



Духовой шкаф

HRG978N.1

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке.

Оглавление

1 Безопасность.....	2
2 Предотвращение материального ущерба.....	6
3 Защита окружающей среды и экономия энергии	7
4 Знакомство с вашим прибором	8
5 Режимы работы.....	10
6 Аксессуары.....	12
7 Перед первым использованием	14
8 Основные операции.....	15
9 Быстрый нагрев	17
10 Параметры настройки времени	17
11 Пар.....	19
12 Функция вентиляции «Crisp Finish»	23
13 Мясной зонд	24
14 Блюда	27
15 Избранное.....	30
16 Защита от детей.....	30
17 Основные настройки.....	31
18 Home Connect	33
19 Очистка и обслуживание	35
20 Функция очистки «Pyrolytic activeClean»	37
21 Средство для очистки.....	39
22 Удаление накипи.....	40
23 Сушка.....	41
24 Дверца прибора	42
25 Направляющие	45
26 Устранение неисправностей	48
27 Утилизация.....	50
28 Сервисная служба	50
29 Информация о бесплатном и открытом программном обеспечении	50
30 Декларация соответствия.....	51
31 Инструкции по установке.....	51



**Дополнительную информацию и пояснения
можно найти онлайн:**

1 Безопасность

Соблюдайте следующие правила техники безопасности.

1.1 Общие сведения

- Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- Храните инструкцию и информацию о продукте в безопасном месте для дальнейшего использования или для следующего владельца.
- Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для встраивания в кухонные гарнитуры. Прочтите специальные инструкции по установке.

Подключать приборы без штепсельных вилок может только лицензированный специалист. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Используйте этот прибор только:

- Для приготовления блюд и напитков.

- В частных домах и в закрытых помещениях в бытовых условиях.

- На высоте до макс. 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничения для группы пользователей

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостаточным опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы о том, как безопасно пользоваться прибором, и поняли возникающие при этом опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Дети не должны выполнять чистку или обслуживание прибора, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром.

Не допускайте детей в возрасте до 8 лет к прибору и кабелю питания.

1.4 Безопасное использование

Всегда размещайте принадлежности в рабочей камере в правильном положении.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Горючие предметы, оставленные в рабочей камере, могут загореться.

▶ Никогда не храните в рабочей камере горючие предметы.

▶ При появлении дыма необходимо выключить прибор или выдернуть вилку и держать дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Сыпучие остатки пищи, жир и мясные соки могут загореться.

▶ Перед использованием прибора удалите остатки пищи и остатки пищи из рабочей камеры, нагревательных элементов и принадлежностей.

При открытии дверцы прибора возникает сквозняк. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться.

▶ Никогда не кладите пергаментную бумагу на принадлежности при предварительном разогреве прибора.

▶ Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру и прижимайте ее тарелкой или формой для выпечки.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, во время использования нагреваются.

▶ При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

▶ Маленьких детей до 8 лет не допускайте к прибору.

Аксессуары и посуда сильно нагреваются.

▶ Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы вынимать аксессуары или посуду из рабочей камеры.

Если рабочая камера горячая, пары алкоголя внутри могут загореться. Дверца прибора может открыться. Могут вырваться горячий пар и струи пламени.

▶ Употребляйте в пищу только небольшие количества напитков с высоким содержанием алкоголя.

▶ Не нагревайте спиртные напитки (концентрацией $\geq 15\%$ по объему) в неразбавленном виде (например, для маринования или полива продуктов).

▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

Во время работы телескопические полки нагреваются.

▶ Прежде чем прикасаться к горячим телескопическим полкам, дайте им остыть.

▶ Прикасайтесь к горячим телескопическим полкам только в прихватках.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Доступные части прибора во время работы нагреваются.

▶ Никогда не прикасайтесь к этим горячим частям.

▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.

▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

Если в рабочей камере есть вода, когда она горячая, это может привести к образованию горячего пара.

▶ Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, если она горячая.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Царапины на стекле дверцы прибора могут превратиться в трещину.

▶ Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие или абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность.

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края.

▶ Будьте осторожны при обращении и очистке.

▶ По возможности надевайте защитные перчатки.

Петли на дверце прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, что может привести к защемлению пальцев.

▶ Держите руки подальше от петель.

Компоненты внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

▶ Надевайте защитные перчатки.



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

▶ Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.

▶ При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.

▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, его должен заменить обученный специалист.

Если изоляция шнура питания повреждена, это опасно.

▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями прибора или источниками тепла.

▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с острыми концами или краями.

▶ Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте шнур питания.

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

▶ Не используйте для чистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Если прибор или шнур питания повреждены, это опасно.

▶ Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор.

▶ Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор. Всегда отключайте прибор от сети.

▶ Если прибор или шнур питания повреждены, немедленно отсоедините шнур питания или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

▶ Позвоните в службу поддержки клиентов.



ВНИМАНИЕ – Опасность: Магнетизм!



Внимание: магнетизм



Меры предосторожности для людей с кардиостимуляторами

В панели управления используются постоянные магниты. Они могут ухудшить функциональность электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

▶ Лица с электронными имплантатами должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.



ВНИМАНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут накрыть голову упаковочным материалом или закутаться в него и задохнуться.

▶ Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, что приведет к удушью.

▶ Держите мелкие детали в недоступном для детей месте.

▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Пар

Следуйте этим инструкциям при использовании функции пара.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Вода в резервуаре для воды может сильно нагреться, если пользоваться прибором в течение длительного времени.

▶ Всегда опорожняйте резервуар для воды после использования функции пара.

В рабочей камере образуется горячий пар.

▶ Не касайтесь рабочей камеры при использовании пара.

Горячая жидкость может пролиться по бокам насадки, когда ее вынимают из рабочей камеры.

▶ Осторожно вынимайте горячие принадлежности и всегда надевайте кухонные рукавицы.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Из-за горячих поверхностей пары горючих жидкостей могут загореться в рабочей камере (взрыв). Дверца прибора может открыться. Могут вырваться горячий пар и струи пламени.

▶ Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости (например, алкогольные напитки) в резервуар для воды.

▶ Наполняйте резервуар для воды только водой или рекомендованным нами раствором для удаления накипи.

1.6 Мясной зонд



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Использование неправильного зонда для мяса может повредить изоляцию.

▶ Используйте термозонд только для этого конкретного прибора.

1.7 Функция очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и мясные соки могут загореться во время выполнения функции очистки.

▶ Перед запуском функции очистки всегда удаляйте крупные загрязнения из рабочей камеры.

▶ Никогда не чистите принадлежности одновременно.

Во время выполнения функции очистки внешняя часть прибора сильно нагревается.

▶ Никогда не вешайте на дверную ручку горючие предметы, например, кухонные полотенца.

▶ Оставьте переднюю часть прибора свободной.

▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

Если уплотнение двери повреждено, вокруг двери выделяется большое количество тепла.

▶ Не трите и не снимайте уплотнение.

▶ Никогда не эксплуатируйте прибор, если уплотнение повреждено или отсутствует.



ВНИМАНИЕ – Риск серьезного вреда здоровью!

Во время выполнения функции очистки прибор сильно нагревается. Антипригарное покрытие противней и форм разрушается и выделяются вредные газы.

▶ Никогда не очищайте противни или формы для выпечки с антипригарным покрытием с помощью функции очистки.

▶ Никогда не чистите принадлежности одновременно.



ВНИМАНИЕ – Опасность для здоровья!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, чтобы продукты, оставшиеся после жарения, гриля и запекания, сгорели. В результате этого процесса выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

▶ Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни во время работы функции очистки.

▶ Не оставайтесь в помещении в течение длительного времени.

▶ Не допускайте детей и домашних животных.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Во время выполнения функции очистки рабочая камера сильно нагревается.

- ▶ Никогда не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.



Во время выполнения функции очистки внешняя часть прибора сильно нагревается.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

2 Предотвращение материального ущерба

2.1 Общие сведения

ВНИМАНИЕ!

Пары спирта могут загореться в горячей рабочей камере и привести к необратимому повреждению прибора. Дверца прибора может открыться из-за взрыва и упасть. Дверные панели могут разбиться и расколоться. Из-за возникающего отрицательного давления рабочая камера может значительно деформироваться.

- ▶ Не нагревайте спиртные напитки (концентрацией $\geq 15\%$ по объему) в неразбавленном виде (например, для маринования или заливки продуктов).

Если при работе прибора при температуре выше $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

- ▶ Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.
- ▶ Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

Предметы на дне рабочей камеры, температура которых превышает $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, вызывают перегрев. Время выпекания и запекания будет неправильным, и эмаль будет повреждена.

- ▶ Не кладите на дно рабочей камеры никакие аксессуары, пергаментную бумагу или фольгу.
- ▶ Ставьте посуду на дно рабочей камеры только в том случае, если установлена температура ниже $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Использование силиконовых форм или любой пленки, чехлов или аксессуаров, содержащих силикон, может привести к повреждению датчика выпечки. Повреждение может произойти, даже если датчик выпечки не активен.

- ▶ Не используйте силиконовые формы, пленки, чехлы и аксессуары, содержащие силикон.
- ▶ Никогда не кладите в рабочую камеру предметы из силикона.

Когда рабочая камера горячая, вода внутри нее будет образовывать пар. Изменение температуры может привести к повреждению.

- ▶ Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, пока она еще горячая.
- ▶ Никогда не ставьте на дно рабочей камеры посуду с водой.

Длительное присутствие влаги в рабочей камере приводит к коррозии.

- ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть.
- ▶ Не храните влажные продукты в рабочей камере в течение длительного времени при закрытой дверце.
- ▶ Не храните продукты в рабочей камере.

Если оставить прибор остывать с открытой дверцей, это со временем приведет к повреждению передней части соседних кухонных гарнитуров.

- ▶ После приготовления при высоких температурах всегда давайте рабочей камере остыть при закрытой дверце.
- ▶ Будьте осторожны, чтобы ничего не застряло в дверце прибора.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру сушиться с открытой дверцей только в том случае, если во время работы образовалось много влаги.

Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить.

- ▶ При выпечке очень сочных фруктовых пирогов не кладите слишком много продуктов на противень.
- ▶ По возможности используйте более глубокий универсальный противень.

Использование средства для чистки духовки в горячей рабочей камере повреждает эмаль.

- ▶ Никогда не используйте чистящее средство для духовки в рабочей камере, пока она еще теплая.
- ▶ Перед следующим разогревом прибора удалите все остатки пищи из рабочей камеры и дверцы прибора.

Если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы. Это может привести к повреждению передней части соседних кухонных гарнитуров.

- ▶ Всегда держите уплотнение в чистоте.
- ▶ Никогда не эксплуатируйте прибор, если уплотнение повреждено или отсутствует.

Если сидеть или ставить предметы на дверцу прибора, это может привести к ее повреждению.

- ▶ Не размещайте и не вешайте предметы на дверце прибора.
- ▶ Не ставьте посуду и аксессуары на дверцу прибора.

В некоторых моделях аксессуары могут поцарапать дверное стекло при закрытии дверцы прибора.

- ▶ Всегда полностью вставляйте аксессуары в рабочую камеру.

2.2 Пар

Следуйте этим инструкциям при использовании функции пара.

ВНИМАНИЕ!

Использование посуды с пятнами ржавчины может привести к коррозии рабочей камеры. Даже самые маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию.

- ▶ Не используйте посуду с пятнами ржавчины.

Горячая вода в резервуаре для воды может повредить паровую систему.

- ▶ Наполняйте резервуар для воды только холодной водой.

Если при работе прибора при температуре выше 120 °C на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

- ▶ Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.
- ▶ Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

При работе с паровыми типами нагрева образуется много пара. Конденсат, скапливающийся в поддоне для сбора капель под рабочей камерой, может перелиться через край и повредить соседние блоки.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора или открывайте ее как можно реже, пока прибор работает.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие деликатные поверхности может привести к их повреждению.

- ▶ Немедленно удалите раствор для удаления накипи водой.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приведет к его повреждению.

- ▶ Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
- ▶ Очистите резервуар для воды мягкой тканью и стандартным моющим средством.

3 Защита окружающей среды и экономия энергии

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.

- ▶ Отсортируйте отдельные компоненты по типу и утилизируйте их отдельно.

3.2 Экономия энергии

Если вы будете следовать этим инструкциям, ваш прибор будет потреблять меньше энергии.

Разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или рекомендуемых настройках.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора может снизить потребление энергии до 20%.

Используйте темные, черные или эмалированные формы для выпечки.

- Эти формы для выпечки особенно хорошо поглощают тепло.

Во время работы как можно реже открывайте дверцу прибора.

- Это поддерживает температуру в рабочей камере и устраняет необходимость повторного нагрева прибора.

При выпекании нескольких блюд делайте это последовательно или параллельно.

- Рабочая камера нагревается после приготовления первого блюда. Это сокращает время выпечки второго коржа.

Если время приготовления относительно велико, вы можете выключить прибор за 10 минут до окончания времени приготовления.

- Остаточного тепла будет достаточно для завершения приготовления блюда.

Уберите из рабочей камеры все неиспользуемые аксессуары.

- Неиспользуемые аксессуары не нуждаются в нагревании.

Перед приготовлением дайте замороженным продуктам разморозиться.

- Это экономит энергию, которая в противном случае потребовалась бы для его размораживания.

Выключите дисплей в основных настройках.

- Энергия экономится при выключении дисплея.

Примечание:

Для устройства требуется:

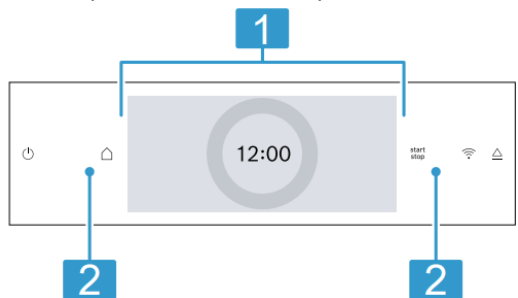
- Максимум 2 Вт в режиме ожидания от сети
- Максимум 1 Вт в автономном режиме ожидания с включенным дисплеем
- Максимум 0,5 Вт в режиме ожидания без сети с выключенным дисплеем

4 Знакомство с вашим прибором

4.1 Панель управления

С помощью панели управления вы можете настроить все функции вашего устройства и получить информацию о рабочем состоянии.

В некоторых моделях конкретные детали, такие как цвет и форма, могут отличаться от изображенных.



1 Дисплей с кольцом настройки

С помощью цифрового кольца настройки можно настроить прибор через дисплей.

Вы увидите текущие значения настроек, опции или соответствующую информацию.

2 Кнопки

С помощью кнопок можно напрямую настроить различные функции.

4.2 Кнопки

Вы можете использовать кнопки для прямого выбора различных функций.

Кнопка	Функция
	Включение или выключение прибора.
	Открытие меню «Режимы работы».
	Запуск или приостановка работы.
	Дисплей для Home Connect. Поле не имеет других функций. Когда символ загорается, прибор подключен.
	Открытие панели управления, чтобы снять резервуар для воды.

4.3 Дисплей

Дисплей разделен на различные области.

Цифровое кольцо настройки

Для изменения значений настроек можно использовать цифровое кольцо настройки на дисплее.

Когда вы достигаете минимального или максимального доступного значения, это значение остается на дисплее. При необходимости используйте цифровое кольцо, чтобы снова вернуть значение.




Точная настройка значений параметров

Для точной настройки значений, например, для установки времени с точностью до минуты, нажмите и удерживайте соответствующую область на кольце настройки в течение 1 - 2 секунд. Точные значения настройки отображаются точками.

