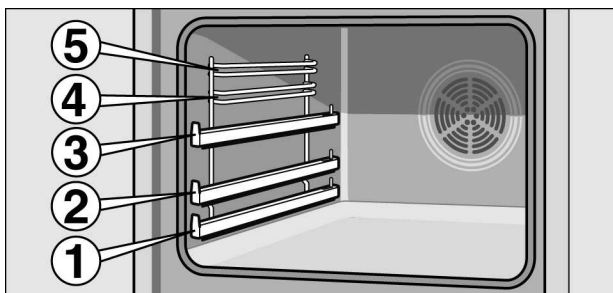
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.



В комплект поставки вашего прибора входят 3-уровневые телескопические направляющие. Если вы хотите их использовать, выньте из рабочей камеры навесные элементы и установите туда телескопические направляющие. Предварительно ознакомьтесь с инструкцией по установке телескопических направляющих.

На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.




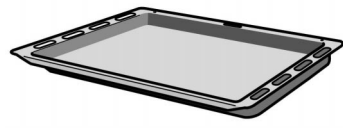
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



#### **Решетка**

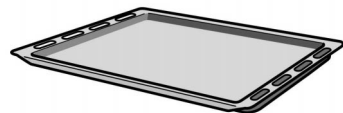
Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку изгибом  вниз.



#### **Универсальный противень**

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.



#### **Эмалированный противень**

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

---

### **Специальные принадлежности**

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Решетка HEZ 334000	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.
Универсальный противень HEZ 332070	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Эмалированный противень HEZ 331070	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль HEZ 325070	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Стекланный противень HEZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333070	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Стекланная посуда HEZ 915001	Стекланная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.

Металлическая посуда HEZ 6000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Универсальная посуда HEZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
<b>Номера артикулов для заказа через сервисную службу</b>	Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.
Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали № артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой № артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

## Блокиратор дверцы

К вашему прибору прилагается блокиратор дверцы. Он прикрепляется к духовому шкафу. Соблюдайте указания по монтажу.

Чтобы открыть дверцу, нажмите на блокиратор. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы. При закрывании дверцы духового шкафа следите, чтобы дверца заблокировалась.



---

# Перед первым использованием

Из этого раздела Вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.

Сначала прочитайте раздел *Правила техники безопасности*.

---

## Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ  $\oplus$  и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку  $\ominus$ .  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками  $+$  и  $-$ .

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

---

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар"  $\square$  при температуре 240 °C.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите "Верхний/Нижний жар"  $\square$ .
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °C.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

---

## Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи горячего мыльного раствора и мягкой тряпочки.

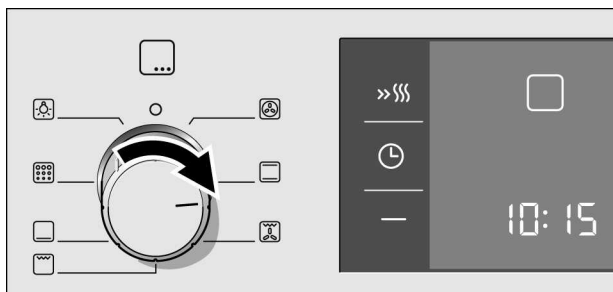
# Настройка духового шкафа

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*.

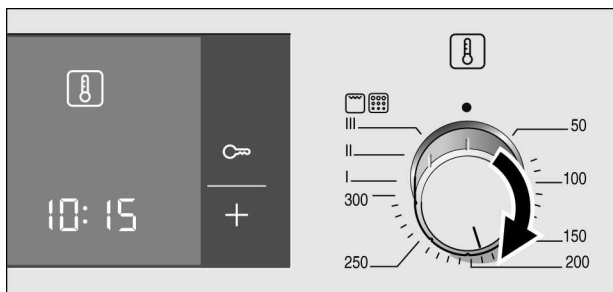
## Вид нагрева и температура

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

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. 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.

---

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- 3d-горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку »|||».

На индикаторе загорится символ »|||». Духовой шкаф начнет нагреваться.

## Быстрый нагрев завершен


Раздается сигнал. Символ »|||» на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## Прекращение быстрого нагрева

Нажмите кнопку »|||». Символ »|||» на индикаторе гаснет.

---

# Установка функций времени



Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [ ] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.


Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

---


## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекли.

1. Нажмите кнопку  один раз.  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками + и -.  
Предлагаемое значение + = 10 минут  
Предлагаемое значение - = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ  и начнется обратный отсчет времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.

### Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой .


### Изменение времени таймера






Измените время таймера кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

### Аннулирование таймера

Кнопками - установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

## Запрос установок времени



Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.

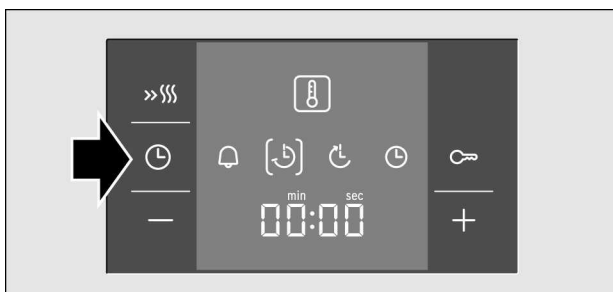
Чтобы запросить показания таймера , продолжительности , времени окончания  или времени суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

## Время приготовления

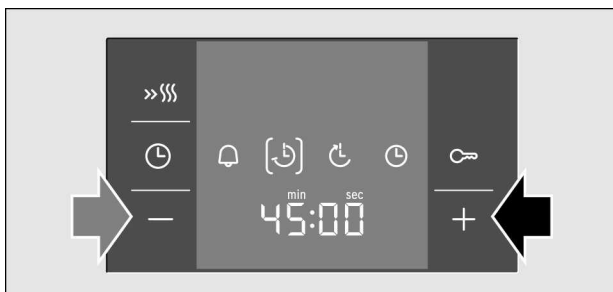
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку  два раза. На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ  заключен в скобки.



4. Установите время приготовления кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ [b] и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Нажмите кнопку ⌚. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. А можете два раза нажать на кнопку ⌚ или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени приготовления**

Измените время приготовления кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.






### **Сброс времени приготовления**

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.

### **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.





## Время окончания


Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

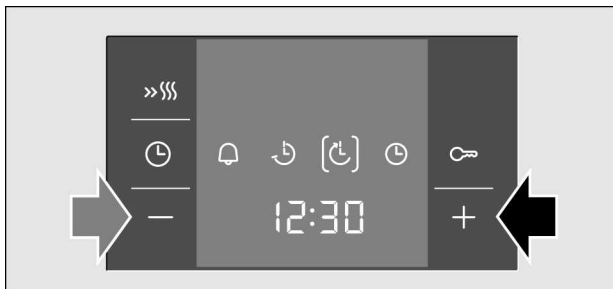
Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.






1. Установите переключатель выбора функций.
2. Установите регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку  два раза.
4. Установите время приготовления кнопками  или .
5. Нажмите кнопку .

Символ  заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.





6. Кнопками + и – установите время окончания на более позднее.




Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ  заключен в скобки. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ  будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ  гаснет.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.


Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или –. А можете два раза нажать на кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени окончания**

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.

Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.






### **Отмена времени окончания**

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.




## Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ  и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.


2. Установите время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку  четыре раза.

На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.

2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---

# Блокировка для безопасности детей


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

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

## Включение блокировки для безопасности детей


Переключатель выбора функций должен стоять в нулевом положении.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ . Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Символ  на индикаторе гаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.





# Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки более удобными для Вас.

Базовая установка	Установка 0	Установка 1	Установка 2	Установка 3
<b>c1</b> Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера	-	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин
<b>c2</b> Индикация времени суток	только при включенном духовом шкафу	всегда*	-	-
<b>c3</b> Время ожидания до принятия установки	-	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с
<b>c5</b> Телескопические полозья установлены	Нет*	Да	-	-
<b>c6</b> Возврат всех значений к заводским установкам	Нет*	Да	-	-

\* Заводская установка

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для продолжительности сигнала, напр. c1 2 для установки 2.
2. Измените базовую установку кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой . На дисплее появляется следующая базовая установка. При помощи кнопки  можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + или -.
4. Для завершения прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

---

# Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. Нагрев духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

## Активизация автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На дисплее загорится F8.

Нагрев духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

## Отмена автоматического отключения

Для предотвращения нежелательной активизации автоматического отключения следует установить время приготовления.

Духовой шкаф работает, пока не истечет время приготовления.

---

# Самоочищение

При выполнении самоочистки духовой шкаф нагревается прим. до 500 °С. При этом остатки от жарения, приготовления в гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остается только протереть оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.

## Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	прим. 1 час 15 минут
2	средняя	прим. 1,5 часа
3	интенсивная	прим. 2 часа

Чем старее и сильнее загрязнения, тем выше должен быть режим очистки. Достаточно очищать рабочую камеру один раз в 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,5-4,7 кВт\*ч.

---

## Важные указания

Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. Вы можете опять открыть дверцу духового шкафа только после того, как рабочая камера несколько остынет и погаснет символ блокировки. Пожалуйста, не пытайтесь рукой сдвинуть крючок.



Опасность возгорания!

Духовой шкаф снаружи очень горячий. Следите за тем, чтобы фронтальная поверхность духового шкафа оставалась открытой. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не подпускайте детей близко!

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время процесса самоочистки. Это приведет к прерыванию процесса очистки.

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

---

## Перед самоочисткой

Рабочая камера должна быть пустой. Выньте принадлежности, посуду и навесные элементы из рабочей камеры.

Информацию о том, как снять навесные элементы, вы найдете в разделе *Уход и очистка*. Если навесные элементы не удалены из камеры, раздастся сигнал. Процесс самоочистки не начинается.



Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите рабочую камеру влажной тряпочкой.

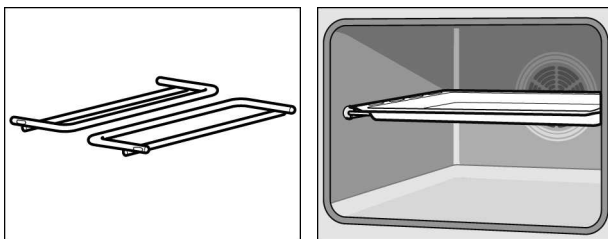
Очистите дверцу и поверхность рабочей камеры вокруг уплотнения. Уплотнение чистить нельзя.

## Одновременная очистка принадлежностей

Если вы хотите одновременно очистить приобретенные принадлежности, обратитесь в сервисную службу и приобретите держатели принадлежностей. Используя держатели принадлежностей, одновременно с прибором можно очищать также универсальный или обычный противни. Протрите принадлежности влажной тряпочкой. Решетка не подлежит очистке в духовом шкафу.

Держатели принадлежностей вставляются слева и справа.

Вы можете заказать держатели принадлежностей в сервисной службе или через Интернет-магазин под номером 466546.




Существует опасность серьезного ущерба здоровью!


При самоочистке нельзя очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

---



## Настройки



Если режим очистки выбран, выполните настройки духового шкафа.

1. Установите переключатель выбора функций на самоочистку .
2. Регулятором температуры установите режим очистки.

На дисплее появляется время, к которому процесс самоочистки будет закончен, символ  заключается в скобки.

Через несколько секунд происходит запуск самоочистки. Начинается обратный отсчет


времени, а символ  заключается в скобки. Символ  гаснет.

Вскоре после начала дверца духового шкафа блокируется. На дисплее загорается символ . Только после того, как символ  погаснет, можно будет снова открыть дверцу духового шкафа.

## **По завершении процесса самоочистки**

На дисплее появляется 00:00. Нагрев духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.


Дверцу духового шкафа можно будет открыть, только после того, как погаснет символ .

## **Изменение режима очистки**

После запуска изменить режим очистки уже невозможно.

## **Отмена самоочистки**


Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.



Дверцу духового шкафа можно будет открыть, только после того, как погаснет символ .

