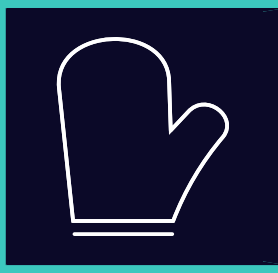
SIEMENS

HB774G1.1



Встраиваемый духовой шкаф

RU Руководство пользователя и инструкция по установке





Зарегистрируйте свой прибор на My Siemens и



Siemens Home Appliances

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Знакомство с прибором ... 6
5 Режимы работы ... 8
6 Аксессуары ... 10
7 Перед первым использованием ... 11
8 Стандартное управление ... 12
9 Быстрый нагрев ... 13
10 Функции времени ... 13
11 Блюда ... 15
12 Избранное ... 16
13 Блокировка для безопасности детей ... 16
14 Базовые установки ... 16
15 Home Connect ... 17
16 Очистка и уход ... 19
17 Режим очистки "Пиролитическая очистка activeClean" ... 21
18 Программа для поддержания чистоты "humidClean" ... 22
19 Функция сушки ... 23
20 Дверца прибора ... 23
21 Навесные элементы ... 27
22 Устранение неисправностей ... 27
23 Утилизация ... 30
24 Сервисная служба ... 30
25 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению ... 31
26 Сертификат соответствия ... 31
27 У вас всё получится! ... 31

28 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 37
28.1 Общие указания по монтажу ... 37

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.3 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.
Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.4 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными

или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.5 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 10*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.
- ▸ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▸ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.
- ▸ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырываться горячий пар и языки пламени.
- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.
- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- ▸ По возможности используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
- ▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться, а дверца прибора может быть выбита вырывающимися

парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки.
→ *"Во избежание материального ущерба", Страница 5*
- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▸ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 30*

После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей.
- ▸ Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.6 Галогенная лампочка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога.
- ▸ Не касайтесь стеклянного плафона.
- ▸ При очистке избегайте контакта с кожей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.
- ▸ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▸ Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.7 Режим очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время очистки могут вспыхнуть.
- ▸ Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора.
- ▸ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.

- ▸ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.

- ▸ Не трите и не снимайте уплотнитель.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы.

- ▸ Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием.
- ▸ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▸ Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- ▸ Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- ▸ Выведите из него детей и домашних животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.

- ▸ Не открывайте дверцу прибора.
- ▸ Дайте прибору остыть.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▸ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▸ Дайте прибору остыть.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).

При эксплуатации при температуре выше 120 °C вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▸ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▸ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше 50 °C, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ▸ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ▸ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ▸ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.

- ▸ После использования дайте рабочей камере высохнуть.
- ▸ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▸ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- ▸ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

- ▸ При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- ▸ Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ▸ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▸ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▸ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.
- ▸ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▸ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.
- ▸ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.
- ▸ При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.
→ *"У вас всё получится!", Страница 31*
- ✔ Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.
- ✔ Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.
- ✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.
- ✔ Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.
- ✔ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.
- ✔ Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.
- ✔ Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Отключите дисплей в базовых установках.
→ *"Базовые установки", Страница 16*
- ✔ При выключенном дисплее расходуется меньше энергии.

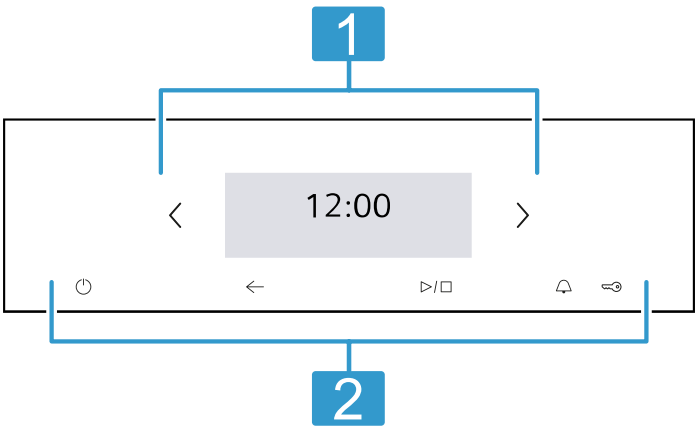
Примечание: Согласно директиве ЕС по экодизайну 2023/826, у прибора нет состояния «выключено». Далее это состояние называется «режим энергосбережения».
Даже когда основные функции прибора не используются, он потребляет энергию для:
- ▪ распознавания активации сенсорных кнопок
- ▪ контроля открывания дверцы
- ▪ отсчета времени суток (без индикации)

По определению, нет ни состояния «выключено», ни состояния «готовности/ожидания», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для измерения данных в режиме энергосбережения применяется стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.
В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	**Дисплей** На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания. Для навигации по дисплею используйте кнопки 〈 и 〉. → *"Дисплей", Страница 7*
2	**Кнопки** Кнопки используются для прямой настройки различных функций. → *"Кнопки", Страница 7*

4.2 Дисплей

Дисплей разделен на различные участки.

Статусная строка

Сверху на дисплее отображается статусная строка.
В зависимости от этапа настройки можно выполнять различные действия.
Помимо текстовых сообщений, текущий статус различных функций также отображается символами.

Символ	Значение
Время, например, «12мин10с»	Индикатор используемой функции времени. → *"Функции времени", Страница 13*
	Таймер активирован. → *"Установка таймера", Страница 14*
	Активирована блокировка для безопасности детей. → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 16*
	Дверца прибора заблокирована из-за режима очистки или блокировки для безопасности детей. → *"Режим очистки Пиролитическая очистка activeClean", Страница 21* → *"Базовые установки", Страница 16*
	Уровень сигнала WLAN для Home Connect. Чем больше линий символа заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут, сигнал WLAN отсутствует.
	Если на символе дополнительно показывается «x», отсутствует подключение к серверу Home Connect. → *"Home Connect ", Страница 17*
	Активирован дистанционный запуск с помощью Home Connect. → *"Home Connect ", Страница 17*
	Активирован дистанционная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания. → *"Home Connect ", Страница 17*
	Лампочка в духовом шкафу горит или не горит. → *"Освещение", Страница 8*

Зона настройки

Зона настройки отображается в виде плиток.
На отдельных плитках отображаются текущие опции для выбора и уже выполненные установки. Для выбора функции нажмите на соответствующую плитку.
Информация также отображается на плитках.
При наличии нескольких плиток для перехода влево или вправо используйте навигационные кнопки 〈 и 〉.

Возможные символы на плитках

Символ	Значение
	При большом объеме информации осуществляйте переход внутри плитки.
	Уменьшить или увеличить установочное значение.
	Отменить установочное значение.
	Закрыть плитку.

Примечание: Синяя точка или звездочка, отображающиеся на плитке демонстрируют, что через приложение Home Connect на прибор была загружена новая функция, новая запись в личных настройках или обновление.

4.3 Кнопки

Кнопками можно напрямую выбирать различные функции.

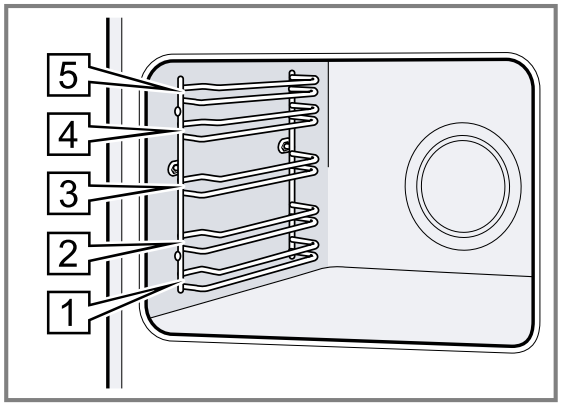
Кнопка	Функция
	Включение или выключение прибора. → *"Стандартное управление", Страница 12*
▷/□	Запуск или прерывание режима. → *"Стандартное управление", Страница 12*
	Сброс установки.
	Выбор таймера. → *"Установка таймера", Страница 14*
	Нажмите и удерживайте прим. 4 секунды: активация или деактивация блокировки для безопасности детей. → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 16*

4.4 Рабочая камера

Дополнительные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.
→ *"Аксессуары", Страница 10*
Ваш прибор имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.
Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.
→ *"Навесные элементы", Страница 27*



Освещение

Одна или несколько лампочек в духовом шкафу освещают рабочую камеру.

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более прим. 18 минут, подсветка отключается.
При выборе большинства режимов работы подсветка включается сразу после запуска режима. После завершения работы подсветка отключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Теплый воздух выходит из дверцы.

ВНИМАНИЕ
Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.
▸ Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для охлаждения прибора и удаления остаточной влажности из рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение некоторого времени после завершения режима.

Примечание: Остаточное время работы вентилятора можно изменить в базовых установках. Если вы часто готовите насыщенные влагой блюда или поддерживаете их в горячем состоянии в рабочей камере, устанавливайте более продолжительное остаточное время работы.
→ *"Базовые установки", Страница 16*

Дверца прибора

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

5 Режимы работы

Ниже представлен обзор режимов работы и основных функций вашего прибора.

Рекомендация: В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect может быть доступен различный объем дополнительных функций. Информация об этом приводится в приложении.

Режим работы	Применение
Виды нагрева	Выбирайте специально разработанные виды нагрева для оптимального результата приготовления блюд. → *"Виды нагрева", Страница 8* → *"Стандартное управление", Страница 12*
Блюда	Используйте запрограммированные рекомендуемые установки для разных блюд. → *"Блюда", Страница 15*
Очистка	Выберите режим очистки для рабочей камеры. → *"Режим очистки Пиролитическая очистка activeClean", Страница 21* → *"Программа для поддержания чистоты humidClean", Страница 22* → *"Функция сушки", Страница 23*
Личные настройки	Используйте собственные сохраненные настройки. → *"Избранное", Страница 16*
Базовые установки	Откройте меню базовых установок → *"Базовые установки", Страница 16*

Home Connect
С помощью Home Connect вы можете подключить духовой шкаф к мобильному устройству для дистанционного управления и использования всех функций прибора.
В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect может быть доступен различный объем дополнительных функций для вашего прибора. Информация об этом приводится в приложении.
→ *"Home Connect ", Страница 17*

5.1 Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, мы объясним различия и опишем области применения.
Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

При выборе вида нагрева прибор предложит подходящую температуру или режим. Вы можете принять предлагаемое время приготовления или изменить его в указанном поле.
Если температура устанавливается на значение свыше 275 °C или устанавливается режим гриля 3, примерно через 40 минут прибор уменьшает температуру до 275 °C или, соответственно, устанавливает режим гриля 1.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Использование и функционирование Возможные дополнительные функции
	Горячий воздух 3D	30–275 °C	Выпекание или жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30–300 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Горячий воздух щадящий	125–250 °C	Щадящий режим приготовления на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере. Блюдо поэтапно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Если вы откроете дверцу прибора даже на короткое время, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Верхний/нижний жар щадящий	150–250 °C	Щадящее приготовление выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу. Блюдо поэтапно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Если вы откроете дверцу прибора даже на короткое время, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	Гриль с конвекцией	30–300 °C	Жарение птицы или рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле небольшого количества, например, стейков, колбасок или тостов. Запекание до образования корочки небольших порций блюд. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим пиццы	30–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Режим «coolStart»	30–275 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева. Температура указана в инструкциях производителя. Используйте самую высокую температуру, указанную на упаковке.
	Щадящее приготовление	70–120 °C	Щадящее и медленное приготовление нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Нижний жар	30–250 °C	Допекание блюд или приготовление на водяной бане. Жар поступает снизу.
	Поддержание в горячем состоянии	50–100 °C	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии.
	Предварительный подогрев посуды	30–90 °C	Предварительный подогрев посуды.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Использование и функционирование Возможные дополнительные функции
	Air Fry	30-300°C	Готовка до образования хрустящей корочки на одном уровне и с небольшим количеством жира. Особенно хорошо подходит для блюд во фритюре, которые обычно жарятся в масле, например картофеля фри.

5.2 Температура

Во время нагрева при большинстве видов нагрева текущая температура в рабочей камере и установленная температура отображаются на дисплее рядом друг с другом, например, 120 °C/210 °C.
Когда при предварительном разогреве индикаторная линия заполнилась до конца и прозвучал звуковой сигнал, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.