Индикатор состояния

Информация о состоянии отображается в верхней части дисплея.

Символ	Значение
	Активирован таймер.
	Активирована защита от детей.
	Дверца прибора заблокирована из-за функции очистки или защиты от детей.
	Уровень сигнала Wi-Fi для Home Connect. Чем больше линий символа заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут , сигнал Wi-Fi отсутствует. Если рядом с символом стоит «х» , соединение с сервером Home Connect отсутствует.

Символ	Значение
	Активирован дистанционный запуск с помощью Home Connect.
	Активирована дистанционная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания.
	Доступ к различным функциям.

Область настроек



Область настроек находится в центре дисплея.

В области настроек можно увидеть текущие параметры и уже выполненные настройки.

Слева и справа от области настроек, за пределами кольца настроек, можно увидеть другие параметры настройки.

Меню и другие параметры настройки расположены горизонтально. Списки выбора функций расположены вертикально. Для прокрутки области настроек проведите пальцем по дисплею. Чтобы выбрать функцию, нажмите ее на дисплее.

Возможные символы в области настроек

Символ	Значение
	Возвращение на одну настройку назад.
	Сброс значения настройки.

Примечание: Синяя пометка "new" или синяя точка на функции означает, что новая функция, новое избранное или обновление были загружены в ваш прибор с помощью приложения Home Connect.

4.4 Отделение для приготовления пищи

Различные функции в рабочей камере обеспечивают поддержку при эксплуатации прибора.

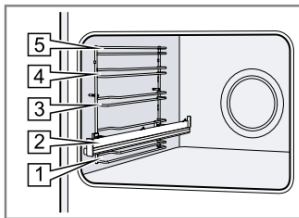
Опоры для полок

Полки в рабочей камере позволяют размещать аксессуары на разной высоте.

Ваш прибор имеет 5 положений полок. Полки пронумерованы снизу-вверх.

Полки оснащены выдвижными направляющими на одном или нескольких уровнях, в зависимости от типа прибора.

Полки можно снять, например, для очистки.



Освещение

Одна или несколько лампочек духовки освещают рабочую камеру.

Когда вы открываете дверцу прибора, свет в рабочей камере включается. Если дверца прибора остается открытой дольше 18 минут, свет снова выключается.

В большинстве режимов работы освещение включается во время работы. По окончании работы освещение снова выключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры в приборе. Горячий воздух выходит над дверцей.

ВНИМАНИЕ!

Закрытие вентиляционных отверстий приведет к перегреву прибора.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Чтобы прибор быстрее остывал после работы, охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение некоторого времени.

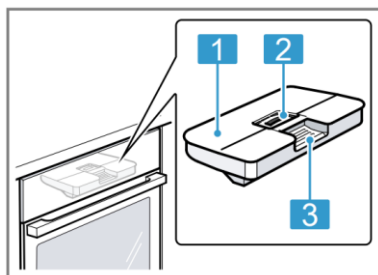
Дверца прибора

Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прекратится. Если вы закроете дверцу прибора, работа возобновится автоматически.

Бак для воды

Бак для воды необходим для парового нагрева.


Бак для воды находится за панелью управления.



- 1 Крышка бака
- 2 Отверстие для наполнения и опорожнения
- 3 Ручка для извлечения и вставки

5 Режимы работы

Здесь вы можете найти обзор режимов работы и основных функций вашего прибора.

Нажмите , чтобы открыть меню.

Режим работы	Использование
Типы нагрева	Выбор точно настроенных типов нагрева для оптимального приготовления пищи.
Пар	Бережное приготовление блюд с помощью парового нагрева.
Избранное	Использование ваших сохраненных настроек.
Блюда	Использование запрограммированных, рекомендованных настроек для различных типов продуктов.
Очистка	Выбор функции очистки рабочей камеры.
Заводская настройка	Изменение основных настроек.

Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете подключить и дистанционно управлять духовым шкафом с помощью мобильного устройства и использовать все функциональные возможности прибора.

В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect доступны дополнительные или более полные функции. Более подробную информацию об этом вы найдете в приложении.




5.1 Типы нагрева








Чтобы вы всегда могли подобрать подходящий тип нагрева для приготовления пищи, ниже мы объясним их различия и применение.

Символы для каждого типа нагрева помогут вам их запомнить.


Когда вы выбираете тип нагрева, прибор предлагает подходящую температуру или настройку. Вы можете использовать эти значения или изменять их в пределах указанного диапазона.



При настройке температуры выше 275 °C и настройке гриля 3 прибор снижает температуру примерно до 275 °C или настройки гриля 1 примерно через 40 минут.

Символ	Тип нагрева	Диапазон температур	Для чего он нужен и как работает
	4D горячий воздух	30 - 275 °C	Выпекайте или жарьте на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцеобразного нагревательного элемента на задней стенке по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний нагрев	30 - 300 °C	Традиционно запекайте или жарьте на одном уровне. Этот тип нагрева особенно хорош для тортов с влажной начинкой. Тепло излучается равномерно сверху и снизу.
	Нежный горячий воздух	30 - 275 °C	Готовьте выбранные блюда в бережном режиме на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцеобразного нагревательного элемента на задней стенке по всей рабочей камере. Блюда готовятся поэтапно, используя остаточное тепло. Этот тип нагрева наиболее эффективен в диапазоне от 125 до 250 °C. Во время приготовления всегда держите дверцу прибора закрытой.

Символ	Тип нагрева	Диапазон температур	Для чего он нужен и как работает
			Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в режиме рециркуляции воздуха и класса энергоэффективности.
	Air Fry	30 - 300 °C	Готовьте до хрустящей корочки, на одном уровне с небольшим количеством жира. Особенно подходит для блюд, которые обычно жарятся в масле, например, чипсов. Вентилятор с высокой скоростью циркулирует тепло от элемента гриля вокруг блюда. Отработанный воздух более интенсивно удаляется из рабочей камеры.
	Нежный верхний/нижний нагрев	30 - 300 °C	Бережно готовьте выбранные блюда. Тепло излучается сверху и снизу. Этот тип нагрева наиболее эффективен в диапазоне от 150 до 250 °C. Этот тип нагрева используется для измерения потребления энергии в обычном режиме.
	Гриль с циркуляцией воздуха	30 - 300 °C	Жарьте птицу, рыбу целиком или большие куски мяса. Элемент гриля и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор циркулирует горячий воздух вокруг блюда.
	Гриль с полной поверхностью	Настройка гриля: 1 = низкий 2 = средний 3 = высокий	Приготовьте на гриле плоские продукты, такие как стейк или сосиски, или сделайте тосты. Приготовление блюд на решетке. Вся область под элементом гриля становится горячей.
	Гриль с центральной зоной	Настройка гриля: 1 = низкий 2 = средний 3 = высокий	Приготовьте на гриле небольшое количество продуктов, например, стейк или сосиски, или сделайте тосты. Запекайте небольшие порции продуктов. Центральная зона под элементом гриля становится горячей.
	Настройка пиццы	30 - 275 °C	Готовьте пиццу или блюда, требующие сильного нагрева снизу. Нижний нагревательный элемент и кольцеобразный нагревательный элемент на задней стенке нагревают рабочую камеру.
	Интенсивный нагрев	30 - 300 °C	Готовьте блюда с хрустящей основой. Тепло излучается сверху и более интенсивно снизу.
	Медленное приготовление	70 - 120 °C	Медленно и бережно готовьте нежные куски мяса в открытой посуде. Тепло равномерно распределяется сверху и снизу при низкой температуре.
	Размораживание	30 - 60 °C	Бережное размораживание замороженных продуктов.
	Сушка продуктов	30 - 130 °C	Сушка трав, фруктов или овощей.
	Нижний нагрев	30 - 250 °C	Окончательная выпечка или приготовление пищи на водяной бане. Тепло излучается снизу.
	Поддержание тепла	50 - 100 °C	Держите приготовленную пищу теплой.
	Подогрев тарелок	30 - 90 °C	Разогрейте кухонную посуду.

Типы парового нагрева

Типы парового нагрева можно найти в меню  в разделе "Пар".

Символ	Тип нагрева	Диапазон температур	Для чего он нужен и как работает
	Разогрев	80 - 180 °C	Бережно разогревайте накрытые блюда и выпечку. Благодаря пару продукты не пересыхают.
	Расстойка теста	30 - 50 °C	Оставьте дрожжевое тесто для расстойки. Тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхность теста не пересыхает.

5.2 Температура

При большинстве типов нагрева можно установить текущую температуру в рабочей камере примерно на 30 °C на дисплее во время нагрева и считывать заданную температуру одну над другой.

При предварительном нагреве прибора оптимальное время для помещения продуктов в рабочую камеру - это время, когда отображаемая на дисплее температура в рабочей камере и заданная температура совпадают.

Примечание: Из-за тепловой инерции отображаемая температура может незначительно отличаться от фактической температуры в рабочей камере.

Индикатор остаточного тепла


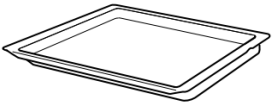
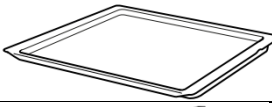
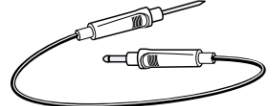
Когда прибор выключен, красная линия вокруг кольца настройки указывает на остаточное тепло в рабочей камере. Чем больше падает температура, тем темнее кольцо. Кольцо полностью гаснет при температуре около 60 °C.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они были изготовлены специально для вашего прибора.

Примечание: Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Деформация не влияет на работу прибора. По мере остывания аксессуара он восстановит свою первоначальную форму.

Поставляемые аксессуары могут отличаться в зависимости от модели прибора.

Аксессуар		Использование
Решетка		<ul style="list-style-type: none">- Формы для тортов- Жаропрочная посуда- Кухонные принадлежности- Мясо, например, для запекания или стейка- Замороженные блюда
Универсальный противень		<ul style="list-style-type: none">- Влажные пирожные- Выпечка- Хлеб- Крупное жаркое- Замороженные блюда- Для сбора капель, например жир, при приготовлении блюд на решетке
Противень для выпечки		<ul style="list-style-type: none">- Выпечка- Небольшие хлебобулочные изделия
Мясной зонд		Высокоточное обжаривание и приготовление

6.1 Функция блокировки

Функция блокировки предотвращает опрокидывание аксессуаров при их вытаскивании.

Аксессуары можно вытащить примерно наполовину, чтобы они не опрокинулись. Чтобы защита от опрокидывания работала должным образом, аксессуары должны быть правильно вставлены в рабочую камеру.

6.2 Установка аксессуаров в рабочую камеру

Всегда вставляйте аксессуары в рабочую камеру правильной стороной. Только в этом случае аксессуары можно будет вытащить примерно наполовину и не опрокинуть.

1. Поверните аксессуары так, чтобы выемка (а) находилась сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте аксессуар между двумя направляющими для установки на полку.

Решетка	<p>Вставьте решетку открытой стороной к дверце прибора, а изогнутым выступом  вниз.</p> 
---------	--

Противень для выпечки Например, универсальный противень или противень для выпечки	<p>Вставьте противень скошенным краем (b) в сторону дверцы прибора.</p> 
---	---

3. Чтобы разместить аксессуар на полке с выдвижными направляющими, вытащите выдвижные направляющие.

Решетка или противень для выпечки	<p>Установите аксессуар так, чтобы он был вставлен в задний упор выдвижной системы.</p> 
--------------------------------------	---

Примечание: Выдвижные направляющие фиксируются, когда они полностью выдвинуты. Аккуратно вставьте выдвижные направляющие обратно в рабочую камеру.

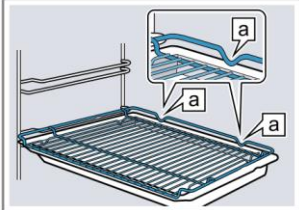
4. Вставьте аксессуар до упора, следя за тем, чтобы он не касался дверцы прибора.

Примечание: Уберите все аксессуары, которые вы не будете использовать, из рабочей камеры на время работы прибора.

Комбинирование аксессуаров

Вы можете комбинировать решетку с универсальным противнем для сбора стекающей жидкости.

1. Установите решетку на универсальный противень так, чтобы обе проставки (а) находились на заднем крае универсального противня.
2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими стержнями для установки полки. При этом решетка окажется на верхней направляющей.

Решетка на универсальном противне	
---	---

6.3 Другие аксессуары

Вы можете приобрести другие аксессуары в сервисной службе, в специализированных магазинах или через Интернет.

Аксессуары для разных приборов могут отличаться друг от друга. При покупке аксессуаров всегда указывайте точный номер изделия (E-Nr.) вашего прибора.

Вы можете узнать, какие аксессуары доступны для вашего прибора, в интернет-магазине или в сервисной службе.

7 Перед первым использованием

Настройте параметры для первоначального запуска. Очистите прибор и аксессуары.

7.1 Определение жесткости воды перед первым включением прибора

Перед первым использованием прибора узнайте у поставщика воды о жесткости вашей водопроводной воды. Чтобы прибор мог напоминать вам о необходимости очистки от накипи, необходимо правильно установить диапазон жесткости воды.

ВНИМАНИЕ!

Если жесткость воды установлена неверно, прибор не сможет вовремя напомнить вам о необходимости удаления накипи.

► Установите правильную жесткость воды.

Использование неподходящих жидкостей может привести к повреждению прибора.

► Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (>40 мг/л) или другие жидкости.

► Используйте только холодную, свежую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

При использовании фильтрованной или деминерализованной воды возможны сбои в работе. Прибор может потребовать долить воду в резервуар, несмотря на то, что он может быть полон, или работа с паром отменяется примерно через две минуты.

► При необходимости смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной негазированной минеральной водой в соотношении один к одному.

Примечания

- Если вы используете минеральную воду, установите диапазон жесткости воды на "очень жесткая". Если вы используете минеральную воду, используйте только негазированную минеральную воду.

- Если водопроводная вода очень жесткая, мы рекомендуем использовать смягченную воду. Если вы используете только смягченную воду, установите диапазон жесткости воды "смягченная".

Настройка	Жесткость воды в ммоль/л	Немецкая жесткость °dH	Французская жесткость °fH
0 (смягченная) ¹	-	-	-
1 (мягкая)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (средняя)	1,5 – 2,5	8,4 – 14	15 – 25
3 (жесткая)	2,5 – 3,8	14 – 21,3	25 – 38
4 (очень жесткая) ²	больше 3,8	больше 21,3	больше 38

¹ Устанавливайте это значение только в том случае, если вы будете использовать исключительно смягченную воду

² Также установите для минеральной воды. Используйте только негазированную минеральную воду

7.2 Выполнение первоначального запуска

После подключения прибора к источнику питания необходимо настроить параметры для его первоначального запуска. Для отображения настроек на дисплее может потребоваться несколько минут.

1. Нажмите , чтобы включить прибор.

- Появится первая настройка.

2. Чтобы изменить настройку, нажмите на значение в списке или измените значение с помощью кольца настройки.

Возможные настройки:

- Язык

- Home Connect

- Время

- Жесткость воды

3. Нажмите "Продолжить" и перейдите к следующей настройке.


4. Выполните все настройки и внесите необходимые изменения.

- После последней настройки на дисплее появится сообщение, подтверждающее, что первоначальный запуск завершен.


5. Чтобы проверить прибор перед первым нагревом, откройте и закройте дверцу прибора один раз.

7.3 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить рабочую камеру и аксессуары.


