Духовой шкаф

HBG7741.1

[**ru**] Руководство пользователя и инструкция по установке

Для получения дополнительной информации обратитесь к цифровому руководству пользователя

Оглавление

1 Безопасность ... 2
2 Предотвращение материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Знакомство с устройством ... 7
5 Режимы работы ... 9
6 Аксессуары ... 11
7 Перед первым использованием ... 12
8 Основной способ работы ... 13
9 Быстрый нагрев ... 15
10 Функции часов ... 15
11 Блюда ... 17
12 Избранное ... 19
13 Функция защиты от детей ... 20
14 Основные настройки ... 20
15 Home Connect [1] ... 22
16 Чистка и уход ... 25
17 Функция очистки «Пиролитическая самоочистка» ... 27
18 Функция вспомогательной очистки ... 28
19 Сушка ... 29
20 Дверца прибора ... 30
21 Направляющие ... 34
22 Устранение неисправностей ... 35
23 Утилизация ... 37
24 Сервисная служба ... 37
25 Информация о бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом ... 38
26 Декларация соответствия ... 38
27 Так это работает ... 38
28 Инструкция по монтажу ... 44

1 Безопасность

Следуйте инструкциям по безопасности, приведенным ниже.

1.1 Общие инструкции

- Внимательно прочтите данную инструкцию.
- Сохраните инструкции и информацию о продукте для дальнейшего использования или будущих владельцев.
- Не подключайте устройство, если оно было повреждено при транспортировке.

1.2 Использование по назначению

Данное устройство предназначено только для встроенного использования. Следуйте специальным инструкциям по сборке.

Устройства без вилки могут подключаться только сертифицированными специалистами. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Используйте это устройство только:

- для приготовления еды и напитков;
- в частном домовладении и закрытых домашних условиях;
- не выше 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта или знаний могут использовать прибор только под наблюдением других или после того, как они прошли обучение его использованию и поняли возможные риски.

Детям запрещено играть с устройством.

Чистку и пользовательское обслуживание не должны выполнять дети, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром.

Держите детей младше 8 лет подальше от устройства и шнура питания.

1.4 Безопасное использование

Поместите принадлежности в духовку лицевой стороной вверх.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, помещенные в рабочую камеру, могут загореться.

▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

▶ При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Остатки пищи, жир и кулинарные соки могут загореться.

▶ Перед использованием удалите крупные загрязнения с принадлежностей и нагревательных элементов рабочей камеры.

Открытие дверцы устройства создает поток воздуха.

Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться.

▶ Незакрепленную бумагу для выпечки нельзя класть на аксессуар ни в режиме предварительного нагрева, ни во время приготовления.

▶ Всегда обрезайте бумагу для выпечки до нужного размера и закрепляйте ее с помощью контейнера или формы для выпечки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

Во время использования устройство и его открытые части нагреваются.

▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет.

Аксессуары или посуда сильно нагреваются.

▶ Всегда вынимайте горячую посуду из рабочей камеры в кухонных перчатках.

Пары спирта в горячей рабочей камере могут загореться. Дверца прибора может сломаться. Через них может выйти горячий пар и пламя.

▶ Используйте в пищу только небольшое количество спиртных напитков.

▶ Не разогревайте неразбавленные алкогольные напитки (об. ≥ 15 %) (например, для разливания или обливания пищи).

▶ Осторожно откройте дверцу машины.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожога!

Доступные части во время работы нагреваются.

▶ Не прикасайтесь к горячим частям.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар.

В зависимости от температуры пар может быть не виден.

▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

Из воды в горячей рабочей камере может образоваться пар горячей воды.

▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
▶ Не используйте острые, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность.
Устройство и его доступные части могут иметь острые края.
▶ Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
▶ По возможности надевайте защитные перчатки.
Дверные петли устройства перемещаются каждый раз, когда дверь открывается или закрывается, и вы можете защемить пальцы.
▶ Никогда не подносите пальцы к дверной петле.
Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.
▶ Используйте защитные перчатки.
Пары спирта в горячей рабочей камере могут загореться, в результате чего дверца прибора треснет или даже упадет.
Дверное стекло может треснуть и разбиться.
▶ Используйте в пищу только небольшое количество спиртных напитков.
▶ Не разогревайте неразбавленные алкогольные напитки (об. ≥ 15 %) (например, для разливания или обливания пищи).
▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!
Непрофессиональный ремонт опасен.
▶ Ремонт устройства может выполнять только специально обученный специалист.
▶ Для ремонта устройства разрешается использовать только оригинальные запасные части.
▶ Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его должен заменить обученный специалист.
Поврежденная изоляция сетевого кабеля представляет опасность.
▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла.
▶ Никогда не допускайте соприкосновения шнура питания с заостренными предметами или острыми краями.
▶ Никогда не сгибайте, не пережимайте и не модифицируйте сетевой кабель.
Влага внутри устройства может привести к поражению электрическим током.
▶ Не используйте для очистки устройства пароочиститель или очиститель высокого давления.
Поврежденное устройство или поврежденный шнур питания представляют опасность.
▶ Никогда не используйте поврежденное устройство.
▶ Никогда не выдергивайте сетевой кабель, чтобы отключить машину от сети.
Всегда отключайте шнур питания.
▶ Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
▶ Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность удушья!
Дети могут положить упаковочный материал себе на голову или завернуться 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 и задохнуться.
▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!
Лампы в рабочей камере сильно нагреваются.
В течение некоторого времени после выключения сохраняется риск ожогов.
▶ Не прикасайтесь к стеклянной крышке.
▶ Избегайте контакта с кожей во время чистки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!
Во время замены лампочки ее корпусные контакты находятся под напряжением.
▶ Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что машина выключена, чтобы избежать поражения электрическим током.
▶ Дополнительно выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в распределительном шкафу.

1.6 Функция очистки

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!
Остатки пищи, жир и кулинарные соки могут воспламениться во время очистки.
▶ Каждый раз перед запуском функции очистки очищайте рабочую камеру от крупных загрязнений.
▶ Не очищайте одновременно принадлежности.
Во время очистки внешняя часть устройства сильно нагревается.
▶ Не вешайте на дверную ручку легковоспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.
▶ Передняя часть устройства должна быть свободна.
▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.
Если уплотнитель двери поврежден, в зоне двери выделяется много тепла.
▶ Не трите и не снимайте уплотнение.
▶ Никогда не используйте устройство с поврежденной или отсутствующей прокладкой.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность серьезной травмы!
Во время очистки устройство сильно нагревается.
Антипригарное покрытие плит и форм разрушается и выделяются ядовитые газы.
▶ Никогда не используйте функцию очистки для очистки сковород и форм с антипригарным покрытием.
▶ Не очищайте одновременно принадлежности.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность для здоровья!
Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, вызывая подгорание остатков готовки, гриля и выпечки. При этом процессе выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистой.
▶ Во время уборки тщательно проветривайте кухню.
▶ Не оставайтесь в комнате слишком долго.
▶ Не подпускайте к устройству детей и домашних животных.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!
Во время функции очистки рабочая камера сильно нагревается.
▶ Никогда не открывайте дверцу прибора.
▶ Дайте устройству остыть.
▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.
Во время очистки внешняя часть устройства сильно нагревается.
▶ Никогда не прикасайтесь к дверце устройства.
▶ Дайте устройству остыть.
▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

2 Предотвращение материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!
Пары спирта в горячей рабочей камере могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора.
Из-за создаваемого давления дверца устройства может треснуть или даже выпасть. Дверное стекло может треснуть и разбиться. Возникающий вакуум может сильно деформировать рабочую камеру изнутри.
▶ Не разогревайте неразбавленные алкогольные напитки (об. ≥ 15 %) (например, для разливания или обливания пищи).

Если прибор эксплуатируется при температуре выше 120 °C, вода на дне рабочей камеры может повредить эмаль.
▶ Не начинайте работу, если на дне рабочей камеры есть вода.
▶ Перед началом работы вытрите воду со дна рабочей камеры.
Если температура превышает 50 °C, предметы на дне рабочей камеры вызывают нагревание. Время выпекания и приготовления пищи будет отличаться от ожидаемого, а эмаль будет повреждена.
▶ Не кладите посуду, бумагу для выпечки или фольгу на дно рабочей камеры.
▶ Ставьте посуду на дно рабочей камеры только в том случае, если заданная температура ниже 50 °C.
Вода в горячей рабочей камере приводит к образованию водяного пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.
▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.
▶ Не ставьте емкости с водой на дно рабочей камеры.
Влага в рабочей камере в течение длительного времени приводит к коррозии.
▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть. Для этого полностью откройте дверцу рабочей камеры или воспользуйтесь функцией сушки.
▶ Не храните влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
▶ Не храните продукты в рабочей камере.
▶ Ничего не вставляйте в дверцу прибора.
Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно очистить.
▶ Если фруктовый пирог очень влажный, не переполняйте противень.
▶ По возможности используйте самый глубокий универсальный противень.
Чистящие средства для духовки повреждают эмаль в теплой рабочей камере.
▶ Никогда не используйте чистящие средства для духовки в теплой рабочей камере.
▶ В следующий раз перед разогревом полностью очистите рабочую камеру и дверцу прибора.
Если уплотнитель сильно загрязнен, дверца устройства перестает хорошо закрываться в рабочем режиме. Это может повредить фасады соседней мебели.
▶ Всегда держите уплотнение в чистоте.
▶ Никогда не используйте устройство с поврежденной или отсутствующей прокладкой.
Использование дверцы прибора для сидения или размещения предметов может привести к повреждению дверцы прибора.
▶ Не размещайте, не устанавливайте, не вешайте и не опирайте какие-либо предметы на дверцу прибора.
▶ Не ставьте на дверцу прибора посуду и аксессуары.
В зависимости от типа прибора аксессуары могут поцарапать стекло дверцы при закрытии дверцы прибора.
▶ Всегда вставляйте принадлежности в рабочую камеру до упора.
Алюминиевая фольга на стекле двери может привести к необратимому изменению цвета.
▶ Алюминиевая фольга в рабочей камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически чистые и пригодны для повторного использования.
▶ Утилизируйте отдельные компоненты, сортируя их.

3.2 Энергосбережение

Если вы будете следовать этим инструкциям, энергопотребление устройства снизится.
Разогревайте прибор только в том случае, если это предусмотрено рецептом или рекомендованными настройками.
- Если устройство не подогревается, вы можете сэкономить до 20% энергии, используйте темные, окрашенные в черный цвет или эмалированные формы для выпечки.
- Такие формы для выпечки особенно хорошо нагреваются.
Во время работы устройства как можно меньше раскачивайте дверцу.
- Поддерживает постоянную температуру в рабочей камере, и прибор не нужно дополнительно нагревать.
Если вы готовите несколько блюд, готовьте их последовательно или одновременно.
- Рабочая камера нагревается при первом выпекании. Таким образом вы сможете сократить время выпечки следующего коржа.

В случае длительного приготовления выключите прибор за 10 минут до окончания времени приготовления.
- Остаточного тепла достаточно, чтобы еда была готова.
Удалите лишние принадлежности из рабочей камеры.
- Резервные аксессуары не требуют нагрева.
Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Это может сэкономить энергию, необходимую для размораживания.
Отключите отображение в основных настройках.
- Если дисплей выключен, вы можете экономить электроэнергию.

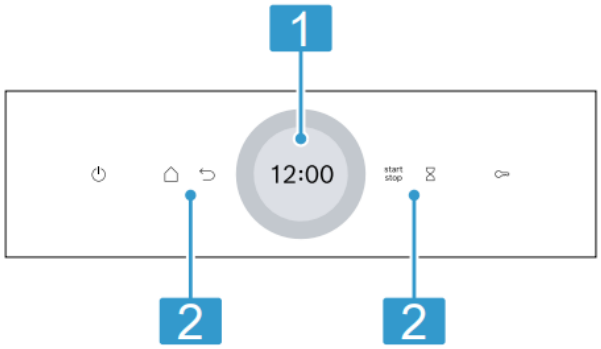
Примечание:

Устройство потребляет:
- в режиме ожидания с подключением к сети - макс. 2 Вт
- в режиме ожидания без подключения к сети с выключенным дисплеем - макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с устройством

4.1 Панель управления

В панели управления вы можете настроить все функции устройства и просмотреть информацию о режиме работы.
В зависимости от типа устройства детали на картинке могут отличаться, например, цветом или формой.



1 Дисплей с регулировочным кольцом

Вы можете производить настройки устройства на дисплее с помощью кольца цифровой регулировки.
На дисплее отображаются текущие значения настроек, опции или индикации.

2 Кнопки

С помощью кнопок можно сразу настроить различные функции.

4.2 Кнопки

Различные функции можно выбирать сразу с помощью кнопок.

Кнопка	Функция
	Включите или выключите устройство.
	Открытие меню режимов работы.
	Вернитесь на одну настройку назад.
start stop	Запуск или остановка действия.
	Выбор таймера.
	Чтобы активировать функцию защиты от детей, нажмите и удерживайте около 4 секунд.

4.3 Дисплей

Дисплей разделен на несколько зон.

Цифровое регулировочное кольцо

С помощью цифрового кольца регулировки вокруг дисплея можно изменять значения настроек.
При достижении минимального или максимального значения это значение остается видимым на дисплее. При необходимости измените значение на предыдущее с помощью регулировочного кольца.

Индикатор состояния

Информация о состоянии отображается в верхней части дисплея.

Кнопка	Функция
	Активирован таймер.
	Активирована функция защиты от детей.

Кнопка	Функция
	Дверца прибора заблокирована из-за функции очистки или функции защиты от детей.
	Уровень сигнала Home Connect WLAN. Чем больше строк в символе заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут, сигнал WLAN отсутствует. Если на символе отображается «x», соединение с сервером Home Connect отсутствует.
	Активирован дистанционный запуск с помощью Home Connect.
	Дистанционная диагностика с помощью Home Connect активируется в целях обслуживания.