## **Изменение времени окончания**

Вы можете изменить время, к которому должен закончиться процесс самоочистки. Самоочистка может выполняться, например, ночью, чтобы в течение дня вы могли пользоваться духовым шкафом.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. Прежде чем начать самоочистку, кнопками + или – установите время окончания на более позднее.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплее появляется время, к которому процесс самоочистки будет закончен, символ  заключается в скобки.

Когда процесс самоочистки запускается, начинается обратный отсчет времени, а в скобки заключается символ . Символ  гаснет.

---

## **После самоочистки**

Когда рабочая камера остынет, вытрите влажной тряпочкой оставшийся в ней нагар.

---

# Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

## Указания

Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

---

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведенным в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя,
- жесткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.



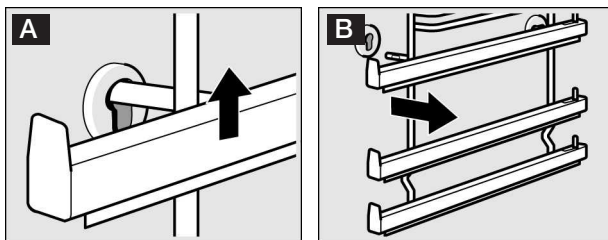
Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Накладка дверцы	Средство для очистки нержавеющей стали (можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине): соблюдайте указания производителей.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.  При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.  Лучше всего включить режим самоочистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе <i>Самоочистка!</i>
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.
Выдвижные телескопические механизмы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.

## Снятие и установка навесных элементов

### Снятие навесных элементов

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

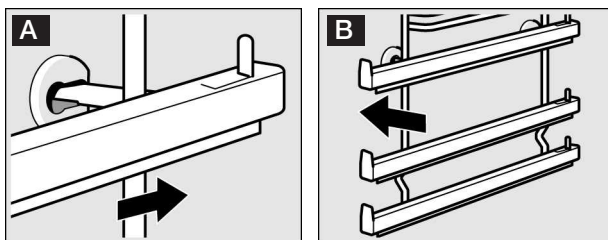
1. Поднимите навесные элементы спереди вверх
2. и отсоедините (Рис. А).
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте (Рис. В).



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

### Установка навесных элементов

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



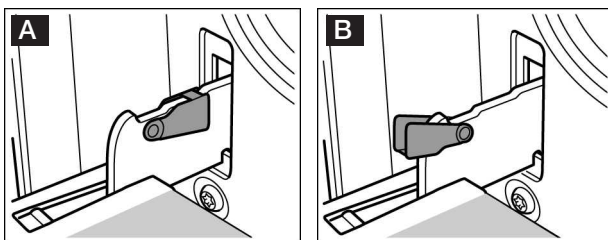
Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. А), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете ее снять.

Если Вы откинете фиксаторы (Рис. В) для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрыть дверцу будет невозможно.

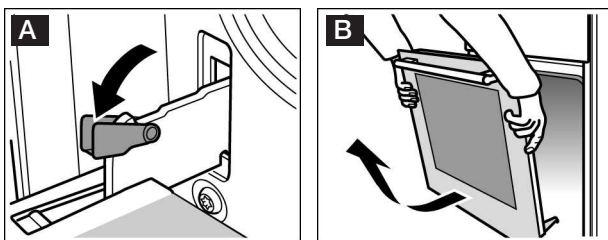


Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

### Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева. (Рис. А)
3. До конца откройте дверцу духового шкафа. (Рис. В)

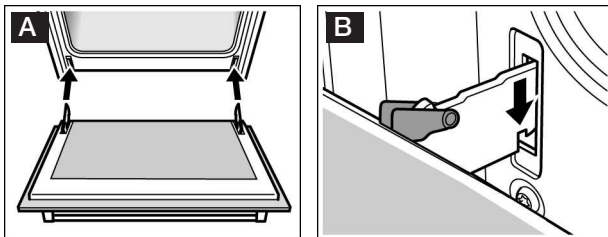
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



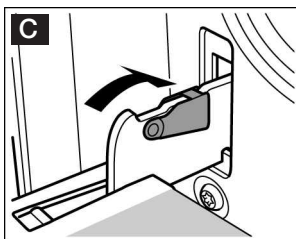
## Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий. (Рис. А)
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон. (Рис. В)



3. Снова установите фиксаторы. (Рис. С)  
Закройте дверцу.



Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

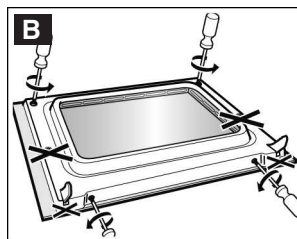
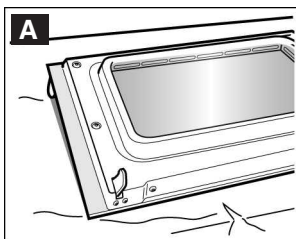
Вызовите специалиста Сервисной службы.

# Снятие и установка стекол дверцы

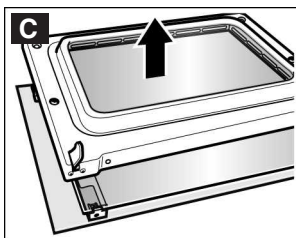
## Снятие

Для лучших результатов очистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

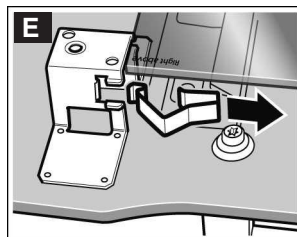
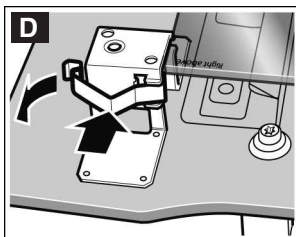
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз. (Рис. А)
2. Сначала выверните два нижних винта, затем два верхних. (Рис. В)



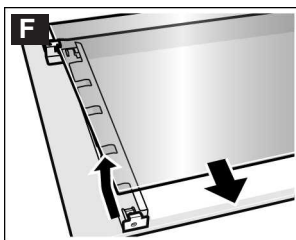
3. Снимите целиком заднюю панель дверцы. (Рис. С)



4. Снимите со стекла две верхних скобы (Рис D) Для этого большим пальцем слегка надавите на скобы, а указательным пальцем отведите наружу язычок. (Рис. E)



5. Приподнимите внутреннее стекло, сдвиньте его слегка вверх и снимите его, потянув вниз. (Рис. F)



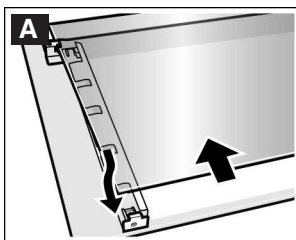
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

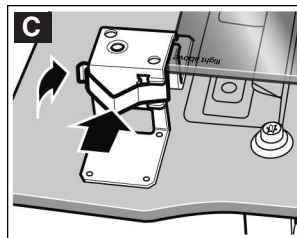
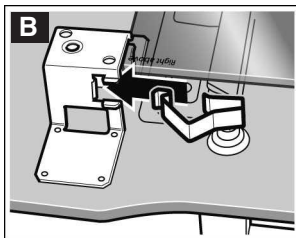
## Установка

При установке следите, чтобы надпись "right above" оказалась в правом верхнем углу.

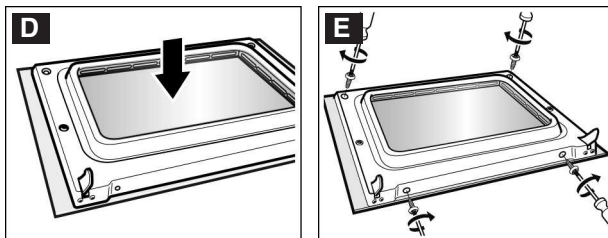
1. Вставьте внутреннее стекло под углом под держатели и опустите его. (Рис. A)



2. Снова установите скобы справа и слева сверху. (Рис. B) Для этого вставьте скобы в держатель и надавите на них для фиксации. (Рис. C)



3. Вставьте снова заднюю панель дверцы.  
(Рис. D)
4. Вверните винты: сначала верхние, затем -  
нижние. (Рис. E)



5. Установите дверцу духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.**


## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

### Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. Там вы найдете советы по приготовлению.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
На дисплее горит ☹ и четыре нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.
Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее загорается символ ☹.	Дверца духового шкафа заблокирована на время самоочистки  .	Подождите, пока духовой шкаф остынет и погаснет символ ☹.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Духовой шкаф в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и прим. через 20 секунд снова включите. В течение прим. 2 минут нажмите кнопку ⏪ и удерживайте ее нажатой ок. 4 секунд, пока двоеточие не перестанет мигать.
На дисплее загорится F8.	Активизировалось автоматическое отключение.	Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку ⏪. Затем заново установите время суток.

Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

## Сообщение о неисправности

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Устранение/указания
E011	Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.	Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не загрязнилась и ничем не закрыта.
E115	Слишком высокая температура в рабочей камере.	Дверца духового шкафа заблокирована, нагрев прерван. Подождите, пока духовой шкаф не остынет. Нажмите кнопку ⏪ и заново установите время суток.





Опасность удара током!

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

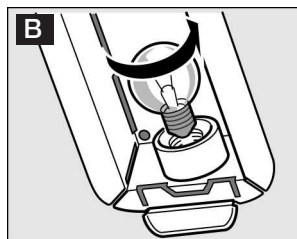
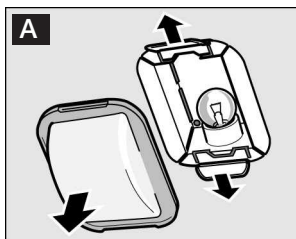
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите металлические лапки назад. (Рис. А)
4. Выверните лампочку и замените её лампочкой аналогичного типа. (Рис. В)



5. Установите стеклянный колпак на место. Вставьте сначала одну сторону стеклянного колпака, а затем плотно прижмите другую сторону. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

---

## Стекланный колпак

Поврежденный стекланный колпак подлежит замене.

Оригинальные колпаки можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

---

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Номер E	Номер FD
---------	----------

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

---

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем Вам, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать духовой шкаф.

---

## Экономия электроэнергии

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

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

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

---

## Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

---

# Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы покажем, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице можно найти указания, какие следует использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению.

## Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.


Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.


Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

---

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне


Если Вы будете выпекать пирог на одном уровне с функцией "Верхний/нижний жар" , он получится наиболее удачным.

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

## Выпекание на нескольких уровнях

При использовании режима "3D-горячий воздух" .

Выпекание на 2 уровнях:

универсальный противень на уровне установки 3  
обычный противень на уровне установки 1.

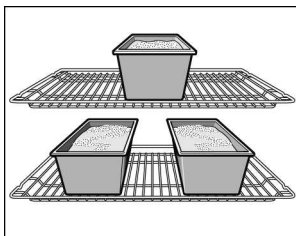
При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

противень на уровне установки 5  
универсальный противень на уровне установки 3  
противень на уровне установки 1.

Блюда на одновременно установленных противнях не обязательно будут готовы в одно и то же время.

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



## Формы для выпекания

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

Если Вы хотите использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.









## Таблицы






После предварительного разогрева время выпечки сокращается на 5-10 минут.

В таблице Вы найдете оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки.




Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.