1. Удалите информацию о продукте и аксессуары из рабочей камеры. Удалите все остатки упаковки, например, полистироловые гранулы, а также клейкую ленту, которая находится в приборе или на нем.
2. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере мягкой влажной тканью.
3. Нажмите , чтобы включить прибор.
4. Наполните бак для воды.
5. Выполните следующие настройки:

Тип нагрева	4D горячий воздух
Температура	Максимальная
Добавлен пар	3
Время приготовления	1 час

6. Начало работы.
 - Проветривайте кухню во время нагрева.
 - По истечении времени раздается сигнал. На дисплее появится сообщение об окончании работы.
7. Нажмите , чтобы выключить прибор.
8. Когда прибор остынет, очистите гладкие поверхности в рабочей камере раствором моющего средства и тряпкой для посуды.
9. Тщательно очистите аксессуары с помощью моющего средства и тряпки для посуды или мягкой щетки.
10. Опорожните бак для воды и вытрите рабочую камеру насухо.

8 Основные операции


8.1 Включение прибора

- ▶ Нажмите , чтобы включить прибор.
- На дисплее отобразится меню.

8.2 Выключение прибора

Выключайте прибор, если он не используется.

Если прибор не используется в течение определенного времени, он выключится автоматически.


- ▶ Нажмите , чтобы выключить прибор.
- Прибор выключается. Выполняемые функции отменяются.
- На дисплее отображается индикатор времени или остаточного тепла.

8.3 Запуск операции

Каждую операцию необходимо начинать.



ВНИМАНИЕ!

Если при работе прибора при температуре выше 120 °C на дно рабочей камеры попадет вода, это приведет к повреждению эмали.

- ▶ Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.
- ▶ Вытирайте воду с дна рабочей камеры перед началом работы.
- ▶ Нажмите , чтобы начать работу.
- На дисплее появятся настройки.

8.4 Прерывание работы




Операцию можно прервать, а затем продолжить.

1. Чтобы прервать операцию, нажмите .
2. Нажмите  еще раз, чтобы возобновить операцию.

8.5 Настройка режима работы

После включения прибора на дисплее появится меню.



1. Чтобы прокрутить различные варианты выбора, проведите пальцем влево или вправо по дисплею.
 - Проведите пальцем вправо или влево, чтобы прокрутить меню и другие параметры настройки.
 - Проведите пальцем вниз или вверх для прокрутки списков выбора.

2. Чтобы выбрать функцию, нажмите на функцию на дисплее.
 - В зависимости от функции для выбора доступны возможные значения настроек или другие плитки.
3. Чтобы при необходимости вернуться к настройке, нажмите .
4. Чтобы изменить значения настроек, используйте цифровое кольцо настроек:
 - Проведите пальцем по кольцу настройки по часовой стрелке или против часовой стрелки, в зависимости от необходимости.
 - Или нажмите на определенную позицию на кольце настройки.
5. Нажмите , чтобы начать операцию.
6. Если операция завершена:
 - При необходимости можно выбрать другие настройки и запустить операцию заново.
 - Когда блюдо будет готово, используйте кнопку  для выключения прибора.

Примечание: Вы можете сохранить настройки в «Избранное»  и использовать их снова.

8.6 Настройка типа нагрева и температуры




1. Нажмите "Типы нагрева" в меню.
2. Нажмите на тип нагрева, который вы хотите использовать.
3. С помощью кольца настройки установите температуру или уровень.

При необходимости вы можете выполнить дополнительные настройки:
4. Нажмите , чтобы начать работу.
 - Прибор начинает нагрев.
 - На дисплее отображаются установленные значения и время работы прибора.
5. Если операция завершена:
 - При необходимости можно выбрать другие настройки и возобновить работу.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Примечание: Наиболее подходящий тип нагрева для вашего блюда можно найти в описании типа нагрева.

Изменение типа нагрева

При изменении типа нагрева другие настройки также сбрасываются.

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите на тип нагрева, который вы хотите использовать.
4. Сбросьте настройки и используйте  для запуска.



Изменение температуры

После начала работы вы можете в любой момент изменить температуру.

1. Нажмите кнопку температуры.
2. Измените температуру с помощью кольца настройки.
 - Изменение будет применено.

8.7 Отображение информации

В большинстве случаев вы можете вызвать информацию о функции, которую вы только что запустили. Прибор автоматически отображает определенную информацию, например, чтобы попросить вас сделать/подтвердить что-то или выдать предупреждение.

1. Нажмите  «Информация».
 - Информация будет отображаться в течение нескольких секунд.
2. Чтобы прокрутить содержимое сообщения, проведите пальцем по дисплею.
3. При необходимости используйте  для выхода из сообщения.

8.8 Использование в соответствии с Шаббатом

Если вы хотите эксплуатировать прибор в соответствии с Шаббатом, воспользуйтесь опциями настройки времени и измените основную настройку освещения.

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время работы, нагрев прекратится. Когда вы закроете дверцу прибора, он снова продолжит нагрев. Чтобы прибор работал в соответствии с требованиями Шаббата, не открывайте дверцу прибора до окончания работы.

1. Измените основную настройку освещения на "Всегда выключено".


В этом случае свет в рабочей камере будет всегда выключен во время работы прибора и при открытии дверцы прибора.

2. Установите необходимый режим работы.

3. Установите необходимое время приготовления в зависимости от режима работы.

4. С помощью "Время окончания" установите время окончания работы.

5. Поместите продукты в камеру до того, как прибор начнет нагреваться.

6. Нажмите , чтобы начать операцию.


- На дисплее отображается время, оставшееся до начала работы. Прибор находится в режиме ожидания.

- По истечении времени запуска прибор начнет нагрев, и начнется обратный отсчет времени приготовления.

7. По окончании работы извлеките продукты из камеры. Прибор автоматически выключится примерно через 15-20 минут.

Примечание: При необходимости снова измените основную настройку освещения.

9 Быстрый нагрев

Для экономии времени быстрый нагрев  позволяет сократить время предварительного нагрева при заданной температуре свыше 100 °С.

Быстрый нагрев возможен для следующих типов нагрева:

- 4D горячий воздух

- Верхний/нижний нагрев

- Интенсивный нагрев

9.1 Настройка быстрого нагрева

Чтобы обеспечить равномерное приготовление, не помещайте продукты в камеру до окончания быстрого нагрева.


Примечание: Не устанавливайте время приготовления, пока не закончится быстрый нагрев.

1. Установите подходящий тип нагрева и температуру не менее 100 °С.

Быстрый нагрев автоматически отключается при температуре 200 °С и выше.


2. Нажмите кнопку «Быстрый нагрев».

- Символ  загорится красным.

3. Нажмите , чтобы начать операцию.

- Начинается быстрый нагрев.

- По окончании быстрого нагрева раздается сигнал.

Символ  снова становится белым.

4. Поместите продукты в варочный отсек.




Отмена быстрого нагрева

► Нажмите «Быстрый нагрев».

- Символ  снова станет белым.

10 Параметры настройки времени





Для каждой операции можно установить время приготовления и время завершения операции. Таймер работает независимо от операции.

Параметр настройки времени	Использование
Время приготовления 	Если вы установили время приготовления, прибор автоматически прекратит нагрев по истечении этого времени.
Время окончания 	Помимо времени приготовления вы можете установить время, в которое вы хотите, чтобы процесс завершился. Прибор запускается автоматически, поэтому операция завершается в нужное время.
Таймер 	Вы можете настроить таймер на работу независимо от работы прибора. На прибор это не влияет.

10.1 Установка времени приготовления


Вы можете установить время приготовления до 24 часов.

Требования: Установлен режим работы и температура или уровень.

1. Нажмите  «Время приготовления».
2. Чтобы установить время приготовления, нажмите на соответствующее значение времени, например, на часовой дисплей «h» или минутный дисплей «m».
 - Выбранное значение отмечено синим цветом.
3. С помощью кольца настройки установите время приготовления.
При необходимости сбросьте  установленное значение.
4. Нажмите , чтобы начать операцию.
 - Прибор начинает нагреваться, а время отсчитывается.
 - По истечении времени раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение об окончании работы.
5. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости можно выбрать другие настройки и перезапустить операцию.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор .



Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку  «Время приготовления».
2. С помощью кольца настройки измените время приготовления.
 - Изменение будет применено.

Отмена времени приготовления

Время приготовления можно отменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку  «Время приготовления» .
2. Сбросьте время приготовления с помощью .

Примечание: Для режимов работы, в которых всегда требуется время приготовления, прибор сбрасывает время приготовления до заданного значения.

- Изменение применяется.

10.2 Установка времени окончания





Вы можете отложить время окончания приготовления для операции на срок до 24 часов.

Примечания

- Для достижения хороших результатов приготовления не откладывайте время после того, как операция уже началась.
- Если оставить продукты в камере надолго, они испортятся.


Требования

- Установлен режим работы, температура или уровень.
- Установлено время приготовления.

1. Нажмите  «Время окончания».
2. Чтобы установить время, нажмите на часовой или минутный дисплей.
 - Выбранное значение будет отмечено синим цветом.
3. Используйте кольцо настройки, чтобы отложить время.
При необходимости сбросьте  установленное значение.
4. Нажмите , чтобы начать операцию.
 - На дисплее отображается время, оставшееся до начала работы. Прибор находится в режиме ожидания.
 - По истечении времени запуска прибор начнет нагрев, и начнется отсчет времени приготовления.
 - По истечении времени раздается сигнал. На дисплее появляется уведомление о завершении операции.
5. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости можно выбрать другие настройки и перезапустить операцию.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор .



Изменение времени окончания

Чтобы добиться хороших результатов, изменяйте установленное время только до начала работы и до того, как начнется отсчет времени приготовления.

1. Нажмите кнопку  «Время окончания».
 2. С помощью кольца настройки измените время окончания.
- Изменение будет применено.

Отмена времени окончания

Установленное время окончания можно удалить в любой момент.



1. Нажмите кнопку  «Время окончания».
2. Используйте для сброса  времени окончания.

Примечание: Для режимов работы, в которых всегда требуется время приготовления, прибор сбрасывает время окончания приготовления на следующее возможное время.

- Изменение применяется.


10.3 Настройка таймера


Во время работы таймер работает независимо. Вы можете установить таймер на срок до 24 часов. Таймер имеет свой собственный сигнал, по которому можно определить, что прошло время - таймер или время приготовления.

1. Нажмите кнопку  на дисплее состояния.
2. Нажмите .
3. Чтобы установить таймер, нажмите на соответствующее значение времени на дисплее, например, на минутный дисплей «m» или секундный дисплей «s».

- Выбранное значение будет отмечено синим цветом.

4. Установите таймер с помощью кольца настройки.

При необходимости сбросьте  установленное значение.

5. Чтобы запустить таймер, нажмите «Старт»  на дисплее.

- Таймер начнет обратный отсчет.




- Таймер остается видимым на дисплее, если прибор выключен.

- При включении прибора на дисплее отображаются настройки для текущего режима работы. Таймер отображается на дисплее состояния.

- По истечении таймера раздается сигнал. На дисплее появляется уведомление об окончании таймера.



Изменение таймера

Таймер можно изменить в любое время.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите таймер  заранее.
2. Нажмите .
3. Измените таймер с помощью кольца настройки.
4. Нажмите  для подтверждения.

Отмена таймера

Таймер можно отменить в любой момент.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите таймер заранее.
2. Нажмите .
3. Сбросьте таймер с помощью .

11 Пар

11.1 Перед использованием функции пара

Прежде чем использовать функцию пара, убедитесь, что в прибор залито достаточное количество воды.

Наполнение бака для воды



ВНИМАНИЕ - Опасность пожара!

Из-за горячих поверхностей пары легковоспламеняющихся жидкостей могут загореться в рабочей камере (взрыв). Дверца прибора может открыться. Может выйти горячий пар и струи пламени.

- ▶ Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости (например, алкогольные напитки) в бак для воды.
- ▶ Заполняйте бак только водой или рекомендованным нами раствором для удаления накипи.

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время работы прибора бак для воды может нагреваться.

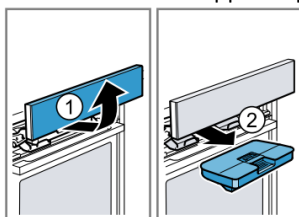
- ▶ Подождите, пока бак для воды не остынет после предыдущей работы.
- ▶ Извлеките бак для воды из ниши бака.

Требование: Жесткость воды установлена правильно.

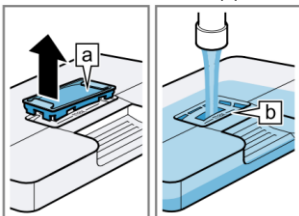
1. Нажмите .

- Панель управления выдвигается автоматически.

2. Потяните панель управления на себя обеими руками, а затем поднимите ее вверх до щелчка (1).
3. Извлеките бак для воды из ниши бака (2).

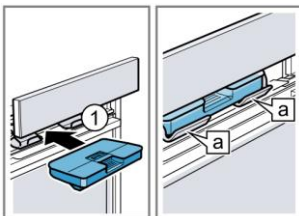


4. Нажмите на крышку бака для воды вдоль уплотнения, чтобы предотвратить вытекание воды из бака.
5. Снимите крышку (а) с бака для воды.
6. Наполните бак для воды водой до отметки "max" (b).



7. Установите крышку обратно в отверстие на баке для воды.

8. Вставьте полный бак для воды (1). При этом следите за тем, чтобы бак для воды защелкнулся за фиксаторами (а).



9. Медленно сдвиньте панель управления вниз, а затем отодвиньте ее от себя, пока она полностью не закроется.

11.2 Настройка параметров работы с паром

Существуют различные способы приготовления пищи с помощью пара.

Типы нагрева паром

Существуют различные виды нагрева паром, при которых горячий пар используется для бережного приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ!

При работе с паровым нагревом образуется много пара. Конденсат, собирающийся в поддоне для сбора капель под рабочей камерой, может перелиться через край и повредить соседние приборы.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора или открывайте ее как можно реже, пока прибор работает.

Разогрев

Функция разогрева может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд или хлеба и выпечки, приготовленных накануне, без ухудшения их качества.

Расстойка теста

При использовании парового типа нагрева тесто расходуется значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не пересыхает.

Добавлен пар

При приготовлении с добавлением пара прибор подает пар в камеру через различные промежутки времени. Это придает блюдам хрустящую корочку и блестящую поверхность. Мясо остается сочным и нежным и лишь минимально уменьшается в объеме.

Добавление пара можно сочетать со следующими функциями:

- Типы нагрева

4D горячий воздух

Верхний/нижний нагрев

Гриль с циркуляцией воздуха

Поддержание тепла

- Блюда

- Мясной зонд

Паровая струя

С помощью функции «Паровая струя» вы можете специально подавать интенсивный пар через разные промежутки времени. Благодаря этому хлеб и булочки становятся хрустящими и приобретают золотистый цвет.

Прибор подает облака пара в рабочую камеру в течение примерно 3-5 минут. В зависимости от режима работы, струю пара можно активировать несколько раз.

Струю пара можно включить для следующих функций:

- Типы нагрева

4D горячий воздух

Верхний/нижний нагрев

Гриль с циркуляцией воздуха

- Мясной зонд

Примечание: Используйте струю пара только при температуре в рабочей камере выше 120 °С.

11.3 Настройка добавленного пара


Требования

- Соблюдайте информацию о соответствующем режиме работы.