Примечание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

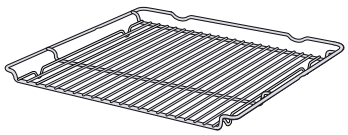
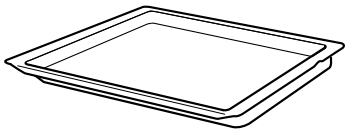
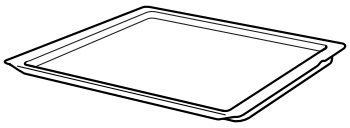
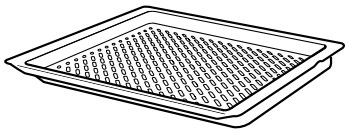
Индикатор остаточного тепла
Когда прибор выключен, на дисплее отображается символ остаточного тепла в рабочей камере. Символ гаснет по мере снижения температуры. Примерно при 60 °C символ полностью гаснет.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Примечание: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решетка		▪ Форма для выпечки ▪ Формы для запеканке ▪ Посуда ▪ Мясо, например, жареное или на гриле ▪ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		▪ Сочные пироги ▪ Выпечка ▪ Хлеб ▪ Большие куски жаркого ▪ Продукты глубокой заморозки ▪ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решётки при приготовлении на гриле.
Противень		▪ Пирог на противне ▪ Мелкая выпечка
Air Fry и противень-гриль, эмалированный с отверстиями		▪ Приготовление во фритюре блюд с хрустящей корочкой, которые обычно жарятся в масле, например: картофель фри. ▪ Приготовление блюд на гриле.

6.1 Функция фиксации

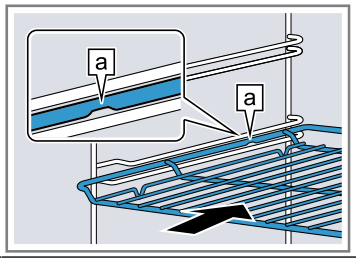
Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

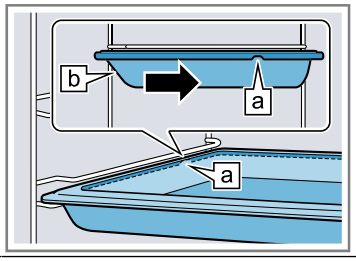
6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. Только при правильной установке принадлежности не будут опрокидываться при выдвигании наполовину.

1. Поверните принадлежность таким образом, чтобы вырез a находился сзади и был обращен вниз.
2. Устанавливая принадлежности, следите чтобы они вставали между направляющими одного уровня.

Решётка	Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз.



Противень например, универсальный противень или обычный противень	Устанавливайте противень скосом ⓑ к дверце. 

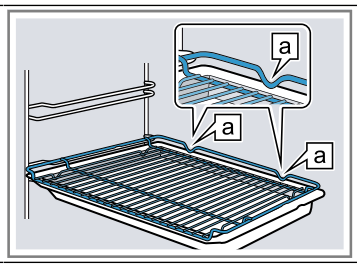
3. Полностью задвиньте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.

Примечание: Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Комбинирование принадлежностей

Для сбора стекающей при приготовлении жидкости можно использовать комбинацию решетки и универсального противня.

1. Поместите решетку в универсальный противень таким образом, чтобы обе распорки ⓐ располагались по задней кромке универсального противня.
2. Устанавливайте универсальный противень на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня. Решетка должна находиться над верхним направляющим стержнем.

Решетка на универсальном противне	

6.3 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:
siemens-home.bsh-group.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

7 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

7.1 Первый ввод в эксплуатацию

Подключив электропитание, нужно выполнить настройки для первого ввода прибора в эксплуатацию. Перед тем, как на дисплее появятся установки, может пройти несколько минут.

Примечание: Вы также можете произвести настройку с помощью приложения Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

1. Включите прибор нажатием кнопки ⏻.
✔ Появится первая установка.
2. При необходимости измените установку.
   Возможные установки:
   - Язык
   - Home Connect
   - Время суток
   - Дата
3. Нажатием → перейдите к следующей установке.
4. Просмотрите установки и при необходимости измените их.
✔ После последней установки на дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.
5. Откройте и закройте дверцу прибора один раз, чтобы проверить прибор перед первым нагреванием.

7.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Выньте из рабочей камеры информационные материалы о приборе и принадлежности. Удалите остатки упаковочных материалов, такие как частички стиропора и липкую ленту, изнутри и снаружи прибора.
2. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере влажной тканевой салфеткой.
3. Включите прибор кнопкой ⏻.
4. Выполните следующие настройки:

Вид нагрева	Горячий воздух 3D
Температура	макс.
Время приготовления	1 час

→ *"Стандартное управление", Страница 12*

5. Запустите режим работы.
   ▸ Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
6. Выключите прибор с помощью ⏻.
7. Когда прибор остынет, протрите гладкие поверхности в рабочей камере мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
8. Тщательно очистите принадлежности мягкой тканевой салфеткой или щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.

8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

- ▸ Включите прибор нажатием кнопки ⏻.
- ✔ На дисплее появляется меню.

8.2 Выключение прибора

После завершения работы выключите прибор. Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически отключится.

- ▸ Выключите прибор с помощью ⏻.
- ✔ Прибор выключается. Текущие функции будут сброшены.
- ✔ На дисплее отображается время суток или индикатор остаточного тепла.

8.3 Запуск режима работы

Каждый режим работы необходимо запускать.

ВНИМАНИЕ
При эксплуатации при температуре выше 120 °C вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▸ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▸ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

- ▸ Запустите режим с помощью ▷/☐.
- ✔ На дисплее отображаются установки.

8.4 Прерывание режима работы

Вы можете прервать режим работы прибора, а затем запустить снова.

1. Для прерывания режима работы нажмите на ▷/☐.
2. Для продолжения выполнения режима работы снова нажмите на ▷/☐.

8.5 Установка режима работы

После включения прибора на дисплее появляется меню.

1. Для просмотра различных опций выбора нажмите 〈 или 〉.
2. Для выбора функции нажмите на соответствующую плитку.
✔ В зависимости от функции появляются возможные установочные значения или дополнительные плитки.
3. При необходимости нажмите на другую плитку.
4. Для изменения установочных значений:
   - ▸ Нажмите − или +.
   - ▸ Или выберите значение прямо на регулировочной шкале.
5. Запустите режим с помощью ▷/☐.
6. Когда режим завершен:
   - ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Примечание: Вы можете сохранить свои установки в приложении Home Connect, чтобы потом снова их использовать.
→ *"Избранное", Страница 16*

8.6 Продление выполнения режима

По завершении режима его можно продлить или изменить установки и запустить заново.

1. Нажмите "Продление времени приготовления".
   - ▸ В зависимости от режима работы при необходимости можно изменить установки.
2. Запустите режим с помощью ▷/☐.

8.7 Установка вида нагрева и температуры

1. Нажмите "Виды нагрева".
2. Нажмите на необходимый режим нагрева.
3. Установите температуру с помощью − или + или прямо на регулировочной шкале.
   При необходимости вы можете выбрать дополнительные установки:
   - – → *"Быстрый нагрев", Страница 13*
   - – → *"Функции времени", Страница 13*
4. Запустите режим с помощью ▷/☐.
✔ Прибор начинает нагреваться.
✔ На дисплее отображаются установочные значения и время выполнения режима.
5. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Примечание: Подходящий вид нагрева для вашего блюда см. в описании видов нагрева.
→ *"Виды нагрева", Страница 8*

Изменение вида нагрева

При изменении вида нагрева другие установки также сбрасываются.

1. Нажмите ▷/☐.
2. Нажмите ←.
3. Нажмите на необходимый режим нагрева.
4. Снова установите режим и запустите с помощью ▷/☐.

Изменение температуры

После запуска режима можно в любое время изменить температуру.

1. Нажмите на символ «Температура».
2. Измените температуру с помощью − или + или прямо на регулировочной шкале.
3. Нажмите "Применить".

8.8 Отображение информации

В большинстве случаев вы можете получить информацию о выполняемой функции. Прибор автоматически отображает некоторые данные, например для подтверждения, запроса или предупреждения.

1. Нажмите ⓘ.
✔ Если информация доступна, она будет отображаться в течение нескольких секунд.
2. При большом объеме информации осуществляйте переход внутри плитки с помощью ∧ или ∨.
3. При необходимости закройте указание с помощью ✕.

8.9 Поддержание в горячем состоянии в течение продолжительного времени

В приборе можно поддерживать блюда в горячем состоянии до 24 часов без изменения режима работы. Ис-

пользуйте функции времени и измените базовые установки.

Примечание: При открывании дверцы прибора во время работы прекращается нагрев. При закрывании дверцы нагрев возобновляется. Чтобы не допустить незапланированного изменения режима работы прибора, открывайте дверцу только по истечении установленного времени.

1. Измените базовую установку «Освещение» на «Выкл. всегда».
   → *"Базовые установки", Страница 16*
2. Измените базовую установку «Индикатор времени» на «Вкл».
3. Измените базовую установку «Звуковой сигнал» на «Очень короткий».
   Так освещение в рабочей камере во время работы прибора и при открывании дверцы всегда будет выключено. Индикатор времени отображается. Продолжительность звуковых сигналов по завершении выполнения режима сокращена.
4. Установите необходимый режим работы.
   → *"Установка режима работы", Страница 12*
   → *"Установка вида нагрева и температуры", Страница 12*
5. В зависимости от режима работы установите необходимое время приготовления.
   → *"Установка времени приготовления", Страница 13*
   → *"Функции времени", Страница 13*
6. С помощью "Окончание" установите время суток, когда режим должен завершиться.
   → *"Установка времени окончания", Страница 14*
   → *"Функции времени", Страница 13*
7. Поместите блюдо в рабочую камеру, прежде чем прибор начнет нагреваться.
8. Запустите режим работы.

✔ На дисплее отображается оставшееся время до запуска.

✔ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.

9. Когда режим будет завершен, выньте блюдо из рабочей камеры. Примерно через 15–20 минут прибор автоматически выключается.
   Примечание: При необходимости заново настройте различные базовые установки.

9 Быстрый нагрев

Чтобы сэкономить время, вы можете сократить время нагрева, установив функцию быстрого нагрева »))) при температуре выше 100 °C.

С этими видами нагрева возможно использование быстрого нагрева:

- Горячий воздух 3D
- Верхний/нижний жар

9.1 Установка быстрого нагрева

Чтобы добиться равномерного приготовления, помещайте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Примечание: Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите подходящий вид нагрева и температуру выше 100 °C.
   При установленной температуре выше 200 °C быстрый нагрев подключается автоматически.
2. Нажмите "Быстрый нагрев".

✔ В плитке стоит "Вкл".

3. Запустите режим с помощью ▷/□.

✔ Запускается быстрый нагрев.

✔ По завершении режима быстрого нагрева раздается сигнал. При "Быстрый нагрев" »))) стоит "Выкл.".

4. Установите блюдо в рабочую камеру.

Отмена функции быстрого нагрева

▸ Нажмите "Быстрый нагрев".

✔ На дисплее при "Быстрый нагрев" »))) появляется "Выкл.".

10 Функции времени

Для режима вы можете установить время приготовления и время, к которому режим должен завершиться. Таймер можно установить независимо от режима работы.

Функция времени	Применение
Время приготовления ⊢	Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается.
Окончание ⊣	При установке времени приготовления вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.
Таймер 🔔	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора.

10.1 Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления для режима в диапазоне до 24 часов.

Требование: Режим работы и температура или ступень нагрева установлены.

1. Нажмите "Время приготовления".
2. Для установки времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию часов "ч" или минут "мин".

✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.

3. Установите время приготовления с помощью − или + или прямо на регулировочной шкале.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ↺.
4. Нажмите "Применить".

5. Запустите режим с помощью ▷/□.
✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
6. По истечении времени приготовления:
   ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

1. Нажмите на «Время приготовления».
2. Измените время приготовления с помощью — или + или прямо на регулировочной шкале.
3. Нажмите "Применить".