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

Выпечка в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		160-180	50-60
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		150-170	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъемная/ чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный корж, из 2 яиц, предварительный разогрев	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Бисквитный торт, из 6 яиц, предварительный разогрев	Темная разъемная форма	2		150-170	40-50
Корж с бортиком, из песочного теста	Темная разъемная форма	1		180-200	25-35




















<b>Выпечка в форме</b>	<b>Посуда</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин</b>
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Темная разъемная форма	1		160-180	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2		150-170	60-70
Пицца, тонкое тесто, мало начинки, предварительный разогрев	Противень для пиццы	1		280-300	10-15
Пикантный пирог*	Темная разъемная форма	1		170-190	45-55

\* Оставьте пирог остывать прим. 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

<b>Пирог на противне</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин</b>
Сдобное тесто, сухая начинка	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	35-45
Сдобное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	40-50
Дрожжевое тесто, сухая начинка	Противень	3		170-180	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45

Пирог на противне	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность выпекания, мин
Дрожжевое тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	3		150-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	50-60
Песочное тесто, сухая начинка	Противень	1		180-200	20-30
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		160-180	60-70
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		210-230	40-50
Бисквитный рулет предварительный разогрев	Противень	2		170-190	15-20
Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки	Противень	2		170-190	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс, 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог предварительный разогрев	Универсальный противень	2		280-300	10-12









Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	30-40
Фигурное печенье предварительный разогрев	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-140	35-50
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	3		180-200	20-25
	2 решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		170-190	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	2		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	25-35

## Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	5
				200	30-40
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Лепешки	Универсальный противень	2		300	10-15
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	3		200	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень Универсальный противень + противень	3 3+1	 	180-200	15-20
				150-170	20-30

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.



Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

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

Пирог опадает.

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

<p>Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.</p>	<p>Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.</p>
<p>Пирог сверху слишком темный.</p>	<p>Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.</p>
<p>Пирог слишком сухой.</p>	<p>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.</p>
<p>Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).</p>	<p>В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.</p>
<p>Выпечка подрумянивается неравномерно.</p>	<p>Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.</p>
<p>Фруктовый пирог внизу очень светлый.</p>	<p>В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.</p>
<p>Фруктовый сок вытекает.</p>	<p>В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.</p>
<p>Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.</p>	<p>Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.</p>
<p>Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.</p>	<p>Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух" . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.</p>
<p>Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.</p>	<p>При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.</p>

## **Мясо, птица, рыба**

### **Указания по выбору посуды**

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

При использовании посуды из нержавеющей стали мясо получается не таким румяным и прожаренным. Увеличьте время приготовления.

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### **Рекомендации по жарению**

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на  $\frac{1}{2}$  см. К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. При приготовлении мяса в эмалированной посуде в него следует добавлять больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться.

Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

## Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

Перед приготовлением на гриле разогрейте шкаф в течение прим. 3 минут.

Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Нельзя устанавливать противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите кушанье после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

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



















## Мясо












По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принад- лежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Продолжи- тельность пригото- вления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для тушения	1,0 кг	закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Филе говядины, среднепрожаре нное	1,0 кг	открытая	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаре нный	1,0 кг	открытая	1		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаре нные		Решетка + универ- сальный противень	5+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	открытая	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	открытая	2		210-230	140
<b>Свинина</b>						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свиное филе	500 г	Решетка + универ- сальный противень	3+1		230-240	30

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	открытая	2		190-210	120
	1,5 кг				180-200	140
	2,0 кг				170-190	160
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Стейки толщиной 2 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	10
<b>Баранина</b>						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	открытая	2		190-210	60
Баранья нога без кости, среднеп-ро жаренная	1,5 кг	открытая	1		160-180	120
<b>Дичь</b>						
Спинка косули на кости	1,5 кг	открытая	2		200-220	50
Ножка косули без кости	1,5 кг	закрытая	2		210-230	100
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	140
Оленина для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	130
Кролик	2 кг	закрытая	2		220-240	60

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Мясной рулет	из 500 г мяса	открытая	1		180-200	80
Колбаски		Решетка + универсальный противень	4+1		3	15

## Птица

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.



При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.

Кусочки птицы переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать ее маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Цыпленок, целиком	1,2 кг	Решетка	2		220-240	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решетка	2		210-230	80-90



Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Цыпленок, половина	по 500 г	Решетка	2		220-240	40-50
Цыпленок, кусочки	по 150 г	Решетка	3		210-230	30-40
Цыпленок, кусочки	по 300 г	Решетка	3		210-230	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решетка	3		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиные грудки	по 300 г	Решетка	3		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5 - 4 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка,	по 400 г	Решетка	3		220-240	40-50
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Рулет из индейки	1,5 кг	открытая	1		200-220	110-130
Грудка индейки,	1,0 кг	закрытая	2		180-200	90
Окорочок индейки,	1,0 кг	Решетка	2		180-200	90-100


## Рыба

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба, целиком,	прим. по 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закрывающаяся	2		190-210	70-80
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрывающаяся	2		210-230	25-30

## Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.

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

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решетку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Картофельная запеканка, сырые продукты, высотой макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	60-80
Тосты запеченные, 12 шт.	Решетка	3		160-170	15-20






## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если Вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
<b>Пицца, глубокой заморозки</b>					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2	☐	200-220	15-25
	Универсальный противень + решетка	3+1	☉	180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2	☐	190-210	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1	☉	170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3	☐	190-210	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3	☐	190-210	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	3	☐	190-210	10-15
<b>Изделия из картофеля глубокой заморозки</b>					
Картофель фри	Универсальный противень	3	☐	190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1	☉	180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3	☐	200-220	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3	☐	210-230	15-25
<b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b>					
Булочки, багет	Универсальный противень	3	☐	180-200	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3	☐	210-230	15-25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
<b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
<b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	3		200-220	15-25
<b>Штрудель, глубокой заморозки</b>	Универсальный противень	3		200-220	35-40

## Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 300 °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.

### Подъем дрожжевого теста

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

## Порядок приготовления

Блюдо	Посуда		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
Подъем дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа	☉	Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5 мин 20-30 мин

## Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
<b>Нежные замороженные продукты</b> напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решетка	1	☉	Регулятор температуры остается выключенным
<b>Прочие продукты глубокой заморозки</b> Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	1	☉	50 °С

## Указание

До 60 °С лампочка в духовом шкафу не горит. При этом возможна оптимально точная регулировка.

## Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Универсальный противень установите на уровне 3, решетку - на уровне 1.

Выложите универсальный противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, час
Яблоки кружками, 600 г	1+3		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	1+3		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	1+3		80	ок. 8-10
Зелень, 200 г, мытая	1+3		80	ок. 1½

## Консервирование

### Подготовка

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

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Избегайте чрезмерного наполнения банок фруктами или овощами. Вытрите после этого края банок. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в воде образуются пузырьки.

## Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте  $\frac{1}{2}$  литра горячей воды (прибл. 80 °С) в универсальный противень.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на "Нижний жар" .
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °С.

## Консервирование фруктов

Приблизительно через 40-50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25-35 минут после выключения духового шкафа, обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов. Выключите духовой шкаф.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, Смородина, Клубника	Выключить	Ок. 25 минут
Вишни, Абрикосы, Персики, Крыжовник	Выключить	Ок. 30 минут
Яблочное пюре, Груши, Сливы	Выключить	Ок. 35 минут

## Консервирование овощей

Когда в банках начнут подниматься пузырьки, уменьшите температуру до 120-140 °С, в зависимости от сорта овощей прим. через 35-70 минут. Затем выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.



Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Ок. 35 минут
Свёкла	Ок. 35 минут	Ок. 30 минут
Брюссельская капуста	Ок. 45 минут	Ок. 30 минут
Фасоль, Кольраби, Краснокочанная капуста	Ок. 60 минут	Ок. 30 минут
Горошек	Ок. 70 минут	Ок. 30 минут

### Вынимание банок

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

## Акриламид в продуктах питания

### В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

#### Общие сведения

Время приготовления должно быть по возможности коротким.  
Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.  
Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

#### Выпекание

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

#### Мелкое печенье

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

#### Картофель фри в духовом шкафу

Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

---

# Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

## Выпекание

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным противнем.


При выпекании на 3 уровнях всегда ставьте универсальный противень в центре.

Фигурное печенье: на одновременно установленных противнях не обязательно будет готово в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях: Тёмные разъёмные формы ставьте друг над другом.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне: Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Разъёмные формы из белой жести:



При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара  устанавливайте формы на уровень 1. Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье предварительный разогрев*	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-140	35-50
Маленькие кексы предварительный разогрев*	Противень	3		150-170	20-30
	Противень	3		150-160	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	25-40
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	25-40
Бисквит на воде, предварительный разогрев*	Разъемная форма на решетке	2		150-160	30-40
	Разъемная форма на решетке	2		150-160	35-45
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень	3		150-170	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1		180-200	70-90
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		170-190	70-90

\* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решетку, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решетка	5		3	½-2
Бифбургер, 12 шт.*, без предварительного разогрева	Решетка + Универсальный противень	4+1		3	25-30

\* Через  $\frac{2}{3}$  времени перевернуть.







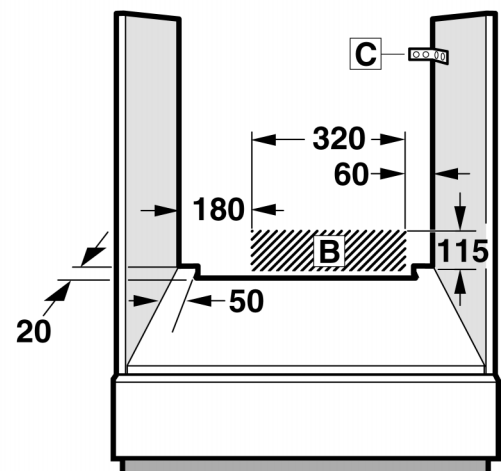
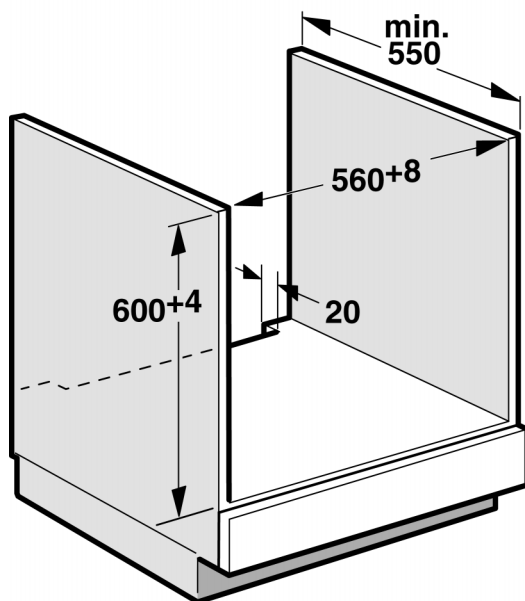
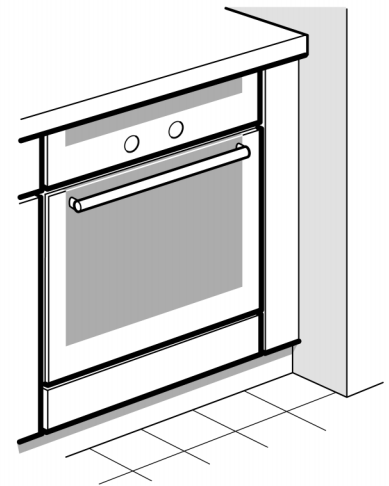
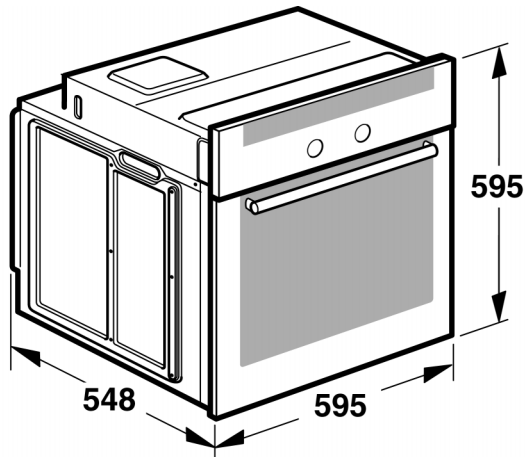