- Бак для воды наполнен. Если во время работы бак для воды опустеет, на дисплее появится сообщение. Прибор продолжает работать, но без подачи пара в рабочую камеру.


1. Нажмите в меню нужный вам режим работы.

2. Выберите настройки режима работы, например, тип нагрева и температуру.

3. Нажмите  «Добавлен пар».

4. С помощью цифрового кольца установите уровень пара.

Уровень пара	Добавленный пар
1	Низкий
2	Средний
3	Высокий

5. Нажмите , чтобы начать операцию.

- Прибор начнет нагреваться.


- Значения настроек и продолжительность работы прибора отображаются на дисплее.

6. Когда еда будет готова, выключите прибор с помощью .

7. Опорожните бак для воды и высушите рабочую камеру.

Изменение добавленного пара

Вы можете изменить или отключить добавленную функцию пара в любое время.

1. Нажмите  «Добавлен пар».

2. Измените или отключите подачу пара с помощью цифрового кольца.



- Изменение применяется.

11.4 Настройка функции паровой струи

Требования

- Соблюдайте информацию о соответствующем режиме работы.


- Бак для воды заполнен. Если во время работы бак для воды опустеет, на дисплее появится сообщение. Работа прекращается.


1. Нажмите на нужный режим работы в меню.
2. Выберите настройки для режима работы, например, тип нагрева и температуру.
3. Нажмите , чтобы начать работу.
4. Нажмите  «Паровая струя» в нужное время.

Не используйте струю пара, пока прибор полностью не нагреется.

5. Нажмите «Вкл.» в кольце настройки.


- Прибор начнет нагревать воду.

6. Когда вода нагреется, снова нажмите  «Паровая струя».

Примечание: Если активирован быстрый нагрев , струя пара может быть включена только после завершения быстрого нагрева.

- При включении струи пара прибор подает облака пара в рабочую камеру в течение примерно 3-5 минут.


- По окончании подачи пара прибор продолжает работать в обычном режиме. В зависимости от режима работы, при необходимости струя пара может быть включена снова.

7. Когда блюдо будет готово, выключите прибор .

8. Опорожните бак для воды и вытрите рабочую камеру.

Отмена паровой струи

Вы можете отменить подачу пара в любое время.

1. Нажмите  «Паровая струя».

2. Нажмите "Выкл." в кольце настройки.

- Работа продолжается без паровой струи.

11.5 После использования пара

Вытирайте прибор насухо после каждого использования пара.

Примечание: После работы с паром в рабочей камере могут остаться следы накипи. Это не влияет на функциональность прибора. Следы накипи можно удалить с помощью горячей воды или тряпки, смоченной в уксусе. Соблюдайте указания по очистке.

Опорожнение бака для воды



ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время работы прибора бак для воды может нагреваться.

► Подождите, пока бак для воды остынет после предыдущей работы.

► Извлеките бак для воды из ниши бака.

ВНИМАНИЕ!

Сушка бака для воды в горячей рабочей камере может привести к повреждению бака для воды.

► Не сушите бак для воды в горячей камере.

Очистка бака для воды в посудомоечной машине приведет к его повреждению.

► Не очищайте бак для воды в посудомоечной машине.

► Очищайте бак для воды мягкой тканью и обычным средством для мытья посуды.

1. Откройте панель управления.

2. Снимите бак для воды.

3. Осторожно снимите крышку бака для воды.

4. Опорожните бак для воды, очистите его моющим средством, а затем тщательно промойте чистой водой.

5. Высушите все детали мягкой тканью.

6. Протрите уплотнитель на крышке до высыхания.

7. Оставьте бак для воды сушиться с открытой крышкой.

8. Установите крышку на бак для воды и надавите на нее.

9. Вставьте бак для воды и закройте панель управления.

Сушка поддона для сбора капель



ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время работы прибор нагревается.

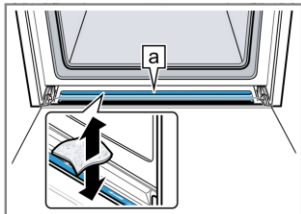
► Перед чисткой дайте прибору остыть.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора.

2. **Примечание:**

Поддон для сбора капель (а) находится под рабочей камерой.




Впитайте воду в поддон (а) губкой и тщательно протрите его.

Сушка рабочей камеры

Вытирайте рабочую камеру насухо после каждого приготовления на пару.

► Высушите камеру вручную или воспользуйтесь функцией сушки.

12 Функция вентиляции «Crisp Finish»

Функция вентиляции  «Crisp Finish» удаляет влагу из рабочей камеры, чтобы ваши блюда были более хрустящими.

Уменьшается количество горячего пара, который может выходить при открывании дверцы прибора.

12.1 Подходящие типы нагрева с функцией вентиляции

Для функции вентиляции подходят только определенные типы нагрева.

Функцию вентиляции можно использовать для следующих типов нагрева:

- 4D горячий воздух
- Верхний/нижний нагрев
- Гриль с циркуляцией воздуха
- Настройка пиццы
- Интенсивный нагрев


12.2 Настройка функции вентиляции

Вы можете активировать функцию вентиляции в любой момент, даже после начала работы.


1. Установите подходящий тип нагрева и температуру.

При необходимости вы можете выбрать другие настройки и совместить их с функцией вентиляции.

Добавление пара не может сочетаться с функцией вентиляции.

2. Нажмите кнопку  «Crisp Finish».

3. Нажмите «Вкл.» в кольце настроек.

4. Нажмите  для запуска операции.

- Прибор начинает нагрев.


- На дисплее отображаются заданные значения.

5. Когда блюдо будет готово, выключите прибор .

Примечание: Во время работы прибора может быть слышен усиленный шум вентилятора.

Отмена функции вентиляции

Функцию вентиляции можно отключить в любой момент.

1. Нажмите кнопку  «Crisp Finish».

2. Нажмите «Выкл.» в кольце настройки.

- Работа продолжается без функции вентиляции.

13 Мясной зонд

Готовьте с точностью, вставляя мясной зонд в блюдо и устанавливая температуру на приборе. Зонд для мяса измеряет температуру внутри продукта. При достижении заданной температуры внутри блюда прибор автоматически прекращает нагрев.

13.1 Подходящие типы нагрева с помощью зонда для мяса

Только определенные типы нагрева подходят для использования с зондом для мяса.

Вы можете использовать зонд для мяса со следующими типами нагрева:

- 4D горячий воздух
- Верхний/нижний нагрев
- Нежный горячий воздух
- Нежный верхний/нижний нагрев
- Гриль с циркуляцией воздуха
- Настройка пиццы
- Нижний нагрев
- Медленное приготовление
- Поддержание тепла
- Разогрев

13.2 Установка зонда для мяса

Используйте входящий в комплект поставки зонд для мяса или закажите подходящий зонд для мяса в сервисной службе.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Использование неправильного зонда для мяса может привести к повреждению изоляции.

- Используйте только тот зонд для мяса, который предназначен для данного прибора.

ВНИМАНИЕ!

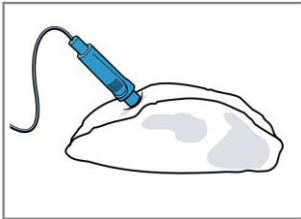
В противном случае зонд для мяса может быть поврежден.

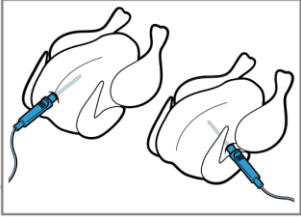
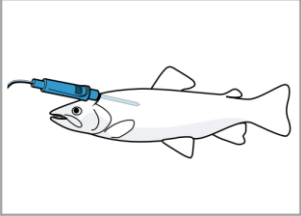
- Не перетягивайте кабель зонда для мяса.
- Во избежание повреждения мясного зонда чрезмерным нагревом, между элементом гриля и зондом для мяса должен быть зазор в несколько сантиметров. В процессе приготовления мясо может расширяться.

Примечание: Если выдвижные направляющие закреплены на уровне 3, вы не сможете вставить датчик для жарки в рабочую камеру. Отсоедините выдвижные направляющие или закрепите их на другом уровне.

1. Вставьте зонд для мяса в блюдо.

Зонд для мяса имеет три точки измерения. Убедитесь, что в блюдо вставлена как минимум средняя точка измерения.

Тонкие куски мяса	Вставьте зонд для мяса в самую толстую часть мяса с боковой стороны.
Толстые куски мяса	Вставьте зонд для мяса по диагонали в мясо сверху, проталкивая его как можно глубже.  Примечание: Если вы хотите перевернуть блюдо, вставьте зонд для мяса в боковую часть, чтобы его не нужно было вынимать при переворачивании.

Птица	<p>Вставьте мясной зонд в самую толстую часть грудки, проталкивая его как можно глубже. Зонд для мяса можно вставлять горизонтально или вертикально, в зависимости от размера и формы птицы.</p>  <p>Переверните птицу и положите ее на решетку грудкой вниз.</p>
Рыба	<p>При приготовлении целой рыбы вставьте мясной зонд за головой рыбы в направлении позвоночника, проталкивая его как можно глубже.</p>  <p>Поместите рыбу на решетку в плавающем положении, не поворачивая ее, например, используя половину картофелины в качестве опоры.</p>

2. Поместите продукты с мясным зондом в камеру для приготовления.

3. Вставьте зонд для мяса в гнездо на левой стороне рабочей камеры.

Примечания

- Если вынуть зонд для мяса во время приготовления блюда, все настройки будут сброшены.

- Не вынимайте зонд для мяса при переворачивании блюда. После переворачивания блюда проверьте, правильно ли расположен зонд для мяса в блюде.

13.3 Настройка зонда для мяса

Вы можете установить температуру ядра в диапазоне от 30 °C до 99 °C.

Требования

- Пища с зондом для мяса находится в рабочей камере.

- Зонд для мяса вставлен в рабочую камеру.


1. Нажмите "Типы нагрева" в меню.

2. Нажмите на нужный тип нагрева.


3. С помощью кольца настройки установите температуру в рабочей камере.


Установите температуру в рабочей камере как минимум на 10 °C выше, чем температура ядра.

Не устанавливайте температуру рабочего отделения выше 250 °C.

4. Нажмите  «Зонд для мяса».

5. С помощью кольца настройки установите температуру ядра.

При необходимости сбросьте  установленное значение.

6. Нажмите  , чтобы начать работу.

- Прибор начинает нагрев.

- На дисплее отображаются заданные значения и время работы прибора.

Если прибор подключен к Home Connect, отображается прогнозируемое оставшееся время.


- Как только блюдо достигнет основной температуры, раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение об окончании работы. Прибор прекращает нагрев. В режиме медленного приготовления прибор продолжает нагреваться.

7.  **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов!

Рабочая камера, аксессуары и зонд для мяса сильно нагреваются.

► Всегда используйте перчатки для духовки, чтобы вынимать горячие аксессуары и зонд для мяса из рабочей камеры.

По достижении заданной температуры:

- При необходимости можно выбрать другие настройки и перезапустить работу.
- Когда блюдо будет готово, выключите прибор .
- Выньте зонд для мяса из гнезда в рабочей камере.
- Выньте зонд для мяса из блюда и извлеките его из рабочей камеры.

Примечания

- Вы также можете комбинировать зонд для мяса с другим режимом работы, например:
- Вы можете использовать зонд для мяса, даже если температура ядра не установлена. Вы можете считать температуру ядра блюда на дисплее и при необходимости завершить операцию вручную.

Изменение температуры




Вы можете изменить температуру рабочей камеры и температуру ядра в любой момент после начала работы.

1. Нажмите кнопку температуры рабочей камеры или температуры ядра.
2. Измените температуру с помощью кольца настройки.

- Изменение будет применено.

Изменение типа нагрева

При изменении типа нагрева другие настройки также сбрасываются.

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите на тип нагрева, который вы хотите использовать.
4. Сбросьте настройки и используйте  для запуска.

13.4 Прогноз оставшегося времени работы

Если ваш прибор подключен к Home Connect, он может прогнозировать ожидаемое оставшееся время приготовления.

Первоначальное оставшееся время появится на дисплее примерно через 1 минуту. Оставшееся время постоянно пересчитывается и обновляется.

13.5 Основные температуры различных продуктов

Здесь указаны рекомендуемые температуры ядра для различных продуктов.

Эти рекомендации зависят от качества и размера/формы продуктов. Не используйте замороженные продукты.

Птица	Внутренняя температура в °C
Курица	80 - 85
Куриная грудка	75 - 80
Утка	80 - 85
Утиная грудка, средней прожарки	55 - 60
Индейка	80 - 85
Грудка индейки	80 - 85
Гусь	80 - 90

Свинина	Внутренняя температура в °C
Свиная лопатка	85 - 90
Филе свинины, средней прожарки	62 - 70
Свиная корейка, хорошо прожарена	72 - 80

Говядина	Внутренняя температура в °C
Вырезка или филейная часть, полусырая	45 - 52
Вырезка или филейная часть, средней прожарки	55 - 62
Вырезка или филейная часть, хорошо прожарена	65 - 75

Телятина	Внутренняя температура в °С
Телячья нога или окорок, постный	75 - 80
Телячий окорок, плечо	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90
Баранина	Внутренняя температура в °С
Ножка ягненка, средней прожарки	60 - 65
Ножка ягненка, хорошо прожаренная	70 - 80
Седло ягненка, средней прожарки	55 - 60
Рыба	Внутренняя температура в °С
Рыба, целиком	65 - 70
Филе рыбы	60 - 65
Другое	Внутренняя температура в °С
Мясной рулет, все виды мяса	80 - 90
Разогрев пищи, повторный разогрев	65 - 75

14 Блюда

Режим работы "Блюда" поможет вам использовать прибор для приготовления различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

14.1 Посуда для приготовления блюд

Результат приготовления зависит от состава мяса и размера посуды.

Поэтому следует использовать жаропрочную посуду, рассчитанную на температуру до 300 °С. Лучше всего подходит стеклянная или стеклокерамическая посуда. Стык должен покрывать примерно 2/3 дна посуды.

Посуда из следующих материалов не подходит:

- Яркий, блестящий алюминий
- Неглазурованная глина
- Пластик или пластиковые ручки

14.2 Варианты настройки блюд

Для идеального приготовления блюд прибор использует различные настройки в зависимости от блюда.

На дисплее отображаются используемые настройки. Вы можете изменить некоторые настройки. Следуйте инструкциям на дисплее.


Примечание: Результат приготовления зависит от качества и состава продуктов. Используйте свежие и, в идеале, охлажденные продукты. Используйте замороженные продукты прямо из морозильной камеры.

Советы и информация о настройках

Если вы установили блюдо, на дисплее отображается соответствующая информация для этого блюда, например:

- Подходящее место на полке
- Подходящий аксессуар или посуда
- Добавленная жидкость
- Время для переворачивания или перемешивания

По истечении этого времени раздается сигнал.

Чтобы вызвать информацию, нажмите  «Информация». Некоторые сообщения отображаются автоматически.

Программы

В программах заранее установлены оптимальный тип нагрева, температура и время приготовления.

Для достижения оптимального результата приготовления необходимо также установить вес, толщину или уровень приготовления. Вес можно устанавливать только в заданном диапазоне.


Если не указано иное, задайте общий вес блюда.

Рекомендуемые настройки

Для рекомендуемых настроек оптимальный тип нагрева задается в виде фиксированного значения.

Вы можете настроить заданную температуру и время приготовления.