Сброс времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите на «Время приготовления».
2. Сбросьте время приготовления с помощью ↺.
   Примечание: При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время приготовления на предустановленное значение.
3. Нажмите "Применить".

10.2 Установка времени окончания

Прибор автоматически включается и выключается в выбранное время завершения. Для этого установите время приготовления и время завершения режима.

Указания

- Чтобы добиться хорошего результата приготовления, не сдвигайте время суток, если режим работы уже запущен.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовом шкафу в течение длительного времени.

Требования

- Режим работы и температура или ступень нагрева установлены.
- Время приготовления установлено.

1. Нажмите "Окончание".
2. Сдвиньте время суток с помощью — или +.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ↺.
3. Нажмите "Применить".
4. Запустите режим с помощью ▷/□.
✔ На дисплее отображается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
✔ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
5. По истечении времени приготовления:
   ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Изменение времени окончания приготовления

Чтобы добиться хорошего результата приготовления, изменяйте время суток только до запуска режима приготовления и начала отсчета времени приготовления.

1. Нажмите ▷/□.
2. Нажмите "Окончание".
3. Измените время суток с помощью — или +.
4. Нажмите "Применить".
5. Нажмите ▷/□.

Сброс времени окончания

1. Нажмите ▷/□.
2. Нажмите "Окончание".
3. Сбросьте время суток с помощью ↺.
   Примечание: При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время окончания приготовления до ближайшего возможного значения.
4. Нажмите ▷/□.

10.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Вы можете установить таймер при включенном или выключенном приборе на период до 24 часов. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

1. Нажмите кнопку 🔔.
2. Для установки таймера нажмите на дисплее на соответствующее значение времени, например индикацию часов "ч" или минут "мин".
✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите таймер с помощью — или +, либо прямо на регулировочной шкале.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ↺.
4. Для запуска таймера нажмите "Запуск".
✔ Начинается отсчет времени таймера.
✔ Если прибор выключен, на дисплее остается видимым таймер.
✔ Когда прибор включен, установки для текущего режима работы отображаются на дисплее. Таймер отображается в статусной строке.
✔ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении функции таймера.

Изменение времени таймера

Время таймера можно изменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку 🔔.
2. Нажмите "Стоп".
3. Измените время таймера.
4. Нажмите "Запуск".

Прерывание работы таймера

Функцию таймера можно отменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку 🔔.
2. Сбросьте таймер с помощью ↺.
3. Нажмите "Запуск".

11 Блюда

Режим работы "Блюда" облегчает процесс приготовления различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

11.1 Посуда для блюд

Результат приготовления зависит от свойств и размера посуды.
Используйте жаропрочную посуду, подходящую для использования при температуре до 300 °C. Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на 2/3.

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:
- светлый шлифованный алюминий
- неглазурованная глина
- пластик или посуда с пластиковыми ручками

11.2 Возможности установки для блюд

Для оптимального приготовления блюд прибор использует различные установки в зависимости от блюда. Используемые установки отображаются на дисплее. Некоторые настройки вы можете изменять. Следуйте указаниям на дисплее.

Примечание: Результат приготовления зависит от качества и состояния продуктов. Используйте свежие продукты, лучше всего, имеющие температуру, как в холодильнике. Продукты глубокой заморозки используйте сразу, как только достали их из морозильной камеры.

Рекомендации и указания к установкам

Когда вы настраиваете приготовление блюда, на дисплее отображается информация, относящаяся к его приготовлению, например:
- подходящий уровень установки
- подходящие принадлежности или посуда
- Добавление жидкости
- время для переворачивания или перемешивания
  По достижении этого времени раздастся звуковой сигнал.

Для вывода информации нажмите на ⓘ. Некоторые указания отображаются автоматически.

Программы

Оптимальный вид нагрева, температура и время приготовления установлены на заводе.
Чтобы достичь оптимального результата приготовления, вам дополнительно необходимо установить вес, толщину и ступень приготовления. Установка возможна только в предусмотренном диапазоне.
Если не указано иное, установите общий вес блюда.

11.3 Обзор блюд

Здесь вы можете увидеть, приготовление каких блюд вам доступно. Выбор блюд зависит от оснащения прибора.

Примечание: В базовых установках можно выбирать показываемые блюда по регионам.
→ *"Базовые установки", Страница 16*

Блюда
- Торт «Павлова»
- Кексы
- Печенье
- Булочки или багеты для разогревания
- Запеканка, пикантная, свежая, готовые ингредиенты
- Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, толщиной 4 см
- Лазанья, свежая
- Fruit crumble
- Цыпленок, половинка
- Цыпленок, кусочками
- Утка, нефаршированная
- Гусиные окорочка
- Молодая индейка, нефаршированная
- Грудка индейки
- Turkey, crown : british style
- Жаркое из свиной шейки, без кости
- Жаркое из свинины с корочкой, например, лопатка
- Жаркое из свиного филе
- Pork Loin joint : british style
- Pork Roast joint : british style
- Pork Belly : british style
- Ростбиф, с кровью
- Ростбиф, среднепрожаренный
- Тушеная говядина
- Beef Slow roast joint : british style
- Beef Top side, top rump : british style
- Жаркое из телятины, с прожилками жира
- Жаркое из телятины, постное
- Баранья нога на кости, хорошо прожаренная
- Баранья нога, без кости, среднепрожаренная
- Lamb Shoulder, boned and rolled : british style
- Мясной рулет из свежего фарша
- Оссобуко из телятины
- Рагу с мясом
- Рыба, целиком, жареная
- Пицца, глубокой заморозки, на пышном тесте, 1 шт.
- Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт.
- Картофель фри, глубокой заморозки
- Рагу с овощами
- Картофель печеный, целиком

11.4 Установка блюда

1. Нажмите "Блюда".
2. Нажмите на нужную категорию.
3. Нажмите на нужное блюдо.
4. Нажмите на нужное блюдо.
   Рекомендация: Для некоторых блюд можно выбрать предпочитаемый способ приготовления.
   → *"Возможности установки для блюд", Страница 15*
   ✔ На дисплее отображаются установки для приготовления блюда.
5. При необходимости измените установки.
   В зависимости от блюда вы можете изменять только определенные установки.
   → *"Возможности установки для блюд", Страница 15*
6. Чтобы получить информацию, например, о принадлежностях и уровне установки, нажмите на ⓘ.
7. Запустите режим с помощью ▷/□.
   ✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
   ✔ Когда блюдо готово, раздается сигнал. Прибор перестает нагреваться.
8. По истечении времени приготовления:
   - ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

11.5 Функция автоматического отключения

Функция автоматического отключения для блюд обеспечивает дополнительный комфорт при жарении и выпекании.

Когда режим завершается, прибор автоматически перестает нагреваться.
Для сохранения оптимального результата приготовления не оставляйте блюдо в рабочей камере после завершения режима.

12 Избранное

В настройках «Избранного» вы можете сохранять свои установки, чтобы потом снова их использовать.

Примечание: В зависимости от типа прибора/типа ПО вашего прибора сначала может понадобиться загрузить эту функцию на прибор. Подробную информацию см. в приложении Home Connect.

12.1 Сохранение в настройках «Избранного»

В настройках «Избранного» можно сохранить до 10 различных режимов работы.

- Для сохранения режима работы в настройках «Избранного» необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

12.2 Выбор из «Избранного»

Если вы сохранили свои установки как «Избранное», то вы можете использовать их для установки режима.

1. Нажмите "Личные настройки".
2. Нажмите на нужную запись в «Избранном».

✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ На дисплее отображаются установочные значения.

Примечание
Учитывайте информацию о различных режимах работы:

12.3 Изменение настроек «Избранного»

Настройки «Избранного» можно изменять, сортировать или удалять в любой момент.

- Для изменения настроек «Избранного» необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

13 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.

13.1 Активация блокировки для безопасности детей

Вы можете активировать функцию блокировки для безопасности детей, независимо от того, включен или выключен прибор.

- Для активации блокировки для безопасности детей нажмите и удерживайте прим. 4 секунды.

✔ На дисплее отображается запрос на подтверждение.
✔ Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью .

13.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно деактивировать в любое время.

- Для деактивации блокировки для безопасности детей нажмите и удерживайте прим. 4 секунды.

✔ На дисплее отображается запрос на подтверждение.

14 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

14.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.
Дополнительную информацию по отдельным базовым установкам можно вывести на дисплей с помощью .

Базовые установки	Выбор
Язык	См. варианты выбора на приборе
Home Connect	Подключение духового шкафа к мобильному устройству для дистанционного управления. → *"Home Connect ", Страница 17*
Время суток	Время суток в 24-часовом формате
Дата	Дата в формате ДД.ММ.ГГГГ

Дисплей	**Выбор**
Яркость	▪ Уровни 1, 2, 3, 4 и 5 [1]
Дисплей часов	▪ Вкл, с ограничением по времени ▪ Вкл (эта настройка повышает расход электроэнергии) ▪ Выкл [1]
Тип часов	▪ Цифровой + дата [1] ▪ Цифровой ▪ Аналоговый
Регулировка	▪ Выравнивание дисплея по горизонтали и вертикали

Сигнал	**Выбор**
Сигнал кнопок	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.
Звуковой сигнал	▪ Очень короткий ▪ Короткий ▪ Средний [1] ▪ Длинный

Установки прибора	**Выбор**
Время работы вентилятора до автоматического выключения	▪ Минимальное ▪ Рекомендуемое [1] ▪ Длительное ▪ Очень долгое
Выдвижной механизм	▪ Установлен (для двух- и трехуровневой направляющей) ▪ Не установлен (при навесных элементах и одноуровневой направляющей) [1]
Подсветка	▪ Включение при приготовлении и открывании дверцы [1] ▪ Только при открывании дверцы ▪ Всегда выключено

Персонализация	**Выбор**
Фирменный логотип	▪ Отображать [1] ▪ Не отображать
Режим работы после включения	▪ Главное меню [1] ▪ Виды нагрева ▪ Блюда ▪ Избранное

Персонализация	**Выбор**
Истекшее время приготовления	▪ Отображать [1] ▪ Не отображать
Блюда	▪ Все [1] ▪ Без свинины ▪ Только кошерные
Региональные блюда	▪ Все [1] ▪ Европейские блюда ▪ Блюда по английским традициям
Блокировка для безопасности детей	▪ Блокировка дверцы + блокировка кнопок ▪ Только блокировка кнопок [1] ▪ Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.

Заводские установки	**Выбор**
Заводские установки	▪ Восстановление
Информация о приборе	▪ Информация о приборе

14.2 Изменение базовых установок

1. Нажмите "Базовые установки".
2. Нажмите на необходимую область базовых установок.
3. Нажмите на необходимую базовую установку.
4. Нажмите на необходимую опцию выбора для базовой установки.

✔ Для большинства базовых установок изменения принимаются сразу.

5. Для изменения других базовых установок вернитесь с помощью ← и выберите другую базовую установку.
6. Для выхода из базовых установок нажмите ← для возврата в главное меню или выключите прибор с помощью ⏻.

✔ Изменения сохранены.

Примечание: Введенные вами изменения для установок сохраняются также после отключения электроэнергии.

15 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.
Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: *www.home-connect.com*.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Следуйте инструкциям и соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Указания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
→ *"Безопасность", Страница 2*
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

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

15.1 Установка Home Connect

Требования
- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Место установки прибора находится в радиусе действия домашней сети WLAN (Wi-Fi).
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала WLAN вашей домашней беспроводной сети.

1. Сканируйте следующие QR-коды.



Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.
2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

15.2 Установки Home Connect

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.

Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
Home Connect Assistent	Запуск Assistent Прервать соединение	С помощью Home Connect Assistent вы можете подключить свой прибор к приложению Home Connect. **Примечание:** При первом использовании Home Connect Assistent доступна установка "Запустить Assistent".
Wi-Fi	Вкл Выкл	По Wi-Fi вы можете отключить ваш прибор от сети. Достаточно успешно подключиться к сети один раз. Если после этого Wi-Fi будет отключен, все ваши данные сохранятся. При последующей активации Wi-Fi прибор подключится автоматически. **Примечание:** При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Дистанционный запуск вручную Постоянный дистанционный запуск	При мониторинге в приложении будет отображаться только режим работы прибора. При переключении из режима «Мониторинг» или режима «Постоянный дистанционный запуск» на «Дистанционный запуск вручную» необходимо каждый раз включать дистанционный запуск. В течение 15 минут после активации дистанционного запуска можно открывать дверцу прибора. Дистанционный запуск не будет отключен из-за этого. По истечении 15 минут дистанционный запуск вручную деактивируется при открытии дверцы прибора. С помощью функции «Постоянный дистанционный запуск» вы сможете в любое время запускать прибор и управлять им удаленно. Если вы часто используете дистанционное управление прибором, имеет смысл установить постоянный дистанционный запуск.

15.3 Управление прибором через приложение Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно установить и запустить прибор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования
- Прибор выключен.
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для выполнения установок прибора через приложение необходимо выбрать ручной или постоянный дистанционный запуск в базовой установке «Статус дистанционного управления».

1. Для активации дистанционного запуска вручную нажмите ☝.
Подтверждение на духовом шкафу требуется только в том случае, если вы переключаетесь из режима «Мониторинг» или режима «Постоянный дистанционный запуск» на «Дистанционный запуск вручную».
При переключении в режим «Постоянный дистанционный запуск» подтверждение на духовом шкафу не требуется.
2. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте ее на прибор.

Указания
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить установки

через приложение Home Connect или запустить выполнение новой программы.
- В течение 15 минут после активации дистанционного запуска можно открывать дверцу прибора. Дистанционный запуск не будет отключен из-за этого. По истечении 15 минут дистанционный запуск вручную деактивируется при открытии дверцы прибора.

15.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания. В результате форма отображения и режимы управления на дисплее могут незначительно визуально отличаться.
Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки можно запустить установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.
Текущую версию программного обеспечения можно найти в приложении Home Connect в разделе «Информация об устройстве» соответствующего бытового прибора.

Указания
- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

15.5 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: *www.home-connect.com*.

15.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):
- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

16 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

16.1 Моющие средства

Чтобы не повредить различные поверхности прибора, используйте только подходящие моющие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.
- ▸ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▸ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Смешивание различных моющих средств может вызвать их химическую реакцию.
- ▸ Не смешивайте моющие средства.
- ▸ Полностью удаляйте остатки моющих средств.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.
- ▸ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора. Соблюдайте инструкции по очистке прибора.
→ *"Очистка прибора", Страница 21*

Передняя панель прибора

Поверхность	Подходящие моющие средства	Указания
Нержавеющая сталь	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.
Пластиковые и покрытые лаком поверхности	▪ Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.
Стекло	▪ Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.

Дверца прибора

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стекла дверцы	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимайте стекла дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 23*
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	▪ Средство для очистки нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.
Ручка дверцы	▪ Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.

Рабочая камера

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Эмалированные поверхности	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Уксусный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. **Указания** ▪ Лучше всего использовать режим очистки. → *"Режим очистки Пиролитическая очистка activeClean", Страница 21* ▪ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ▪ Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ▪ Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налет на эмалированных поверхностях. Этот налет не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	▪ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. **Примечание:** Для тщательной очистки снимите навесные элементы. → *"Навесные элементы", Страница 27*
Принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

16.2 Очистка прибора

Чтобы не допустить повреждения прибора, очищайте прибор в соответствии с указаниями соответствующими чистящими средствами.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ *"Моющие средства", Страница 19*

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
   - ▸ Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
     → *"Подходящие чистящие средства", Страница 20*
2. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

17 Режим очистки "Пиролитическая очистка activeClean"

Благодаря режиму очистки "Пиролитическая очистка activeClean" рабочая камера очищается практически автоматически.
Используйте режим очистки рабочей камеры каждые 2–3 месяца. При необходимости можно производить очистку чаще.
Потребление электроэнергии при выполнении режима очистки составляет прим. 3,9 - 4,8 кВтч.

17.1 Подготовка прибора к очистке

Для достижения наилучшего результата очистки и во избежание повреждений тщательно подготовьте прибор к процедуре.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время очистки могут вспыхнуть.
- ▸ Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора.
- ▸ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
- ▸ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.
- ▸ Не трите и не снимайте уплотнитель.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

1. Извлеките принадлежности и посуду из рабочей камеры.
   Навесные элементы можно очищать совместно.
   Рекомендация: Также снимите навесные элементы в целях экономии электроэнергии и достижения наилучшего результата очистки рабочей камеры.
   → *"Навесные элементы", Страница 27*
2. Удалите грубые загрязнения в рабочей камере и с навесных элементов.
   Грубые загрязнения могут пригореть и их будет сложно удалить.
3. Очистите дверцу прибора с внутренней стороны и поверхности рабочей камеры вокруг уплотнителя двер-

цы мягкой тканевой салфеткой, смоченной в мыльном растворе.
Не трите и не снимайте уплотнитель дверцы.
Удалите сильные загрязнения на внутреннем стекле дверцы с помощью средства для очистки духовых шкафов.
4. Извлеките принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой, за исключением навесных элементов.

17.2 Установка режима очистки

Проветривайте кухню, пока идет очистка.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!**
Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.
- Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- Выведите из него детей и домашних животных.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.
- Не открывайте дверцу прибора.
- Дайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- Не прикасайтесь к дверце прибора.
- Дайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

Примечание: Во время выполнения режима очистки лампочка в духовом шкафу не горит.

Требование: .

→ *"Подготовка прибора к очистке", Страница 21*
1. Нажмите "Очистка".
2. Нажмите "Пиролитическая очистка activeClean".
3. Нажмите "Уровень" и установите режим очистки.

Режим очистки	Степень очистки	Время выполнения, часы
1	Легкая	Прим. 2:15
2	Интенсивная	Прим. 2:30

Время выполнения изменить нельзя.
Вы можете сдвинуть время суток, к которому прибор должен быть готов к работе.
→ *"Установка времени окончания", Страница 14*
4. Нажмите ▷/□.
✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению режима очистки.
5. Подтвердите указание.
✔ Режим очистки запускается, начинается отсчет времени выполнения режима.
✔ Для вашей безопасности дверца прибора блокируется после достижения определенной температуры в рабочей камере. На дисплее появляется 🔒.
✔ После завершения режима очистки раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
6. Выключите прибор с помощью ⏻.
7. .
→ *"Подготовка прибора к работе после очистки", Страница 22*

Отмена режима очистки

После запуска вы уже не сможете приостановить или изменить режим очистки.
- Для отмены режима очистки выключите прибор с помощью ⏻.

17.3 Подготовка прибора к работе после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите оставшийся нагар из рабочей камеры, с подставок и вокруг дверцы прибора.
→ *"Очистка и уход", Страница 19*
3. Белый налет можно удалить лимонной кислотой.
Примечание: Сильные загрязнения могут оставить белый налет на эмалированных поверхностях. Эти остатки пищевых продуктов не представляют опасности. Такие загрязнения не мешают работе прибора.

Примечание: Во время очистки рамка на внутренней стороне дверцы прибора и другие детали дверцы прибора, выполненные из нержавеющей стали, могут изменить цвет. Изменение цвета не мешает работе прибора. Изменение цвета можно устранить с помощью специального средства для нержавеющей стали.

18 Программа для поддержания чистоты "humidClean"

Программа для поддержания чистоты "humidClean" 💧 является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

18.1 Установка программы для поддержания чистоты

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Примечание: Во время выполнения программы для поддержания чистоты лампочка в духовом шкафу не горит.

Требование: Рабочая камера полностью остыла.
1. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.

2. **ВНИМАНИЕ –** Использование дистиллированной воды в рабочей камере ведет к появлению ржавчины.
   ▸ Не используйте дистиллированную воду.

   Смешайте 0,4 литра воды с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.
3. Нажмите "Очистка".
4. Нажмите "humidClean".
   Время выполнения изменить нельзя.
5. Нажмите ▷/□.

✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению программы для поддержания чистоты.

6. Подтвердите указание.

✔ Программа для поддержания чистоты запускается и начинается отсчет времени выполнения.

✔ После завершения программы для поддержания чистоты раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

7. Выключите прибор с помощью ⏻.
8. .
   → *"Очистка рабочей камеры после программы для поддержания чистоты", Страница 23*

18.2 Очистка рабочей камеры после программы для поддержания чистоты

ВНИМАНИЕ
Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.
▸ По завершении программы для поддержания чистоты протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

1. Дайте прибору остыть.
2. Соберите остатки воды из рабочей камеры впитывающей губкой.
3. Очистите эмалированные поверхности внутри рабочей камеры тканевой салфеткой или мягкой щеткой. Въевшуюся грязь удалите спиральной металлической мочалкой.
4. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе, и промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканевой салфеткой.
6. Чтобы полностью просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час или используйте функцию "Режим просушивания".
   → *"Установка сушки", Страница 23*

19 Функция сушки

ВНИМАНИЕ
При эксплуатации при температуре выше 120 °C вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.
▸ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
▸ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

19.1 Просушка рабочей камеры

Вы можете просушить камеру вручную или использовать функцию "Функция сушки".

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите загрязнения в рабочей камере.
3. Вытрите воду в рабочей камере.
4. Просушите рабочую камеру.
   ▸ Чтобы просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1 час.
   ▸ Чтобы использовать функцию "Функция сушки", установите "Функция сушки".

   → *"Установка сушки", Страница 23*

Установка сушки

Требование:

→ *"Просушка рабочей камеры", Страница 23*

1. Нажмите "Очистка".
2. Нажмите "Функция сушки".
   Время выполнения изменить нельзя.
3. Нажмите ▷/□.

✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к сушке.

4. Подтвердите указание.

✔ Запускается сушка и начинается отсчет времени выполнения.

✔ По завершении сушки раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

5. Выключите прибор с помощью ⏻.
6. Чтобы полностью просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты.

20 Дверца прибора

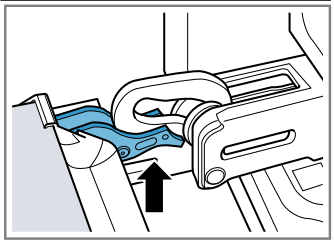
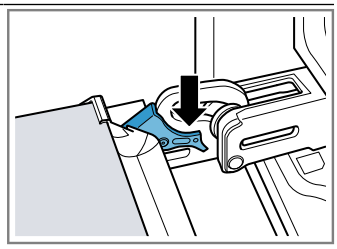
Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять ее.

Примечание: Дополнительная информация:

20.1 Снятие дверцы прибора

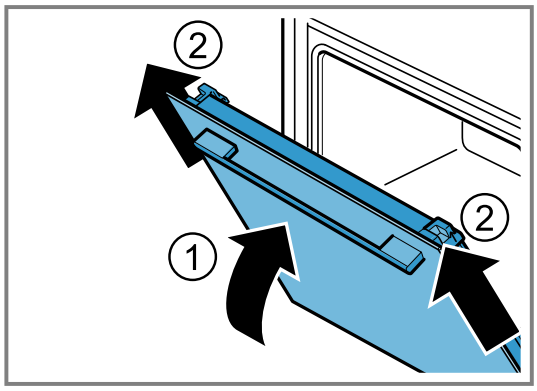
Примечание: Ручки дверцы могут различаться в зависимости от типа прибора.

1. Полностью откройте дверцу прибора .
2. Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.

Блокировочные рычаги подняты	 Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.
Блокировочные рычаги опущены	 Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.

✔ Блокировочные рычаги подняты. Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.

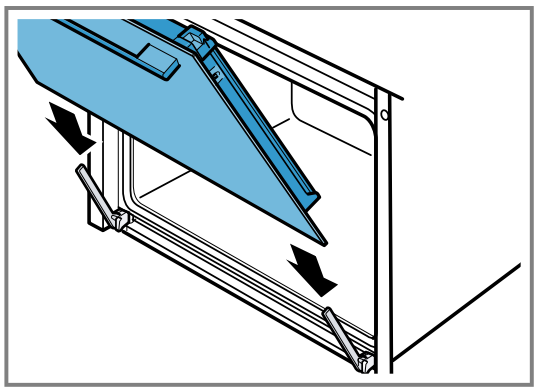
3. Закройте дверцу прибора до упора ①. Возьмитесь за дверцу обеими руками с левой и с правой стороны и вытяните движением вверх ②.