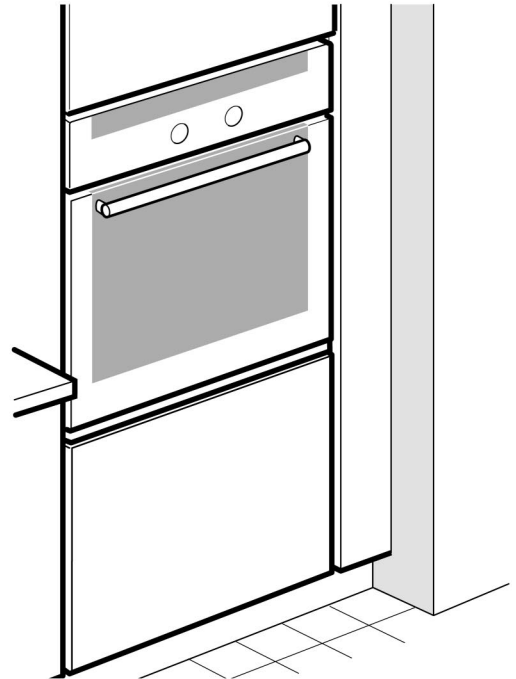
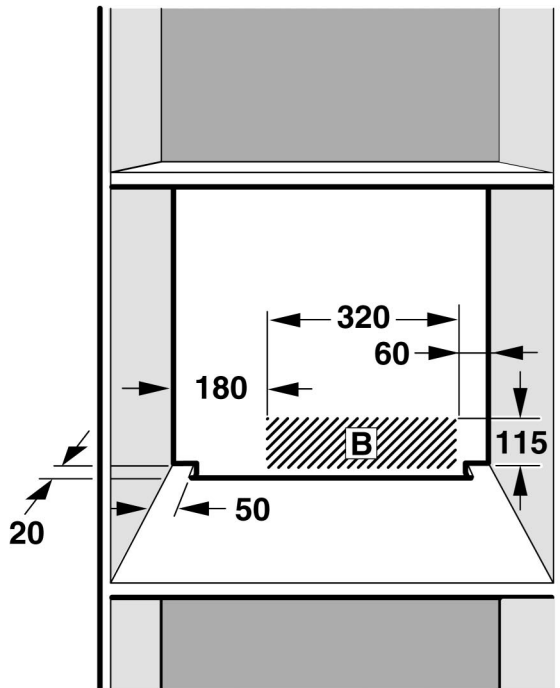
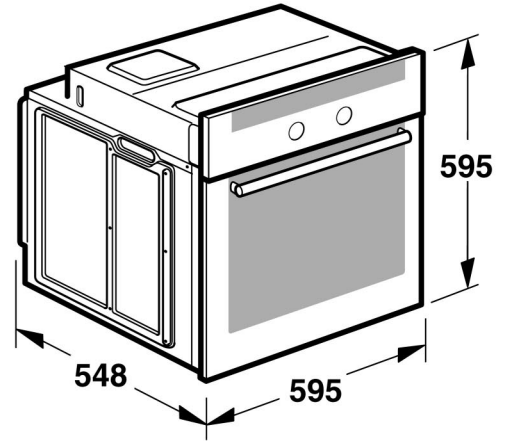
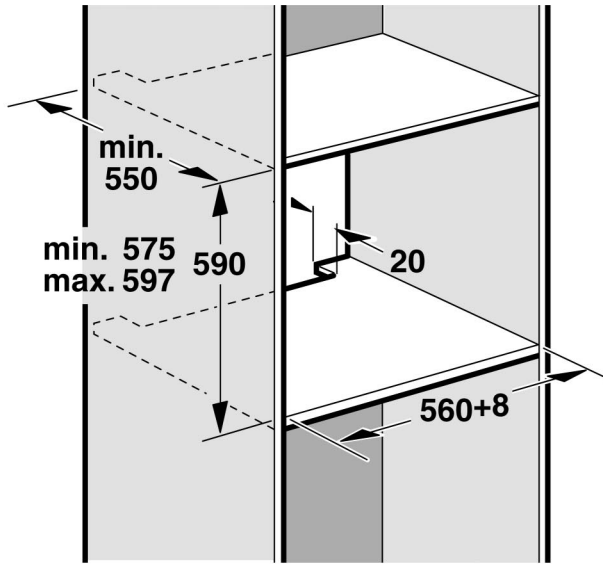
**HB..**

- de** **Montageanweisung**  
bitte aufbewahren
- en** **Installation Instructions**  
please keep
- fr** **Manuel de montage**  
à garder soigneusement
- it** **Istruzione per l'installazione**  
si prega di conservare
- nl** **Installatievoorschrift**  
goed bewaren
- da** **Montagevejledning**  
bedes opbevaret
- sv** **Monteringsanvisning**  
spara anvisningen

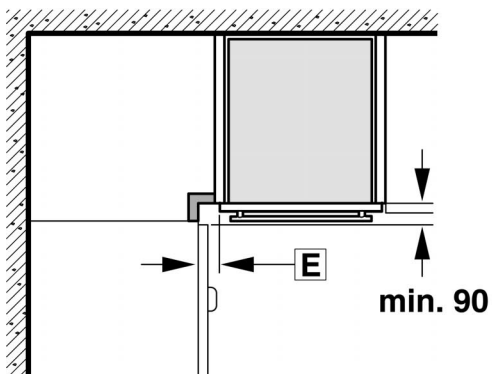
- no** **Monteringsanvisning**  
må oppbevares
- fi** **Asennusohjeet**  
säilytä ohjeet
- es** **Instrucciones de Montaje**  
por favor, guardar
- pt** **Instruções de montagem**  
por favor, guardar
- el** **Οδηγίες εγκατάστασης**  
Να φυλάσσεται
- cs** **Montážní návod**  
prosím uschovejte
- pl** **Instrukcja montażu**  
proszę zachować
- ru** **Инструкция по монтажу**  
Пожалуйста, сохраните
- tr** **Montaj Talimatları**  
Lütfen saklayınız

**1**

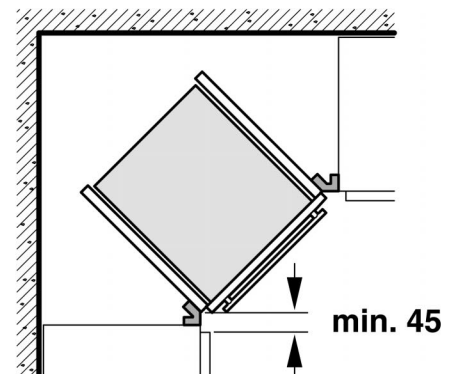
# 2



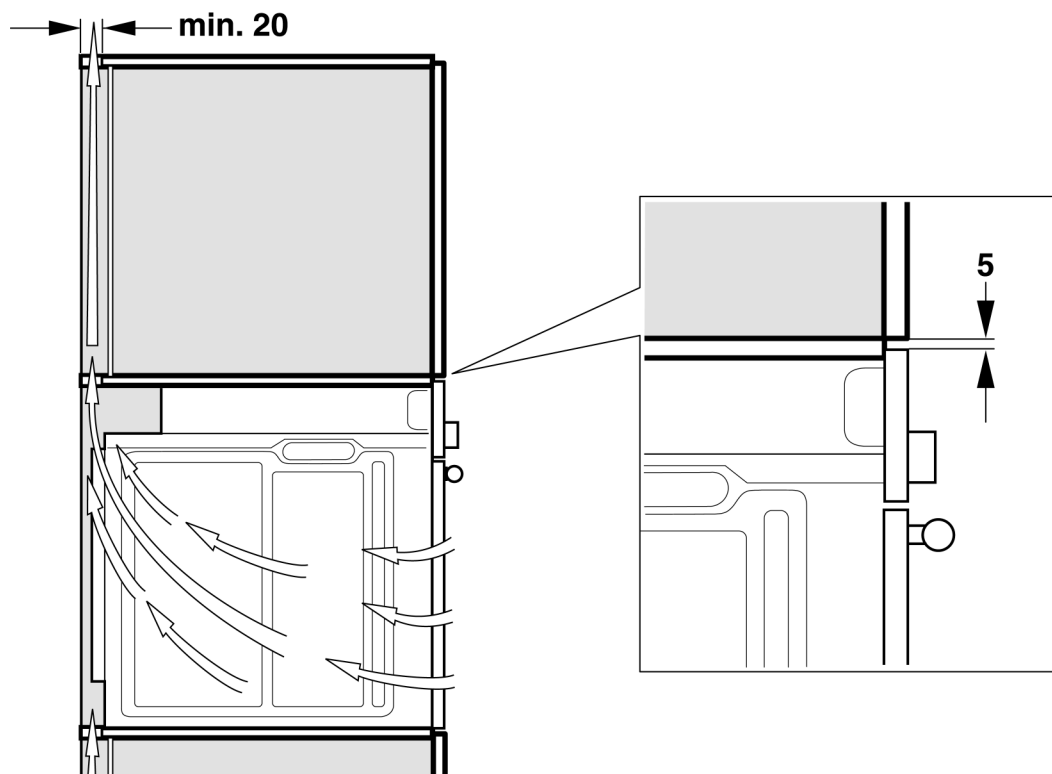
# 3



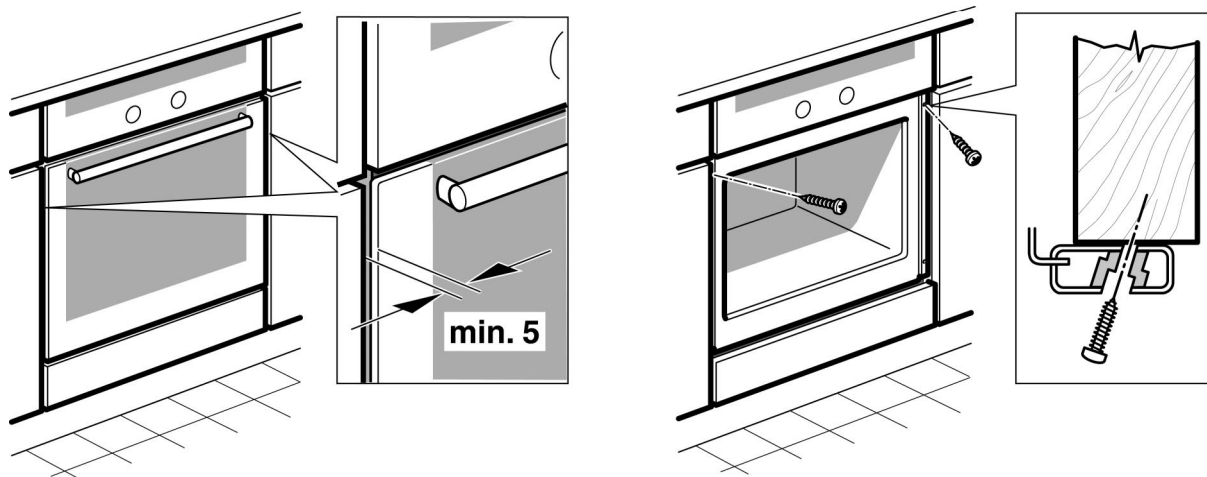
# D



4



5



## Möbel vorbereiten - Bild 1

■ Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.

■ Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.

■ Alle Ausschnittarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen. Späne entfernen, die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.

■ Vorsicht beim Einbau! Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein. Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen.

■ Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **B** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.

■ Zwischen Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von 5 mm erforderlich.

■ Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel **C** an der Wand befestigen.

## Gerät unter Arbeitsplatte - Bild 1

Der Zwischenboden des Umbauschranks benötigt einen Lüftungsausschnitt.

Arbeitplatte auf Einbaumöbel befestigen. Wird der Einbau-Backofen unter einem Kochfeld eingebaut, beachten Sie die Montageanweisung des Kochfeldes.

## Gerät im Hochschrank - Bild 2+4

Der Einbau des Gerätes ist auch im Hochschrank möglich.

Zur Belüftung des Backofens müssen die Zwischenböden einen Spalt von ca. 20mm zur Anstellwand aufweisen.

Gerät nur so hoch einbauen, dass Backbleche problemlos entnommen werden können.

## Eckeinbau - Bild 3

Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau Maße **D** berücksichtigen. Das Maß **E** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront unter dem Griff.