Датчик выпечки

Некоторые блюда можно готовить с помощью  датчика выпечки. При этом не требуется никаких дополнительных настроек.

Датчик выпечки контролирует процесс выпекания в варочной камере. Прибор автоматически регулирует настройки и завершает работу, когда блюдо готово.

Примечания

- Не используйте датчик выпечки, если блюдо уже предварительно запечено. Результат выпечки будет неудовлетворительным.

- Не открывайте дверцу прибора примерно через 5 минут после начала работы с датчиком выпечки.

Режим датчика выпечки прекращается.

Если вам пришлось открыть дверцу прибора, повторно запустите режим без датчика выпечки или отмените его и установите ручную. Контролируйте процесс приготовления до готовности блюда.

- Для достижения оптимального результата выпечки используйте металлические формы для выпечки темного цвета.

ВНИМАНИЕ!

Использование силиконовых форм или любых пленок, крышек или аксессуаров, содержащих силикон, может привести к повреждению датчика выпечки. Повреждение может произойти, даже если датчик выпечки не активен.

► Не используйте силиконовые формы или любые пленки, крышки или аксессуары, содержащие силикон.

► Никогда не помещайте предметы из силикона в варочную камеру.

Прогноз оставшегося времени работы

Если ваш прибор подключен к Home Connect, он может прогнозировать ожидаемое оставшееся время приготовления.

Первоначальное оставшееся время появится на дисплее примерно через 1 минуту. Оставшееся время постоянно пересчитывается и обновляется.

14.3 Обзор блюд

Вы можете узнать, какие отдельные блюда доступны для вас в приборе, вызвав режим работы. Выбор блюд зависит от особенностей вашего прибора.

Блюда сортируются по категориям и продуктам.

Примечание: В основных настройках можно выбрать региональную специализацию отображаемых блюд.

Категория	Продукты
Датчик выпечки	Торты Мелкая выпечка Хлеб, булочки Пикантные пирожные, пицца, пирог с заварным кремом Продукты из картофеля, замороженные Примечание: Сюда входят только блюда для приготовления с датчиком выпечки
Торты	Торты в формочках Торты на противне Мелкая выпечка Печенье
Хлеб, булочки	Хлеб Булочки
Пицца, пикантные пирожные	Пицца Пикантные пирожные, киш
Выпечка, суфле	Картофельный гратен, сырые ингредиенты, глубиной 4 см Свежая лазанья Лазанья, охлажденная Выпечка, сладкая, свежая Суфле в индивидуальных формах

Категория	Продукты
Птица	Курица Утка, гусь Турция
Мясо	Свинина Говядина Телятина Баранина Мясные блюда
Рыба	Рыба, целиком Рыбное филе
Замороженные продукты	Пицца Выпечка Картофельные продукты Птица, рыба Булочки
Гарниры, овощи	Картофель Рис Крупы Овощи
Размораживание продуктов	Торты Хлеб, булочки Мясо, птица Рыба

14.4 Настройка блюд


1. Нажмите "Блюда" в меню.
2. Нажмите на нужную категорию.
3. Нажмите на нужное блюдо.
4. Нажмите на нужное блюдо.


Примечание: Для некоторых блюд можно выбрать предпочтительный способ приготовления.

- На дисплее появятся настройки для данного блюда.

5. При необходимости отрегулируйте настройки.

В зависимости от блюда можно настроить только определенные параметры.

6. Чтобы получить информацию, например, о принадлежности и положении полки, нажмите  «Информация».

7. Нажмите  для начала работы.

- Прибор начинает нагреваться, а время отсчитывается.

- В режиме датчика выпечки время приготовления не отображается. На дисплее отображаются значения настроек и время работы прибора. Если прибор подключен к Home Connect, отображается прогнозируемое оставшееся время.


- Как только блюдо будет готово, раздастся сигнал. Прибор прекращает нагрев.

8. По истечении времени приготовления:

- При необходимости можно выбрать другие настройки и возобновить работу.

- Когда блюдо будет готово, выключите прибор .

14.5 Функция автоматического выключения

Функция автоматического выключения  посуды позволяет запекать и жарить без напряжения.

По окончании работы прибор автоматически прекращает нагрев.

Для достижения оптимального результата приготовления выньте блюдо из камеры по окончании работы.


15 Избранное

В «Избранное» вы можете сохранить свои настройки и использовать их снова.

Примечание: В зависимости от типа прибора/состояния программного обеспечения необходимо сначала загрузить эту функцию в прибор. Дополнительную информацию можно найти в приложении Home Connect.

15.1 Сохранение избранных настроек

Вы можете сохранить до 30 различных режимов работы в качестве избранных.

1. Если вы установили режим работы, нажмите  рядом с названием режима работы в верхней части дисплея.
2. При необходимости измените название избранного режима с помощью клавиатуры на дисплее.
3. Нажмите «Применить».

15.2 Выбор избранного

Если у вас есть сохраненные любимые блюда, вы можете использовать их для настройки работы.


1. Нажмите «Избранное» в меню.
 2. Нажмите на нужное избранное.
 3. При необходимости можно изменить настройки.
 4. Нажмите, чтобы начать операцию.
- На дисплее отобразятся значения настроек.

Примечание:

Соблюдайте инструкции для различных режимов работы.

15.3 Изменение избранного


Вы можете в любой момент изменить, отсортировать или удалить сохраненное избранное.

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите на нужное избранное.
3. Рядом с названием избранного нажмите .
4. Измените настройки или название избранного.
5. Подтвердите изменение.

Сортировка избранного

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите и удерживайте нужное избранное и перетащите его в другое место.

Удаление избранного





1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите на нужное избранное.
3. Рядом с названием избранного нажмите .
4. Подтвердите удаление.

16 Защита от детей

Вы можете защитить свой прибор, чтобы дети не смогли случайно включить его или изменить настройки.

16.1 Активация защиты от детей

Защита от детей может быть активирована независимо от того, включен или выключен прибор.

1. При включенном приборе нажмите предварительно кнопку на дисплее состояния.
 2. Нажмите и удерживайте  в течение примерно 4 секунд, чтобы активировать защиту от детей.
- На дисплее появится подтверждающее сообщение.
- Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью .
- При включении прибор загорается .
- Когда прибор выключен, индикатор  не горит.

16.2 Деактивация защиты от детей

Вы можете отключить защиту от детей в любое время.

1. Нажмите любую кнопку на дисплее.

2. Чтобы отключить защиту от детей, поверните кольцо настройки один раз вверх, по часовой стрелке, так, чтобы графика на кольце полностью заполнилась.

- На дисплее появится подтверждающее сообщение.

17 Основные настройки

Вы можете настроить основные настройки прибора в соответствии с вашими потребностями.

17.1 Обзор основных настроек

Здесь представлен обзор основных и заводских настроек. Основные настройки зависят от функций вашего прибора.

Более подробную информацию об отдельных основных настройках можно найти на дисплее с помощью ⓘ «Информация».

Основная настройка	Выбор
Язык	См. выбор на приборе.
Note Connect	Подключите прибор к мобильному устройству и управляйте им дистанционно.
Время	Время в 24-часовом формате.

Дисплей	Выбор
Яркость	Уровни 1 ¹ , 2, 3, 4 и 5
Экран режима ожидания	- Вкл. на ограниченное время - Выкл. ¹
Часы	- Цифровой ¹ - Аналоговый
Выравнивание	- Выровняйте дисплей по горизонтали и вертикали.

¹Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)

Звук	Выбор
Звук кнопки	- Вкл. ¹ - Выкл.
Объем	Уровни 1, 2, 3 ¹ , 4 и 5
Звуковой сигнал	- Очень короткая продолжительность - Короткая продолжительность - Средняя продолжительность ¹ - Длительная продолжительность

¹Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)

Настройки устройства	Выбор
Время работы вентилятора	- Минимум - Рекомендуется ¹ - Долго - Очень долго
Выдвижная система	- Модернизирована (если установлены 2 или 3 комплекта выдвижных направляющих) - Не модернизирована (если установлены опоры для полок и один комплект выдвижных направляющих) ¹
Освещение	- Во время приготовления пищи и при открытии дверцы ¹ - Только когда дверь открыта - Всегда выключено

Настройки устройства	Выбор
Жесткость воды	- 4 (очень жесткая) ¹ - 3 (жесткая) - 2 (средняя) - 1 (мягкая) - 0 (смягченная)

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)




Персонализация	Выбор
Логотип бренда	- Дисплей ¹ - Не отображать
Работа после включения	- Главное меню ¹ - Типы нагрева - Блюда - Избранное
Прошедшее время приготовления	- Не отображать - Дисплей ¹
Региональные блюда	- Все ¹ - Европейские блюда - Британские блюда
Блюда	- Все ¹ - Без свинины - Только кошерные
Защита от детей	- Только блокировка кнопок ¹ - Дверной замок + замок с ключом - Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	- Вкл. ¹ - Выкл.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)

Заводская настройка	Выбор
Заводская настройка	- Восстановить

Инфо	Выбор
Информация о приборе	Отображение технической информации о приборе.

17.2 Изменение основных настроек

1. Нажмите «Основные настройки» в меню.
 2. Нажмите на нужную область основных настроек.
 3. Нажмите на нужную основную настройку.
 4. Нажмите для выбора нужной основной настройки.
- Для большинства основных настроек изменения применяются напрямую.
 5. Чтобы изменить дополнительные основные настройки, вернитесь назад  и выберите другую основную настройку.
 6. Чтобы выйти из основных настроек, вернитесь в главное меню  или выключите прибор с помощью кнопки .
- Изменения будут сохранены.

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются даже после отключения питания.

17.3 Установка времени

1. Нажмите «Основные настройки» в меню.
2. Нажмите «Время».



3. Чтобы установить время, нажмите на часовой или минутный дисплей.

- Выбранное значение будет отмечено синим цветом.

4. С помощью кольца настройки установите время.

- Минуты отсчитываются с шагом в 5 минут.

Чтобы установить точное время, нажмите и удерживайте соответствующую область на кольце настройки в течение 1-2 секунд. Минуты отображаются точками. Установите минуты с помощью кольца настройки.

5. Чтобы выйти из основных настроек, вернитесь в главное меню  или выключите прибор с помощью кнопки .

- Время будет сохранено.

18 Home Connect

Этот прибор поддерживает работу в сети. Подключив прибор к мобильному устройству, вы сможете управлять его функциями с помощью приложения Home Connect, регулировать основные настройки и следить за состоянием работы.

Услуги Home Connect доступны не во всех странах. Доступность функции Home Connect зависит от наличия услуг Home Connect в вашей стране. Информацию об этом можно найти на сайте: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect проведет вас через весь процесс входа в систему. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect для настройки параметров.

Примечания

- Ознакомьтесь с документами, поставляемыми Home Connect.

- Также следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

Примечания

- Обратите внимание на меры безопасности, приведенные в данном руководстве по эксплуатации, и убедитесь, что они также соблюдаются при управлении прибором через приложение Home Connect.

- Управление прибором на самом приборе всегда имеет приоритет. В это время управление прибором с помощью приложения Home Connect невозможно.

- В режиме ожидания по сети прибор потребляет не более 2 Вт.

18.1 Настройка Home Connect

Требования

- Прибор подключен к электросети и включен.

- У вас есть мобильное устройство с актуальной версией операционной системы iOS или Android, например, смартфон.

- Мобильное устройство и прибор находятся в зоне действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Загрузите приложение Home Connect.



2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



3. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

18.2 Настройки Home Connect

Настройки Home Connect и сетевые настройки можно изменить в основных настройках прибора.

Какие настройки отображаются на дисплее, зависит от того, была ли настроена функция Home Connect и подключен ли прибор к домашней сети.

Основная настройка	Возможные настройки	Пояснения
Home Connect assistant (помощник)	Запуск помощника Отключение	Вы можете подключить устройство к приложению Home Connect через помощника Home Connect. Примечание: Если вы используете Home Connect assistant впервые, доступна только настройка «Запуск помощника».
Wi-Fi	Вкл. Выкл.	Вы можете использовать Wi-Fi, чтобы отключить сетевое соединение для вашего устройства. После успешного подключения один раз вы можете отключить Wi-Fi и не потерять свои данные. Как только вы снова активируете Wi-Fi, устройство подключается автоматически. Примечание: В режиме ожидания от сети устройству требуется максимум 2 Вт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Ручной дистанционный запуск Постоянный дистанционный запуск	Во время мониторинга вы можете только просматривать рабочее состояние устройства в приложении. Для ручного дистанционного запуска необходимо активировать дистанционный запуск каждый раз, прежде чем вы сможете запустить прибор через приложение. Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или завершения работы, дистанционный запуск деактивируется. Для постоянного дистанционного запуска вы можете запускать и управлять устройством дистанционно в любое время. Если вы часто управляете прибором дистанционно, полезно установить для дистанционного запуска режим «Постоянный».

18.3 Управление прибором с помощью приложения Home Connect

Вы можете использовать приложение Home Connect для удаленной настройки и запуска прибора.




ВНИМАНИЕ - Опасность пожара!

Горючие предметы, оставленные в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните горючие предметы в рабочей камере.
- ▶ При появлении дыма необходимо выключить прибор или выдернуть вилку из розетки и закрыть дверцу, чтобы подавить пламя.

Требования

- Прибор включен.
- Прибор подключен к домашней сети и приложению Home Connect.
- Для того чтобы можно было настроить прибор через приложение, в основной настройке «Статус дистанционного управления» должен быть выбран ручной или постоянный дистанционный запуск.

1. Чтобы активировать дистанционный запуск, нажмите .
2. Настройте параметры в приложении Home Connect и отправьте их на прибор.

Примечания

- Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или окончания работы, ручной дистанционный запуск будет отключен.
- Если вы запускаете печь с помощью элементов управления на самом приборе, функция дистанционного запуска активируется автоматически. Вы можете использовать приложение Home Connect для настройки параметров или запуска новой программы.

18.4 Обновление программного обеспечения

Программное обеспечение вашего прибора можно обновить с помощью функции обновления программного обеспечения, например, для оптимизации, устранения неисправностей или обновления системы безопасности. Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, установить приложение на свое мобильное устройство и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы получите уведомление через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки обновления вы можете начать его установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Приложение Home Connect сообщит вам об успешной установке.

Примечания

- Во время загрузки обновлений вы можете продолжать пользоваться прибором в обычном режиме. В зависимости от ваших личных настроек в приложении, обновления программного обеспечения можно также настроить на автоматическую загрузку.

- Мы рекомендуем установить обновления безопасности как можно скорее.

- Установка занимает несколько минут. Во время установки пользоваться прибором нельзя.

18.5 Дистанционная диагностика

Служба поддержки клиентов может использовать дистанционную диагностику для доступа к вашему прибору, если вы обратитесь к ним, если ваш прибор подключен к серверу Home Connect и если дистанционная диагностика доступна в стране, в которой вы используете прибор.

Примечание: Для получения дополнительной информации и сведений о доступности дистанционной диагностики в вашей стране посетите раздел обслуживания/поддержки на местном веб-сайте: www.home-connect.com.

18.6 Защита данных

Ознакомьтесь с информацией о защите данных.

При первой регистрации вашего прибора в домашней сети, подключенной к Интернету, ваш прибор передаст на сервер Home Connect следующие типы данных (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодов прибора, а также MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi).

- Сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для обеспечения безопасного соединения данных).

- Текущая версия программного и аппаратного обеспечения вашего прибора.

- Состояние предыдущего сброса к заводским настройкам.