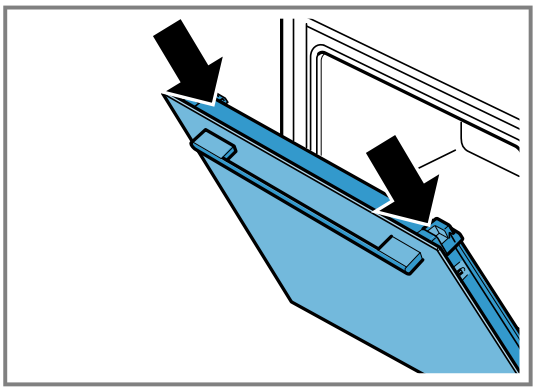
4. Аккуратно уложите дверцу прибора на ровную поверхность.

20.2 Навешивание дверцы прибора

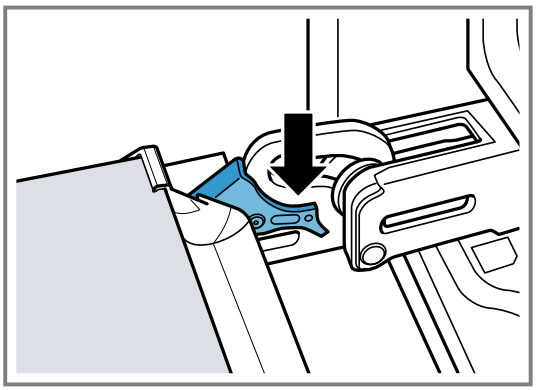
1. **Примечание:** Следите за тем, чтобы при навешивании дверцы прибора не было сопротивления.



2. Возьмитесь за дверцу обеими руками и вставьте ее до упора.



3. Полностью откройте дверцу прибора.
4. Опустите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.



✔ Блокировочные рычаги опущены. Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.

5. Закройте дверцу прибора.

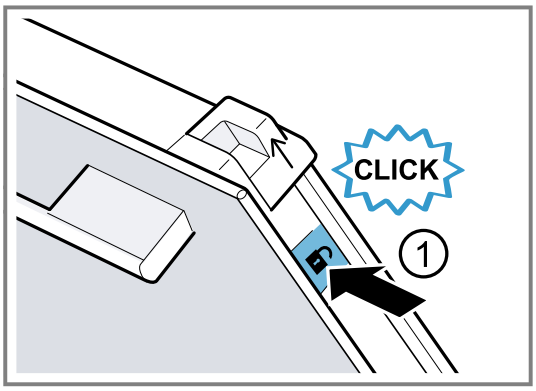
20.3 Снятие стекол дверцы

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
▸ Используйте защитные перчатки.

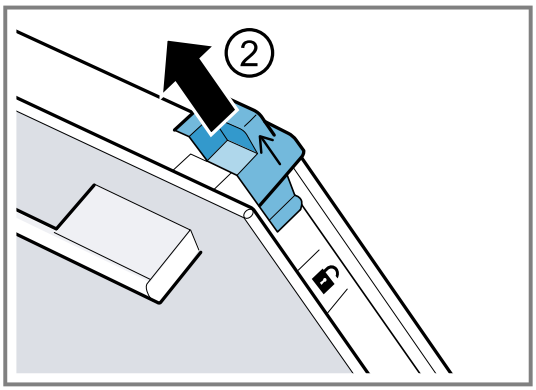
Примечание: В зависимости от типа, прибор может быть оснащен откидной металлической планкой.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях
✔ Блокировочные рычаги подняты. Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.
3. Закройте дверцу прибора до упора.

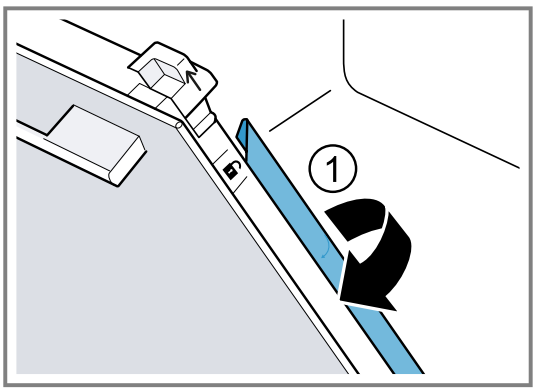
4. Нажимайте на поверхность ① с левой и с правой стороны, пока она не зафиксируется с характерным щелчком.



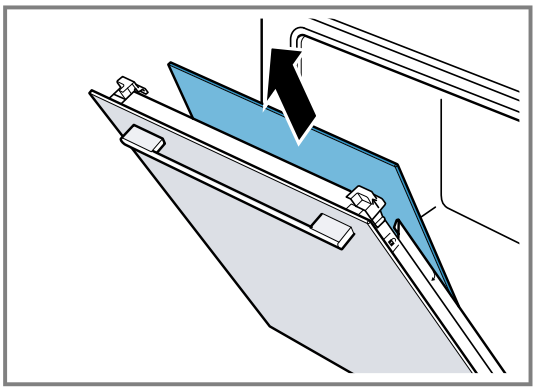
5. Сдвиньте две сдвижные накладки вверх в направлении, указанном стрелкой ②.



6. Выньте внутреннее стекло движением вверх под углом и осторожно уложите на ровную поверхность.
7. В зависимости от типа прибора, поднимите левую и правую металлические планки в направлении, указанном стрелкой ①.



8. Выньте первое и второе промежуточные стекла движением вверх под углом и осторожно уложите на ровную поверхность.



9. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
   Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
   ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

   Протрите снятые стекла с обеих сторон мягкой салфеткой, смоченной средством для очистки стекол.
10. Очистите дверцу прибора.
    → *"Подходящие чистящие средства", Страница 20*
11. Высушите и установите стекла дверцы на место.

Примечание: Во время очистки рамка на внутренней стороне дверцы прибора и другие детали дверцы прибора, выполненные из нержавеющей стали, могут изменить цвет. Изменение цвета не мешает работе прибора. Изменение цвета можно устранить с помощью специального средства для нержавеющей стали.

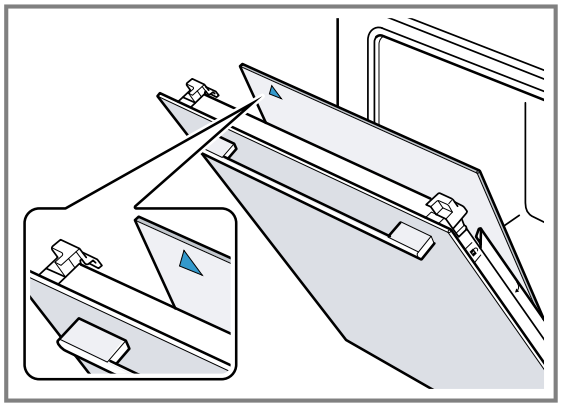
20.4 Установка стекол дверцы

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
▸ Используйте защитные перчатки.

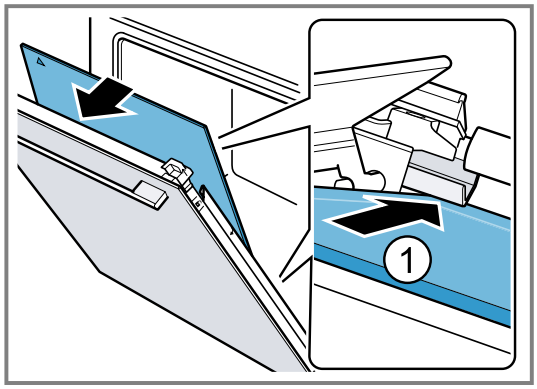
Примечание
В зависимости от типа, прибор
- оснащен одной откидной металлической планкой
- или двумя разными промежуточными стеклами.

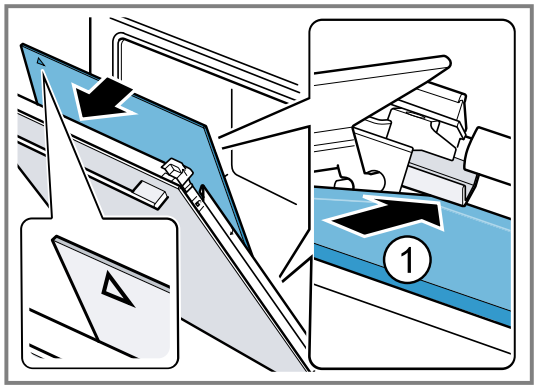
Промежуточные стекла обозначены символом треугольника.
Сначала установите промежуточное стекло с незакрашенным треугольником △, затем вставьте промежуточное стекло с закрашенным треугольником ▲.

При установке промежуточных стекол следите за тем, чтобы стрелка была обращена вверх и влево.



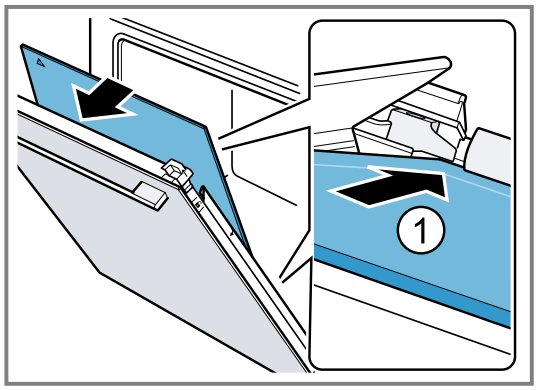
1. Вставьте первое промежуточное стекло в самый нижний держатель ① и прижмите сверху.

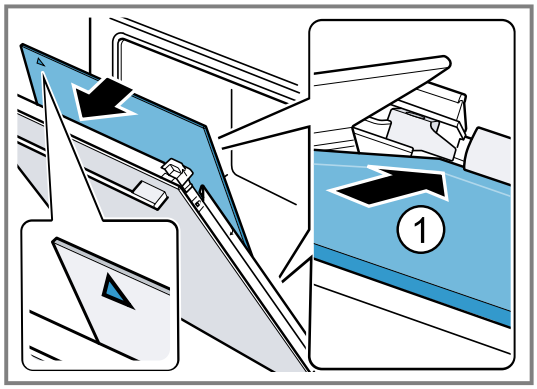




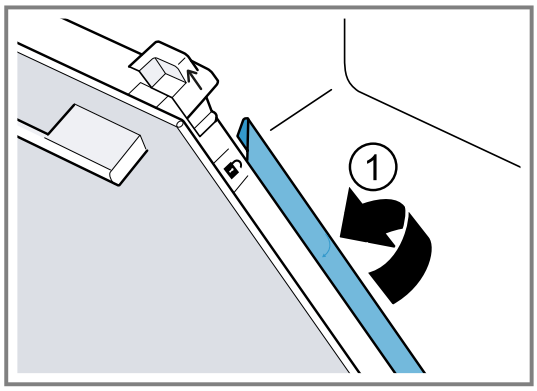
✔ При повороте распорки промежуточное стекло автоматически устанавливается в нужное положение.

2. Вставьте второе промежуточное стекло в средний держатель ① и прижмите сверху.

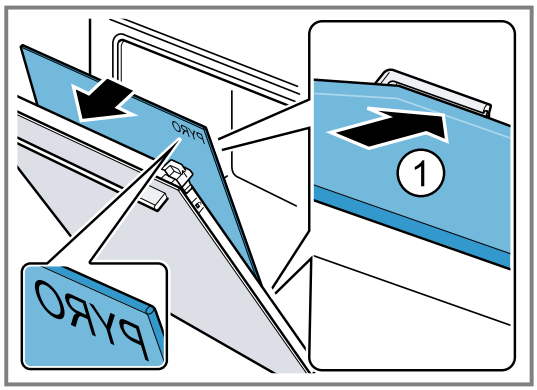




3. В зависимости от типа прибора, опустите левую и правую металлические планки. ①.