Область настроек

В центре дисплея находится область настроек.

В области настроек отображаются текущие настройки и уже сделанные вами настройки.

Меню и другие параметры настройки расположены горизонтально. Списки выбора функций расположены вертикально. Чтобы перейти на другие страницы области настроек, проведите ладонью по дисплею. Чтобы выбрать функцию, нажмите соответствующую функцию на дисплее.

Возможные символы в области настроек

Символ	Значение
	Подтверждение установленного значения.
	Сброс установленного значения.
	Изменение заданного значения в процессе работы.

Примечание. Синяя отметка «new» или синяя точка рядом с одной из функций означает, что новая функция, новое избранное или обновление были загружены на устройство с помощью приложения Home Connect.

4.4 Отделение для приготовления пищи

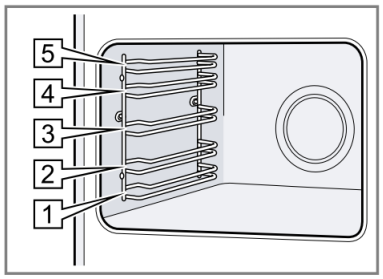
Различные функции рабочей камеры облегчают использование прибора.

Направляющие

Принадлежности можно перемещать на разные уровни рабочей камеры.

Устройство имеет 5 уровней вставки. Уровни размещения считаются снизу-вверх.

Направляющие можно снять, например, для чистки.



Освещение

Рабочая камера освещается одной или несколькими лампами духовки.

При открытии дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверь открыта дольше приблиз. 18 минут, свет выключается.

В большинстве режимов работы свет включается сразу после начала работы. По завершении операции свет гаснет.

Вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры машины. Теплый воздух выходит через дверь.

ВНИМАНИЕ!
Закрытие вентиляционного отверстия приведет к перегреву устройства.
▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия.
Чтобы устройство быстрее остыло после окончания работы, охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного периода времени.

Дверца устройства
Если дверца открывается во время работы, работа прекращается. Работа продолжается автоматически после закрытия двери.

5 Режимы работы

Ниже вы можете найти обзор режимов работы и основных функций устройства. Нажмите ⌂, чтобы открыть меню.

Режим работы	Применение
Виды нагрева	Для оптимального приготовления различных видов пищи разработано большое количество адаптированных видов нагрева.
Избранное	Используйте сохраненные пользовательские настройки.
Блюда	Используйте заранее запрограммированные рекомендуемые настройки для приготовления разных блюд.
Очистка	Выбор функции очистки рабочей камеры.
Основные настройки	Настройка основных параметров.

Home Connect
С помощью Home Connect можно подключить духовку к мобильному устройству, управлять удаленно и использовать весь спектр функций устройства. В зависимости от типа устройства в приложении Home Connect доступны дополнительные или расширенные функции устройства. Подробную информацию об этом можно найти в приложении.

5.1 Виды нагрева

Для того, чтобы было проще подобрать нужный тип нагрева для выбранного блюда, поясним их различия и области применения. Символы, присвоенные различным типам нагрева, облегчают их распознавание. После выбора типа нагрева устройство предлагает соответствующую температуру или мощность нагрева. Эти значения могут быть приняты или изменены в заданном диапазоне. Если температура установлена выше 275 °C и степень гриля 3, устройство снижает температуру примерно через 40 минут примерно до 275 °C или до степени гриля 1.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Применение и режим работы
	3D горячий воздух	30 - 275°C	Приготовление тортов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи.
	Верхний/нижний нагрев	30 - 300°C	Традиционная выпечка тортов и мяса на одном уровне. Тип нагрева, рекомендуемый специально для выпечки пирогов с влажным верхним слоем. Равномерный нагрев сверху и снизу.
	Нежный горячий воздух	125 - 250°C	Бережное приготовление выбранных блюд на одном уровне без предварительного нагрева прибора. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи. Пища периодически готовится с использованием остаточного тепла. Держите дверцу прибора закрытой во время приготовления. Этот вид обогрева используется для определения энергопотребления в конвекционном режиме и определения класса энергоэффективности.
	Air Fry	30 - 300°C	Приготовление хрустящих блюд на одном уровне с небольшим количеством жира. Тип нагрева, особенно рекомендуемый для блюд, которые обычно готовят во фритюре, например, для картофеля фри.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Применение и режим работы
	Мягкий верхний/нижний нагрев	150 - 250°C	Готовьте выбранные блюда осторожно. Верхний и нижний нагрев. Этот вид нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.
	Гриль с циркуляцией воздуха	30 - 300°C	Жарка птицы, целой рыбы или больших кусков мяса. Нагреватель гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг пищи.
	Гриль, с большой поверхностью	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских блюд, таких как стейки, сосиски и тосты. Выпечка посуды. Вся поверхность под нагревателем гриля нагревается.
	Гриль, с маленькой поверхностью	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле небольшого количества продуктов, например, стейков, сосисок и тостов. Выпечка небольшого количества продуктов. Центральная область под нагревателем гриля нагревается.
	Пицца	30 - 275°C	Приготовление пиццы или блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель на задней стенке.
	Медленное приготовление	70 - 120°C	Медленное приготовление жареных, нежных кусочков мяса в открытой посуде. Равномерный нагрев сверху и снизу при низкой температуре.
	Размораживание	30 - 60°C	Бережное размораживание продуктов.
	Нижний нагрев	30 - 250°C	Доведение пищи или приготовление пищи на водяной бане. Нагрев снизу.
	Сохранение тепла	50 - 100°C	Сохранение приготовленной пищи в тепле.
	Подогрев посуды	30 - 90°C	Подогрев посуды.

5.2 Температура

Во время предварительного разогрева, для большинства видов нагрева, на дисплее отображается текущая температура в рабочей камере, начиная примерно с 30 °C, и установленная температура, указанная рядом с ней, например, 120|210 °C. При предварительном разогреве духовки оптимальное время для загрузки продуктов – это когда температура, отображаемая в камере духовки, и заданная температура совпадают.

Примечание: Из-за тепловой инерции указанная температура может немного отличаться от фактической температуры в духовке.

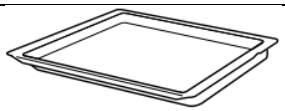
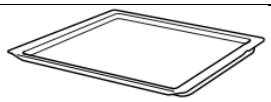
Индикатор остаточного тепла

Когда прибор выключен, красная линия вокруг кольца управления указывает на остаточное тепло в камере духового шкафа. Чем сильнее падает температура, тем темнее становится кольцо. Примерно при 60°C кольцо полностью гаснет.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они точно адаптированы к устройству.

Примечание: Под воздействием высокой температуры аксессуары могут деформироваться. Деформация не влияет на работу устройства. После остывания фурнитуры деформация исчезает. В зависимости от типа устройства поставляемые аксессуары могут различаться.

Аксессуары		**Применение**
Решетка		- Формы для кексов - Формы для выпечки - Блюда - Мясо, например, жаркое или кусочки мяса на гриле - Замороженные продукты
Универсальная жаровня		- Сочные пирожные - Выпечка - Хлеб - Большая выпечка - Замороженные продукты - Сбор капающих жидкостей, например, жира при приготовлении на гриле на решетке.
Противень для выпечки		- Листовые пироги - Маленькая выпечка

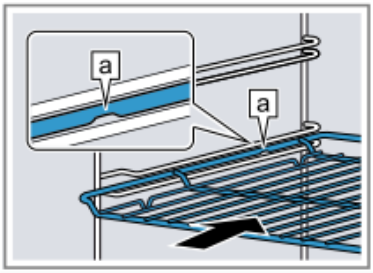
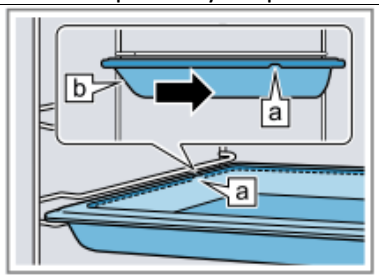
6.1 Функция блокировки

Функция блокировки предотвращает наклон оборудования при вытягивании. Подносы и стойки можно выдвигать примерно наполовину, пока они не встанут на место. Защита от опрокидывания работает только тогда, когда принадлежности правильно вставлены в камеру печи.

6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда правильно вставляйте принадлежности в камеру печи. Только тогда можно выдвинуть оборудование примерно наполовину без риска опрокидывания.

1. Поверните принадлежность так, чтобы выемка находилась сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте принадлежности между двумя направляющими на нужной высоте.

Решетка	 Вставьте решетку открытой стороной в сторону дверцы духовки и изогнутой стороной вниз.
Противень, например, универсальный противень или противень для выпечки	 Вставьте противень диагональным срезом в сторону дверцы прибора.

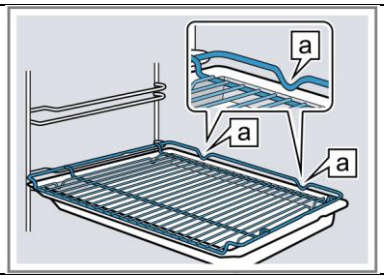
3. Вставьте принадлежности полностью, чтобы они не касались дверцы прибора.

Примечание: Удаляйте принадлежности из камеры печи, которые не используются, когда печь работает.

Комбинация оборудования

Для сбора капающей жидкости можно подключить решетку к универсальному поддону.

1. Поместите решетку на универсальный противень так, чтобы обе прокладки находились у заднего края универсального противня.
2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими на нужной высоте. Решетка находится над верхней направляющей планкой.

Решетка на универсальном противне	

6.3 Другие элементы оборудования

Прочее оборудование можно приобрести в сервисном центре, в специализированном магазине или онлайн. Оборудование адаптировано к данному устройству.

При покупке всегда указывайте точное обозначение ((E-Nr.) устройства.

Информацию о доступном оборудовании для устройства можно получить в интернет-магазине или сервисном центре.

7 Перед первым использованием

Перед первым запуском выполните необходимые настройки. Очистите устройство и аксессуары.

7.1 Первый запуск устройства

После подключения устройства к сети выполните необходимые настройки перед первым запуском. Отображение настроек на дисплее может занять несколько минут.

1. Включите устройство кнопкой ⏻.

- Появится первая настройка.

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

Возможные настройки:

- Язык
- Home Connect
- Время

3. Нажмите ✓ и перейдите к следующей настройке.
4. Проверьте настройки и при необходимости измените их.

- После последней настройки на дисплее будет показано, что первый процесс запуска завершен.

5. Для проверки прибора перед первым нагревом один раз откройте и закройте дверцу прибора.

7.2 Очистка устройства перед первым использованием

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи очистите камеру духового шкафа и его принадлежности.

1. Выньте инструкцию по эксплуатации и принадлежности из камеры печи. Удалите остатки упаковки, например, полистироловые шарики и клейкую ленту, с внутренней стороны и корпуса устройства.
2. Протрите гладкие поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью.
3. Включите устройство кнопкой ⏻.
4. Сделайте следующие настройки:

Вид нагрева	3D горячий воздух
Температура	максимум
Продолжительность	1 час

5. Включите рабочий режим.

- Проветривайте кухню, пока прибор нагревается.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.
6. Выключите устройство с помощью ⏻.
7. После того, как прибор остынет, очистите гладкие поверхности камеры духовки мыльным раствором и тряпкой.
8. Тщательно очистите оборудование мыльной водой с помощью ткани или мягкой щетки.

8 Основной способ работы

8.1 Включение устройства

▶ Включите устройство кнопкой ⏻.

- На дисплее появится меню.

8.2 Выключение устройства

Выключайте устройство, когда оно не используется. Если устройство не используется в течение длительного времени, оно автоматически выключится.

▶ Выключите устройство с помощью ⏻.

- Устройство выключается. Текущие функции будут отменены.
- На дисплее появится индикатор времени и остаточного тепла.

8.3 Активация рабочего режима

Каждый режим должен быть активирован.

ВНИМАНИЕ!

Вода на дне камеры духового шкафа, когда прибор работает при температуре выше 120°C, может повредить эмаль.

▶ Не включайте какой-либо режим, если на дне камеры духовки есть вода.

▶ Вытрите воду со дна камеры духовки перед включением режима работы.

▶ Включите рабочий режим с помощью start/stop.

- Настройки появляются на дисплее.

8.4 Остановка режима работы

Работу устройства можно прервать и перезапустить.

1. Чтобы прервать рабочий режим, нажмите start/stop.
2. Чтобы продолжить рабочий режим, нажмите start/stop еще раз.

8.5 Вход в настройки режима работы

После включения устройства на дисплее появляется меню.

1. Проведите пальцем по дисплею, чтобы просмотреть различные варианты.
- Для прокрутки меню и других параметров настройки проведите пальцем вправо или влево.
- Для прокрутки списков выбора проведите пальцем вверх или вниз.
2. Чтобы выбрать нужную функцию, нажмите функцию на дисплее.
- В зависимости от функции появляются возможные значения настройки или дальнейший выбор.
3. Чтобы вернуться на одну настройку, при необходимости нажмите ⮌.
4. Чтобы изменить значения настройки, используйте кольцо цифровой настройки:
- Проведите пальцем по установочному кольцу по часовой стрелке или против часовой стрелки.
- При желании вы можете нажать на определенное положение на установочном кольце.
5. Подтвердите настройку с помощью ✓.
6. Активируйте рабочий режим с помощью start/stop.
7. Когда устройство готово:
- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

Примечание: Настройки можно сохранить как «Избранное» ☆ и применить повторно.

8.6 Настройка вида нагрева и температуры

1. В меню нажмите «Виды нагрева».
2. Нажмите желаемый вид нагрева.
3. Нажмите температуру в °C или уровень настройки, в зависимости от вида нагрева.
4. Используйте установочное кольцо для установки температуры.
5. Чтобы подтвердить заданную температуру, нажмите на дисплее ✓.