Эта первоначальная регистрация подготавливает функции Home Connect к использованию и требуется только в том случае, если вы хотите использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание: Обратите внимание, что функции Home Connect можно использовать только с приложением Home Connect. Информацию о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

19 Очистка и обслуживание

Чтобы ваш прибор работал долго и эффективно, важно тщательно его чистить и обслуживать.

19.1 Чистящие средства

Чтобы не повредить различные поверхности печи, не используйте неподходящие чистящие средства.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

▶ Не используйте для очистки прибора паровые очистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

▶ Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

▶ Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.

▶ Не используйте жесткие чистящие подушечки или губки для чистки.

▶ Не используйте специальные чистящие средства для очистки горячего прибора.

Использование чистящего средства для духовки в горячей камере повреждает эмаль.

▶ Никогда не используйте чистящее средство для духовки в еще теплой камере.

▶ Перед следующим нагревом прибора удалите все остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Если смешать различные чистящие средства, может произойти химическая реакция между ними.

► Не смешивайте чистящие средства.

► Полностью удаляйте остатки чистящего средства.

Соль, содержащаяся в новых губках, может повредить поверхность.

► Тщательно промывайте новые губки перед использованием.

Подходящие чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для различных поверхностей вашего прибора.

Следуйте инструкциям по очистке прибора.

Передняя часть прибора

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Информация
Нержавеющая сталь	- Горячая мыльная вода - Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, немедленно удаляйте любые пятна известкового налета, жира, крахмала или альбумина (например, яичного белка) с поверхностей из нержавеющей стали. Нанесите тонкий слой чистящего средства для нержавеющей стали.
Пластиковые или окрашенные поверхности Например, панель управления	- Горячая мыльная вода	Не используйте очиститель для стекол или скребок для стекла. Чтобы избежать появления стойких пятен, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, попавшее на поверхность.

Дверца прибора

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
Дверные панели	- Горячая мыльная вода - Средства для чистки духовок	Не используйте скребок для стекла или мочалку из нержавеющей стали. Примечание: Снимите дверные панели, чтобы тщательно их очистить.
Внутренняя дверная рама из нержавеющей стали	- Очиститель нержавеющей стали	Изменение цвета можно удалить с помощью очистителя для нержавеющей стали. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью.
Дверная ручка	- Горячая мыльная вода	Чтобы избежать появления стойких пятен, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, попавшее на поверхность.
Дверной уплотнитель	- Горячая мыльная вода	Не снимайте и не чистите.

Рабочая камера

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
Эмалированные поверхности	- Горячая мыльная вода - Уксусная вода - Средства для чистки духовок	Намочите сильно загрязненные участки и воспользуйтесь щеткой или стальной мочалкой. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы высушить рабочую камеру после ее чистки. Примечания - Эмаль горит при очень высоких температурах, вызывая незначительное изменение цвета. На функциональность вашего прибора это не повлияет. - Край тонких противней не могут быть полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не ухудшает защиту от коррозии. - Остатки пищи оставляют белый налет на эмалевых поверхностях. Покрытие не представляет опасности для

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
		здоровья. На функциональность вашего прибора это не повлияет. Удалить остатки можно лимонным соком.
Опоры для полок	- Горячая мыльная вода	Намочите сильно загрязненные участки и используйте щетку или стальную мочалку. Примечание: Для тщательной очистки отсоедините опоры полок.
Выдвижная система	- Горячая мыльная вода	Для удаления сильных загрязнений используйте щетку. Очистите выдвижные направляющие, пока они вставлены, чтобы не удалить смазку. Не мыть в посудомоечной машине. Примечание: Для тщательной очистки отсоедините выдвижную систему.
Аксессуары	- Горячая мыльная вода - Средства для чистки духовок	Намочите сильно загрязненные участки и используйте щетку или стальную мочалку. Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
Бак для воды	- Горячая мыльная вода	Чтобы удалить остатки моющего средства после очистки, тщательно промойте чистой водой. Чтобы высушить бак для воды после очистки, оставьте его сохнуть с открытой крышкой. Высушите уплотнитель на крышке. Не мыть в посудомоечной машине.
Мясной зонд	- Горячая мыльная вода	Для удаления сильных загрязнений используйте щетку. Не мыть в посудомоечной машине.

19.2 Чистка прибора

Чтобы не повредить прибор, чистите его только в соответствии с инструкциями и с использованием подходящих чистящих средств.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время использования прибор и его части, к которым можно прикоснуться, нагреваются.

- ▶ Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- ▶ Не допускайте к прибору детей младше 8 лет.



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!


Свободные остатки пищи, жир и мясные соки могут загореться.

- ▶ Перед использованием прибора удалите все остатки пищи с рабочей камеры, нагревательных элементов и аксессуаров.

Требование: Ознакомьтесь с информацией о чистящих средствах.

1. Очистите прибор с помощью горячей мыльной воды и тряпки.
- Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
2. Вытрите насухо мягкой тканью.

20 Функция очистки «Pyrolytic activeClean»

Благодаря функции очистки  «Pyrolytic activeClean» очистка варочной камеры происходит практически автоматически.

Используйте функцию для очистки рабочей камеры каждые 2-3 месяца. При необходимости вы можете использовать функцию очистки чаще. Для работы функции очистки требуется примерно 3,6-4,7 киловатт-часов.

20.1 Подготовка прибора к работе функции очистки

Чтобы добиться хорошего результата очистки и предотвратить повреждения, тщательно подготовьте прибор.



ВНИМАНИЕ - Опасность пожара!

Горючие предметы, оставленные в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните горючие предметы в рабочей камере.
- ▶ При появлении дыма необходимо выключить прибор или выдернуть вилку из розетки и закрыть дверцу, чтобы подавить пламя.

Остатки пищи, жир и мясной сок могут загореться во время выполнения функции очистки.

- ▶ Перед началом очистки всегда удаляйте крупную грязь из рабочей камеры.
- ▶ Никогда не чистите аксессуары одновременно.

Во время выполнения функции очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

- ▶ Никогда не вешайте на ручку дверцы горючие предметы, например, полотенца.
- ▶ Оставляйте переднюю часть прибора свободной.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

Если уплотнение дверцы повреждено, вокруг дверцы выделяется большое количество тепла.

- ▶ Не счищайте и не удаляйте уплотнение.
- ▶ Не эксплуатируйте прибор, если уплотнение повреждено или отсутствует.

1. Снимите бак для воды с прибора.
2. Извлеките аксессуары и посуду из рабочей камеры.

Можно также очистить опоры полок и выдвижные направляющие.

3. Удалите крупную грязь из рабочей камеры и с опор полок.
4. С помощью моющего средства и мягкой ткани очистите поверхности по краям рабочей камеры вокруг дверного уплотнителя.

Не снимайте и не чистите уплотнение дверцы.

Для удаления стойких загрязнений с внутреннего стекла дверцы используйте средство для чистки духовок.

5. Уберите все предметы из рабочей камеры.

Рабочая камера должна быть пустой, за исключением опор полок.

20.2 Настройка функции очистки

Во время работы функции очистки проветривайте кухню.



ВНИМАНИЕ - Опасность для здоровья!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, чтобы продукты, оставшиеся после жарки, гриля и выпечки, сгорели. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▶ Во время работы функции очистки хорошо проветривайте кухню.
- ▶ Не оставайтесь в помещении в течение длительного времени.
- ▶ Не подпускайте детей и домашних животных.




ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время работы функции очистки рабочая камера сильно нагревается.

- ▶ Никогда не открывайте дверцу прибора.
 - ▶ Дайте прибору остыть.
 - ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.
- При выполнении функции очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.
- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора.
 - ▶ Дайте прибору остыть.
 - ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

Примечание: Во время работы функции очистки индикатор духовки не горит.

Требование: Прибор подготовлен к работе функции очистки.

1. Нажмите «Очистка» в меню.
2. Нажмите  «Pyrolytic activeClean».
3. С помощью кольца настройки установите настройку очистки.

Настройка очистки	Уровень очистки	Продолжительность в часах
1	Низкий	приблизительно 2:15
2	Высокий	приблизительно 2:30

Продолжительность не может быть изменена.


Можно отложить время, когда операция должна быть готова.

4. Нажмите .


- На дисплее появится сообщение о необходимости выполнить подготовительные работы для функции очистки.

5. Подтвердите сообщение.

- Начнется функция очистки, а ее продолжительность начнет отсчитываться.

- Для вашей безопасности дверца прибора блокируется при достижении определенной температуры в рабочей камере.  загорится на дисплее.


- По окончании функции очистки раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение, подтверждающее завершение работы.

6. Нажмите , чтобы выключить прибор.

7. Подготовка прибора к работе после функции очистки.

Отмена функции очистки

После запуска функции очистки ее уже нельзя остановить или изменить.

► Чтобы отменить функцию очистки, нажмите кнопку , чтобы выключить прибор.

20.3 Подготовка прибора к работе после функции очистки

1. Дайте прибору остыть.

2. Вытрите влажной тряпкой остатки золы в рабочей камере, на полках и вокруг дверцы прибора.

3. Несколько раз выдвиньте и задвиньте выдвижные направляющие.


Во время работы функции очистки, направляющие могут обесцветиться. Это обесцвечивание не влияет на функциональность прибора.

4. Удалите белые остатки с помощью лимонного сока.


Примечание: Белые остатки на эмалированных поверхностях могут быть вызваны сильным загрязнением. Эти остатки пищи безвредны. Эти отложения не влияют на функциональность прибора.

Примечание: Во время работы функции очистки рамка на внутренней стороне дверцы прибора или другие части дверцы, изготовленные из нержавеющей стали, обесцвечиваются. Это обесцвечивание не нарушает функциональности прибора. Обесцвечивание можно удалить с помощью средства для чистки нержавеющей стали.

21 Средство для очистки

Средство для очистки  - это быстрый вариант для периодической очистки рабочей камеры. Чистящее средство размягчает загрязнения, испаряя мыльный раствор. После этого загрязнения легче удалить.

21.1 Настройка чистящего средства

 **ВНИМАНИЕ** - Опасность ошпаривания!

Если в рабочей камере находится горячая вода, может образоваться горячий пар.

► Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, если она горячая.

Примечание: Во время работы средства для очистки свет в духовке не включается.

Требование: Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Уберите все аксессуары из рабочей камеры.


2. **ВНИМАНИЕ!**

Дистиллированная вода в рабочей камере приводит к коррозии.


► Не используйте дистиллированную воду.

Смешайте 0,4 л воды с каплей средства для мытья посуды и вылейте в центр дна варочной камеры.

3. Нажмите «Очистка» в меню.

4. Нажмите  «Средство для очистки».

Продолжительность не может быть изменена.


5. Нажмите .

- На дисплее появится сообщение о том, что следует выполнить необходимые подготовительные работы для чистящего средства.

6. Подтвердите сообщение.

- Начнется чистка, продолжительность которой будет отсчитываться.

- По окончании чистки раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение о завершении операции.

7. Нажмите , чтобы выключить прибор.

8. Очистите рабочую камеру после использования средства для очистки.

21.2 Очистка рабочей камеры после использования средства для очистки

ВНИМАНИЕ!

Длительное присутствие влаги в рабочей камере приводит к коррозии.

► После использования средства для очистки протрите рабочую камеру и дайте ей полностью высохнуть.

1. Дайте прибору остыть.

2. Вытрите остатки воды в рабочей камере с помощью впитывающей губки.


3. Очистите гладкие эмалированные поверхности в рабочей камере с помощью тряпки или мягкой щетки. Удалите стойкие остатки пищи с помощью чистящей подушечки из нержавеющей стали.

4. Удалите накипь тряпкой, смоченной в уксусе, и протрите чистой водой.

5. Вытрите рабочую камеру насухо мягкой тканью.

6. Чтобы полностью высушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час или воспользуйтесь функцией сушки.

22 Удаление накипи

Регулярное удаление накипи  необходимо для обеспечения правильной работы вашего прибора.

Частота запуска программы удаления накипи зависит от жесткости воды и количества операций с паром. Прибор сигнализирует, когда возможны еще 5 или менее операций с паром. Если вы не проведете удаление накипи, вы больше не сможете устанавливать какие-либо операции с паром.

Удаление накипи состоит из нескольких этапов и занимает примерно 70–95 минут:

- Удаление накипи (около 55–70 минут)

- Первый цикл полоскания (около 8–12 минут)

- Второй цикл полоскания (около 8–12 минут)

Из соображений гигиены программу удаления накипи необходимо запускать в полном объеме.

Если удаление накипи прервано, вы больше не сможете установить какую-либо операцию. Чтобы убедиться, что прибор снова готов к работе, выполните 2 цикла полоскания.

22.1 Подготовка к удалению накипи

ВНИМАНИЕ!

Продолжительность действия средства для удаления накипи зависит от рекомендуемого жидкого средства для удаления накипи. Другие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

► Для программы удаления накипи используйте только рекомендованное жидкое средство для удаления накипи.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие деликатные поверхности может привести к их повреждению.

► Немедленно удалите раствор для удаления накипи водой.

1. Смешайте раствор для удаления накипи:

– Жидкое средство для удаления накипи, 200 мл.

– 400 мл воды

2. Откройте панель управления.

3. Снимите бак для воды и заполните его раствором для удаления накипи.


4. После того, как раствор для удаления накипи будет залит в бак для воды, вставьте его обратно.

5. Закройте панель управления.

22.2 Настройка программы удаления накипи

Требование: Подготовлено средство для удаления накипи.

1. Нажмите в меню «Очистка».

2. Нажмите  «Удаление накипи».

Продолжительность не может быть изменена.

3. Нажмите .

- На дисплее появится уведомление о том, что следует провести необходимые подготовительные работы для удаления накипи.

4. Подтвердите сообщение.

- Запустится программа удаления накипи, и начнется обратный отсчет ее продолжительности.

- По завершении первой части программы удаления накипи раздается звуковой сигнал. Прибор дважды предложит прополоскать.

5. Чтобы промыть машину, для каждого цикла полоскания:

- Откройте панель управления и снимите бак для воды.


- Тщательно промойте бак для воды и наполните его свежей водой.

- Вставьте бак для воды и закройте панель управления.

- По завершении каждого цикла полоскания звучит звуковой сигнал.

6. По завершении второго цикла полоскания:

- Опорожните и высушите бак для воды.

- Нажмите , чтобы выключить прибор.

23 Сушка

Во избежание остаточной влаги сушите рабочую камеру после работы паром и после использования средства для очистки.

ВНИМАНИЕ!

Если при работе прибора при температуре выше 120 °С на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

► Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.

► Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

23.1 Сушка рабочей камеры

Вы можете оставить рабочую камеру сохнуть или воспользоваться функцией сушки.

1. Дайте прибору остыть.

2. Удалите грязь из рабочей камеры.

3. Вытрите воду из рабочей камеры.

4. Высушите рабочую камеру.

- Чтобы высушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1 час.

- Чтобы использовать функцию сушки, установите функцию сушки.

Настройка процесса сушки

Требование: Просушите рабочую камеру.

1. Нажмите в меню «Очистка».

2. Нажмите  «Функция сушки».

Продолжительность не может быть изменена.


3. Нажмите .

- На дисплее появится уведомление о том, что следует провести необходимые подготовительные работы к сушке.

4. Подтвердите сообщение.

- Начнется процесс сушки, и начнется обратный отсчет его продолжительности.

- По окончании сушки раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.

5. Нажмите , чтобы выключить прибор.

6. Чтобы полностью высушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты.

24 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, ее можно разобрать.