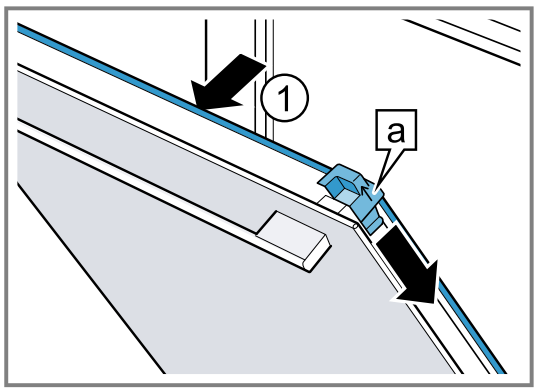


4. Вставьте нижний край внутреннего стекла в держатель ① и прижмите сверху.



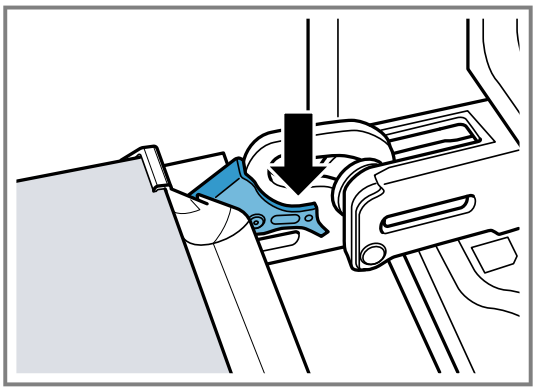
Надпись «Pyro» должна быть сверху, как показано на рисунке.

5. Прижмите внутреннее стекло сверху ①. Отожмите сдвижные накладки ⓐ вниз в направлении, указанном стрелкой.



6. Полностью откройте дверцу прибора.

7. Опустите блокировочные рычаги на левой и правой петлях



8. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стекол дверцы.

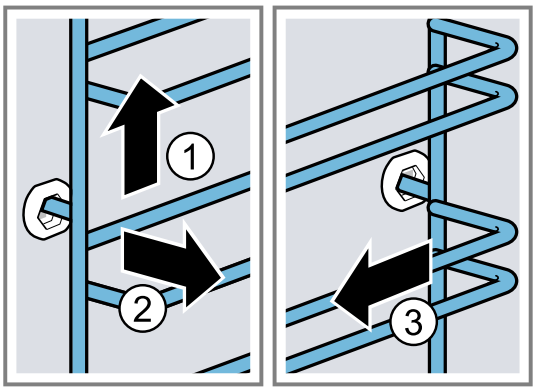
21 Навесные элементы

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

21.1 Снятие навесных элементов

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Навесные элементы очень сильно нагреваются
- Не прикасайтесь к раскаленным навесным элементам.
- Всегда давайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Слегка приподнимите ① навесной элемент и снимите ②.
2. Потяните навесной элемент вперед ③ и извлеките.

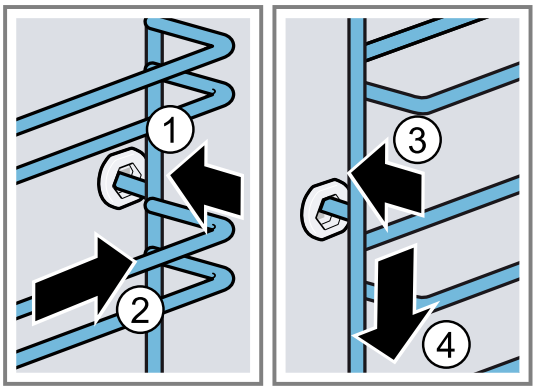


3. Очистите навесной элемент.
→ *"Моющие средства", Страница 19*

21.2 Установка навесных элементов

Указания
- Навесные элементы не взаимозаменяемы.
- При установке обоих навесных элементов следите, чтобы скобы находились впереди.

1. Вставьте навесной элемент в заднее гнездо ① так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите назад ②.
2. Вставьте навесной элемент в переднее гнездо ③так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз ④.



22 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

Рекомендация: Подключите ваш прибор к приложению Home Connect, чтобы автоматически получать обновления программного обеспечения. Это позволит исправлять ошибки, улучшать производительность и получать новые функции.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
→ *"Сервисная служба", Страница 30*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

22.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неисправность электроники **1.** Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель. **2.** Сбросьте базовые установки до заводских. → *"Базовые установки", Страница 16*
На дисплее появляется «Немецкий язык».	Сбой электропитания. ▸ Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию.
Режим не начинается или прерывается.	Возможны различные причины. ▸ Проверьте указания, которые появляются на дисплее. → *"Отображение информации", Страница 12*
	Функциональная неисправность ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 30*
Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим. **1.** Ненадолго отсоедините прибор от сети питания, для этого отключите предохранитель в блоке предохранителей и включите обратно. **2.** В течение 5 минут отключите демонстрационный режим в базовых установках. → *"Изменение базовых установок", Страница 17*
	Сбой электропитания. ▸ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✔ Прибор производит диагностику и готов к работе.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку для индикатора времени. → *"Базовые установки", Страница 16*
Дверца прибора не открывается.	Во время выполнения режима очистки дверца прибора блокируется, на дисплее горит 🔒. ▸ Дайте прибору остыть, пока на дисплее не погаснет 🔒. → *"Режим очистки Пиролитическая очистка activeClean", Страница 21*
	После активации блокировки для безопасности детей блокируется дверца прибора. ▸ Деактивируйте блокировку для безопасности детей кнопкой 🔑. → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 16* Блокировку можно отключить в меню базовых установок. → *"Базовые установки", Страница 16*
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку освещения. → *"Базовые установки", Страница 16*
	Галогенная лампочка неисправна. ▸ Замените лампочку в духовом шкафу. → *"Замена лампочки в духовом шкафу", Страница 29*

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Достигнута максимальная продолжительность работы.	Чтобы избежать нежелательной длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены. На дисплее появляется указание. Когда именно будет достигнуто максимальное время выполнения, зависит от соответствующих установок для режима работы. **1.** Для продолжения режима выключите прибор с помощью ⏻ и снова включите. Заново установите и запустите режим. **2.** Когда прибор вам не требуется, выключайте его с помощью ⏻. **Рекомендация:** Для предотвращения нежелательного выключения прибора установите время выполнения режима. → *"Функции времени", Страница 13*
На дисплее показывается код неисправности, состоящий из букв и цифр, например E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 30*
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ▸ В следующий раз установите более высокие или более низкие значения. **Рекомендация:** В нашем приложении Home Connect и на нашем сайте siemens-home.bsh-group.com вы найдете дополнительную информацию о приготовлении, подходящих установках и рецепты по приготовлению.
Неудовлетворительный результат режима очистки.	Рабочая камера слишком сильно загрязнена. ▸ Перед запуском режима очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры. ▸ Снимите навесные элементы из рабочей камеры в целях экономии электроэнергии и достижения наилучшего результата очистки рабочей камеры. ▸ Не забывайте регулярно очищать и ухаживать за вашим прибором. → *"Очистка и уход", Страница 19*

22.2 Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в рабочей камере перегорит, ее нужно заменить.

Примечание: Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 40 - 43 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

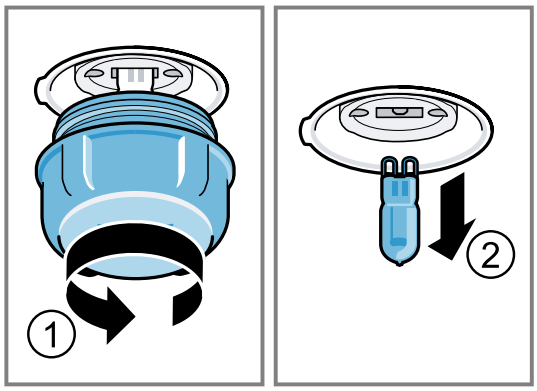
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.
- ▸ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▸ Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Стеклянная крышка может разбиться под воздействием внешних факторов или из-за слишком сильного давления при накрывании посуды или снятии крышки с посуды.
- ▸ Соблюдайте осторожность при накрывании или снятии крышки с посуды.
- ▸ Используйте прихватки или кухонное полотенце.

Требования
- Прибор отключен от электросети.
- Рабочая камера остыла.
- Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.

1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки ①.

3. Извлеките галогенную лампочку, не поворачивая ее ②.



4. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон.
   Следите за положением штифтов.
5. В зависимости от типа прибора стеклянный плафон может быть оснащён уплотнительным кольцом.
   Вставьте уплотнительное кольцо.
6. Прикрутите стеклянный плафон.
7. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
8. Подключите прибор к электросети.

23 Утилизация

23.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

24 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.siemens-home.bsh-group.ru

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

24.1 Номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.)

При обращении в службу поддержки вам потребуется номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.), приведенные на заводской табличке прибора.
Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

Вы также можете получить информацию о приборе в базовых установках.

→ *"Базовые установки", Страница 16*

25 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

Это изделие содержит компоненты программного обеспечения, которые лицензированы владельцами авторских прав как бесплатное или открытое исходное (open source) ПО.
Соответствующая информация о лицензиях сохранена на бытовом приборе. Доступ к соответствующей информации о лицензиях возможен также через приложение Home Connect: «Профиль -> Правовые указания -> Информация о лицензиях». [1] Информацию о лицензиях можно скачать также на сайте фирменной продукции. (Найдите на сайте продукта модель своего прибора и прочую документацию.) Вы можете также запросить соответствующую информацию по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия. Соответствующий исходный код предоставляется по запросу.
Направьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.
Тема: „OSSREQUEST“
Расходы на обработку вашего запроса будут поставлены вам в счет. Это предложение действительно на протяжении трех лет с даты покупки или же, по меньшей мере, в течение периода, на который мы предлагаем техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

26 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.
Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте siemens-home.bsh-group.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

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)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.							

27 У вас всё получится!

Здесь вы найдете обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

Рекомендация: В нашем приложении Home Connect и на нашем сайте siemens-home.bsh-group.com вы найдете дополнительную информацию о приготовлении, подходящих установках и рецепты по приготовлению.

27.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений.
- Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Если вы все равно хотите использовать предварительный

[1] В зависимости от комплектации

разогрев, устанавливайте принадлежности в рабочую камеру, пока она не разогреется.
- Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

ВНИМАНИЕ
Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку
- ▸ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель
В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.
Подходящие принадлежности можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
→ *"Дополнительные принадлежности", Страница 11*

27.2 Указания по выпеканию

- Формы для выпекания из темного металла лучше всего подходят для выпекания тортов, пирожных или хлеба.
- Для приготовления запеканок и гратенов используйте широкую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Силиконовые формы не подходят для выпекания.
- Если вы готовите запеканку прямо на универсальном противне, поставьте его на уровень 2.
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

ВНИМАНИЕ
Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ▸ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Уровни установки

Выпекание на одном уровне	**Высота**
Выпечка высокой формы/форма на решетке	2
Выпечка плоской формы/противень	3

Выпекание на нескольких уровнях	**Высота**
2 уровня	3
■ Универсальный противень	1
■ Противень	
2 уровня	3
■ 2 решетки с установленными на них формами	1
3 уровня	5
■ Противень	3
■ Универсальный противень	1
■ Противень	

Используйте вид нагрева «Горячий воздух».

Примечание: Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.

27.3 Указания по жарению, тушению и приготовлению на гриле

- Рекомендации по установкам применимы к продуктам для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, и к нефаршированной птице, готовой к приготовлению.
- Уложите птицу на посуду грудкой или стороной с кожей вниз.
- При жарении, приготовлении на гриле или приготовлении рыбы целиком, переворачивайте блюдо по истечении прим. от ½ до ⅔ заданного времени.

Жарение на решётке

Приготовленные на решётке блюда будут иметь хрустящую корочку со всех сторон. Готовьте крупную птицу или несколько кусков одновременно.
- Жарьте куски одинакового веса и толщины. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите куски непосредственно на решётку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень так, чтобы решётка находилась сверху на указанной высоте.
- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды. Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше чада и духовой шкаф меньше загрязняется.

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Общие сведения о жарении в посуде
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в духовом шкафу.
- Установите посуду на решётку.
- Лучше всего использовать стеклянную посуду.
- Следуйте информации производителя о посуде для жарения.