При необходимости можно выполнить дополнительные настройки:
- Быстрый нагрев
- Функции часов
6. Активируйте рабочий режим с помощью start stop.
- Устройство начинает нагреваться.
- На дисплее отображаются значения настроек и время, указывающее, как долго работает режим работы.
7. Когда устройство готово:
- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

Примечание: Наиболее подходящий вид нагрева для ваших блюд можно найти в описании видов нагрева.

Изменение вида нагрева

Изменение типа нагрева также приведет к сбросу других настроек.
1. Нажмите start stop.
2. Нажмите ⮌.
3. Нажмите желаемый вид нагрева.
4. Снова установите режим работы и запустите его с помощью start stop.

Изменение температуры

После начала работы вы в любой момент можете изменить заданную температуру.
1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите температуру.
3. Измените температуру с помощью регулировочного кольца.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.
- Изменение сохранено.

8.7 Отображение информации

В большинстве случаев вы можете просмотреть информацию о выполняемой в данный момент функции. Некоторые подсказки отображаются автоматически, например, подтверждение или предупреждение.
1. Нажмите «Информация» ⓘ.
- Информация будет отображаться в течение нескольких секунд.
2. Чтобы просмотреть подсказку, проведите пальцем по дисплею.
3. При необходимости закройте указатель кнопкой ⮌.

8.8 Сохранение тепла в течение более длительного периода времени

Пищу можно сохранять теплой в приборе до 24 часов, если условия эксплуатации прибора остаются неизменными. Используйте функции времени и меняйте основные настройки.

Примечание: Если открыть дверцу во время работы прибора, он прекратит нагрев. Когда дверца прибора закрыта, он продолжает нагреваться. Если дверца машины открывается только по истечении установленного времени, можно гарантировать, что условия эксплуатации машины останутся неизменными.
1. Изменение основных настроек.
– Измените основную настройку «Освещение» на «Всегда выключено».
– Выберите для основной настройки «Отображение режима ожидания» значение «Вкл.».
– Выберите основную настройку «Сигнал» «Очень короткий».
- Таким образом, во время работы прибора и при открытии дверцы прибора освещение рабочей камеры всегда остается выключенным. Отображение времени не меняется. Звуковой сигнал окончания операции сокращается.
2. Установите желаемый режим работы.
3. В зависимости от режима работы установите желаемое время работы.
4. В поле «Время окончания» установите время окончания действия.
5. Поместите продукты в рабочую камеру до того, как прибор начнет нагреваться.
6. Начните действие с помощью start stop.
- На дисплее отображается время до начала. Устройство находится в режиме ожидания.
- Когда наступит время запуска, прибор начнет нагреваться и начнется обратный отсчет.

7. По завершении операции выньте продукты из рабочей камеры. Примерно через 15-20 минут устройство полностью автоматически выключается.

Примечание: Вы можете изменить различные основные настройки.

9 Быстрый нагрев

Для экономии времени быстрый нагрев может сократить время нагрева, если температура установлена выше 100°C.

Быстрый нагрев возможен при следующих видах нагрева:

- 3D горячий воздух
- Верхний/нижний нагрев

9.1 Настройка быстрого нагрева

Для достижения равномерного результата приготовления/выпекания помещайте продукты в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Примечание: вводите настройки длительности только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите соответствующий тип нагрева и температуру от 100°C. Если установить температуру от 200°C, автоматически активируется функция быстрого нагрева.
2. Нажмите «Быстрый нагрев».
- Символ горит красным.
3. Включите рабочий режим с помощью start stop.
- Активирован быстрый нагрев.
- Когда быстрый нагрев завершится, раздастся звуковой сигнал. Символ снова становится белым.
4. Поместите продукты в камеру духовки.

Остановка быстрого нагрева

1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите «Быстрый нагрев».
- Символ снова становится белым.

10 Функции часов

Что касается режима работы, вы можете каждый раз устанавливать продолжительность и время окончания данного режима работы. Таймер можно установить независимо от режима работы.

Функция часов	**Применение**
Продолжительность	Если вы установите продолжительность, устройство автоматически прекратит нагрев по истечении этого времени.
Конец	Помимо длительности, вы можете установить время окончания рабочего режима. Устройство запускается автоматически в нужный момент, благодаря чему рабочий режим завершается в нужное время.
Таймер	Настройки таймера можно производить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу устройства.

10.1 Установка времени

Продолжительность рабочего режима может быть установлена до 24 часов.

Требование: Выполнены настройки режима работы и температуры или уровня мощности.

1. Нажмите «Продолжительность» .
2. Чтобы установить продолжительность, нажмите соответствующее значение времени, например, отображение часов «h» или отображение минут «m».
- Выбранное значение отмечено синим цветом.
3. С помощью кольца настройки установите продолжительность. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью .
4. Чтобы подтвердить установленную продолжительность, нажмите на дисплее ✓.

5. Активируйте рабочий режим с помощью start stop.
- Устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.
- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.
6. По истечении срока:
- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить установленную продолжительность в любое время.
1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите «Продолжительность» 🕓.
3. Используйте кольцо настройки, чтобы изменить продолжительность.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.
- Изменение сохранено.

Отменить настройки продолжительности

Вы можете отменить установленную продолжительность в любое время.
1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите «Продолжительность» 🕓.
3. Сбросьте продолжительность с помощью ↺.

Примечание: Для режимов работы, которые всегда требуют продолжительности, устройство сбрасывает продолжительность до значения по умолчанию.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.
- Изменение сохранено.

10.2 Установка времени окончания

Время окончания продолжительности рабочего режима может быть сдвинуто до 24 часов.

Примечания
- Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, не изменяйте время, если рабочий режим уже запущен.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в рабочей камере слишком долго.

Требования
- Выполнены настройки режима работы и температуры или уровня мощности.
- Сделаны настройки продолжительности.

1. Нажмите «Время окончания» 🕓.
2. Чтобы установить час, нажмите на индикацию часа или минуты.
- Выбранное значение отмечено синим цветом.
3. Отрегулируйте час с помощью кольца настройки. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью ↺.
4. Чтобы подтвердить установленное время, нажмите на дисплее ✓.
5. Активируйте рабочий режим с помощью start stop.
- На дисплее отображается продолжительность до запуска. Устройство переводится в режим ожидания.
- Когда время начала достигнуто, устройство начинает нагреваться, и продолжительность отсчитывается.
- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.
6. По истечении срока:
- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

Изменение времени окончания

Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, изменяйте установленную продолжительность только перед активацией режима работы и запуском обратного отсчета продолжительности.
1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите «Время окончания» 🕓.

3. Используйте кольцо настройки, чтобы изменить время окончания.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.
- Изменение сохранено.

Отмена время окончания

Вы можете удалить установленное время окончания в любое время.
1. Нажмите на дисплее.
2. Нажмите «Время окончания».
3. Сбросьте время окончания с помощью.

Примечание: Для режимов работы, которые всегда требуют ввода продолжительности, устройство сбрасывает время окончания продолжительности до следующего возможного почасового значения.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.
- Изменение сохранено.

10.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы. Таймер обратного отсчета может быть установлен максимум на 24 часа. Таймер имеет собственный сигнал, поэтому вы можете распознать звук таймера или окончание установленной продолжительности.
1. Нажмите.
2. Чтобы установить таймер, нажмите на соответствующее значение времени на дисплее, например, минуты «m» или секунды «s».
- Выбранное значение отмечено синим цветом.
3. С помощью кольца настройки введите настройки таймера. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью.
4. Нажмите на дисплее, чтобы запустить таймер.
- Время, установленное на таймере, начинает обратный отсчет.
- Когда прибор выключен, таймер остается видимым на дисплее.
- При включении устройства на дисплее отображаются настройки текущего режима. Таймер отображается на индикаторе состояния.
- По истечении времени таймера звучит сигнал. Дисплей показывает, что таймер закончился.

Изменение настроек таймера

Вы можете изменить настройки таймера в любое время.
1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите его заранее с помощью.
2. Нажмите.
3. Измените настройки таймера с помощью кольца настройки.
4. Подтвердите с помощью.

Отмена настроек таймера

Вы можете отменить настройку таймера в любое время.
1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите его заранее с помощью.
2. Нажмите.
3. Сбросьте настройки таймера с помощью.
4. Подтвердите с помощью.

11 Блюда

Режим работы «Блюда» поддерживает приготовление различных блюд и автоматически подбирает оптимальные настройки устройства.

11.1 Посуда для приготовления пищи

Результат приготовления зависит от свойств и размера посуды. Используйте термостойкую посуду до 300°C. Больше всего подходит стеклянная или стеклокерамическая посуда. Жаркое должно покрывать примерно 2/3 блюда.
Не подходит посуда из следующих материалов:
- яркий, блестящий алюминий

- неглазурованная глина
- пластиковые или пластмассовые ручки

11.2 Возможные настройки блюд

Для оптимального приготовления в приборе используются разные настройки для каждого блюда. Примененные настройки отображаются на дисплее. Некоторые настройки можно изменить. Следуйте инструкциям на дисплее.

Примечание: результат приготовления зависит от качества и характеристик продукта. Используйте свежие продукты, желательно охлажденные в холодильнике. Используйте замороженные продукты сразу после того, как достали их из морозильной камеры.

Советы и рекомендации по настройке

После настройки блюда на дисплее отображается информация о блюде, например:
- Соответствующая высота вставки
- Соответствующее оборудование или посуда
- Количество добавленной воды
- Точка, в которой пища должна быть перевернута или перемешана

При достижении указанного времени раздается звуковой сигнал. Нажмите ⓘ «Информация», чтобы отобразить информацию. Некоторая информация появляется автоматически.

Программы

В программах задается оптимальный вид нагрева, температура и продолжительность. Для оптимального результата приготовления дополнительно отрегулируйте вес, толщину или уровень мощности. Желаемые значения могут быть установлены только в пределах предполагаемого диапазона. Если не указано иное, определите общий вес продукта.

11.3 Обзор блюд

Конкретные доступные вам блюда можно увидеть, выбрав соответствующий режим работы. Доступные для выбора блюда зависят от оснащения машины.

Примечание: Блюда, отображаемые в основных настройках, можно настроить под конкретный регион.

Продукты питания
- Торты безе
- Кексы
- Булочки
- Теплые булочки или багеты
- Свежая пикантная смесь, готовые ингредиенты.
- Картошка тушеная, свежие ингредиенты, толщиной 4 см
- Свежая лазанья
- Фруктовый крамбл
- Курица, разрезанная пополам.
- Кусочки курицы
- Утка без начинки
- Гусиные ножки
- Индейка без начинки
- Грудка индейки
- Турция, корона - британский стиль
- Жаркое из свиной шеи без костей
- Жареная свинина с хрустящей кожей, например, кусок лопатки
- Жареная свиная корейка
- Свиная корейка – по-британски
- Жаркое из свинины – по-британски
- Свиная грудинка – по-британски
- Ростбиф по-английски
- Ростбиф, средней прожарки
- Тушеный ростбиф
- Говядина медленного обжаривания – по-британски
- Говядина Верхняя часть, верхняя часть крупы - по-британски

- Жареная телятина, заросшая
- Жареная телятина, нежирная
- Запеченная баранья нога на кости
- Баранья нога средней прожарки без костей
- Лопатка ягненка, очищенная от костей и прокатанная по-британски.
- Свежее жаркое из фарша
- Кусочек телячьей голяшки с костью
- Мясное рагу
- Жарим целую рыбу
- Пицца, замороженная с толстой основой, 1 шт.
- Пицца, замороженная с тонкой основой, 1 шт.
- Замороженный картофель фри
- Картофель, запеченный в духовке, целиком
- Овощное рагу

11.4 Выполнение настроек блюд

1. В меню нажмите «Блюда».
2. Нажмите нужную категорию.
3. Нажмите на желаемый продукт.
4. Нажмите на желаемый продукт.

Примечание: Для некоторых блюд вы можете выбрать предпочитаемый способ приготовления.

- На дисплее отображаются настройки для выбранного типа блюда.

3. При необходимости измените настройки. В зависимости от типа пищи можно изменить только некоторые настройки.
4. Для получения информации, например, об оборудовании и высоте установки, нажмите ⓘ «Информация».
5. Активируйте рабочий режим с помощью start stop.

- Устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.
- Когда еда будет готова, раздастся сигнал. Устройство перестает нагреваться.

6. По истечении срока:

- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

11.5 Функция автоматического отключения

Функция автоматического отключения Auto Off позволяет выпекать пирожные и мясные блюда без стресса. После окончания рабочего режима прибор автоматически прекращает нагрев. Для получения оптимальных результатов приготовления/выпекания вынимайте продукты из камеры духового шкафа только после завершения режима приготовления.

12 Избранное

Избранное позволяет сохранять настройки для повторного использования.

Примечание: В зависимости от типа устройства/версии программного обеспечения эту функцию, возможно, потребуется сначала загрузить на устройство. Дополнительную информацию см. в приложении Home Connect.

12.1 Сохранение избранного в избранное

В избранном можно сохранить до 10 различных режимов работы.

▶ Чтобы сохранить режим работы в избранном, используйте приложение Home Connect. После подключения устройства следуйте инструкциям в приложении.

12.2 Выбор избранного из списка

Если избранное сохранено, его можно выбрать и настроить его поведение.

1. Нажмите в меню «Избранное».
2. Нажмите на желаемый избранный.
3. При необходимости настройки можно изменить.
4. Начните действие с помощью start stop.

- На дисплее отображаются значения настроек.

Примечание: Обратите внимание на информацию о различных режимах работы:

12.3 Изменение избранного

Избранное, сохраненное в разделе «Избранное», можно изменить, переставить или удалить в любое время.

▶ Чтобы изменить избранное, используйте приложение Home Connect. После подключения устройства следуйте инструкциям в приложении.

13 Функция защиты от детей

Следите за тем, чтобы дети случайно не включили устройство и не изменили его настройки.

13.1 Активация функции защиты от детей

Функцию защиты от детей можно активировать и деактивировать как при включенном, так и при выключенном приборе.

▶ Чтобы активировать функцию защиты от детей, нажмите и удерживайте около 4 секунд.

- На дисплее появится сообщение, требующее подтверждения.
- Панель управления заблокирована. Устройство можно выключить только с помощью .
- При включении устройства загорается . Не горит, когда прибор выключен.

13.2 Деактивация функции защиты от детей

Функцию защиты от детей можно отключить в любой момент.

1. Нажмите в любом месте дисплея.
2. Чтобы отключить функцию безопасности детей:

– Следуйте инструкциям на дисплее до тех пор, пока график в кольце не заполнится полностью.

– Или удерживайте кнопку около 4 секунд.

- На дисплее появится сообщение, требующее подтверждения.

14 Основные настройки

Основные настройки устройства могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям.

14.1 Обзор основных настроек

Здесь вы можете найти обзор основных и заводских настроек. Основные настройки зависят от оснащения вашего устройства. Более подробную информацию об отдельных базовых настройках можно найти на дисплее в разделе «Информация» .

Основные настройки	**Выбор**
Язык	См. выбор на устройстве.
Home Connect	Эта функция позволяет подключить духовку к мобильному устройству и управлять ею дистанционно.
Время	Время в 24-часовом формате.

Дисплей	**Выбор**
Яркость	- Степени 1, 2, 3, 4 и 5 [1]
Индикация режима ожидания	- Вкл, с ограничением по времени - Вкл. (эта настройка увеличивает энергопотребление) - Выкл. [1]
Время	- Цифровое [1] - Аналоговое
Регулировка	- Расположение дисплея по горизонтали и вертикали.
[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)	

Звук	Выбор
Звук кнопки	- Вкл. [1] - Выкл.
Звуковой сигнал	- Очень короткая продолжительность (один раз) - Короткая продолжительность (около 5 секунд) - Средняя продолжительность (около 10 секунд) [1] - Большая продолжительность (около 30 секунд)

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)

Настройки устройства	Выбор
Время работы вентилятора после выключения	- Минимальный - Рекомендуемый [1] - Длинный - Очень длинный
Система выдвижения противней	- Недоступно (для направляющих и одинарного выдвижения) [1] - В наличии (для систем с двойным и тройным выдвижением)
Подсветка	- Во время приготовления и при открытой дверце [1] - Только с открытой дверью - Всегда выключена

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)

Персонализация	Выбор
Логотип бренда	- Индикация [1] - Не отображать
Режим включения	- Главное меню [1] - Виды нагрева - Блюда - Избранное
Прошедшая продолжительность	- Индикация [1] - Не отображать
Региональные блюда	- Все [1] - Европейские блюда - Блюда в британском стиле
Блюда	- Все [1] - Без свинины - Только кошерное
Блокировка от детей	- Только кнопка блокировки [1] - Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	- Выкл. - Вкл. [1]

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)

Заводские настройки	Выбор
Заводские настройки	- Восстановить

Информация	Индикация
Информация об устройстве	Просмотр технической информации об устройстве.

14.2 Изменение основных настроек

1. В меню нажмите «Основные настройки».
2. Нажмите нужную область основных настроек.
3. Нажмите требуемую базовую настройку.
4. Нажмите желаемое значение базовой настройки.
- Изменение будет применено непосредственно к большинству основных настроек.
5. Чтобы изменить дополнительные базовые настройки, вернитесь с помощью ⮌ и выберите другую базовую настройку.
6. Для выхода из основных настроек используйте ⌂ для возврата в меню или выключите устройство с помощью ⏻.
- Изменения сохраняются.

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются после сбоя питания.

14.3 Установка времени

1. В меню нажмите «Основные настройки».
2. Нажмите «Время».
3. Нажмите дисплей часов или минут, чтобы установить время.
- Выбранное значение отмечено синим цветом.
4. С помощью кольца настройки установите время.
5. Для выхода из основных настроек используйте ⌂ для возврата в меню или выключите устройство с помощью ⏻.
- Время сохранено.

15 Home Connect [1]

Это устройство может подключаться к сети. Подключите устройство к мобильному устройству, чтобы вы могли управлять его функциями с помощью приложения Home Connect, настраивать его основные настройки и отслеживать его текущее состояние.

[1] Функция Home Connect (дистанционное управление прибором при помощи мобильного приложения) доступна не во всех странах мира. В частности, функция Home Connect не доступна (не работает) на территории Республики Беларусь, Российской Федерации.

Приложение Home Connect проведет вас через весь процесс подачи заявления. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect, чтобы выполнить настройки.

Примечания

- Соблюдайте инструкции по технике безопасности, приведенные в данном руководстве пользователя, и убедитесь, что они соблюдаются также при управлении устройством через приложение Home Connect.
- Приоритетом всегда является управление оборудованием. В это время управление с помощью приложения Home Connect невозможно.
- В режиме ожидания сети мощность, потребляемая устройством, составляет макс. 2 Вт.

15.1 Установка приложения Home Connect

1. Установите приложение Home Connect на свое мобильное устройство.
2. Запустите приложение Home Connect и создайте доступ к Home Connect.

Приложение Home Connect проведет вас через весь процесс подачи заявления.

15.2 Установка Home Connect

Требования

- Устройство подключено к сети и включено.
- У вас должно быть устройство с последней версией операционной системы iOS или Android, например, смартфон.
- Приложение Home Connect установлено на мобильном устройстве.
- Устройство обнаруживает домашнюю сеть WLAN (Wi-Fi) в месте установки.
- Мобильное устройство и устройство находятся в зоне приема сигнала домашней сети WLAN.

1. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте этот QR-код.



2. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

15.3 Настройки Home Connect

Настройки Home Connect и настройки сети можно настроить в основных настройках устройства.
Настройки, отображаемые на дисплее, зависят от того, настроен ли Home Connect и подключено ли устройство к домашней сети.

Основные настройки	Возможные настройки	Пояснение
Ассистент Home Connect	Включение Ассистента Отключение соединения	С помощью Home Connect Assistant вы можете подключить свой прибор к приложению Home Connect. **Примечание**: При первом использовании Home Connect Assistant доступна только настройка «Ассистент запуска».
Беспроводная сеть (Wi-Fi)	Вкл. Выкл.	Wi-Fi позволяет отключить сетевое подключение устройства. После успешного подключения вы можете деактивировать Wi-Fi без потери данных. После повторной активации Wi-Fi устройство автоматически переподключится. **Примечание**: В сетевом режиме ожидания устройство потребляет не более 2 Вт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Ручное дистанционное включение Постоянное включение	Если мониторинг деактивирован, в приложении может отображаться только рабочее состояние устройства. Если вы вручную включаете удаленное включение питания, вы должны активировать его каждый раз перед запуском устройства с помощью приложения. Если дверца прибора открывается в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или выхода из рабочего режима, дистанционный запуск деактивируется. Если дистанционная активация установлена постоянно, вы можете запускать и управлять устройством удаленно в любое время. Если устройство часто управляется дистанционно, стоит установить дистанционный запуск на постоянный.

15.4 Управление устройством в приложении Home Connect

В приложении Home Connect устройство можно настроить и запустить удаленно.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, помещенные в рабочую камеру, могут загореться.

▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

▶ При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Требования

- Устройство выключено.
- Устройство подключено к домашней сети и приложению Home Connect.
- Ручной или постоянный дистанционный запуск должен быть выбран в основных настройках дистанционного статуса для устройства, которое будет настроено через приложение.

1. Чтобы активировать ручной дистанционный запуск, нажмите .
Операцию необходимо подтверждать с помощью ключа духовки только в том случае, если вы перешли от мониторинга или постоянного дистанционного запуска к ручному дистанционному запуску.
Если установлен постоянный дистанционный запуск, операцию не нужно подтверждать ключом духовки.
2. Выполните настройки в приложении Home Connect и отправьте их на устройство.

Примечания

- Дистанционный запуск активируется автоматически, когда прибор переводится в режим духовки. Вы можете изменить настройки или запустить новую программу в приложении Home Connect.
- После активации дистанционного запуска дверцу машины можно открыть в течение 15 минут. Дистанционный запуск таким образом не деактивируется. Через 15 минут ручной дистанционный запуск отключается путем открытия дверцы прибора.

15.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления программного обеспечения обновляет программное обеспечение вашего устройства, например, для выполнения оптимизации, исправления ошибок, установки обновлений безопасности и предоставления дополнительных функций и услуг.
Это возможно при условии, что вы являетесь зарегистрированным пользователем Home Connect, на вашем мобильном устройстве установлено приложение и установлено соединение с сервером Home Connect.
Если доступно обновление программного обеспечения, информация о нем отображается в приложении Home Connect, где вы можете запустить обновление программного обеспечения. После успешной загрузки установку можно начать в приложении Home Connect, если вы подключены к домашней сети WLAN (Wi-Fi). После успешной установки в приложении Home Connect появится соответствующее сообщение.

Примечания

- Обновление программного обеспечения состоит из двух этапов.
– Первый шаг – скачать.
– Второй шаг – установка на устройство.
- Вы можете продолжать использовать устройство во время загрузки. В зависимости от индивидуальных настроек приложения обновление программного обеспечения также может быть загружено автоматически.
- Установка занимает несколько минут. Устройство нельзя использовать во время установки.
- Если это обновление, связанное с безопасностью, рекомендуется установить его немедленно.

15.6 Дистанционная диагностика

Техническая служба может получить доступ к вашему устройству с помощью дистанционной диагностики, если вы обратитесь в техническую службу с соответствующим желанием, ваше устройство подключено к серверу Home Connect и дистанционная диагностика доступна в вашей стране, где вы используете устройство.
Примечание: Для получения дополнительной информации и инструкций о доступности дистанционной диагностики в вашей стране обратитесь к разделу «Обслуживание/поддержка» вашего местного веб-сайта: www.homeconnect.com.

15.7 Защита данных

Соблюдайте инструкции по защите данных.
После первого подключения устройства к домашней сети, подключенной к Интернету, устройство отправляет на сервер Home Connect (первая регистрация) следующие категории данных:
- однозначный идентификатор оборудования (состоящий из кодов оборудования и MAC-адреса встроенного модуля связи Wi-Fi);
- Сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для технической защиты информации о подключении);
- текущая версия программного и аппаратного обеспечения вашей бытовой техники;
- возможны предыдущие сбросы к состоянию заводских настроек.

Эта первая регистрация подготавливает вас к использованию функций Home Connect и требуется только при первом использовании функций Home Connect.
Примечание: Обратите внимание, что функции Home Connect можно использовать только вместе с приложением Home Connect. Информацию о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

16 Чистка и уход

Чтобы устройство долго сохраняло свою работоспособность, его необходимо тщательно чистить и обслуживать.

16.1 Чистящее средство

Во избежание повреждения различных поверхностей устройства избегайте использования неподходящих чистящих средств.

⚠ **ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!**

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность устройства.

▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

▶ Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.

▶ Не используйте стальную мочалку или абразивные губки.

▶ Не используйте специальные чистящие средства для горячей очистки. Чистящее средство для духовки в горячей камере духовки повредит эмаль.

▶ Никогда не используйте чистящее средство для духовки в горячей камере духовки.

▶ Перед следующим разогревом удалите остатки пищи из камеры духового шкафа и дверцы прибора. Различные смешанные чистящие средства могут вступать в химическую реакцию друг с другом.

▶ Не смешивайте чистящие средства.

▶ Остатки чистящего средства необходимо полностью удалить. Соль в новых мочалках может повредить поверхности.

▶ Тщательно промойте новые губки перед использованием.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие чистящие средства, предназначенные для очистки различных поверхностей устройства. Следуйте инструкциям по очистке устройства.

Передняя часть устройства

Поверхность	**Подходящие чистящие средства**	**Примечания**
Нержавеющая сталь	- Горячая вода с моющим средством - Специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, предназначенные для очистки нагретых поверхностей.	Во избежание коррозии немедленно удаляйте с поверхностей из нержавеющей стали отложения накипи, жировые, крахмальные и белковые пятна. Нанесите тонкий слой средства по уходу за нержавеющей сталью.
Пластмассовые или окрашенные поверхности, например панель управления	- Горячая вода с моющим средством	Не используйте стеклоочиститель или скребки для стекла. Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, которое попало на поверхность.
Стекло	- Горячая вода с моющим средством	Не используйте средства для чистки стекол или скребки для стекла.

Дверь устройства

Область	**Подходящие чистящие средства**	**Примечания**
Стекла в двери	- Горячая вода с моющим средством - Средство для очистки духовки	Не используйте скребок для стекла или мочалку из нержавеющей стали. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите панели дверей.
Внутренняя рама двери изготовлена из нержавеющей стали.	- Очистители для нержавеющей стали	Обесцвечивание можно удалить с помощью чистящих средств для нержавеющей стали. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью.

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Дверная ручка	- Горячая вода с моющим средством	Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, которое попало на поверхность.
Уплотнитель двери	- Горячая вода с моющим средством	Не снимайте и не трите уплотнитель.

Рабочая камера

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Эмалированные поверхности	- Горячая вода с моющим средством - Вода с уксусом - Средство для чистки духовки	При сильном загрязнении промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Чтобы высушить камеру духового шкафа после очистки, оставьте дверцу прибора открытой. **Примечания** - Эмаль обжигается при очень высоких температурах, что приводит к незначительным изменениям цвета. На работу устройства это никак не влияет. - Края тонких листов не могут быть полностью покрыты эмалью, поэтому они могут быть шероховатыми. Это не снижает эффективности антикоррозионной защиты. - Остатки пищи вызывают появление белых отложений на эмалевых поверхностях. Этот осадок не представляет опасности для здоровья. На работу устройства это никак не влияет. Осадок можно удалить с помощью лимонной кислоты.
Стеклянная крышка лампы духовки	- Горячая вода с моющим средством	Для удаления стойких пятен используйте чистящие средства для духовки.
Направляющие	- Горячая вода с моющим средством	При сильном загрязнении промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите направляющие.
Аксессуары	- Горячая вода с моющим средством - Средство для чистки духовки	При сильном загрязнении промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

16.2 Очистка устройства

Во избежание повреждения устройства очищайте его только указанным образом, используя подходящее чистящее средство.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

Во время использования устройство и его открытые части нагреваются.

▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и кулинарные соки могут загореться.

▶ Перед использованием удалите крупные загрязнения с принадлежностей и нагревательных элементов рабочей камеры.

Требование: Следуйте инструкциям по использованию чистящих средств.

1. Очистите устройство горячим раствором моющего средства и тряпкой.

– Для некоторых поверхностей можно использовать другие чистящие средства.

2. Протрите мягкой тканью.

17 Функция очистки «Пиролитическая самоочистка»

Благодаря функции очистки «Пиролитическая самоочистка» рабочая камера очищается практически автоматически.

С функцией очистки очищайте рабочую камеру каждые 2–3 месяца. При необходимости функцию очистки можно использовать чаще.

Функция очистки потребляет примерно 3,9 – 4,8 киловатт-часов.

17.1 Подготовка устройства к использованию функции очистки

Чтобы получить хороший результат очистки и избежать повреждений, тщательно подготовьте машину.

ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, помещенные в рабочую камеру, могут загореться.

▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

▶ При наличии дыма выключите или отсоедините прибор от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Остатки пищи, жир и кулинарные соки могут воспламениться во время очистки.

▶ Каждый раз перед запуском функции очистки очищайте рабочую камеру от крупных загрязнений.

▶ Не очищайте одновременно принадлежности.

Во время очистки внешняя часть устройства сильно нагревается.

▶ Не вешайте на дверную ручку легковоспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.

▶ Передняя часть устройства должна быть свободна.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

Если уплотнитель двери поврежден, в зоне двери выделяется много тепла.

▶ Не трите и не снимайте уплотнение.

▶ Никогда не используйте устройство с поврежденной или отсутствующей прокладкой.

1. Достаньте посуду из рабочей камеры.
2. Очистите рабочую камеру и решетки от крупных загрязнений.
3. Используя раствор моющего средства и мягкую ткань, очистите внутреннюю часть дверцы прибора и боковые стороны рабочей камеры вдоль уплотнителя.

Не снимайте уплотнитель дверцы и не трите его.

Очистите стойкие загрязнения на внутреннем стекле дверцы с помощью средства для духовки.

4. Выньте продукты из рабочей камеры.

Рабочая камера должна быть пустой, остались только решетки.

17.2 Настройка функции очистки

Во время уборки проветривайте кухню.

ВНИМАНИЕ – Опасность для здоровья!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, вызывая подгорание остатков готовки, гриля и выпечки. При этом процессе выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистой.

▶ Во время уборки тщательно проветривайте кухню.

▶ Не оставайтесь в комнате слишком долго.

▶ Не подпускайте к устройству детей и домашних животных.

ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Во время функции очистки рабочая камера сильно нагревается.

▶ Никогда не открывайте дверцу прибора.

▶ Дайте устройству остыть.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

Во время очистки внешняя часть устройства сильно нагревается.

▶ Никогда не прикасайтесь к дверце устройства.

▶ Дайте устройству остыть.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

Примечание: Во время очистки освещение духовки не загорается.
Требование: Устройство подготовлено к использованию функции очистки.
1. Нажмите в меню «Очистка».
2. Нажмите «Пиролитическая самоочистка».
3. Нажмите «Уровень» и установите уровень очистки с помощью регулировочного кольца.

Уровень очистки	Степень очистки	Продолжительность в часах
1	Легкая	около 2:15
2	Интенсивная	около 2:30

Продолжительность не может быть изменена.
Время, когда действие должно быть завершено, можно перенести.
4. Для подтверждения установленного уровня очистки нажмите ✓ на дисплее.
5. Нажмите start stop.
- На дисплее отображается информация о подготовке, необходимой для функции очистки.
6. Подтвердите индикацию.
- Запускается функция очистки и отображается обратный отсчет.
- При достижении определенной температуры в рабочей камере дверца прибора блокируется в целях вашей безопасности. На дисплее отображается .
- По завершении функции очистки раздается звуковой сигнал.
На дисплее появится сообщение о завершении операции.
7. Выключите устройство с помощью .
8. Подготовка оборудования к работе после функции очистки.

Остановка функции очистки

После запуска функции очистки ее нельзя остановить или изменить.
▶ Чтобы остановить функцию очистки, выключите машину с помощью .

17.3 Подготовка устройства к работе после функции очистки

1. Дайте машине остыть.
2. Протрите золу в рабочей камере, на решетках и в зоне дверцы прибора влажной тряпкой.
3. Очистите белые отложения лимонной кислотой.

Примечание: Белый налет на эмалированных поверхностях может образоваться из-за слишком крупных загрязнений.
Эти остатки пищи не опасны. Отложения не ограничивают работу устройства.
Примечание. Из-за функции очистки внутренняя рама дверцы машины или другие части дверцы машины, изготовленные из нержавеющей стали, обесцвечиваются. Такая расцветка не ограничивает работу устройства. Пятно можно очистить чистящим средством для нержавеющей стали.

18 Функция вспомогательной очистки

Программа вспомогательной очистки позволяет быстро очищать рабочую камеру между использованиями.
Программа вспомогательной очистки удаляет грязь путем испарения раствора моющего средства для посуды. После этого грязь легче очистить.

18.1 Настройка функции вспомогательной очистки

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожога!
Из воды в горячей рабочей камере может образоваться пар горячей воды.
▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.
Примечание. Во время программы поддержки очистки освещение духовки не загорается.
Требование: Рабочая камера полностью остыла.
1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. **ВНИМАНИЕ**!
Дистиллированная вода вызывает коррозию рабочей камеры.
▶ Не используйте дистиллированную воду.

Смешайте 0,4 л воды с одной каплей средства для мытья посуды и вылейте его на середину дна рабочей камеры.
3. Нажмите в меню «Очистка».
4. Нажмите «Функция вспомогательной очистки».
Продолжительность не может быть изменена.
5. Нажмите start stop.
- На дисплее отображается информация о подготовительных работах, необходимых для программы поддержки очистки.
6. Подтвердите индикацию.
- Запустится программа поддержки очистки и отобразится обратный отсчет.
- По завершении программы поддержки очистки раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение о завершении операции.
7. Выключите устройство с помощью .
8. Очистка рабочей камеры после программы поддержки очистки.

18.2 Очистка рабочей камеры после функции вспомогательной очистки

ВНИМАНИЕ!

Влага, которая остается в рабочей камере в течение длительного времени, вызывает коррозию.

▶ После программы вспомогательной очистки протрите рабочую камеру и дайте ей полностью высохнуть.

1. Дайте машине остыть.
2. Вытрите остатки воды в рабочей камере влагопоглощающей губкой.
3. Очистите гладкие эмалированные поверхности рабочей камеры тряпкой или мягкой щеткой. Удалите стойкие остатки с помощью губки из нержавеющей стали.
4. Очистите известковые отложения тряпкой, смоченной уксусом, и промойте чистой водой.
5. Протрите рабочую камеру мягкой тканью.
6. Чтобы полностью высушить рабочую камеру, в течение ок. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час или воспользуйтесь программой сушки.

19 Сушка

Чтобы предотвратить накопление влаги, высушите рабочую камеру после программы вспомогательной очистки.

ВНИМАНИЕ!

Если прибор эксплуатируется при температуре выше 120 °C, вода на дне рабочей камеры может повредить эмаль.

▶ Не начинайте работу, если на дне рабочей камеры есть вода.

▶ Перед началом работы вытрите воду со дна рабочей камеры.

19.1 Сушка рабочей камеры

Вы можете дать рабочей камере высохнуть или использовать функцию сушки.

1. Дайте машине остыть.
2. Очистите рабочую камеру от грязи.
3. Вытрите воду в рабочей камере.
4. Высушите рабочую камеру.

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

– Чтобы использовать функцию сушки, установите «Функция сушки».

Режим сушки

Требование: Сушка рабочей камеры.

1. Нажмите в меню «Очистка».
2. Нажмите «Функция сушки». Продолжительность не может быть изменена.
3. Нажмите start stop.
- На дисплее отображается информация о необходимых подготовительных работах для сушки.
4. Подтвердите индикацию.
- Начнется сушка, и отобразится обратный отсчет.
- По окончании сушки звучит сигнал. На дисплее появится сообщение о завершении операции.
5. Выключите устройство с помощью .
6. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы рабочая камера полностью высохла.

20 Дверца прибора

Дверцу прибора можно разобрать для тщательной очистки.

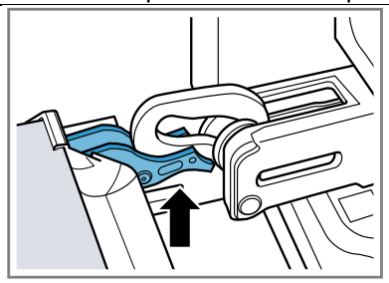
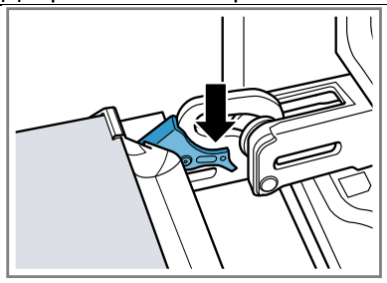
Примечание:

Дополнительная информация:

20.1 Снятие дверцы прибора

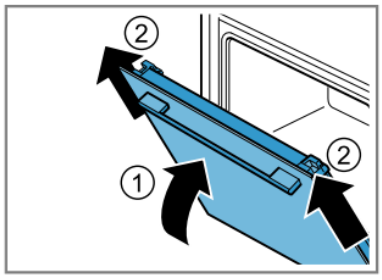
Примечание: Дверные ручки различаются в зависимости от типа прибора.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Разверните рычаги блокировки левой и правой дверных петель.

Стопорный рычаг откинут	 Дверная петля закреплена и не может захлопнуться.
Запирающий рычаг согнут	 Дверца прибора закреплена и не может быть снята.

- Запирающие рычаги откинуты. Дверные петли зафиксированы и не могут захлопнуться.

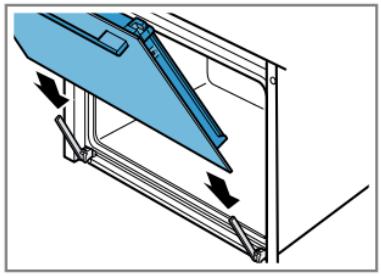
3. Закройте дверцу прибора до петли (1). Возьмитесь обеими руками за дверцу прибора с обеих сторон и потяните вверх (2).



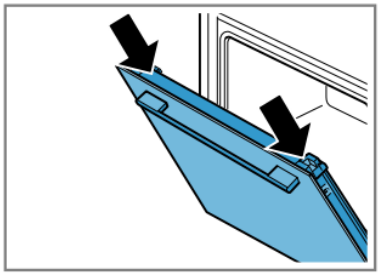
4. Осторожно переверните дверцу прибора на ровную поверхность.

20.2 Установка дверцы прибора

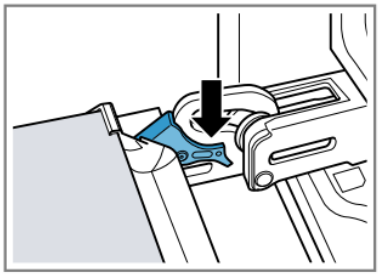
1. **Примечание**: Дверца прибора должна скользить по петлям без сопротивления.



2. Подведите дверцу прибора обеими руками к проему.



3. Полностью откройте дверцу прибора.
4. Прикрепите запирающие рычаги левой и правой дверных петель.



- Запирающие рычаги складываются. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята.

5. Закройте дверцу прибора.

20.3 Снятие дверного стекла

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмирования!

Дверные петли устройства перемещаются каждый раз, когда дверь открывается или закрывается, и вы можете защемить пальцы.

▶ Никогда не подносите пальцы к дверной петле.

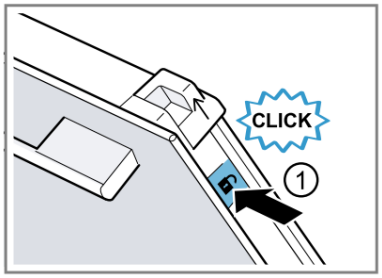
Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

▶ Используйте защитные перчатки.

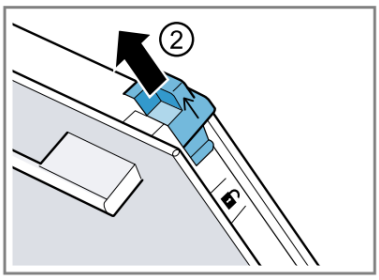
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте запирающие рычаги левой и правой дверных петель.

- Запирающие рычаги откинуты. Дверные петли усилены и не могут заклинить.

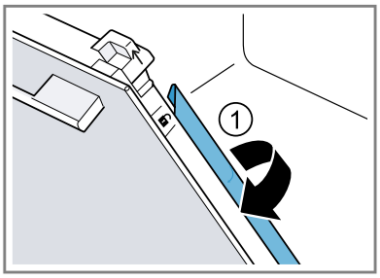
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Нажмите на левую и правую прижимные поверхности (1) до щелчка.



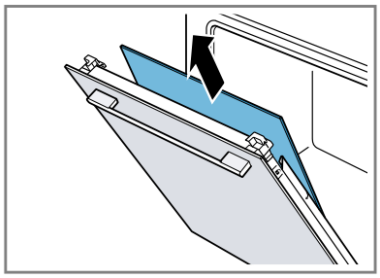
5. Сдвиньте обе сдвижные крышки вверх в направлении стрелки (2).



6. Потяните внутреннее стекло по диагонали вверх и осторожно положите его на ровную поверхность.
7. Разверните левую и правую металлические полоски в направлении стрелки (1).



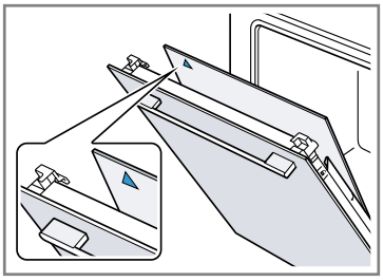
8. Потяните обе прокладки вверх и осторожно положите их на ровную поверхность.



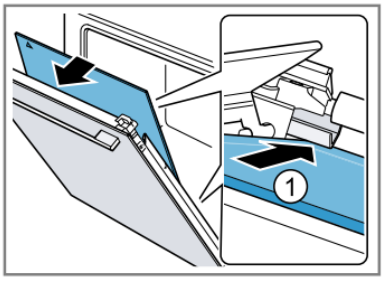
9. **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
► Не используйте острые, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность.
Очистите стекла демонтированной двери с обеих сторон средством для мытья стекол и мягкой тряпкой.
10. Очистите дверцу устройства.
11. **Примечание**: Из-за функции очистки внутренняя рама дверцы машины или другие части дверцы машины, изготовленные из нержавеющей стали, обесцвечиваются. Такая расцветка не ограничивает работу устройства. Пятно можно очистить чистящим средством для нержавеющей стали.
Просушите дверное стекло и поставьте его обратно.

20.4 Установка дверного стекла

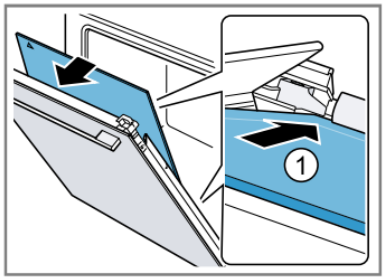
Примечание: При установке стрелка слева должна быть направлена вверх.



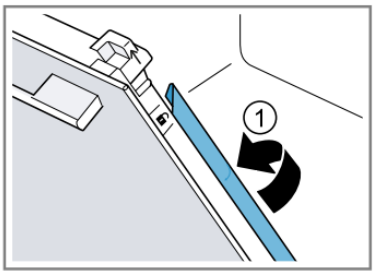
1. Вставьте первое промежуточное стекло в нижний кронштейн (1) и закройте его сверху.



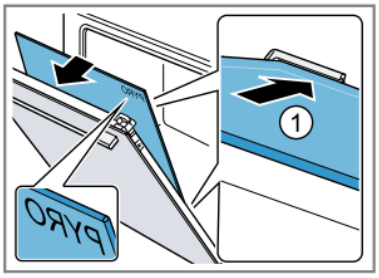
2. **Примечание**: При повороте стопора промежуточное стекло автоматически защелкивается на месте.
Вставьте второе промежуточное стекло в средний держатель (1) и поместите его сверху.



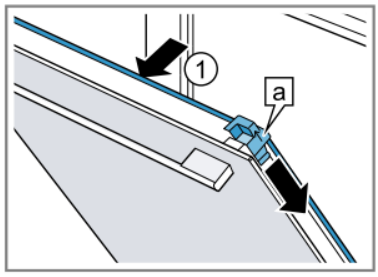
3. Сложите левую и правую металлические полоски (1).



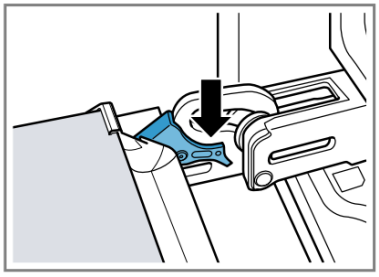
4. **Примечание**: Надпись «Поджигатель» должна быть сверху, как показано на картинке.
Вставьте нижнюю часть внутреннего стекла в держатель (1) и согните его.



5. Нажмите на верхнюю часть внутреннего стекла (1). Нажмите на выдвижные колпачки (a) вниз в направлении, указанном стрелкой.



6. Полностью откройте дверцу прибора.
7. Закройте запирающие рычаги левой и правой дверных петель.



8. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Используйте рабочую камеру только в том случае, если стеклянные дверцы установлены правильно.

21 Направляющие

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

21.1 Снятие направляющих

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

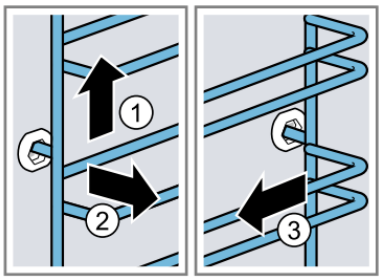
Направляющие сильно нагреваются

▶ Не прикасайтесь к горячим направляющим.

▶ Всегда давайте устройству остыть.

▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

1. Немного приподнимите переднюю часть (1) и отпустите (2).
2. Потяните направляющую вперед (3) и снимите его.



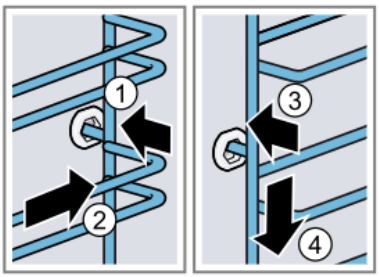
3. Очистите направляющую.

21.2 Установка направляющих

Примечания

- Стойки подходят для установки только с правой или левой стороны.
- Изгибы обоих типов должны быть спереди.

1. Поместите направляющую посередине задней вставки (1) так, чтобы подставка упиралась в стенку рабочей камеры, и отодвиньте ее назад (2).
2. Затем вставьте направляющую в переднюю вставку (3) так, чтобы она прилегала к стенке рабочей камеры, и нажмите (4).



22 Устранение неисправностей

Мелкие неисправности устройства вы можете устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов, прочтите информацию по устранению неисправностей. Таким образом вы избежите ненужных затрат.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмирования!

Непрофессиональный ремонт опасен.

▶ Ремонт устройства может выполнять только обученный специалист.

▶ Если устройство повреждено, обратитесь в сервисную службу.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!

Непрофессиональный ремонт опасен.

▶ Ремонт устройства может выполнять только специально обученный специалист.

▶ Для ремонта устройства разрешается использовать только оригинальные запасные части.

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

22.1 Неисправности

Неисправность	**Поиск и устранение неисправности**
Устройство не работает.	Предохранитель в блоке предохранителей активирован. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой питания. ▶ Проверьте, работает ли в комнате освещение или другие устройства.
	Сбой электроники 1. Отключите прибор от сети минимум на 30 секунд, выключив предохранитель. 2. Сбросьте основные настройки до заводских.
На дисплее отображается «Язык: немецкий».	Сбой питания. ▶ Выполните настройки для первого использования.
Устройство не запускается или останавливается.	Возможны различные причины. ▶ Проверьте инструкции на дисплее.
	Неисправность ▶ Обратитесь в сервисную службу.
Устройство не нагревается.	Включен демо-режим. 1. Временно отключите устройство от сети, выключив и включив соответствующий предохранитель в распределительном шкафу. 2. В течение примерно 5 минут отключите демо-режим в основных настройках.
	Сбой питания. ▶ После сбоя электропитания один раз откройте и закройте дверцу прибора. - Устройство выполняет самотестирование и готово к работе.
Когда устройство выключено, на дисплее не отображается время.	Настройка по умолчанию была изменена. ▶ Измените основную настройку отображения часов.
Дверцу устройства невозможно открыть.	Дверца устройства блокируется функцией очистки, 🔒 загорается на дисплее. ▶ Дайте устройству остыть, пока 🔒 не погаснет на дисплее.
	Дверца устройства блокируется функцией защиты от детей. ▶ Деактивируйте функцию защиты от детей с помощью регулировочного кольца. Защиту можно отключить в основных настройках.
Приложение Home Connect работает неправильно.	Возможны различные причины. ▶ Откройте сайт www.home-connect.com.
Не работает освещение рабочей камеры.	Настройка по умолчанию была изменена. ▶ Измените основную настройку освещения.
	Галогенная лампа повреждена. ▶ Замените лампочку духовки.

Неисправность	Поиск и устранение неисправности
Достигнута максимальная продолжительность.	Чтобы предотвратить неожиданную длительную работу, устройство автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не были изменены. На дисплее появится индикация. Время достижения максимальной продолжительности рабочего режима зависит от настроек соответствующего режима. 1. Чтобы продолжить работу, сначала выключите и включите машину с помощью ⏻. Снова выставляем рабочий режим и запускаем. 2. Если вы не используете устройство, выключите его с помощью ⏻. **Примечание**: Чтобы устройство не выключилось в неподходящий момент, установите время.
На дисплее появляется код ошибки, состоящий из букв и цифр, например E0111.	Электроника обнаружила ошибку. 1. Включите и выключите машину. - Если неисправность была разовой, сообщение гаснет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в службу поддержки клиентов. Пожалуйста, точно назовите сообщение об ошибке при звонке.
Результат приготовления неудовлетворительный.	Настройки были неподходящие. Установленные значения, такие как температура и время приготовления, зависят от рецепта, количества и продукта. ▶ В следующий раз установите меньшие или большие значения. **Примечания**: Дополнительные инструкции по приготовлению, подходящие значения настроек и рецепты можно найти в приложении Home Connect и на веб-сайте www.bosch-home.com.

22.2 Замена лампочки духовки

Если индикатор рабочей камеры больше не горит, замените лампочку духовки.

Примечание: Термостойкие галогенные лампы 230 В мощностью 40–43 Вт можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только следующие лампы. Обращайтесь с новыми галогенными лампами только чистой сухой тканью. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

Во время использования устройство и его открытые части нагреваются.

▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!

Во время замены лампочки ее корпусные контакты находятся под напряжением.

▶ Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что машина выключена, чтобы избежать поражения электрическим током.

▶ Дополнительно выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в распределительном шкафу.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмирования!

Стеклянная крышка может треснуть под воздействием внешних факторов или при сборке, или разборке при слишком сильном надавливании на нее.

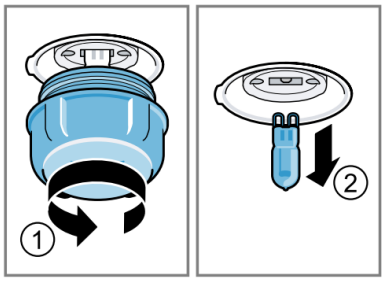
▶ Будьте осторожны при установке и демонтаже стеклянной крышки.

▶ Используйте перчатки или кухонное полотенце.

Требования

- Устройство отключено от электрической сети.
- Рабочая камера должна быть холодной.
- К замене подготовлена новая галогенная лампочка.

1. Во избежание повреждений положите кухонное полотенце в рабочую камеру.
2. Отвинтите стеклянную крышку, повернув ее влево (1).
3. Вытащите галогенную лампу, не поворачивая ее (2).



4. Вставьте новую галогенную лампу и плотно прижмите ее к держателю.
Обратите внимание на положение штыревых контактов.
5. В зависимости от типа устройства стеклянная крышка оснащается уплотнительным кольцом. Установите уплотнительное кольцо.
6. Прикрутите стеклянную крышку.
7. Достаньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
8. Подключите устройство к электросети.

23 Утилизация

23.1 Утилизация устаревшего оборудования

Утилизируя оборудование в соответствии с экологическими нормами, ценное сырье можно использовать повторно.
1. Отключите шнур питания.
2. Отсоедините сетевой кабель.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.
Информацию по текущим вопросам ликвидации можно получить у дилера и в муниципалитете вашего округа или города.



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Директива определяет порядок передачи и переработки устройств с истекшим сроком эксплуатации в ЕС.

24 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии, действующих в вашей стране, вы можете получить в службе поддержки клиентов, в торговой точке или на сайте.
При обращении в сервисную службу сообщите номер продукта (E-No.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-No.) оборудования.
Данное изделие оснащено источниками света класса энергоэффективности G.

24.1 Номер продукта (E-No.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-No.)

Номер продукта (E-No.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-No.) можно найти на заводской табличке устройства. Табличку с номерами вы найдете, открыв дверцу устройства.



Чтобы быстро найти данные устройства и номер телефона технической службы, можно записать эти данные.
Информацию об устройстве также можно посмотреть в основных настройках.

25 Информация о бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом

Этот продукт содержит программные компоненты, лицензированные владельцами авторских прав как бесплатное программное обеспечение или программное обеспечение с открытым исходным кодом.
Соответствующая информация о лицензии хранится на бытовом устройстве. Доступ к соответствующей информации о лицензии также возможен через приложение Home Connect: «Профиль -> Юридическая информация -> Информация о лицензии». [1]

[1] В зависимости от оснащения устройства

26 Декларация соответствия

Компания BSH Hausgeräte GmbH настоящим заявляет, что устройство с функцией Home Connect соответствует основным требованиям 2014/53/EU и другим соответствующим нормам.
Полную декларацию соответствия RED можно найти на веб-сайте www.bosch-home.com на странице продукта соответствующего устройства в разделе дополнительных документов.

CE

Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт,
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 150 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 внутри помещений.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA

Беспроводная сеть 5 ГГц (Wi-Fi): только для использования внутри помещений.

27 Так это работает

Здесь вы сможете найти правильные настройки для разных блюд, а также наиболее подходящую посуду и посуду. Мы оптимизировали рекомендации для вашего устройства.
Примечание: Дополнительные инструкции по приготовлению, подходящие значения настроек и рецепты можно найти в приложении Home Connect и на веб-сайте www.bosch-home.com.

27.1 Общие инструкции по приготовлению

Следуйте этой информации при приготовлении любых блюд.
- Температура и время приготовления зависят от количества и рецепта. Поэтому и даны диапазоны настроек. Попробуйте сначала готовить, используя самые низкие значения.
- Значения настроек относятся к помещению продуктов в холодную рабочую камеру. Если вы все же хотите выполнить предварительный нагрев, поместите посуду в рабочую камеру только после того, как она нагреется.
- Уберите из рабочей камеры принадлежности, которые вы не будете использовать.

ВНИМАНИЕ!
Кислые продукты могут повредить гриль.
► Не кладите продукты, содержащие кислоты, например, фрукты или продукты, приготовленные на гриле, маринованные в кислом маринаде, непосредственно на гриль.

Примечание для людей с аллергией на никель
В редких случаях небольшое количество никеля может попасть в пищу.
Подходящие аксессуары можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или через интернет.

27.2 Инструкции по приготовлению выпечки

- Формы для выпечки из темного металла лучше всего подходят для выпечки тортов, пирожных и хлеба.
- Для запеканок и запеканок используйте большую неглубокую посуду. В узких и высоких посудах пища готовится дольше и подрумянивается сверху.

- Силиконовые формы для выпечки не подходят.
- При приготовлении напитка в универсальной кастрюле поместите ее на 2-й уровень.
- Значения настроек, указанные для теста для хлеба, действительны как для выпечки на противне, так и для выпечки в прямоугольной форме.

ВНИМАНИЕ!

Вода в горячей рабочей камере приводит к образованию водяного пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.

▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

▶ Не ставьте емкости с водой на дно рабочей камеры.

Уровни вставки

Выпекание на одном уровне	**Уровень**
Толстая выпечка/форма на решетках	2
Тонкое тесто / противень для выпечки	3

Выпекание на нескольких уровнях	**Уровень**
2 уровня - Универсальный противень - Противень для выпечки	 3 1
2 уровня - 2 решетки с формочками на них	 3 1
3 уровня - Противень для выпечки - Универсальный противень - Противень для выпечки	 5 3 1

Используйте режим обогрева горячим воздухом.

Примечание: Продукты, находящиеся на противнях или в формах, помещенных в духовку одновременно, не обязательно должны быть готовы одновременно.

27.3 Инструкции по жарке, тушению и грилю.

- Рекомендации по настройке относятся к продуктам, запекаемым при температуре холодильника, а также к нефаршированной, готовой к запеканию птице.
- Переверните птицу примерно через ½–⅔ указанного времени.
- Переверните жаркое, продукт на гриле или целую рыбу примерно через ½–⅔ указанного времени.

гриль

При запекании на гриле изделие становится особенно хрустящим со всех сторон. Таким образом можно приготовить, например, большой кусок птицы или сразу несколько штук.

- Выпекайте кусочки одинаковой толщины и веса, насколько это возможно.

Так они подрумянятся равномерно и будут сочными.

- Поместите продукт прямо на решетку.
- Чтобы собрать капающую жидкость, поместите универсальный противень на один уровень ниже решетки.
- В зависимости от размера и типа приготавливаемых продуктов налейте в универсальный противень до ½ литра воды.

Из собранного кулинарного сока можно приготовить соус. Таким образом, будет образовываться меньше дыма, а рабочая камера останется чище.

Запекание в форме

При приготовлении в посуде с крышкой рабочая камера остается чистой.

Общие сведения о жарении в горшочке

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для использования в духовке.
- Поставьте блюдо на решетку.
- Стеклянная тара является наиболее подходящей.
- Соблюдайте инструкции производителя формы для выпечки.

Выпекание в открытой посуде
- Используйте высокую форму для выпечки.
- Если подходящей емкости нет, можно использовать универсальную жаровню.

Выпекание в закрытой посуде
- Используйте подходящую, хорошо закрывающуюся крышку для емкости для приготовления пищи.
- Зазор между мясом и крышкой контейнера должен быть не менее 3 см. Мясо может набухнуть.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожога!
При открытии крышки после приготовления из емкости может выйти очень горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.
▶ Поднимите крышку сзади, чтобы горячий пар мог выходить из тела.
▶ Не допускайте присутствия детей поблизости.

Гриль
Готовьте на гриле продукты, которые должны быть хрустящими.
Гриль с циркуляцией воздуха хорошо подходит для приготовления птицы и рыбы целиком, а также кусков мяса, например, жареной свинины.
- Жарьте на гриле куски одинаковой толщины и веса. Так они подрумянятся равномерно и будут сочными.
- Размещайте продукты, предназначенные для приготовления на гриле, прямо на решетке.
- Чтобы собрать капающую жидкость, поместите универсальный противень как минимум на один уровень ниже решетки.

Примечания
- Нагревательный элемент гриля включается и выключается через определенные промежутки времени. Это нормально. Частота зависит от установленной степени гриля.
- Во время приготовления на гриле может образоваться дым.

27.4 Инструкции по приготовлению готовых блюд
- Результат жарки во многом зависит от пищевого продукта. Пища может быть предварительно подрумяненной или приготовленной неравномерно.
- Не используйте замороженные продукты со льдом. Удалите лед с продукта.
- Достаньте готовые блюда из упаковки.
- Используйте термостойкие контейнеры при разогреве или приготовлении готовых блюд в контейнерах.
- Равномерно распределите продукты, разделенные на куски, например, рулеты и изделия из картофеля, по всей поверхности прибора. Между отдельными деталями должен оставаться небольшой зазор.
- Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

27.5 Выбор продуктов питания
Установка рекомендаций для разных блюд по категориям продуктов.

Рекомендуемые настройки для разных блюд

Блюдо	**Аксессуары/посуда**	**Уровень**	**Нагрев**	**Температура, °C/уровень гриля**	**Продолжительность, мин**
Бисквит, нежный	Форма для кексов или прямоугольная форма	2		150–170	60–80
Бисквит, 2 уровня.	Форма для кексов или прямоугольная форма	3+1		140–150	70–85
Бисквит, 6 яиц	Складная форма, Ø 28 см	2		150–160 [1]	30–40
Филе говядины, средней прожарки, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3		210–220	40–50 [2]
Обжаренный ростбиф, 1,5 кг [3]	Закрытая посуда	2		200–220	130–150

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C/уровень гриля	Продолжительность, мин
Бургер, толщиной 3-4 см	Решетка	4		3	25–30 [4]
Баранья нога без костей, средней прожарки, 1,5 кг [5]	Открытая посуда	2		170–190	70–80 [6]
Рыба на гриле целиком, 300 г, например форель [7]	Решетка	2		160–180	20–30
Картошка тушеная, свежие ингредиенты, толщина 4 см	Форма для выпечки	2		150–170	60–80
Круглое печенье, 3 уровня	2x Противень для выпечки + универсальный противень	5+3+1		140–160	15–30

[1] Разогрейте прибор.
[2] Через 1/2–2/3 общего времени переверните продукты.
[3] Сначала в емкость наливаем жидкость, в жидкости должно быть не менее 2/3 жаркого.
[4] По истечении 2/3 общего времени переверните продукты.
[5] Налейте в кастрюлю достаточно воды, чтобы покрыть дно.
[6] Не меняйте блюдо.
[7] Поместите универсальный противень под решетку.

Йогурт

С помощью этого устройства можно приготовить йогурт.

Приготовление йогурта

1. Достаньте аксессуары и решетки из рабочей камеры.
2. Нагрейте 1 литр молока (жирностью 3,5%) на электроплитке при температуре 90°C и дайте ему остыть до 40°C. Если вы используете фермерское молоко, его достаточно нагреть до 40°C.
3. Размешайте в молоке 150 г йогурта, охлажденного до температуры холодильника.
4. Разлейте массу по емкостям, например, чашкам или банкам.
5. Накройте посуду пленкой, например, пищевой.
6. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
7. Настройте устройство согласно рекомендациям по настройке.
8. После приготовления оставьте йогурт в холодильнике минимум на 12 часов.

Рекомендуемые параметры для приготовления десертов, компотов

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C	Продолжительность, мин
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40–45	8-9 ч

27.6 Специальные методы приготовления и другие применения

Информация и рекомендации по настройке для особых видов приготовления и других целей, например, медленного тушения.

Медленное тушение

Для точного приготовления мяса высшего сорта, например, средней прожарки. При медленном тушении при низкой температуре мясо остается сочным и нежным.

Медленное тушение мяса и птицы

Примечание: В режиме нагрева «Медленное тушение» время окончания нельзя отложить.

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Используйте свежее и питательное мясо. Лучше всего подходят куски без костей и сухожилий.
2. Поместите емкость на решетку рабочей камеры на уровне 2.
3. Разогрейте рабочую камеру и контейнер в течение примерно 15 минут.

4. Обжарьте мясо на гриле при очень высокой температуре со всех сторон.
5. Сразу положите мясо в разогретую емкость и поместите в рабочую камеру.
Для поддержания температуры в рабочей камере во время медленного приготовления держите дверцу рабочей камеры закрытой.

Советы по медленному тушению

Вот несколько советов, как получить хороший результат от медленного тушения.

Цель	**Совет**
Вы хотите медленно тушить утиную грудку.	- Выложите холодную утиную грудку в кастрюлю. - Сначала обжарьте кожуру. -Медленно тушите утиную грудку. - После медленного тушения обжарьте утиную грудку на гриле в течение 3–5 минут, пока она не станет хрустящей.
Вам нужно подавать тушеное мясо как можно более горячим.	- Подогрейте сервировочное блюдо. - Подавайте соусы очень горячими.

Рекомендуемые настройки для медленного приготовления

Блюдо	**Аксессуары/посуда**	**Уровень**	**Время выпекания, мин.**	**Нагрев**	**Температура, °C**	**Продолжительность, мин**
Утиная грудка по 300 г, слегка обжаренная	Открытая посуда	2	6–8		95 [1]	60–70
Филе свиное, целое	Открытая посуда	2	4–6		85 [1]	75–100
Филе говядины, 1 кг	Открытая посуда	2	6–8		85 [1]	90–150
Медальоны из телятины толщиной 4 см	Открытая посуда	2	4		80 [1]	50–70
Жаркое из корейки ягненка, по 200 г	Открытая посуда	2	4		85 [1]	30–70

[1] Разогрейте устройство

Air Fry

Готовьте хрустящие блюда с небольшим количеством жира с помощью Air Fry. Функция Air Fry особенно подходит для продуктов, которые обычно жарят в масле.

Инструкция по приготовлению с помощью аэрогриля

Помните об этой информации при приготовлении пищи с помощью аэрогриля.
- Приготовление в режиме Air Fry возможно только на одном уровне.
- Использование аксессуаров Air Fry делает пищу более хрустящей. Если аксессуары Air Fry не входят в стандартную комплектацию, они доступны в качестве специальных аксессуаров.
- Не разогревайте духовку.
- Не используйте бумагу для выпечки. Воздух должен циркулировать в рабочей камере.
- Не размораживайте замороженные продукты.
- Равномерно разложите продукты на насадке Air Fry или универсальном противне. По возможности нанесите на аксессуар только один слой средства.
- Вставьте насадку на уровень 3 рабочей камеры. Используя насадку Air Fry, можно поставить под нее на уровень 1 пустой универсальный противень, чтобы защитить рабочую камеру от пятен.
- По истечении половины времени приготовления переверните готовящийся продукт. Если количество приготавливаемых продуктов больше, поверните их 2 раза.

Примечание: Солите подготовленные продукты только после приготовления. Приготовленные таким образом продукты станут более хрустящими.

Овощи в панировке также подходят для приготовления во фритюре. Чтобы сэкономить жир, сбрызните панировку маслом из пульверизатора. Таким образом можно получить хрустящую корочку с небольшим количеством жира.

Рекомендуемые настройки для приготовления в технике «Аэрогриль»

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C	Продолжительность, мин
Жареная картошка	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	15-20
Фаршированные картофельные оладьи	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	15-20
Картофельные оладьи	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	15-20
Куриные палочки, наггетсы, замороженные	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	8-12
Рыбные палочки	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	10-20
Брокколи в панировке	Плита для аэрогриля или универсальная сковорода	3		180-200	10-20

27.7 Тестовые блюда

Информация в этом разделе основана на инструкциях испытательных институтов для облегчения испытаний устройств в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

- Установленные значения относятся к помещению в холодную рабочую камеру.
- Следуйте инструкциям по предварительному нагреву в рекомендациях по установке. Значения настроек относятся к приготовлению пищи без быстрого нагрева.
- Сначала выпекайте при самой низкой указанной температуре.
- Еда на противнях или в формах, помещенных в духовку одновременно, не обязательно должна быть готова в одно и то же время.
- Высота вставки для выпечки на 2 уровнях:

– Универсальная сковорода: уровень 3

Противень для выпечки: Уровень 1

– Формы на решетке:

Первая решетка: Уровень 3

Вторая решетка: Уровень 1

- Высота вставки для выпечки на 3 уровнях:

– Противень для выпечки: уровень 5

– Универсальная сковорода: уровень 3

– Противень для выпечки: уровень 1

- Бисквит

– При выпекании на 2 уровнях ставьте складные формы на средние решетки, одну поверх другой.

– В качестве альтернативы решеткам вы также можете использовать нашу пластину для аэрогриля.

Рекомендуемые настройки для выпечки

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C	Продолжительность, мин
Песочное печенье	Противень для выпечки	3		140–150 [1]	25–35
Песочное печенье	Противень для выпечки	3		140–150 [1]	20–30
Песочное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140–150 [1]	25–35

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C	Продолжительность, мин
Песочное печенье, 3 уровня	2x Противень для выпечки + универсальный противень	5+3+1		130–140 [1]	35–55
Маленькие кексы	Противень для выпечки	3		150 [1]	25–35
Маленькие кексы	Противень для выпечки	3		150 [1]	20–30
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140 [1]	25–35
Маленькие кексы, 3 уровня	2x Противень для выпечки + универсальный противень	5+3+1		140 [1]	25–35
Бисквит	Складная форма, Ø 26 см	2		160–170 [2]	25–35
Бисквит	Складная форма, Ø 26 см	2		160–170	30–35
Бисквит, 2 уровня	2x Складная форма, Ø 26 см.	3+1		150–160 [1]	35–50

[1] Предварительно прогрейте устройство в течение 5 минут. Не используйте функцию быстрого нагрева.
[2] Разогрейте устройство. Не используйте функцию быстрого нагрева.

Гриль

Рекомендуемые настройки для гриля

Блюдо	Аксессуары/посуда	Уровень	Нагрев	Температура, °C	Продолжительность, мин
Поджаривание тоста	Решетка	5		3 [1]	5–6

[1] Не разогревайте устройство заранее.

28 Инструкция по монтажу

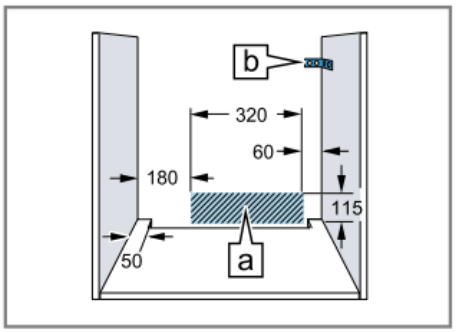
Учитывайте эту информацию при сборке устройства.



28.1 Общие инструкции по сборке

Прежде чем приступить к сборке устройства, прочтите данную инструкцию.
- Устройство можно безопасно использовать только в том случае, если оно было правильно установлено специалистом в соответствии с данным руководством по установке. Установщик несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной установкой.
- Не используйте дверную ручку для перемещения или установки прибора.
- Проверьте машину после распаковки. Если устройство было повреждено во время транспортировки, не включайте его.
- Перед началом работы снимите упаковочные материалы и оторвите клейкую пленку с рабочей камеры и дверцы.
- При установке аксессуаров следуйте инструкциям по их сборке.
- Теплостойкость встроенной мебели должна быть не менее 95 °C, а термостойкость прилегающих поверхностей мебели - не менее 70 °C.
- Не устанавливайте устройство за декоративной панелью или дверцей мебели. Существует риск перегрева.
- Прежде чем вставлять устройство, выполните распиловку мебели. Очистите фишки. Они могут повлиять на работу деталей электрооборудования.
- Розетка для подключения устройства должна располагаться в подчеркнутой зоне (a) или за пределами зоны установки.

Закрепите незакрепленную мебель к стене (b).



- Во избежание порезов надевайте защитные перчатки. Детали, доступные во время сборки, могут иметь острые края.
- Размеры на картинках указаны в миллиметрах.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Опасно использовать удлиненные шнуры питания и неутвержденные адаптеры.

▶ Не используйте удлинители или панели розеток.

▶ Используйте только адаптеры и шнуры питания, одобренные производителем.

▶ Если сетевой шнур слишком короткий и более длинный сетевой шнур недоступен, обратитесь в профессиональную электротехническую компанию для настройки домашней установки.

ВНИМАНИЕ!

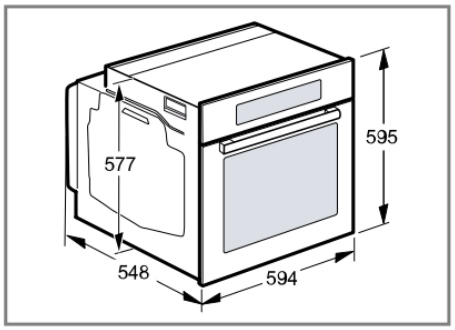
Перенос устройства за дверную ручку может привести к его поломке.

Дверная ручка не рассчитана на вес прибора.

▶ Не переносите и не держите устройство за дверную ручку.

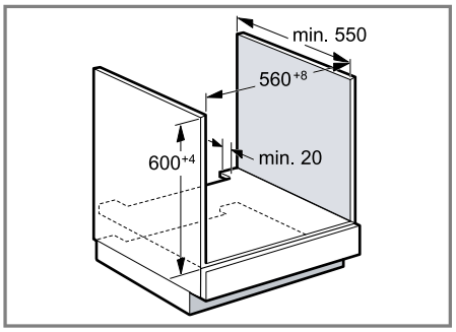
28.2 Размеры устройства

Вот размеры устройства.



28.3 Установка под рабочую поверхность

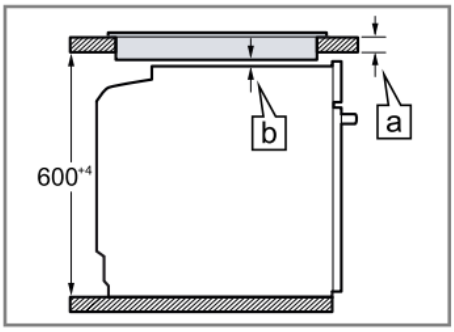
При установке под рабочей поверхностью соблюдайте установочные размеры и инструкцию по установке.



- Для обеспечения вентиляции устройства в промежуточном основании должен быть предусмотрен вентиляционный зазор.
- Рабочая поверхность должна быть прикреплена к встроенной мебели.
- Следуйте инструкциям в руководстве по сборке конфорки.
- Также соблюдайте различные инструкции по установке варочной панели для конкретной страны.

28.4 Установка под варочной панелью

Если устройство устанавливается под варочной панелью, необходимо соблюдать минимальные размеры, при необходимости также учитывать нижнюю конструкцию.



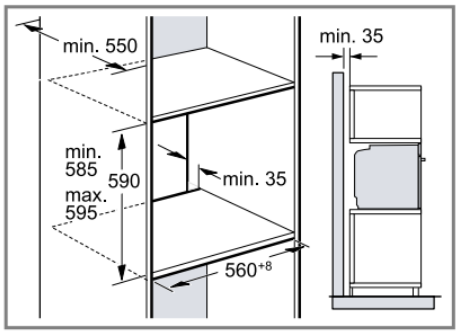
Учитывая необходимое минимальное расстояние (б), определите минимальную толщину рабочей поверхности (а).

Тип варочной панели	а сверху, мм	на одном уровне с поверхностью, мм	b, мм
Индукционная плита	37	38	5
Индукционная плита на всю поверхность	47	48	5
Газовая плита	27	38	5 [1]
Электрическая плита	27	30	2

[1] Следуйте соответствующим национальным инструкциям по установке варочной панели

28.5 Установка в высокий шкаф

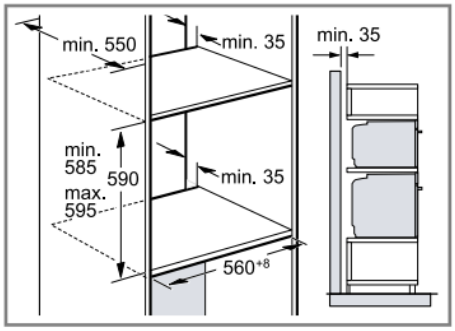
При установке в высокий шкаф учитывайте размеры установки и инструкцию по установке.



- Для обеспечения вентиляции устройства в промежуточных основаниях должен быть предусмотрен вентиляционный зазор.
- Если у высокого шкафа помимо секционной задней стенки имеется дополнительная задняя стенка, ее необходимо снять.
- Устройство следует устанавливать только на такой высоте, чтобы аксессуары можно было легко снять.

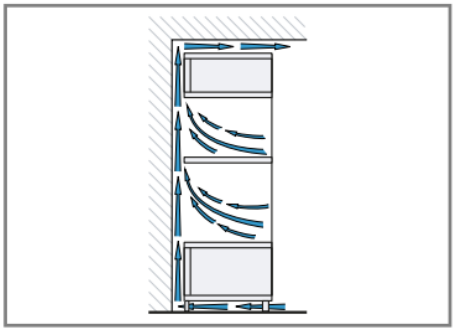
28.6 Установка двух устройств путем установки их друг над другом

Ваше устройство также может быть встроено над или под другим устройством. При установке соблюдайте установочные размеры и инструкцию по монтажу.



- Для обеспечения вентиляции приборов полки должны иметь между собой вентиляционный зазор.

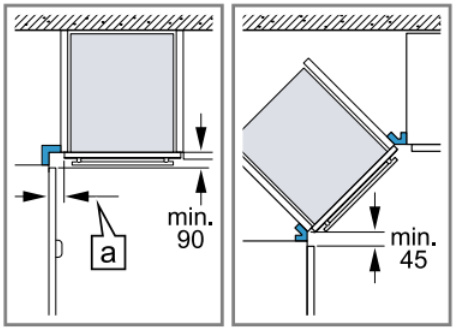
- Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию обоих устройств, в зоне цоколя необходимо вентиляционное отверстие площадью не менее 200 см². Вырежьте необходимый проем в цокольной панели или установите вентиляционную решетку.
- Обратите внимание на то, чтобы воздухообмен был обеспечен согласно эскизу.



- Устанавливайте приборы только на такой высоте, чтобы аксессуары можно было без труда снять.

28.7 Установка в углу

При установке в углу учитывайте размеры установки и инструкцию по установке.



- Чтобы иметь возможность открыть дверцу устройства при установке в углу, учитывайте минимальные размеры. Размер (a) зависит от толщины мебельного щита и ручки.

28.8 Электрическое подключение

Следуйте этим инструкциям, чтобы безопасно подключить устройство к электросети.
- Устройство соответствует защите I класса, и его эксплуатация допускается только с установленным защитным кабелем.
- Предохранитель должен быть установлен в соответствии с номиналом, указанным на заводской табличке, и в соответствии с местными нормами.
- Во время всех монтажных работ устройство должно быть отключено от электропитания.
- Допускается подключение устройства только с помощью соединительного кабеля, входящего в комплект поставки.
- Соединительный кабель должен быть вставлен в заднюю часть устройства до щелчка. Соединительный кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Соединительный кабель можно заменять только оригинальным кабелем. Вы можете приобрести его в службе поддержки клиентов.
- Сборка должна выполняться таким образом, чтобы обеспечить защиту от контакта с частями, находящимися под напряжением.
- Если дисплей устройства остается темным, устройство подключено неправильно. Отключите машину от сети и проверьте соединение.

Подключение устройства к сети с помощью вилки с защитным контактом

Примечание: Устройство можно подключать только к правильно установленной и заземленной розетке.

► Вставьте вилку в розетку с защитным контактом.

Если оборудование встраиваемое, вилка сетевого кабеля должна быть в свободном доступе, а если свободный доступ невозможен, в стационарную электроустановку должно быть встроено разъединительное устройство в соответствии с правилами устройства электрооборудования.

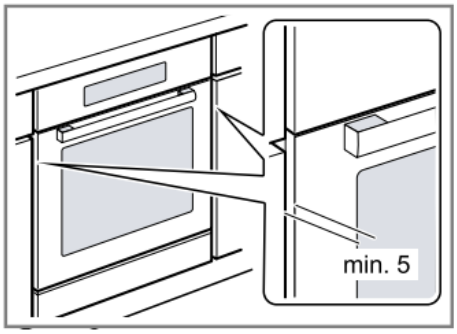
Подключение устройства к сети без вилки с защитным контактом

Примечание: Подключать устройство могут только лицензированные специалисты.

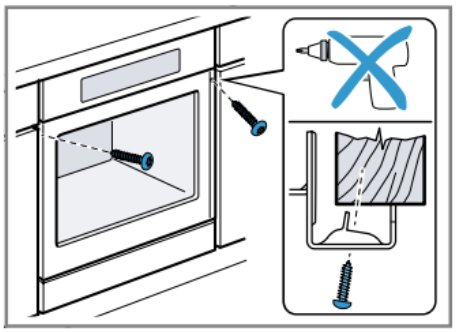
Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.
Разъединяющее устройство должно быть установлено в стационарной электроустановке в соответствии с правилами устройства электрооборудования.
1. Определите фазный провод и нейтральный («нулевой») провод в разъеме подключения.
Если соединения выполнены неправильно, устройство может быть повреждено.
2. Подключите согласно схеме подключения.
Значение напряжения указано на заводской табличке.
3. Соедините жилы провода сетевого подключения, учитывая цветовую маркировку:
– зеленый желтый – защитный провод ⏚
– синий – нейтральный («нулевой») провод
– коричневый – фаза (внешний провод)

28.9 Установка устройства

1. Вставьте устройство до упора и поместите его посередине.



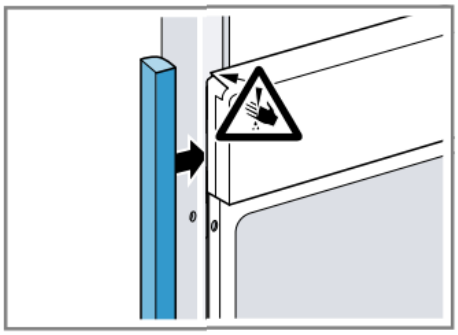
2. Прикрутите устройство.



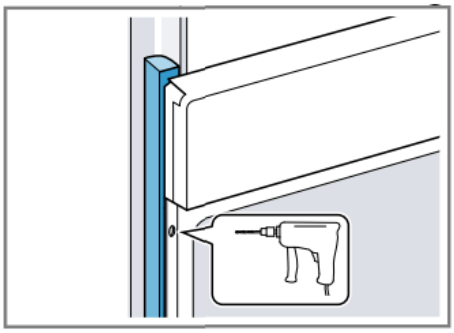
Примечание: Зазор между рабочей поверхностью и устройством нельзя закрывать дополнительными планками.
К боковым стенкам встроенного шкафа нельзя прикреплять теплоизоляционные ленты.

28.10 Кухонная техника без ручек с вертикальным поручнем:

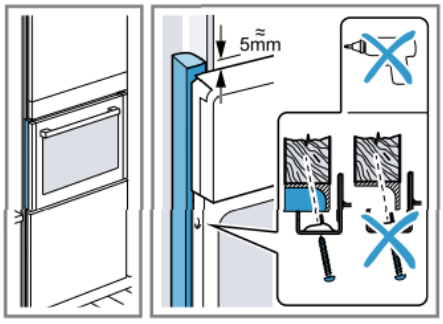
1. Прикрепите подходящую вставку, чтобы закрыть острые края и обеспечить надежную фиксацию.



2. Предварительно просверлите алюминиевые профили для создания винтового соединения.



3. Закрепите устройство подходящим винтом.



28.11 Демонтаж оборудования

1. Отключите устройство от источника питания.
2. Отвинтите крепежные винты.
3. Немного приподнимите и полностью вытяните устройство.

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