Примечание:

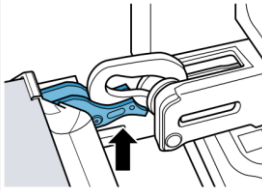
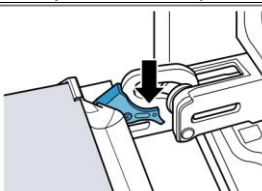
Дополнительная информация:



24.1 Снятие дверцы прибора

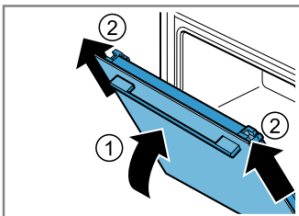
Примечание: Ручки дверцы отличаются в зависимости от типа прибора.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте рычаги блокировки на левой и правой петлях.

Рычаги блокировки открыты		
Рычаги блокировки закрыты		Теперь петля зафиксирована и не может защелкнуться. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята.

- Рычаги блокировки открыты. Петли теперь зафиксированы и не могут защелкнуться.

3. Полностью закройте дверцу прибора (1). Возьмитесь за дверцу прибора обеими руками (слева и справа) и потяните ее вверх и наружу (2).

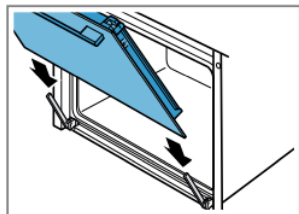


4. Осторожно поместите дверцу прибора на ровную поверхность.

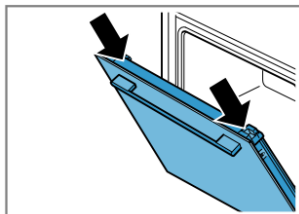
24.2 Крепление дверцы прибора

1. Примечание:

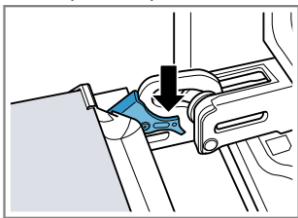
Убедитесь, что дверца прибора скользит по петлям без какого-либо сопротивления.



2. Обеими руками сдвиньте дверцу прибора до упора.



3. Полностью откройте дверцу прибора.
4. Закройте рычаги блокировки на левой и правой петлях.



- Рычаги блокировки закрыты. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята.

5. Закройте дверцу прибора.

24.3 Снятие дверных стекол

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Петли на дверце прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, что может привести к защемлению пальцев.

► Держите руки подальше от петель.

Компоненты внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

► Надевайте защитные перчатки.

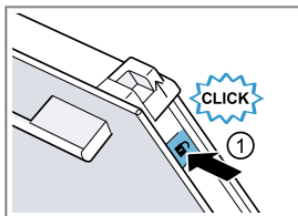
1. Полностью откройте дверцу прибора.

2. Откройте запирающие рычаги на левой и правой петлях.

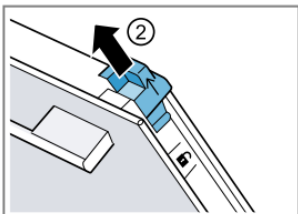
- Рычаги блокировки открыты. Петли теперь зафиксированы и не могут защелкнуться.

3. Полностью закройте дверцу прибора.

4. Нажмите на левую и правую прижимную поверхность (1) до характерного щелчка.

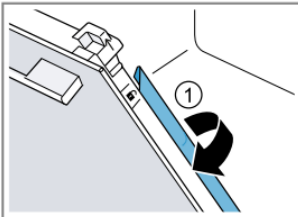


5. Нажмите две скользящие крышки вверх в направлении стрелки (2).



6. Снимите внутреннюю панель вверх под углом и осторожно положите ее на ровную поверхность.

7. Откройте левую и правую металлическую полосу в направлении стрелки (1).

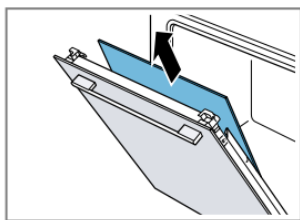


8. ВНИМАНИЕ!

Очистка стекол в посудомоечной машине может привести к их повреждению.

► Не мойте стекла в посудомоечной машине.

Потяните первую и вторую промежуточные панели вверх и наружу под углом и осторожно положите их на ровную поверхность.



9. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Опасность травмирования!

Царапины на стекле дверцы прибора могут превратиться в трещину.

▶ Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие или абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность.

Очистите снятые дверные стекла с обеих сторон средством для чистки стекол и мягкой тканью.

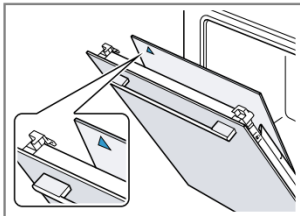
10. Очистите дверцу прибора.

11. **Примечание:** Во время работы функции очистки рама на внутренней стороне дверцы прибора или другие части дверцы, изготовленные из нержавеющей стали обесцвечиваются. Такое изменение цвета не влияет на функциональность прибора. Изменение цвета можно удалить с помощью очистителя для нержавеющей стали. Высушите дверные стекла и установите их на место.

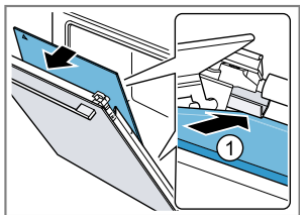
24.4 Установка дверных стекол

Примечание:

Убедитесь, что стрелка находится в левом верхнем углу промежуточных панелей.

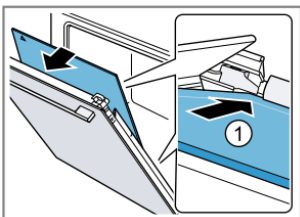


1. Вставьте первую промежуточную панель в нижний фиксатор (1) и установите ее вверх.



2. **Примечание:** Промежуточная панель автоматически позиционируется за счет вращательного движения разделителя.

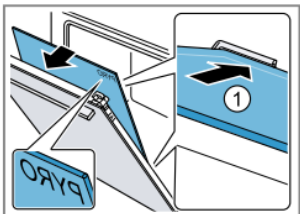
Вставьте вторую промежуточную панель в центральный фиксатор (1) и установите ее вверх.



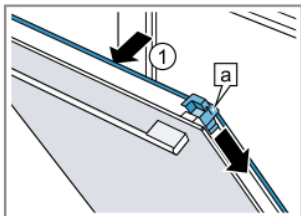
3. Закройте металлическую полосу слева и справа (1).

4. **Примечание:** Надпись «РУГО» должна быть разборчивой вверх, как показано на рисунке.

Вставьте внутреннюю панель в фиксатор внизу (1) и установите ее вверх.

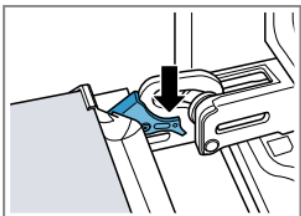


5. Вставьте внутреннюю панель сверху (1). Нажмите на скользящие колпачки (а) вниз в направлении стрелки.



6. Полностью откройте дверцу прибора.

7. Закройте рычаги блокировки на левой и правой петлях.



8. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Не используйте рабочую камеру снова, пока дверные стекла не будут правильно установлены.

25 Направляющие

Чтобы тщательно очистить направляющие и рабочую камеру или заменить их, их можно снять.

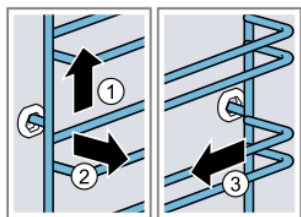
25.1 Снятие направляющих

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Опоры для полок сильно нагреваются

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим опорам полок.
- ▶ Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Поднимите направляющую вперед (1) и отсоедините ее (2).
2. Поверните всю направляющую вперед (3) и снимите ее.



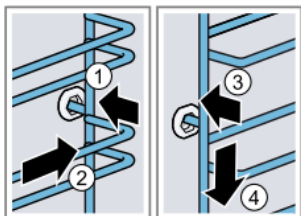
25.2 Крепление направляющих

Примечания

- Направляющие подходят только справа или слева.

- Для обеих направляющих убедитесь, что изогнутые стержни находятся спереди.

1. Сначала вставьте направляющую в середину заднего гнезда (1) до тех пор, пока она не упрется в стенку рабочей камеры, а затем задвиньте ее назад (2).
2. Вставьте направляющую в переднее гнездо (3) так, чтобы она также прилегала к стенке рабочей камеры, а затем нажмите на нее вниз (4).



25.3 Снятие выдвжной направляющей



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

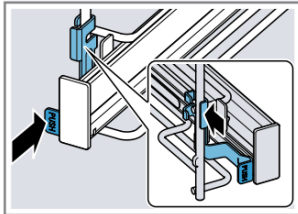
Опоры для полок сильно нагреваются

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим опорам полок.
- ▶ Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

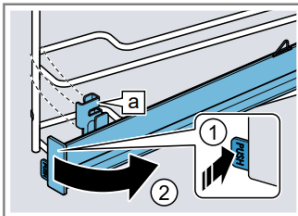
Примечания

- В зависимости от типа прибора необходимо изменить базовые настройки телескопических направляющих для приборов с направляющими и выдвжными направляющими.
- Выдвжные направляющие можно установить на любом уровне по мере необходимости.
- При необходимости можно оборудовать все уровни выдвжной рейкой.

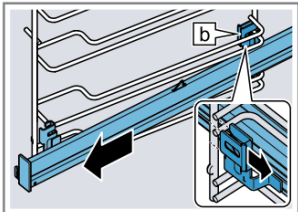
1. Нажмите на выступ с надписью **PUSH** за направляющей сбоку и сдвиньте направляющую назад.



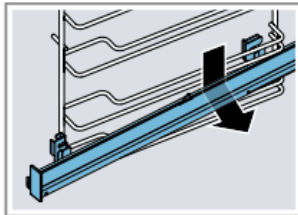
2. Нажмите и удерживайте кнопку **PUSH** (1) и поверните направляющую наружу (2), пока не отсоединится передний фиксатор (a).



3. Вытяните направляющую вперед.



4. Снимите выдвжную направляющую.



5. Очистите выдвжную направляющую.

Примечание:

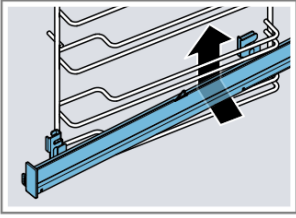
Дополнительная информация:



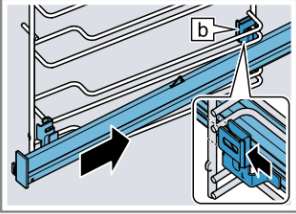
25.4 Крепление выдвижной направляющей

Примечание: Выдвижные направляющие подходят только справа или слева. При установке убедитесь, что их можно вытащить вперед.

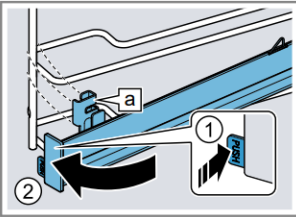
1. Направьте выдвижную направляющую с помощью заднего фиксатора (b) снизу за двумя направляющими стержнями в необходимое положение полки и удерживайте ее в горизонтальном положении.



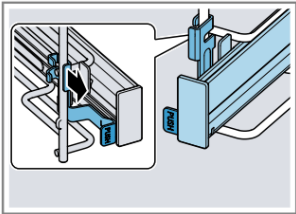
2. Направьте направляющую вдоль направляющих назад к направляющим стержням и наденьте оба фиксатора на каждую нижнюю тягу. При этом используйте задний фиксатор (b), чтобы захватить вертикальную тягу.



3. Нажмите и удерживайте **PUSH** (1) и поверните выдвижную направляющую внутрь (2) до тех пор, пока фиксатор (a) не закрепится в нижней тяге.



4. Отпустите вкладку **PUSH**.



- Фиксатор защелкивается на месте.

5. Вытяните выдвижную направляющую до упора и вставьте ее обратно.

Примечание:

Дополнительная информация:



26 Устранение неисправностей

Незначительные неисправности устройства вы можете устранить самостоятельно.

Прежде чем обращаться в сервисный центр, прочтите информацию по устранению неисправностей. Это позволит избежать ненужных затрат.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.
- ▶ Если прибор неисправен, позвоните в сервисную службу.





ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.
- ▶ При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, его должен заменить обученный специалист.

26.1 Неисправности

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал автоматический выключатель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Произошло отключение электроэнергии. ▶ Проверьте, работает ли освещение на кухне и другие приборы.
	Неисправность электроники 1. Отключите прибор от электросети минимум на 30 секунд, выключив предохранитель. 2. Сбросьте основные настройки к заводским.
На дисплее появляется надпись «Sprache Deutsch».	Произошло отключение электроэнергии. ▶ Настройте начальные параметры конфигурации.
Операция не запускается или прерывается.	Возможны разные причины. ▶ Проверьте уведомления, которые появляются на дисплее.
	Неисправность. ▶ Обратитесь в сервисную службу.
Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим. 1. На короткое время отключите прибор от электросети, выключив и снова включив автоматический выключатель в блоке предохранителей. 2. Выключите демонстрационный режим в основных настройках в течение примерно на 5 минут.
	Произошло отключение электроэнергии. ▶ Откройте и закройте дверцу прибора один раз после сбоя электропитания. - Прибор проверен и готов к использованию.
Время не отображается, когда прибор выключен.	Основная настройка изменена. ▶ Измените основную настройку отображения времени.
Дверцу прибора невозможно открыть.	Функция очистки блокирует дверцу прибора;  загорается на дисплее. ▶ Дайте прибору остыть, пока на дисплее не погаснет  .
	Блокировка для безопасности запирает дверцу прибора. ▶ Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью регулировочного кольца. Вы можете отключить блокировку в основных настройках.
Home Connect не работает должным образом.	Возможны разные причины. ▶ Перейдите на сайт www.home-connect.com .
Панель управления невозможно открыть.	Сработал автоматический выключатель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
	<p>Произошло отключение электроэнергии.</p> <p>► Проверьте, работает ли освещение на кухне и другие приборы.</p> <p>Неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Позвоните в сервисную службу. 2. Если в резервуаре для воды есть вода, опорожните резервуар для воды: <ul style="list-style-type: none"> – Откройте дверцу прибора. – Возьмите за ручки справа и слева под панелью управления. – Медленно вытащите панель управления и нажмите ее вверх.
Прибор запрашивает удаление накипи без предварительного отображения счетчика.	<p>Установленный диапазон жесткости воды слишком низкий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите прибор от накипи. 2. Проверьте жесткость воды и задайте ее в основных настройках.
Прибор предлагает вам промыть его.	<p>Во время удаления накипи прерывается электропитание или прибор выключается.</p> <p>► Промойте прибор.</p>
На дисплее появляется сообщение «Заполните бак для воды», даже если резервуар для воды заполнен.	<p>Бак для воды не встал на место.</p> <p>► Правильно вставьте бак для воды, чтобы он зафиксировался в держателе.</p> <p>Бак для воды выпал. В результате тряски детали бака для воды открепилась.</p> <p>Бак для воды протекает.</p> <p>► Закажите новый бак для воды.</p> <p>Неисправность</p> <p>► Не используйте деионизированную или фильтрованную воду.</p> <p>Датчик неисправен.</p> <p>► Обратитесь в сервисную службу.</p>
Кнопки мигают.	<p>За панелью управления образовался конденсат.</p> <p>Никаких действий не требуется. Как только конденсат испарится, кнопки перестанут мигать.</p>
При приготовлении на пару можно услышать «хлопающие» звуки.	<p>Водяной пар требует эффекта холода/тепла для замороженных продуктов.</p> <p>Никаких действий не требуется.</p>
Прибор гудит во время работы и после выключения.	<p>Функциональная проверка насоса создает рабочий шум.</p> <p>Никаких действий не требуется.</p>
Не работает внутреннее освещение.	<p>Основная настройка изменена.</p> <p>► Измените основную настройку освещения.</p> <p>Светодиодная лампа неисправна.</p> <p>► Обратитесь в сервисную службу.</p>
Достигнуто максимальное время работы.	<p>Чтобы предотвратить нежелательную постоянную работу, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не изменились. На дисплее появится сообщение.</p> <p>Точка достижения максимального времени работы определяется соответствующими настройками режима работы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чтобы продолжить работу, выключите и снова включите прибор с помощью . 2. Если вам не нужно использовать прибор, нажмите , чтобы выключить его. <p>Примечание: Чтобы прибор не выключался, когда вы этого не хотите, установите время приготовления.</p>
На дисплее появляется код ошибки, состоящий из букв и цифр, например, E0111.	<p>Электроника обнаружила неисправность.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите и снова включите прибор. <p>- Если неисправность была разовой, сообщение исчезает.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. При звонке укажите точное сообщение об ошибке.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Результат приготовления неудовлетворительный.	<p>Настройки были неподходящие. Значения настройки, например, температура или время приготовления, зависят от рецепта, количества и продукта.</p> <p>► В следующий раз установите более низкие или более высокие значения.</p> <p>Примечание: Много другой информации о приготовлении пищи и соответствующих значениях настроек можно найти в приложении Home Connect или на нашем веб-сайте www.bosch-home.com.</p>

27 Утилизация

27.1 Утилизация старого прибора

Ценное сырье можно повторно использовать путем переработки.