## Gerät anschließen

Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.

Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Stecken Sie die Anschlussleitung an der Geräterückseite an (Click!).

Eine längere Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.

Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung, beziehbar über den Kundendienst, ersetzt werden.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

## Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

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

## Anschlussleitung ohne Schutzkontakt-Stecker

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Für ihn gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers.

In der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit mindestens 3 mm-Kontaktöffnung vorhanden sein. Phasen- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Nur nach Anschlussbild anschließen. Spannung siehe Typenschild. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:

Grün-gelb	Schutz-Leiter ⊕
Blau	(Null) Neutral-Leiter
Braun	Phase (Aussenleiter)

## Nur GB und Australien

Nicht mit einem 13 A Stecker anschließen oder mit 13 A absichern.

## Nur Schweden, Finnland und Norwegen

Das Gerät kann auch mit dem beigelegten Stecker mit dem Schutzkontakt-System angeschlossen werden. Dieser muss nach dem Einbau zugänglich sein. Ist dies nicht der Fall, muss installationsseitig wieder ein allpoliger Trennschalter mit mindestens 3mm Kontaktöffnung eingesetzt werden.

## Gerät befestigen - Bild 5

■ Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.

■ Gerät festschrauben.

■ Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

## Ausbau

Gerät spannungslos machen. Befestigungsschrauben lösen. Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

## Preparing the units - Fig. 1

■ The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions. The installer is liable for losses incurred as a result of incorrect installation.

■ Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and neighbouring unit fronts up to 70 °C.

■ Cut out the units and the work surface before fitting the appliances. Remove any shavings or the function of the electrical components may be impaired.

■ Caution during installation. Parts that are accessible during installation may have sharp edges. Wear protective gloves to prevent cuts.

■ The power socket for the appliance must either be located in the hatched area **B** or else away from the installation space.

■ A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.

■ Secure freestanding units to the wall using a standard bracket **C**.

## Oven under the work surface - Fig. 1

There must be a ventilation cut-out made in the intermediate floor of the surround unit.

Secure the worktop to the fitted units.

If a fitted oven is to be built in under a hob, pay attention to the hob installation instructions.

## Appliance in a tall unit - Figure 2+4

The appliance may also be installed in a tall unit.

There must be a gap between the intermediate floors and the mounting wall of approx. 20 mm in order to provide ventilation to the oven.

Only fit the appliance at a height where removing baking trays does not present a problem.

## Corner installation - Figure 3

To ensure that the appliance door can be opened in the case of corner installation, take account of dimension **D**.

Dimension **E** is dependent on the thickness of the unit front under the handle.

## Connecting the appliance

The appliance corresponds to protection class I and may only be operated with a protective earth connection.

During all installation work, the appliance must be disconnected from the power supply.

The appliance must only be connected with the power cable provided.

Connect the power cable to the back of the appliance (listen for the click).

A longer power cable can be obtained from the after-sales service.

The power cable may only be replaced by a cable from the original manufacturer, obtainable via the after-sales service.

Contact protection must be ensured by the installation.

## Power cable with a plug with earthing contact

The appliance must only be connected to a properly installed protective contact socket.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

## Power cable without a plug with earthing contact

Only allow a licensed professional to connect the appliance. He is subject to the requirements of the local electricity provider.

An all-pole isolating switch with at least a 3 mm contact gap must be available for the installation. Identify the phase and neutral (zero) conductor in the socket. Incorrect connection may cause damage to the appliance.

Connect the appliance only according to the connection diagram. See the rating plate for the voltage. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:

Green/yellow	earth conductor (⊕)
Blue	neutral conductor
Brown	phase (external conductor)

## In the UK and Australia only

Do not connect using a 13 A plug or protect with a 13 A fuse.

## Only in Sweden, Finland and Norway

The appliance can also be connected using the plug provided which has an earthing contact system. This must be accessible after installation. If this is not the case, an all-pole isolating switch must be used on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

## Securing the appliance - Figure 5

- Fully insert the appliance and centre it.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed using additional battens.

## Removal

Disconnect the appliance from the power supply. Undo the securing screws. Raise the appliance slightly and pull it out completely.

fr

## Préparation du meuble - fig. 1

- Uniquement une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à des températures jusqu'à 90 °C, les façades des meubles attenants à des températures jusqu'à 70 °C.
- Effectuer tous les travaux de découpe sur le meuble et sur le plan de travail avant d'encaster les appareils. Enlever les copeaux, le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Attention lors de l'encastrement ! Des éléments accessibles pendant le montage peuvent posséder des arêtes vives. Porter des gants de protection pour éviter des coupures.

■ La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface **B** ou à l'extérieur de la zone d'encastrement.

■ Une fente d'aération de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades des meubles attenants.

■ Les meubles non fixés doivent être vissés au mur avec une équerre usuelle du commerce **C**.

## L'appareil sous le plan de travail - fig. 1

Le faux-plancher de la niche nécessite une découpe pour l'aération.

Fixer le plan de travail sur le meuble d'encastrement.

Si le four encastrable est encastré sous une table de cuisson, respecter la notice de montage de la table de cuisson.

## Appareil dans un meuble haut - fig. 2+4

L'appareil peut également être encastré dans un meuble haut.

Pour l'aération du four, les faux-planchers doivent présenter une fente d'env. 20 mm vers le mur d'adossement.

Encastrer l'appareil à une telle hauteur que les plaques à pâtisserie pourront être retirées sans problème.

## Encastrement angulaire - fig. 3

Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respecter les cotes **D** en cas d'encastrement angulaire. La cote **E** est fonction de l'épaisseur de la façade du meuble sous la poignée.

## Raccordement de l'appareil

L'appareil répond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

L'appareil doit être mis hors tension pour tous les travaux de montage.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni. Connectez le câble de raccordement sur le panneau arrière de l'appareil (click !).

Un câble de raccordement plus long est en vente auprès du service après-vente.

Le câble de raccordement doit uniquement être remplacé par un câble d'origine, qui peut être commandé au service après-vente.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

## Câble de raccordement avec fiche avec terre

L'appareil doit être raccordé impérativement à une prise avec terre installée de manière réglementaire.

Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

## Câble de raccordement sans fiche avec terre

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Il doit appliquer

les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Un sectionneur tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être présent dans l'installation. Identifier le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. En cas de branchement erroné, l'appareil peut subir des dommages.

Effectuer uniquement le raccordement conformément au schéma de raccordement. Pour la tension, voir la plaque signalétique. Raccorder les fils du câble de raccordement au secteur conformément au code de couleurs :

vert-jaune	mise à la terre (⊕)
bleu	neutre
marron	phase (conducteur extérieur)

## GB et Australie uniquement

Ne pas raccorder avec une fiche 13 A ou protéger par un fusible 13 A.

## Suède, Finlande et Norvège uniquement

L'appareil peut aussi être raccordé au moyen de la fiche jointe dotée du système de sécurité. Celle-ci doit être accessible après l'encastrement. Si cela n'est pas le cas, utiliser de nouveau du côté secteur un sectionneur tous pôles avec une ouverture de contact minimale de 3 mm.

## Fixer l'appareil - fig. 5

- Pousser l'appareil jusqu'au fond et le centrer.
- Visser l'appareil.
- L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

## Dépose

Mettre l'appareil hors tension. Desserrer les vis de fixation. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

it

## Preparazione dei mobili - Figura 1

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili contigui fino a 70 °C.
- Completare tutti i lavori di taglio sui mobili e la piastra di lavoro prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- Prestare attenzione durante il montaggio! Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite. Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio.

■ La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **B** o all'esterno dell'area di incasso.

■ Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di 5 mm.

■ Fissare il mobile alla parete con un angolare **C** disponibile in commercio.

### **Apparecchio sotto la piastra di lavoro - Figura 1**

Il doppiofondo del mobile necessita di fessura di ventilazione.

Fissare la piastra di lavoro al mobile da incasso.

Se si colloca il forno da incasso sotto un piano di cottura, attenersi alle istruzioni di montaggio del piano di cottura.

### **Apparecchio in un pensile alto - Figure 2 e 4**

L'apparecchio può essere montato anche in pensili alti.

Per una buona ventilazione del forno, il doppiofondo deve trovarsi a una distanza di circa 20mm dalla parete di appoggio.

Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare le teglie e i tegami senza problemi.

### **Montaggio angolare - Figura 3**

Per permettere l'apertura della porta, tenere conto della misura del montaggio angolare **D**. La misura **E** dipende dallo spessore del frontale del mobile sotto la maniglia.

### **Allacciamento dell'apparecchio**

L'apparecchio appartiene alla classe di protezione I ed è in grado di funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.

Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solo con il cavo fornito in dotazione.

Collegare il cavo di alimentazione alla parte posteriore dell'apparecchio (clic!). È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di lunghezza superiore.

Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.

La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

### **Cavo di alimentazione con spina con messa a terra**

L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

Se dopo il montaggio la spina non è più raggiungibile, occorre predisporre, al momento dell'installazione, un dispositivo di separazione universale con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

### **Cavo di alimentazione senza spina con messa a terra**

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato che dovrà rispettare le

disposizioni dell'azienda regionale erogatrice dell'energia elettrica.

In fase d'installazione è necessario prevedere un sezionatore universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Nell'elemento femmina, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportare il danneggiamento.

Attenersi sempre allo schema di collegamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione. Collegare i fili del cavo di collegamento alla rete elettrica rispettando i colori:

Verde-giallo	conduttore di terra ⊕
Blu	conduttore neutro
Marrone	conduttore di fase (conduttore esterno)

### **Solo per GB e Australia**

Non collegare con spina 13 A o proteggere con 13 A.

### **Solo per Svezia, Finlandia e Norvegia**

L'apparecchio può anche essere collegato tramite la spina con sistema di messa a terra fornita in dotazione. Fare in modo che, una volta terminato il montaggio, questa sia accessibile. In caso contrario, al momento dell'installazione, utilizzare un sezionatore universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

### **Fissaggio dell'apparecchio - Figura 5**

■ Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.

■ Fissare l'apparecchio con le viti.

■ Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

### **Smontaggio**

Scollegare l'apparecchio. Svitare le viti di fissaggio. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

nl

### **Meubel voorbereiden - afbeelding 1**

■ Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.

■ Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van minstens 70 °C.

■ Alle uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel en het werkblad uitvoeren voordat de apparaten worden ingebracht. Spanen verwijderen, deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.

■ Voorzichtig bij het inbouwen! Delen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben. Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden.

■ Het aansluitstopcontact van het apparaat dient in het gebied van het gearceerde vlak **B** of buiten de inbouwruimte te liggen.

■ Tussen het apparaat en de aangrenzende voorzijden van meubels dient een luchtspleet van minstens 5 mm aanwezig te zijn.

■ Niet bevestigde meubelen met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare haak **C** aan de wand bevestigen.

### **Apparaat onder werkblad - afbeelding 1**

Voor het tussenschot van de ombouwkast is een ventilatie-uitsnijding nodig.

Werkplaat op inbouwmeubel bevestigen. Wordt de inbouwoven onder een kookzone ingebouwd, neem dan het installatievoorschrift voor de kookzone in acht.

### **Apparaat in bovenkast - Afbeelding 2+4**

Het apparaat kan ook in een bovenkast worden ingebouwd.

Voor de ventilatie van de oven dient er tussen het tussenschot en de plaatsingswand een spleet van ca. 20 mm te zijn.

Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de bakplaten er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

### **Hoekinbouw - Afbeelding 3**

Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de afmetingen **D**. De afmeting **E** is afhankelijk van de dikte van de voorzijde van het meubel en de handgreep.

### **Apparaat aansluiten**

Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een gearde aansluiting worden gebruikt.

Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsloos te zijn.

Het apparaat mag alleen met de bijgeleverde aansluitkabel worden aangesloten. Steek de stekker van de aansluitkabel in de achterkant van het apparaat (klik!).

Een langere aansluitkabel is verkrijgbaar bij de servicedienst.

De aansluitkabel mag alleen door een originele kabel, die via de servicedienst te betrekken is, worden vervangen.

De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

### **Aansluitkabel met gearde stekker**

Het apparaat mag alleen op een gearde stopcontact worden aangesloten dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

### **Aansluitkabel zonder gearde stekker**

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Voor hem gelden

de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

In de installatie dient een scheidings-schakelaar met een opening van minstens 3 mm voorhanden te zijn. Fase- en neutraal- ("nul") leiders in het stopcontact identificeren.

Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

Alleen aansluiten volgens het aansluit-schema. Zie voor de spanning het typeplaatje. De aders van de netaansluiting aansluiten volgens de kleurcodering:

Groen-geel	aardleiding ⊕
Blauw	(nul) neutraalleiding
Bruin	fase (buitenleiding)

### Alleen GB en Australië

Niet met een 13 A stekker aansluiten of met 13 A beveiliging.

### Alleen Zweden, Finland en Noorwegen

Het apparaat kan ook met de bijgevoegde stekker met aardingscontact-systeem worden aangesloten. Deze moet na de inbouw toegankelijk zijn. Is dit niet het geval, dan moet weer een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden aangebracht.

### Apparaat bevestigen - Afbeelding 5

■ Het apparaat volledig inschuiven en centreren.

■ Apparaat vastschroeven.

■ De spleet tussen werkplaat en apparaat mag niet door extra deklatten worden afgesloten.

### Demontage

Maak het apparaat spanningsloos. Bevestigingsschroeven losdraaien. Het apparaat licht optillen en helemaal naar buiten trekken.

da

### Forberede køkkenelement - figur 1

■ Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

■ Køkkenelementer skal være temperaturbestandige op til 90 °C, fronter på tilstødende køkkenelementer op til 70 °C.

■ Alle udskæringer i skabs-elementer og bordplade skal udføres, inden apparaterne sættes på plads. Fjern spån, der kan forringe elektriske komponenters funktion.

■ Vær forsigtig under indbygningen! Der kan være dele med skarpe kanter, som ligger frit under montagen. Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår.

■ Apparatets stikdåse skal være placeret indenfor den skraverede flade **B** eller skal være placeret udenfor montererummet.

■ Mellem apparatet og fronten på de tilgrænsende køkkenelementer skal der være en luftspalte på 5 mm.

■ Elementer, der ikke er fastgjort, skal befæstiges til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **C**.

### Apparat under bordplade - figur 1

Der skal være en ventilationsåbning i køkkenelementets mellembund.

Bordpladen skal fastgøres på køkkenelementerne.

Hvis indbygningsovnen skal indbygges under en kogesektion, skal monteringsvejledningen for kogesektionen overholdes.

### Apparat i højskab - figur 2+4

Apparatet kan også indbygges i et højskab.

Til ventilation af ovnen skal der være en spalte på ca. 20 mm ind til væggen i køkkenelementernes mellembunde.

Apparatet må ikke indbygges højere, end at bagepladerne kan tages ud uden problemer.

### Hjørnemontage - figur 3

For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal målene **D** overholdes ved hjørnemontage. Målet **E** afhænger af køkkenelementets fronttykkelse og af håndgrebet.

### Tilslutte apparatet

Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med en sikkerheds-jordforbindelse.

Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet (der lyder et klik!).

Der kan bestilles en længere tilslutningsledning hos kundeservice.

Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice.

Indbygningen skal yde berøringsbeskyttelse.

### Tilslutningsledning med stik til sikkerhedskontakt

Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret sikkerhedsstikkontakt.

Hvis der ikke er adgang til stikket efter indbygningen, skal der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm på installationssiden.

### Tilslutningsledning uden stik til sikkerhedskontakt

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. De regionale bestemmelser for elektricitetsforsyning skal overholdes.

Der skal indgå en alpolet afbryder med mindst 3 mm kontaktafstand i installationen. Identificer faselederne og nullelederen i tilslutningskontakten. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget. Apparatet må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se

typeskilt. Tilslut nettilslutningsledningens ledere iht. farvemærkingen:

Grøn-gul	jordledning ⊕
Blå	nulleder (neutral)
Brun	fase (yderleder)

### Kun for GB og Australien

Apparatet må ikke tilsluttes med et 13 A stik eller sikres med 13 A.

### Kun for Sverige, Finland og Norge

Apparatet kan også forbindes med en sikkerhedskontakt ved hjælp af det leverede stik. Denne kontakt skal være tilgængelig efter indbygningen. Hvis dette ikke er tilfældet, skal der indgå en alpolet afbryder med mindst 3 mm kontaktafstand på installationssiden.

### Fastgøre apparatet - figur 5

■ Skyd apparatet helt ind, og centrér det.

■ Skru apparatet fast.

■ Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

### Afmontering

Sørg for, at apparatet er uden spænding. Skru befæstigelses-skruerne ud. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.

SV

### Förbereda skåpet - Bild 1

■ Endast en fackmässig montering enligt denna monteringsanvisning garanterar säker användning. Skador som uppstår på grund av felaktig montering ansvarar montören för.

■ Inbyggnadsskåp måste tåla temperaturer på upp till 90 °C, angränsande möbelfronter upp till 70 °C.

■ Alla utskärningsarbeten på inbyggnadsstomme och bänkskiva ska genomföras innan enheten sätts in. Avlägsna spån, de elektriska komponenternas funktion kan påverkas.

■ Var försiktig vid monteringen! Delar som är åtkomliga under monteringen kan ha vassa kanter. Skydda dig från skärskador genom att använda skyddshandskar.

■ Väggtaget för anslutningen måste sitta inom området **B** eller utanför inbyggnadsutrymmet.

■ Mellan enheten och angränsande skåpsidor krävs en luftspalt på minst 5 mm.

■ Använd vinkeljärn (finns att köpa i handeln) **C** vid montering av möbler som inte är väggfasta.

### Enhet under bänkskiva - Bild 1

Inbyggnadsskåpets mellanläggsskiva måste ha ett ventilationshål.

Montera fast bänkskivan på inbyggnadsskåpet.

Om inbyggnadsugnen monteras in under en häll, observera hällens monteringsanvisning.

### Enhet i högskåp - bild 2+4

Enheten kan även monteras in i ett högskåp.

För ventilation av ugnen måste det finnas ett mellanrum på ca 20 mm mellan mellanläggskivorna och den bakre väggen.

Enheten ska inte monteras in högre än att bakplåtar kan tas ut utan problem.

### Montering i hörn - bild 3

Beakta mått **D** vid montage i hörn så att dörren till enheten kan öppnas. Måttet **E** är beroende av tjockleken på skåpfront och handtag.

### Anslut enheten

Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.

Enheten får inte vara spänningsatt vid montage.

Enheten får bara anslutas med medföljande sladd. Sätt i kontakten (snäpper fast) på enhetens baksida. Det finns längre sladdar hos service. Ersätt bara anslutningssladden med originalsladd som du fått via service. Installationen ska ge fullgott petskydd.

### Sladd med jordad kontakt

Enheten får bara anslutas till jordade vägguttag.

Går det inte att nå kontakten efter installation, så måste du installera en allpolig brytare med brytavstånd om min. 3 mm.

### Sladd med ojordad kontakt

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ din lokala elleverantörs bestämmelser.

Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Identifiera fas- och N-ledare (nollan) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.

Anslut bara som bilden visar.

Spänningen står på typskylten. Anslut ledarna i nätsladden enligt färgkodningen:

Grön-gul	jordledare ⊕
Blå	nolledare
Brun	fasledare

### Gäller bara GB och Australien

Anslut inte med 13 A-kontakt och avsäkra inte med 13 A.

### Bara Sverige, Finland och Norge

Enheten går även att elansluta med den medföljande jordade kontakten. Kontakten måste gå att komma åt efter inbyggnaden. Om inte, så måste du installera en allpolig brytare med brytavstånd om min. 3 mm.

### Fastmontering av enheten - bild 5

■ Skjut in enheten i skåpet helt och hållet och rikta den.

■ Skruva fast enheten.

■ Springan mellan bänkskivan och ugnen får inte täppas till av ytterligare lister.

### Demontering

Koppla ifrån nätströmmen. Lossa fastsättningskruvarna. Lyft enheten något och dra ut den helt och hållet.

## no

### Klargjøring av kjøkkenelementene - figur 1

■ Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montage i henhold disse monteringsanvisningene. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montage.

■ Innbyggingsmoduler må tåle temperaturer på inntil 90 °C, og elementfronter i området må tåle inntil 70 °C.

■ Alle utskjæringsarbeider i kjøkkenelementer og i arbeidsplaten må utføres før apparatet settes på plass. Fjern spon. Virkemåten til de elektriske komponentene kan påvirkes.

■ Vær forsiktig ved montage! Deler som er tilgjengelige under montage, kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker for å unngå kuttskader.

■ Vegguttak for apparatet må ligge i området ved den skraverete flaten **B** eller utenfor innbyggingsområdet.

■ Mellom apparat og tilgrensende elementfronter må det være en luftespalte på 5 mm.

■ Kjøkkenelementer som ikke er fastgjort, skrus fast til veggen med et vanlig vinkeljern **C**.

### Apparat under arbeidsplaten - figur 1

Mellombunnen under ombyggingsskapet trenger en lufteåpning.

Fest arbeidsplaten på kjøkkenelementet. Hvis innbyggingsstekeovnen skal monteres under en kokesone, må du følge monteringsanvisningen for kokesonen.

### Apparat i høyskap - figur 2 + 4

Det er også mulig å bygge inn apparatet i et høyskap.

For utlufting av stekeovnen må mellombunnene ha en åpning på ca. 20 mm mot den bakre veggen.

Apparater må bygges inn slik at stekebrettene kan tas ut uten problemer.

### Innbygging i hjørner - figur 3

For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til målene **D** ved innbygging i hjørner. Målet **E** er avhengig av tykkelsen på elementfronten under håndtaket.

### Tilkobling av apparatet

Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse

I og må bare kobles til jordet stikkontakt. Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

Apparatet skal bare kobles til med den medfølgende tilkoblingsledningen. Sett i tilkoblingsledningen på baksiden av apparatet (klikkl!).

En lengre tilkoblingsledning kan fås hos kundeservice.

Tilkoblingsledningen må bare erstattes av en originalledning som fås hos kundeservice.

Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

### Tilkoblingsledning med jordet stikkontakt

Apparatet må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montage, må det installeres en flerpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

### Tilkoblingsledning uten jordet stikkontakt

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Vedkommende må følge bestemmelsene fra den lokale elektrisitetsleverandøren.

Det skal inngå en flerpolet skillebryter med minst 3 mm-kontaktåpning i installasjonen. Identifiser fase- og nulledele i stikkkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.

Tilkoblingen må skje iht. tilkoblings-skissen. Se typeskiltet for spenning. Lederne i nettledningen må tilkobles iht. følgende fargekodning:

Grønn-gul	jordledning ⊕
Blå	(null) nøytralleder
Brun	fase (ytterleder)

### Kun for Storbritannia og Australia

Ikke koble til med en 13 A stikkontakt eller sikre med 13 A.

### For Sverige, Finland og Norge

Apparatet kan også tilkobles via det medfølgende støpselet og jordet stikkontakt. Denne må være tilgjengelig etter innbyggingen. Hvis dette ikke er tilfelle, må det installeres en flerpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktavstand.

### Festing av apparatet - figur 5

■ Skyv apparatet helt inn og i midten.

■ Skru fast apparatet.

■ Glipen mellom arbeidsplate og apparat må ikke lukkes av lister e.l.

### Utmontering

Koble apparatet spenningsløst. Løsne festeskruene. Løft apparatet litt opp og trekk det helt ut.

## fi

### Keittiökaluksen valmistelu - kuva 1

■ Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Asentaja vastaa väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista.

■ Kaluksen täytyy kestää lämpötilaa 90 °C, ympärillä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.

■ Tee kaikki kalusteiden ja työtason leikkaukset ennen laitteen asennusta. Poista lastut, sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriytyä.

■ Ole varovainen, kun teet asennustyötä! Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia. Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat.



■ Laitteen liitännästarasien tulee olla viivoitetun pinnan alueella **B** tai asennusalueen ulkopuolella.

■ Laitteen ja viereisten keittiökaluksien etuosien välissä pitää olla ilmatilaa vähintään 5 mm.

■ Kiinnittä irrationaaliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmavälillä **C** seinään.

### Laitte työtason alla - kuva 1

Asennuskaapin välipohjassa täytyy olla tuuletusrako.

Kiinnittä työtaso kalusteeseen.

Jos kalusteeseen asennettava uuni asennetaan keittotason alle, ota keittotason asennusohje huomioon.

### Laitte korkeassa kaapissa - kuva 2+4

Laitte voidaan asentaa myös korkeaan kaappiin.

Uunin tuuletusta varten pitää välipohjien ja seinän välissä olla noin 20 mm:n rako.

Asenna laite siten, että leivinpellit saa otettua uunista ilman ongelmia.

### Asennus kulmaan - kuva 3

Jotta laitteen luokku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon mitat **D**. Mitta **E** riippuu kalusteen etuosan paksuudesta kahvan alapuolella.

### Laitteen liittämisen

Laitteen suojuokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa. Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.

Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitännäjohtoon kanssa. Kytke liitännäjohto laitteen takasivulle (klik!).

Pidempi liitännäjohto on saatavana huoltopalvelusta.

Liitännäjohtoon saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitännäjohtoon, joka on saatavana huoltopalvelusta.

Asennuksessa täytyy taata kosketus-suoja.

### Liitännäjohto, jossa maadoitettu pistoke

Laitteen saa liittää ainoastaan määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeä enää käsiksi, asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

### Liitännäjohto, jossa ei maadoitettua pistoketta

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Asentajan on noudatettava paikallisen sähkönjakelijan määräyksiä.

Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitännästarasiassa. Virheellinen liitännä voi vaurioittaa laitetta.

Liitä laite vain liitännäkuvan mukaan.

Jännite, ks. tyyppikilpi.

Liitä verkkoliitännäjohtoon johtimet värikoodien mukaan:

Virheä-keltainen Suojajohtoin (⊕)  
Sininen Nollajohtoin  
Ruskea Vaihejohtoin

### Vain Britannia ja Australia

Älä liitä 13 A:n pistokkeen kanssa tai käytä 13 A:n sulaketta.

### Vain Ruotsi, Suomi ja Norja

Laitte voidaan liittää myös mukana toimitetulla suojakosketinpistokkeella. Tähän pitää päästä käsiksi asennuksen jälkeen. Jos tämä ei ole mahdollista, asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

### Laitteen kiinnittäminen - kuva 5

■ Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdistu keskelle.

■ Ruuvaa laite kiinni.

■ Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälisillä.

### Irrotus

Tee laite jännitteettömäksi. Irrota kiinnitysruuvit. Nosta laitetta kevyesti ja vedä se kokonaan ulos.

es

### Preparar los muebles - Figura 1

■ Sólo un montaje profesional según estas instrucciones garantiza un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.

■ Los muebles empotrados deben ser capaces de resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles limitofes hasta 70 °C.

■ Realizar todos los trabajos de corte en los muebles y en la encimera antes de montar el aparato. Retirar las virutas, ya que el funcionamiento de los componentes eléctricos puede verse afectado.

■ Tener cuidado al realizar el montaje. Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados. Llevar guantes protectores para evitar cortes.

■ La caja de conexión del aparato debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada **B** o fuera del espacio de montaje.

■ Entre el aparato y los frontales de los muebles limitofes debe dejarse una distancia de 5 mm.

■ Fijar a la pared los muebles que no están fijados, dejando un ángulo razonable **C**.

### Aparato debajo de la placa de cocción - Figura 1

El soporte intermedio del armario desmontable requiere una abertura de ventilación.

Fijar la superficie de trabajo sobre el mueble empotrado.

Prestar atención a las instrucciones de montaje de la placa de cocción antes de montar el horno.

### Aparato montado en un armario en alto - Figura 2+4

También es posible montar el aparato en un armario en alto.

Para garantizar la ventilación del horno, será preciso dejar un espacio de 20 mm entre el fondo intermedio y la pared.

Montar el aparato a una altura considerable, de manera que sea posible sacar las bandejas de aluminio sin problemas.

### Montaje en esquina - Figura 3

Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar una distancia **D** en el montaje en esquina. La medida **E** depende del grosor del frontal del mueble bajo el tirador.

### Conectar el aparato

El aparato pertenece a la clase de protección I y sólo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

El aparato debe estar desconectado de la corriente para poder realizar los trabajos de montaje.

El aparato sólo puede conectarse con el cable de conexión suministrado.

Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato (debe oírse un click).

Puede adquirirse un cable de conexión de mayor longitud a través del Servicio de Asistencia Técnica.

El cable de conexión sólo puede ser sustituido por un cable original, que puede solicitarse a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La protección contra contacto manual debe garantizarse mediante el montaje.

### Cable de conexión con enchufe con toma de tierra

El aparato sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra.

Si una vez realizado el montaje, el enchufe no está suficientemente cerca, la instalación debe contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

### Cable de conexión sin enchufe con toma de tierra

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Para el técnico, tienen validez las disposiciones y normativas legales del suministrador de energía eléctrica regional.

Para la instalación se necesita un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de como mínimo 3 mm. Identificar el conductor de fases y el conductor neutro ("cero") de la caja de conexión. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.

Conectar el aparato según el esquema de conexión. Consultar la tensión en la placa de características. Conectar los conduc-

tores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:  
Verde/amarillo: cable de toma a tierra ⊕  
Azul (zero) cable neutro  
Marrón: fase (conductor externo)

### Solo para el Reino Unido y Australia

No conectar con un enchufe de 13 A o proteger con 13 A.

### Solo para Suecia, Finlandia y Noruega

El aparato también puede conectarse al sistema de toma de tierra mediante el conector suministrado. Este conector debe quedar accesible una vez finalizado el montaje. Si no es así, deberá instalarse de nuevo un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de como mínimo 3 mm.

### Fijar el aparato - Figura 5

- Introducir el aparato por completo y centrarlo.
- Atornillar el aparato.
- El espacio entre la superficie de trabajo y el aparato no debe obstruirse con listones suplementarios.

### Desmontaje

Desconectar el aparato de la corriente. Aflojar los tornillos de ajuste. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

pt

### Preparar o móvel - figura 1

- Só uma montagem correcta em conformidade com as presentes instruções de montagem garante uma utilização segura. O instalador arca com a responsabilidade por danos decorrentes de uma montagem incorrecta.
- Os móveis para encastrar têm de ser resistentes a uma temperatura de 90 °C, as frentes dos móveis adjacentes têm de resistir a uma temperatura de 70 °C.
- Todos os trabalhos de recorte no móvel e bancada de trabalho devem ser realizados antes da colocação dos aparelhos. Remover as aparas, pois podem prejudicar o funcionamento dos componentes eléctricos.
- Cuidado ao encastrar! As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas. Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de protecção.
- A tomada do aparelho deverá situar-se na zona sombreada **B** ou fora do espaço de instalação.
- É necessário deixar um espaço de 5 mm entre o aparelho e as frentes dos móveis adjacentes para ventilação.
- Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um "L" normal **C**.

### Aparelho sob a bancada de trabalho - figura 1

O fundo falso do armário em volta precisa de um recorte para ventilação.

Fixar a bancada de trabalho ao móvel de encastrar.

Caso queira montar o forno de encastrar por baixo de uma placa de cozinhar, tenha em atenção as instruções de montagem da placa de cozinhar.

### Aparelho em armário vertical - figuras 2+4

É também possível montar o aparelho num armário vertical.

Para permitir a ventilação do forno, as bases de suporte devem estar situadas a cerca de 20 mm da parede.

Monte o aparelho apenas até uma altura em que seja possível retirar os tabuleiros sem problemas.

### Instalação em cantos - figura 3

De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite a medida **D** aquando da instalação em cantos. A medida **E** depende da espessura da frente do móvel por baixo da pega.

### Ligar o aparelho

O aparelho corresponde à classe de segurança I e deve ser posto a funcionar exclusivamente com uma ligação com condutor de protecção.

O aparelho deve estar desligado da corrente durante qualquer trabalho de montagem.

A ligação do aparelho deve ser efectuada exclusivamente com o cabo de ligação fornecido. Introduza o cabo de ligação na parte de trás do aparelho (clic!).

No Serviço de Assistência Técnica, poderá adquirir um cabo de ligação de maior comprimento.

O cabo de ligação deve ser substituído apenas por um cabo original, disponível no Serviço de Assistência Técnica.

A protecção contra contacto acidental deve ficar assegurada na instalação.

### Cabo de ligação com ficha com contacto de segurança

O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

Se a ficha não ficar acessível após a montagem, a instalação deve estar provida de um dispositivo seccionador omnipolar com uma distância de contacto mínima de 3 mm.

### Cabo de ligação sem ficha com contacto de segurança

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. São aplicáveis as normas do fornecedor de electricidade regional.

Na instalação deverá existir um dispositivo de corte omnipolar com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. Identifique na tomada de ligação os fios fase e neutro ("zero"). Uma ligação errada pode danificar o aparelho.

Respeite sempre o esquema de ligação. Consulte a tensão na placa de características. Ligue os condutores do cabo de ligação à rede de acordo com a codificação de cores:

Verde/amarelo	condutor de protecção ⊕
Azul	(zero) condutor neutro
Castanho	fase (conductor externo)

### Apenas para GB e Austrália

Não use uma ficha de 13 A ou um fusível de 13 A.

### Apenas para Suécia, Finlândia e Noruega

O aparelho também pode ser ligado com a ficha com sistema de contacto de segurança fornecida. Esta última deve estar acessível após a montagem. Se tal não for o caso, deverá existir na instalação um dispositivo de corte omnipolar com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

### Fixar o aparelho - figura 5

- Insira totalmente o aparelho e centre-o.
- Aparafuse o aparelho.
- A frincha entre a bancada de trabalho e o aparelho não deve ser fechada com barras adicionais.

### Desmontar

Desligar o aparelho da tensão. Desapertar os parafusos de fixação. Levantar ligeiramente o aparelho e extrair-lo completamente para fora.

el

### Προετοιμασία του ντουλαπιού - Εικ. 1

- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών μέχρι 70 °C.
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στα ντουλάπια και στον πάγκο εργασίας πριν την τοποθέτηση των συσκευών. Απομακρύνετε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια), η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Προσοχή κατά την τοποθέτηση! Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προστά, μπορεί να είναι κοφτερά. Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας.
- Το κουτί σύνδεσης συσκευών πρέπει να βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας **B** ή έξω από το χώρο τοποθέτησης.
- Μεταξύ της συσκευής και των γειτονικών πλευρών των ντουλαπιών είναι απαραίτητο να υπάρχει ένα κενό 5 mm.

■ Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια γωνία του εμπορίου **C** στον τοίχο.

### Συσκευή κάτω από τον πάγκο εργασίας - Εικ. 1

Ο ενδιάμεσος πάτος του ντουλαπιού εντοιχισμού χρειάζεται ένα άνοιγμα αερισμού.

Στερεώστε τον πάγκο εργασίας πάνω στα εντοιχιζόμενα ντουλάπια.

Εάν ο εντοιχιζόμενος φούρνος τοποθετηθεί κάτω από μια βάση εστιών, προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

### Συσκευή σε ψηλό ντουλάπι - Εικ. 2+4

Η τοποθέτηση της συσκευής είναι επίσης δυνατή σε ψηλό ντουλάπι. Για τον αερισμό του φούρνου πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν μια απόσταση περίπου 20 mm από τον τοίχο τοποθέτησης.

Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα ταψιά χωρίς πρόβλημα.

### Τοποθέτηση σε γωνία - Εικ. 3

Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία λάβετε υπόψη τις διαστάσεις **D**. Η διάσταση **E** εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού κάτω από τη λαβή.

### Σύνδεση της συσκευής

Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης πρέπει η συσκευή να βρίσκεται εκτός τάσης.

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο με το συνημμένο καλώδιο σύνδεσης. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στην πίσω πλευρά της συσκευής (κλικ!).

Ένα μεγαλύτερο καλώδιο σύνδεσης είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Το καλώδιο σύνδεσης επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο με ένα γνήσιο καλώδιο, διαθέσιμο μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται με την τοποθέτηση.

### Καλώδιο σύνδεσης με ρευματολήπτη (φικς) σούκο

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Εάν το φικς μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προσιτό, πρέπει από την πλευρά της εγκατάστασης να υπάρχει μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με μια ελάχιστη απόσταση επαφής 3 mm.

### Καλώδιο σύνδεσης χωρίς ρευματολήπτη (φικς) σούκο

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Για αυτόν ισχύουν οι κανονισμοί της τοπικής διανομής ρεύματος. Στην εγκατάσταση πρέπει να υπάρχει μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης. Για την τάση βλείτε στην πινακίδα τύπου. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα:

Πράσινο-κίτρινο	Αγωγός προστασίας (γείωση) ⊕
Μπλε	(μηδέν) Ουδέτερος αγωγός
Καφέ	Φάση (εξωτερικός αγωγός)

### Μόνο Μεγάλη Βρετανία και Αυστραλία

Μη συνδέετε τη συσκευή με ένα ρευματολήπτη (φικς) 13 A ή μην την ασφαλίσετε με 13 A.

### Μόνο Σουηδία, Φιλανδία και Νορβηγία

Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί επίσης με το συνημμένο ρευματολήπτη (φικς) με μια πρίζα σούκο. Αυτή η πρίζα πρέπει μετά την τοποθέτηση να είναι προσιτή. Όταν αυτό δε συμβαίνει, πρέπει από την πλευρά της εγκατάστασης να τοποθετηθεί ξανά μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

### Στερέωση της συσκευής - Εικ. 5

■ Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα και κεντράρετέ την.

■ Βιδώστε καλά τη συσκευή.

■ Η σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλυφθεί από πρόσθετα ηχητικά.

### Αφαίρεση

Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης. Λύστε τις βίδες στερέωσης. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.

CS

### Προετοιμασία νάυτκου - οβράζεκ 1

■ Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.

■ Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.

■ Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.

■ Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.

■ Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.

■ Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.

■ Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

### Spotřebič pod pracovní deskou - oβράζεκ 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

### Spotřebič ve vysoké skříňce - oβράζεκ 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky.

Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát plechy na pečení.

### Vestavba do rohu - oβράζεκ 3

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

### Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### Prívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce.

V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno-žlutá	ochranný vodič ⊕
modrá	nulový vodič
hnědá	fáze (krajní vodič)

### Pouze Velká Británie a Austrálie

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

### Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### Upevnění spotřebiče - obrázek 5

■ Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte.

■ Spotřebič přišroubujte.

■ Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými listami.

### Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

pl

### Przygotowanie mebli - rys. 1

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

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

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

■ Uwaga! Dostępne podczas montażu części mogą mieć ostre krawędzie. Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem.

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

■ Pomiedzy urządzeniem a frontami przyległych mebli należy zachować odstęp 5 mm.

■ Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany przy pomocy kątownika **C**.

### Urządzenie pod blatem roboczym - rys. 1

W spodzie szafki do zabudowy musi być otwór wentylacyjny.

Przymocować blat roboczy do mebli.

Jeżeli piekarnik do zabudowy montowany jest pod płytą grzejną, należy przestrzegać instrukcji montażu płyty grzejnej.

### Urządzenie w wysokiej szafce - rys. 2

Możliwe jest również zamontowanie urządzenia w szafce.

W celu zapewnienia wentylacji piekarnika szczelina między półkami a ścianą musi wynosić ok. 20 mm.

Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie blach do pieczenia.

### Montaż narożny - rys. 3

Aby w przypadku montażu narożnego możliwe było otworenie drzwiczek urządzenia, należy uwzględnić wymiar **D**. Wymiar **E** zależy od grubości frontu mebli pod uchwytem.

### Podłączanie urządzenia

Urządzenie odpowiada klasie ochronnej I i może być użytkowane wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.

Podczas wszystkich prac montażowych należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Urządzenie można podłączyć do sieci wyłączenie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.

Podłączyć przewód przyłączeniowy z tyłu urządzenia (klik!).

Dłuższy przewód przyłączeniowy można nabyć w serwisie.

Przewód przyłączeniowy można zastąpić wyłącznie oryginalnym przewodem, który można nabyć w serwisie. Zabudowa powinna zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

### Przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem

Urządzenie można podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami.

Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

### Przewód przyłączeniowy z wtyczką bez uziemienia

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnie-

niami elektrycznymi. Obowiązują go zalecenia lokalnego dostawcy prądu. Instalacja musi być wyposażona w wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków co najmniej 3 mm. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Podłączając wyłącznie według schematu podłączenia. Napięcie, patrz tabliczka znamionowa. Żyłę przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:

Zielono-żółty	przewód uziemiający ⊕
Niebieski	przewód zerowy
Brązowy	przewód fazowy (przewód zewnętrzny)

### Tylko dla Wielkiej Brytanii i Australii

Nie podłączając urządzenia za pomocą wtyczki 13 A, ani nie zabezpieczając bezpiecznikiem 13 A.

### Tylko dla Szwecji, Finlandii i Norwegii

Urządzenie można również podłączyć za pomocą dostarczonej wtyczki z uziemieniem. Musi się ona znajdować w dostępnym miejscu. W przeciwnym razie do instalacji konieczny jest wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków minimum 3 mm.

### Montaż urządzenia - rys. 5

■ Urządzenie całkowicie wsunąć, ustawiając pośrodku.

■ Przymocować urządzenie śrubami.

■ Nie wolno przysłaniać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.

### Demontaż

Wyłączyć zasilanie urządzenia. Odkręcić śruby mocujące. Urządzenie unieść i całkowicie wyciągnąć.

ru

### Подготовка мебели - рис. 1

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

■ Мебель для встройки должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады - до 70 °C.

■ Все работы по выполнению вырезов на мебели и столешнице следует производить до установки приборов. Удалите опилки, так как они могут нарушить работу электрических компонентов.

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

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

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

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

### Прибор под столешницей - рис. 1

В разделительной перегородке шкафа, в который встраивается прибор, должно быть отверстие для вентиляции.

Закрепите столешницу на модулях.

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

### Установка прибора в шкаф-колонну - Рис. 2+4

Прибор можно также встраивать в шкаф-колонну.

Для обеспечения вентиляции духового шкафа между промежуточными полками и прибором должен оставаться зазор прим. 20 мм.

Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать противни.

### Монтаж в углах - Рис. 3

Чтобы дверь могла свободно открываться, при монтаже в углах учитывайте расстояние, указанное на рисунке **D**. Значение **E** зависит от толщины фронтальных панелей мебели под ручкой.

### Подключение прибора к сети

Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземлением.

Во время проведения всех монтажных работ прибор должен быть обесточен.

Прибор можно подключать к сети только посредством входящего в комплект сетевого провода. Подсоедините сетевой провод к задней стенке прибора (до щелчка!).

Более длинный сетевой провод можно заказать в сервисной службе.

Сетевой провод можно менять только на такой же, заказанный в сервисной службе.

При установке нужно обеспечить защиту от прикосновения.

### Сетевой провод со штепсельной вилкой с заземляющим контактом

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### Сетевой провод со штепсельной вилкой без заземляющего контакта

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Он обязан соблюдать национальные и региональные нормы электроснабжения. При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.

Подключение должно осуществляться в строгом соответствии со схемой подключения. Напряжение см. на типовой табличке.

Провода сетевого жгута необходимо подсоединять в соответствии с цветовой маркировкой:

Желто-зеленый	защитный провод ⊕
Синий	(ноль) нулевой провод
Коричневый	фазовый провод

### Только для Великобритании и Австралии

Запрещается использовать штепсельную вилку, рассчитанную на силу тока 13 А, или предохранитель на 13 А.

### Только для Швеции, Финляндии и Норвегии

Прибор также может быть подключен входящей в комплект штепсельной вилкой с заземляющим контактом. Обеспечьте к ней свободный доступ. Если это невозможно, то должен быть установлен специальный выключатель с размыканием всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### Закрепление прибора - рис. 5

■ Вставьте прибор до конца и выровняйте по центру.

■ Закрепите прибор.

■ Зазор между столешницей и прибором необходимо закрыть дополнительной планкой.

### Демонтаж

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

tr

### Mobilyanın hazırlanması - Resim 1

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

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

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

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

■ Cihaz bağlantı prizi taraklı yüzey alanı **B**'de veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.

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

■ Sabitlenmemiş mobilyalar piyasada bulunan **C** köşebentleri ile duvara sabitlenmelidir.

### Cihaz mutfak tezgahının altına yerleştirilecekse - Resim 1

Dolaptaki ara zemin bir havalandırma boşluğuna sahip olmalıdır.

Mutfak tezgahı montaj mobilyasına sabitlenmelidir.

Fırın montaj yeri pişirme alanının altına monte edilecekse, bunun için pişirme alanının montaj talimatını dikkate alınız.

### Cihaz yüksek bir mutfak dolabına yerleştirilecekse - Resim 2+4

Yüksek bir mutfak dolabının içine de cihazı monte etmek mümkündür.

Fırının havalandırması için ara tabanlar ile duvar arasında yaklaşık 20 mm'lik bir mesafe olmalıdır.

Cihaz, sadece fırın tepsisinin kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

### Köşe montajı - Resim 3

Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında **D** ölçüsüne dikkat edilmelidir. Bu **E** ölçüsü,

tutamağın altındaki mobilya yüzeyinin kalınlığına bağlıdır.

### **Cihazın bağlanması**

Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece koruma kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.

Tüm montaj çalışmaları sırasında cihazın fişi çekilmiş olmalıdır.

Cihaz yalnız birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile bağlanmalıdır. Bağlantı kablosunu cihazın arka tarafına takınız (klik!).

Uzatma kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Bağlantı kablosu sadece müşteri hizmetlerinden temin edilen orijinal bir kablo ile değiştirilmelidir.

Montaj sırasında bir elektrik teması koruyucusu mevcut olmalıdır.

### **Topraklı prize sahip bağlantı kablosu**

Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.

Prize montajdan sonra ulaşamıyorsa, kurulum tarafında en az 3 mm'lik kontak mesafesine sahip bir ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.

### **Topraklı prize sahip olmayan bağlantı kablosu**

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Onun için bölgesel elektrik dağıtıcısının yönergeleri geçerlidir.

Montaj sırasında en az 3 mm temas açıklığı olan tüm kutulara uygun bir ayırıcı şalterin mevcut olması gerekmektedir. Faz ve nötr ("sıfır") kablo bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.

Sadece bağlantı resmine göre bağlayın. Gerilim için tip levhasına bakın. Ağ bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır.

Yeşil-sarı	Koruyucu iletken ⊕
Mavi	(sıfır) Nötr iletken
Kahverengi	Faz (dış iletken)

### **Sadece Büyük Britanya ve Avustralya**

13 A prize bağlanmamalı veya 13 A emniyete alınmalıdır.

### **Sadece İsveç, Finlandiya, Norveç**

Cihaz, birlikte verilen priz ile de koruma kontağı sistemine bağlanabilir. Takma işleminden sonra buna ulaşılabilir. Durum böyle değilse, kurulum tarafında en az 3 mm'lik kontak mesafesine sahip ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.

### **Cihazı sabitleyiniz - Resim 5**

- Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.
- Cihazı sıkıca vidalayınız.
- Tezgah ve cihaz arasındaki aralık ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

### **Sökülmesi**

Cihazın elektrik girişini kesiniz. Sabitleme civatalarını sökünüz. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.