Жарение в открытой посуде
- Используйте глубокую форму для жарения.
- Если у вас нет подходящей посуды, вы можете использовать универсальный противень.

Жарение в закрытой посуде
- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Приготовление на гриле

Для получения хрустящей корочки готовьте блюда на гриле.
Термогриль отлично подходит для приготовления птицы и рыбы целиком, а также мяса, например жаркого с хрустящей корочкой.

- Готовьте на гриле порционные куски одинакового веса и толщины. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решетку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень как минимум на один уровень ниже решетки.

Указания

- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

27.4 Указания по приготовлению полуфабрикатов

- Результат приготовления во многом зависит от продуктов. Исходные ингредиенты могут быть слегка обжарены и иметь неоднородную структуру.
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.
- Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Разогревайте или готовьте полуфабрикаты только в термостойкой посуде.
- Равномерно распределите отдельные продукты, например булочки и картофельные дольки, по принадлежностям. Оставьте между ними достаточно места.
- Соблюдайте указания производителя на упаковке.

27.5 Выбор блюд

Рекомендации по установкам для множества блюд, отсортированных по категориям продуктов.

Рекомендации по установкам для различных блюд

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	2		150–170	60–80
Сдобный пирог, 2 уровня	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	3+1		140–150	70–85
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2		170–190	55–80
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150–160 [1]	30–40
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		160–180	55–95
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		180–190	30–55
Бисквитный рулет	Противень	3		180–190 [1]	10–15
Кексы	Форма для кексов	2		170–190	20–40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-170	25-45
Мелкое печенье	Противень	3		140–160	15–25
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140–160	15–30
Мелкое печенье, 3 уровня	2x Противень + Универсальный противень	5+3+1		140–160	15–30
Хлеб, 750 г	Универсальный противень или	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	**1.** 10-15 **2.** 25-35

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
	Прямоугольная форма				
Хлеб, 1500 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Лепешка	Универсальный противень	3		240–250	20–25
Булочки, домашние	Противень	3		180–190	20–30
Пицца, свежая - на противне	Противень	3		190–210	20–30
Пицца, свежая - на противне, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		180–190	30–40
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	2		250–270 [1]	8–13
Бурекас	Универсальный противень	1		180-190	40-50
Киш	Форма для киша с темным покрытием	2		190–210	25–35
Тарт фламбе	Универсальный противень	3		260–270 [1]	10–15
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запекания	2		200–220	30–60
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запекания	2		150–170	60–80
Цыпленок, нефаршированный, 1,3 кг	Открытая посуда	2		200–220	60–70
Цыпленок, кусочками, по 250 г	Открытая посуда	3		220–230	30–35
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Открытая посуда	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130–140 **2.** 50–60
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	2		190-200	120-150
Свиная корейка, постная, 1 кг	Плоская стеклянная форма	2		180	90-120
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3		210–220	40–50 [2]
Тушеная говядина, 1,5 кг [3]	Закрытая посуда	2		200-220	130-150
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3		200–220	60–70 [2]
Гамбургер, толщиной 3–4 см	Решетка	4		3	25–30 [4]
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг [5]	Открытая посуда	2		170–190	70–80 [6]

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Поверните блюдо по истечении 1/2 – 2/3 общего времени приготовления.
[3] В начале процесса приготовления налейте жидкость в посуду, кусок жаркого должен быть погружен в жидкость минимум на 2/3
[4] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.
[5] Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.
[6] Не переворачивать блюдо.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба, целиком, на гриле, например, форель, 300 г [1]	Решетка	2		160–180	20–30
Рыба, целиком, например, форель, тушеная, 300 г	Закрытая посуда	2		170-190	30-40
Рыба, целиком, например, лосось, тушеный, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		180-200	55-65

Йогурт

Приготовьте йогурт с помощью прибора.

Приготовление йогурта

1. Выньте принадлежности и навесные элементы из рабочей камеры.
2. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и охладите его до 40 °C. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.
3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Переложите массу в небольшую посуду, например в чашки или небольшие стеклянные баночки.
5. Оберните посуду, например, пищевой пленкой.
6. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
7. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
8. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник минимум на 12 часов.

Рекомендации по установкам для десертов, компота

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40–45	8–9 ч

27.6 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

Информация и рекомендации по установкам для особых способов приготовления и прочих вариантов использования, например, щадящего приготовления.

Щадящее приготовление

Для приготовления любых деликатесов, которые должны остаться слабопрожаренными или которые нужно готовить до определенного состояния. Медленное приготовление мяса и птицы при низкой температуре позволяет сохранить сочность и нежную текстуру.

Щадящее приготовление птицы или мяса

Примечание: Режим с задержкой времени окончания невозможно использовать при приготовлении щадящим способом.

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Используйте свежее мясо безупречного качества. Лучше всего подойдут куски мяса без костей с минимальным количеством жил.
2. Поместите посуду в рабочую камеру на решётку на уровень 2.
3. Дайте рабочей камере и посуде разогреться в течение прим. 15 минут.
4. Обжарьте мясо на конфорке при высокой температуре со всех сторон.
5. Сразу выложите мясо в подогретую в рабочей камере посуду.
   Чтобы поддерживать равномерную температуру в духовом шкафу, держите дверцу прибора закрытой во время щадящего приготовления.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Здесь вы найдёте рекомендации для достижения наилучшего результата при щадящем приготовлении.

Расположение	Совет по приготовлению
Мы хотим приготовить утиную грудку в щадящем режиме.	▪ Положите холодную утиную грудку на сковороду. ▪ Сначала поджарьте кожей вниз. ▪ Приготовьте утиную грудку в щадящем режиме. ▪ По завершении щадящего приготовления готовьте грудку на гриле в течение 3-5 минут до хрустящей корочки.
Подавайте мясо, приготовленное в щадящем режиме, горячим.	▪ Подогрейте тарелку для сервировки. ▪ Соусы к мясу подавайте горячими.

[1] Установить универсальный противень под решётку.

Рекомендации по установкам для щадящего приготовления блюд

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Время обжаривания, мин	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Утиная грудка, слабопрожаренная, по 300 г	Открытая посуда	2	6–8		95 [1]	60–70
Свиная вырезка, куском	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
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	2	4		85 [1]	30–70

Air Fry

Готовьте блюда с хрустящей корочкой и небольшим количеством жира с помощью Air Fry. Air Fry особенно подходит для продуктов, которые вы обычно жарите во фритюре в масле.

Указания по приготовлению в режиме Air Fry

Учитывайте данную информацию при приготовлении блюд с использованием Air Fry.

- Приготовление в режиме Air Fry возможно только на одном уровне.
- При приготовлении на эмалированном противне Air Fry блюдо приобретет хрустящую корочку. Перфорированная поверхность обеспечивает улучшенную циркуляцию воздуха вокруг блюда. Если противень Air Fry не входит в стандартную комплектацию прибора, вы можете приобрести его в качестве специальной принадлежности.
- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
- Не используйте пергаментную бумагу. Воздух должен циркулировать в рабочей камере.
- Не размораживайте продукты глубокой заморозки.
- Равномерно разложите продукты на противне Air Fry или на универсальном противне. Если возможно, раскладывайте продукты по принадлежности только в один слой.
- Вставьте принадлежность в рабочую камеру на уровень 3. Если вы используете противень Air-Fry, на уровень 1 можно вставить пустой универсальный противень, чтобы защитить его от загрязнения.
- По истечении половины времени приготовления переверните блюдо. Если продуктов много, переверните их дважды.

Рекомендация: Добавляйте соль только после завершения приготовления. Это делает пищу более хрустящей.

Овощи в панировке можно готовить в режиме Air Fry. Чтобы сэкономить жир, сбрызните панировку маслом из пульверизатора. Это позволит получить хрустящую корочку с небольшим количеством жира.

27.7 Контрольные блюда

Информация в этом разделе предназначена для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1.

Выпекание

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.
- Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:
  - Универсальный противень: уровень 3
    Противень: уровень 1
  - Формы на решётке:
    Первая решётка: уровень 3
    Вторая решётка: уровень 1
- Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:
  - Противень: уровень 5
  - Универсальный противень: уровень 3
  - Противень: уровень 1
- Бисквит на воде
  - Если вы выпекаете на 2 уровнях, поставьте разъемные формы друг под другом на решетках.
  - Кроме решетки вы также можете использовать противень Air Fry, предлагаемый производителем.

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	3		140–150 [2]	25–35
Фигурное печенье	Противень	3		140 [2]	28-38
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140 [2]	30-40

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье, 3 уровня	2x Противень + Универсальный противень	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Маленькие кексы	Противень	3		150 [1]	25–35
Маленькие кексы	Противень	3		150 [1]	20–30
Маленькие кексы	Противень	3		160 [2]	20-30
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		150 [1]	25-35
Маленькие кексы, 3 уровня	2x Противень + Универсальный противень	5+3+1		140 [1]	30-45
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160–170 [3]	25–35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170 [2]	30-40
Бисквит на воде, 2 уровня	2x Разъёмная форма Ø 26 см	3+1		150–160 [3]	35–50
Яблочный пирог, 2 шт.	2x Разъёмная форма Ø 20 см	2		180-190 [2]	75-90

Приготовление на гриле

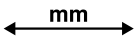
Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решетка	5		3 [2]	5–6

28 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.





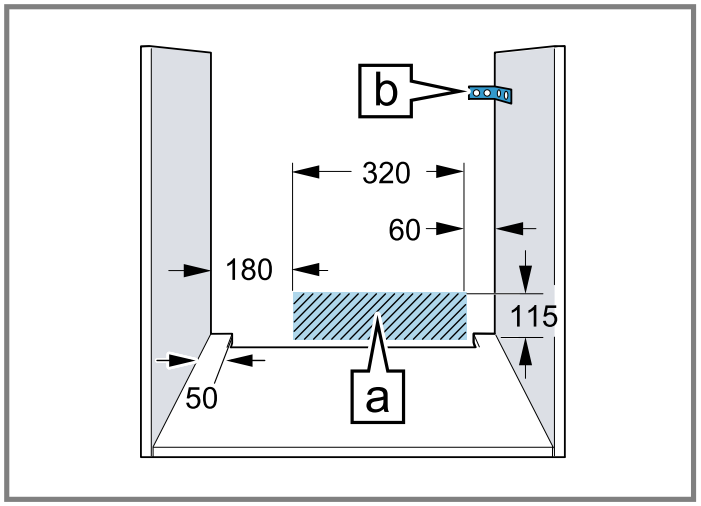
28.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Не используйте ручку дверцы для удержания прибора при транспортировке или в ходе монтажа.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.

[1] Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».
[2] Предварительный разогрев прибора не требуется.
[3] Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Установка прибора допускается на высоте менее 850 мм от пола.
- Разместите прибор на ровной горизонтальной поверхности.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области a или за пределами встраиваемого модуля. Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка b.



- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

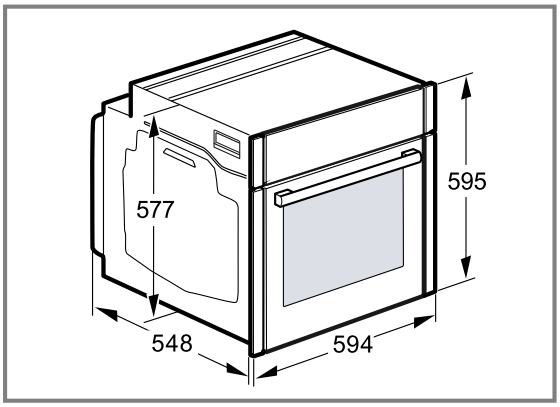
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей, в т. ч. даже через выдвижные ящики и нижние кухонные шкафы. Выбирайте соответствующий вариант монтажа. В случае встраивания в кухонный остров задняя стенка должна быть закрытой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.
- ▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- ▸ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
- ▸ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

ВНИМАНИЕ
Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.
- ▸ Не переносите прибор за ручку дверцы.

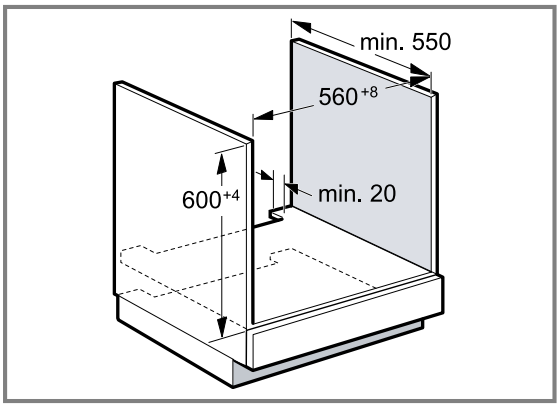
28.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



28.3 Установка под столешницей

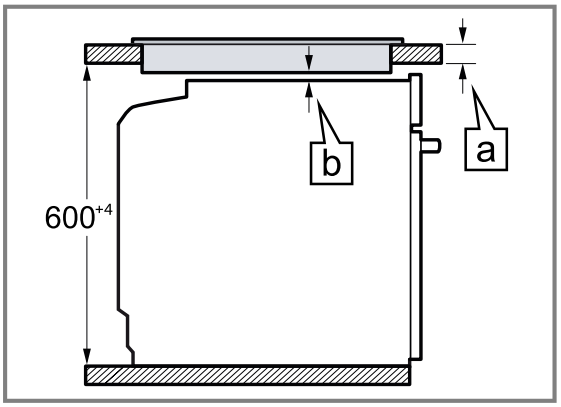
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- Закрепите столешницу на мебельных модулях.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.
- Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.
- Учитывайте глубину столешницы не менее 600 мм.
- При установке под газовой варочной панелью следите за тем, чтобы прибор не соприкасался с газовым штуцером газовой варочной панели.
- При необходимости вызовите уполномоченного специалиста для установки газового оборудования.

28.4 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (при необходимости включая размеры основания).

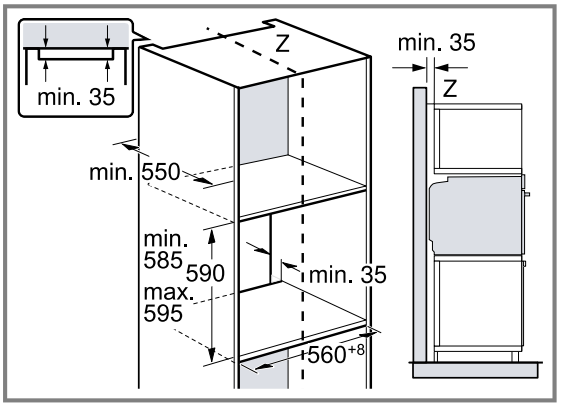


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

Тип варочной панели	a) установлено, в мм	a) заподлицо, в мм	b) в мм
Индукционная варочная панель	37	38	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	47	48	5
Газовая варочная панель	27	38	5 [1]
Электрическая варочная панель	27	30	2

28.5 Встраивание в шкаф-колонну

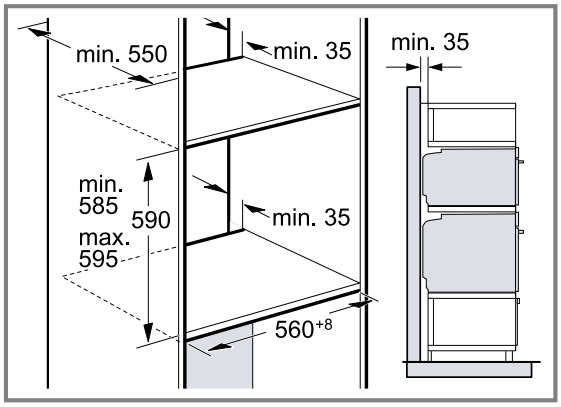
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

28.6 Установка двух приборов в колонну

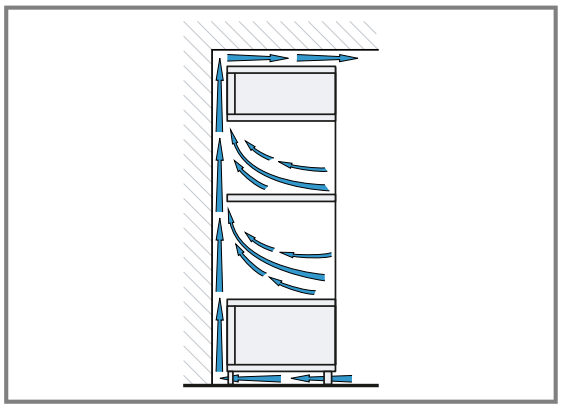
Ваш прибор также можно установить над или под другим прибором. При установке приборов в колонну соблюдайте монтажные размеры и указания по монтажу.



- Для обеспечения вентиляции приборов в промежуточных полках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.

[1] Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.

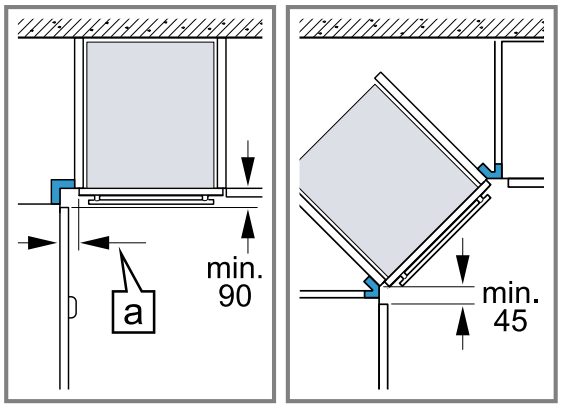
- Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



- Устанавливайте прибор на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

28.7 Монтаж в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и указания по монтажу.

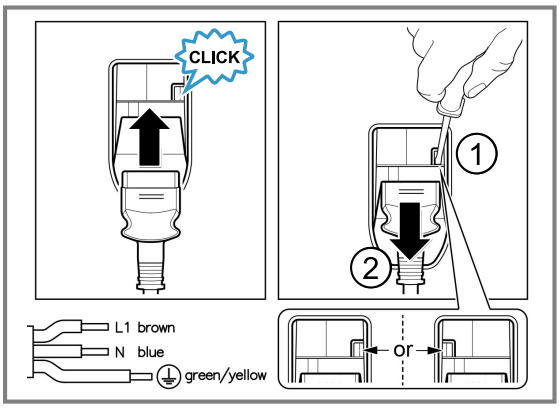


- Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение a складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

28.8 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.



- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.
- Если дисплей прибора не включается, это указывает на неправильное подключение. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

Примечание: Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

- ▸ Вставьте вилку в розетку с заземляющим контактом. Если прибор встроен, необходимо предусмотреть свободный доступ к вилке сетевого кабеля или, если это невозможно, установить в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

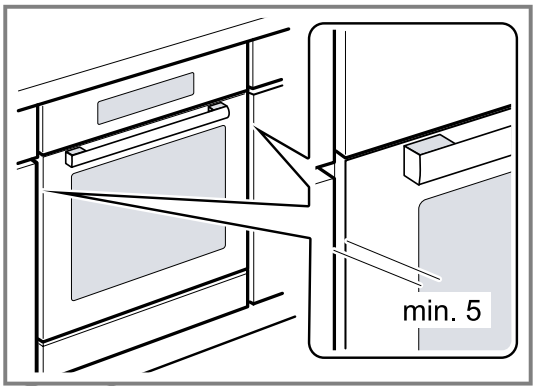
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Примечание: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

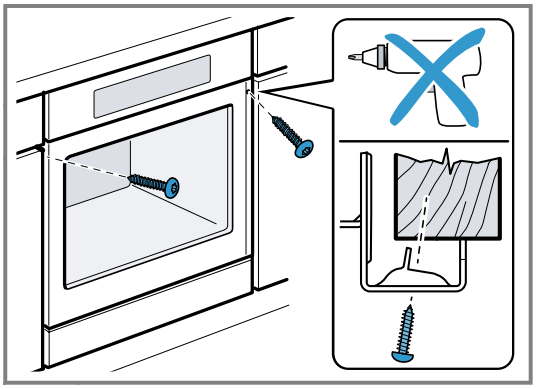
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
   Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
   Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
   - ▸ жёлто-зелёный = заземляющий провод ⏚
   - ▸ синий = (ноль) нейтральный провод
   - ▸ коричневый = фаза (фазовый провод)

28.9 Монтаж прибора

1. Установите прибор и выровняйте его по центру.



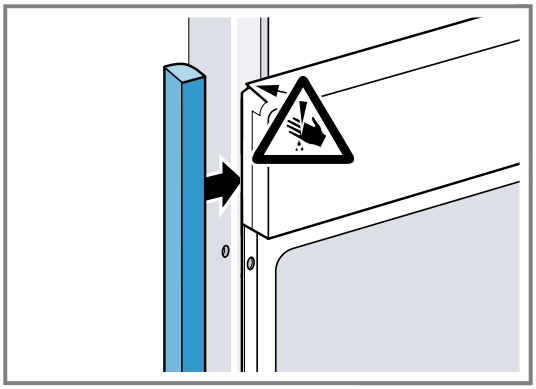
2. Прикрутите прибор.



Примечание: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой.
К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные накладки.

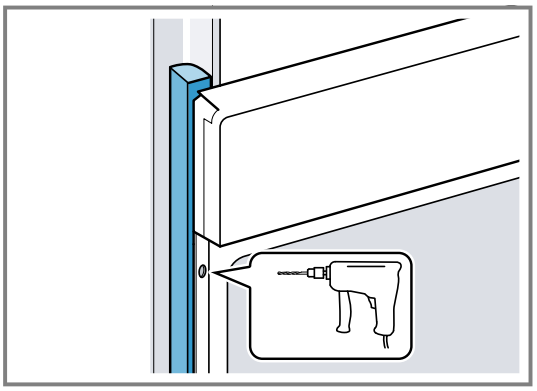
28.10 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

1. Используйте подходящие вставки с двух сторон, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.

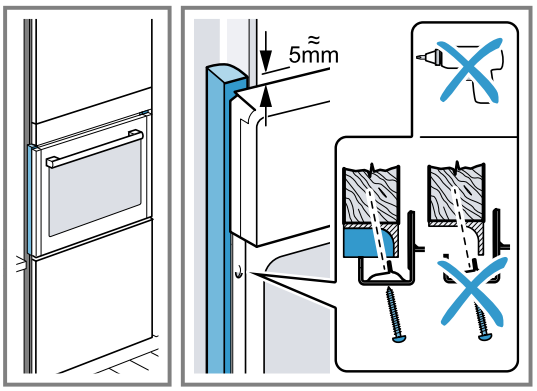


2. Прикрепите вставку к мебели.

3. Предварительно просверлите отверстия во вставке и в мебели и скрепите их винтом.



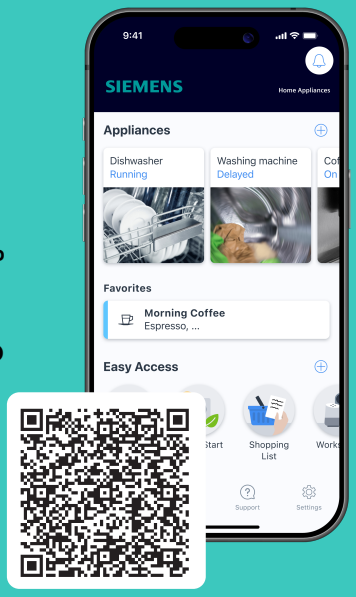
4. Закрепите прибор подходящим винтом.



28.11 Демонтаж прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

Siemens Home Appliances App



Подключите свой бытовой прибор уже сегодня и воспользуйтесь следующими преимуществами:

- **Из любого места: доступ к информации о приборе, например, о ходе приготовления, а также интеллектуальное управление, в том числе посредством голосовых команд.**
- **Повышение эффективности работы прибора благодаря обновлениям программного обеспечения, помощнику при приготовлении и пояснениям к функциям.**
- **Простое обслуживание: напоминания о необходимости обслуживания/очистки и обзор состояния прибора.**

RU Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9002039114 (060116) REG25
ru