1. Отключите прибор от сети.
2. Перережьте шнур питания.
3. Утилизируйте прибор экологически безопасным способом.

Информацию о текущих методах утилизации можно получить у вашего специализированного дилера или в местных органах власти.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС, касающейся использованных электрических и электронных приборов (отходы электрического и электронного оборудования – WEEE). Руководство определяет рамки возврата и переработки использованных приборов, применимые на всей территории ЕС.

28 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить в нашей службе послепродажного обслуживания, у вашего розничного продавца или на нашем веб-сайте.

Если вы обратитесь в службу поддержки клиентов, вам потребуются номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.) вашего устройства.

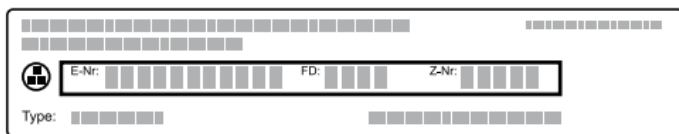
Контактную информацию службы поддержки клиентов можно найти в прилагаемом справочнике службы поддержки клиентов или на нашем веб-сайте.

Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности G. Эти источники света доступны в качестве запасной части и должны заменяться только обученным специалистом.

28.1 Номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.)

Номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.) можно найти на заводской табличке прибора.

Вы увидите заводскую табличку с этими номерами, если откроете дверцу прибора. На некоторых приборах с функцией приготовления на пару табличка с техническими данными находится за панелью управления.



Запишите данные о вашем устройстве и номер телефона службы поддержки клиентов, чтобы быстро найти их. Вы также можете отобразить информацию о приборе в основных настройках.

29 Информация о бесплатном и открытом программном обеспечении

Этот продукт включает в себя программные компоненты, лицензированные правообладателями как бесплатное программное обеспечение или программное обеспечение с открытым исходным кодом.

Соответствующая информация о лицензии хранится на вашем домашнем устройстве. Вы также можете получить доступ к соответствующей информации о лицензии через приложение Home Connect: «Профиль -> Юридическая информация -> Информация о лицензии». ¹

Вы можете скачать информацию о лицензии на веб-сайте продукта бренда. (Пожалуйста, найдите на веб-сайте продукта модель вашего устройства и дополнительные документы).

¹ В зависимости от технических характеристик прибора.

30 Декларация соответствия

Компания BSH Hausgeräte GmbH настоящим заявляет, что прибор с функцией Home Connect соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/ЕС.

Подробную декларацию соответствия RED можно найти на сайте www.bosch-home.com среди дополнительных документов на странице продукта вашего устройства.



Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией Home Connect соответствует соответствующим законодательным требованиям.¹

Подробную декларацию соответствия можно найти на сайте www.bosch-home.co.uk среди дополнительных документов на странице продукта для вашего устройства.¹

Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): Макс. 100 мВт

Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): Макс. 100 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

Беспроводная сеть 5 ГГц (Wi-Fi): только для использования в помещении.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

Беспроводная сеть 5 ГГц (Wi-Fi): только для использования в помещении.

¹ Применимо только к Великобритании

31 Инструкции по установке

Соблюдайте эту информацию при установке прибора.



32.1 Общие инструкции по установке

Следуйте этим инструкциям, прежде чем приступить к установке прибора.

- Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с профессиональными стандартами в соответствии с настоящими инструкциями по установке.

Монтажник несет ответственность за ущерб, возникший в результате неправильной установки.

- Не используйте дверную ручку для транспортировки или установки.

- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.

- Перед запуском прибора удалите упаковочный материал и клейкую пленку с рабочей камеры, и дверцы.

- Для установки аксессуаров действуйте в соответствии с инструкциями по установке.

- Установленные блоки должны быть термостойкими до 95 °С, а фасады соседних блоков - до 70 °С.

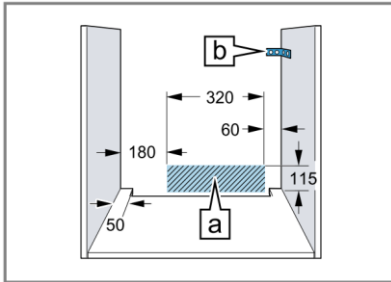
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура.

Существует риск перегрева.

- Работы по вырезанию агрегатов следует выполнять до установки прибора. Удалите всю стружку. В противном случае правильная работа электрических компонентов может быть нарушена.

- Сетевая розетка прибора должна располагаться либо в заштрихованной зоне, либо за пределами зоны (а), где установлен прибор.


Любые незакрепленные устройства необходимо крепить к стене с помощью стандартного кронштейна (b).





- При использовании приборов с откидной панелью переключателей убедитесь, что панель переключателей не задевает соседние кухонные шкафы, когда вы ее открываете.

- Наденьте защитные перчатки, чтобы не порезаться. Детали, доступные во время установки, могут иметь острые края.

- Размеры фигурок в мм.

 **ВНИМАНИЕ** – Опасность: Магнетизм!

 Внимание: магнетизм

 Меры предосторожности для людей с кардиостимуляторами

В панели управления используются постоянные магниты. Они могут ухудшить функциональность электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

▶ Лица с электронными имплантатами должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

 **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Опасно использовать удлинённый шнур питания и несертифицированные адаптеры.

▶ Не используйте несколько розеток.

▶ Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным поперечным сечением 1,5 мм² и соответствующие действующим национальным требованиям безопасности.

▶ Если шнур питания слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.

▶ Используйте только адаптеры, одобренные производителем.

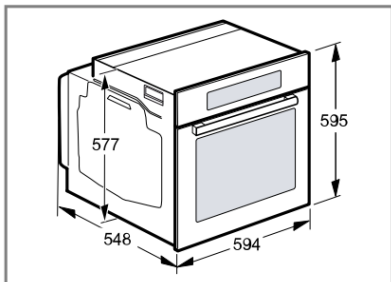
ВНИМАНИЕ!

Перенос прибора за дверную ручку может привести к его поломке. Дверная ручка не может выдержать вес прибора.

▶ Не переносите и не держите прибор за дверную ручку.

32.2 Размеры прибора

Размеры прибора вы найдете здесь.



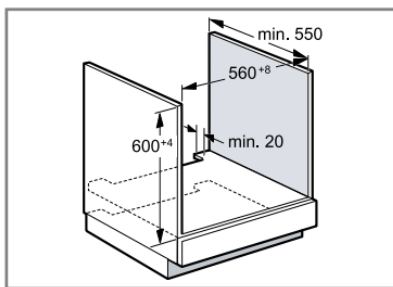
32.3 Установка под столешницей

- Для вентиляции прибора в промежуточном этаже должен быть предусмотрен вентиляционный вырез.

- Столешница должна быть закреплена на установленном приборе.

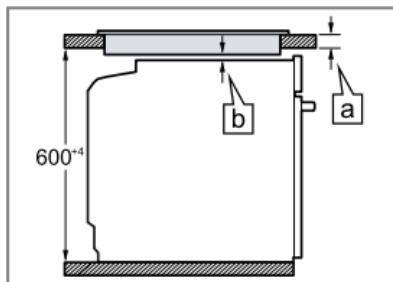
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по установке варочной панели.

- Соблюдайте национальные инструкции по установке варочной панели.



32.4 Установка под варочной панелью

Если прибор устанавливается под варочной панелью, необходимо соблюдать следующие минимальные размеры (включая основание, если применимо).



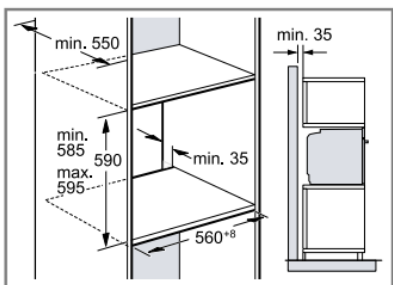
Минимальная толщина столешницы (b) а рассчитывается исходя из необходимого минимального зазора (a).

Тип варочной панели	a на столешнице в мм	a монтируется на одном уровне с поверхностью столешницы в мм	b в мм
Индукционная плита	37	38	5
Полноповерхностная индукционная плита	47	48	5
Газовая нагревательная плита	27	38	5 ¹
Электрическая нагревательная плита	27	30	2

¹ Пожалуйста, следуйте соответствующим национальным инструкциям по установке варочной панели

32.5 Установка в высокий шкаф

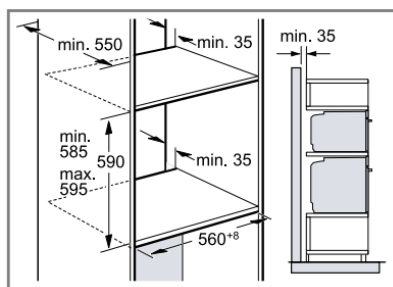
При установке в высокий шкаф соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.



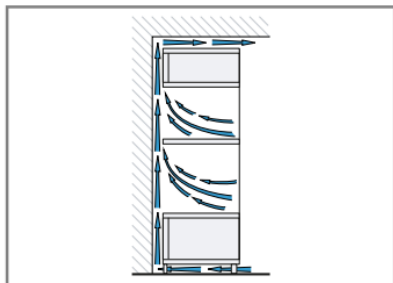
- Для вентиляции прибора промежуточные этажи должны иметь вентиляционный вырез.
- Если высокий шкаф имеет еще одну заднюю панель в дополнение к задним панелям элемента, ее необходимо снять.
- Устанавливайте прибор только на такую высоту, чтобы можно было легко снять аксессуары.

32.6 Установка двух приборов друг на друга

Ваш прибор также можно установить над или под другим прибором. При установке приборов друг на друга соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.



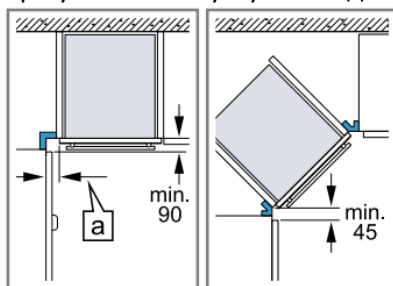
- Для вентиляции приборов межэтажный этаж должен иметь вентиляционный вырез.
- Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию обоих приборов, в зоне основания должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 200 см². Для этого обрежьте нижнюю панель или установите вентиляционную решетку.
- Обеспечить воздухообмен в соответствии со схемой.



- Устанавливайте приборы только на такую высоту, чтобы аксессуары можно было легко снять.

32.7 Угловая установка

При установке в углу соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.



- Чтобы дверцу прибора можно было открыть, при установке в углу необходимо учитывать минимальные размеры. Размер зависит от толщины (а) передней части устройства и ручки.

32.8 Электрическое подключение

Для безопасного подключения прибора к электрической системе следуйте этим инструкциям.

- Прибор соответствует классу защиты I и должен эксплуатироваться только с защитным заземлением.
- Предохранитель должен соответствовать номинальной мощности, указанной на паспортной табличке прибора, и местным нормам.
- При выполнении монтажных работ прибор необходимо отключать от электросети.
- Прибор следует подключать только с помощью прилагаемого кабеля питания.
- Кабель питания должен быть подключен к задней части устройства до тех пор, пока не услышите щелчок. Сетевой кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисном центре.
- Кабель питания следует заменять только кабелем оригинального производителя. Его можно получить в сервисном центре.
- Защита от прикосновения должна быть гарантирована при установке.
- Если дисплей прибора остается темным, значит, он подключен неправильно. Отключите прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение устройства к электрической сети с помощью заземляющей вилки

Примечание: Устройство можно подключать только к заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами.

▶ Вставьте вилку в заземленную розетку.

Если устройство встраиваемое, вилка шнура питания должна быть легко доступна, а если легкий доступ невозможен, в пределах стационарной электроустановки должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами установки.

Подключение устройства к сети без использования заземлённой вилки

Примечание: Устройство может подключаться только авторизованным техническим персоналом.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства. В стационарной электроустановке должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами монтажа.

1. Определите фазный и нейтральный провода в соединительной розетке.

Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.

2. Подключите согласно схеме подключения.

Напряжение – см. заводскую табличку.

3. Жилы соединительного кабеля должны быть подключены к электрической сети в соответствии с цветовой маркировкой:

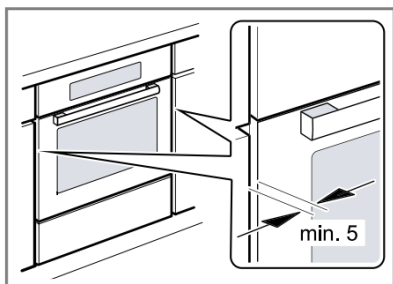
– зелено-желтый = провод заземления ⊕

– синий = нейтральный провод

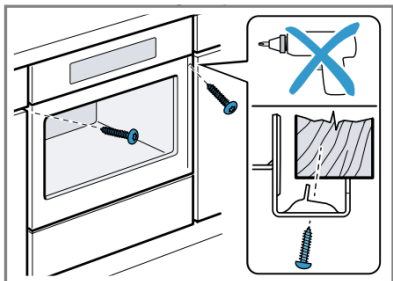
– коричневый = фаза (внешний провод)

32.9 Установка устройства

1. Полностью задвиньте прибор и отцентрируйте его.



2. Прикрутите прибор на место.



3. Для кухонь без ручек с вертикальными ручками:

– Установите подходящую насадку (1), чтобы закрыть острые края и гарантировать безопасную установку.

– Предварительно просверлите алюминиевые профили для установки винтового соединения (2).

– Закрепите прибор подходящим винтом (3).



Примечание: Зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительными рейками. На боковые панели объемного блока нельзя устанавливать теплоизоляционные ленты.

32.10 Снятие прибора

1. Отключите прибор от электросети.
2. Отвинтите крепежные винты.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью вытащите его.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY