



BOSCH

Встраиваемый духовой шкаф

НВ.. 54...

[ru] Руководство пользователя и инструкция по сборке

Оглавление

1	Безопасность.....	2
2	Исключение материального ущерба.....	4
3	Защита окружающей среды и экономия.....	5
4	Знакомство с устройством.....	6
5	Аксессуары.....	8
6	Перед первым использованием.....	9
7	Основной способ работы.....	10
8	Быстрый нагрев.....	10
9	Функции часов.....	11
10	Блокировка от детей.....	13
11	Чистка и уход.....	13
12	EcoClean.....	15
13	Функция помощи при очистке.....	17
14	Направляющие.....	18
15	Дверца устройства.....	18
16	Поиск и устранение неисправностей.....	21
17	Утилизация.....	23
18	Сервис.....	23
19	Так это работает.....	24
20	Инструкции по установке.....	26

Дополнительную информацию см. в цифровом руководстве пользователя.



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общая информация

- Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство.
- Данное руководство необходимо хранить и бережно хранить в качестве справочного материала и для пользы других пользователей.
- Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать.

1.2 Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для встроенного использования. Следуйте специальным инструкциям по сборке. Устройство без вилки может подключаться только специалистом, имеющим соответствующую электротехническую квалификацию. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

Используйте устройство только:

- для приготовления еды и напитков.
- в частном домовладении и закрытых бытовых помещениях.
- до 4000 метров над уровнем моря.

Не используйте устройство:

- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

1.3 Ограничение группы пользователей

Данное устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без необходимого опыта и/или знаний, при условии, что они находятся под присмотром или были полностью проинформированы о безопасном использовании устройства. Устройство и осознали связанные с этим риски. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия пользователя по очистке и техническому обслуживанию, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

1.4 Безопасное использование

Всегда правильно вставляйте принадлежности в камеру духовки.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Никогда не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если внутри устройства появился дым, выключите устройство или вытащите вилку и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить возможное пламя. Остатки пищи, жир и подливка могут воспламениться.
- ▶ Перед использованием удалите крупные загрязнения с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духового шкафа. При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и воспламениться.
- ▶ При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на принадлежности, не закрепив ее.
- ▶ Всегда обрезайте бумагу для выпечки нужной длины и загружайте ее в форму для выпечки или форму.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Устройство и его части, к которым можно прикасаться, нагреваются.

- ▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим компонентам.
- ▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет. Аксессуары и посуда сильно нагреваются.
- ▶ Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы вынимать горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры. Пары спирта могут воспламениться в горячей камере духовки.
- ▶ Употребляйте во время еды только небольшое количество крепких напитков.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Доступные части во время использования нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим компонентам.
- ▶ Не подпускайте детей. При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей. Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара.
- ▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Потрапанное стекло или дверца прибора могут разбиться.

- ▶ Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность. Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края.
- ▶ Будьте осторожны при обращении и очистке.
- ▶ По возможности надевайте защитные перчатки. Петли дверцы прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.
- ▶ Не прикасайтесь к петлям. Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.
- ▶ Надевайте защитные перчатки.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Неправильно проведенный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства может выполняться только квалифицированным персоналом.
- ▶ Для ремонта устройства используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, поручите его замену квалифицированному персоналу.

Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную опасность.

- ▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла.
- ▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с предметами с острыми концами и острыми краями.

- ▶ Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель. Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.
- ▶ Не используйте для очистки устройства пароочистители или очистители высокого давления. Поврежденное устройство или поврежденный соединительный кабель представляют опасность.
- ▶ Никогда не включайте поврежденное устройство.
- ▶ Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить устройство от сети. Всегда выдергивайте вилку шнура питания.
- ▶ В случае повреждения устройства или соединительного кабеля немедленно выдерните вилку из сети или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите сервисную службу.



ВНИМАНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут натянуть упаковочные материалы на голову или завернуться в них и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Дети могут проглотить мелкие детали или подавиться ими, что может привести к удушью.
- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Лампы в рабочей камере сильно нагреваются. Существует риск ожога даже после того, как устройство было выключено в течение некоторого времени.

- ▶ Не прикасайтесь к стеклянной крышке.
- ▶ Избегайте контакта с кожей при чистке.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Функция очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте устройству остыть.
- ▶ Не подпускайте детей.

2 Исключение материального ущерба

2.1 Общая информация



ВНИМАНИЕ! Предметы, помещенные на дно камеры духовки при температуре выше 50°C, вызывают накопление тепла. Время выпекания и жарки изменяется, эмаль повреждается.

- ▶ Не кладите аксессуары, бумагу для выпечки или фольгу любого типа на дно духового шкафа.
 - ▶ Ставьте посуду на дно рабочей камеры только в том случае, если заданная температура ниже 50 °C. Вода в горячей камере духовки может привести к образованию пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.
 - ▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.
 - ▶ Не ставьте на дно рабочей камеры емкости с водой.
- Влага, остающаяся в духовке длительное время, приводит к коррозии.
- ▶ Просушите рабочую камеру после каждого использования.
 - ▶ Не храните влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.

- ▶ Не храните продукты в рабочей камере.

Охлаждение при открытой дверце прибора со временем приводит к повреждению фасадов соседней мебели.

- ▶ После завершения высокотемпературного режима всегда держите камеру духовки закрытой во время остывания.
- ▶ Не помещайте ничего между дверцей и устройством.
- ▶ Только после завершения режима высокой влажности камера духовки остается открытой во время осушения. Фруктовый сок, капающий с листа, оставляет стойкие пятна.
- ▶ Не кладите слишком много сочных фруктов на выпекаемый на противне пирог.
- ▶ По возможности используйте глубокую кастрюлю.

Очиститель духовки, находящийся в горячей камере духовки, повредит эмаль.

- ▶ Никогда не используйте средство для чистки духовки в горячей камере духовки.
- ▶ Перед следующим нагревом удалите остатки пищи из камеры духовки и дверцы прибора.

Если уплотнитель сильно загрязнен, дверца прибора во время работы закрывается неплотно. Фасады соседней мебели могут быть повреждены.

- ▶ Всегда держите уплотнение в чистоте.
- ▶ Никогда не используйте прибор с поврежденной пломбой или без пломбы.

Использование дверцы прибора в качестве места для сидения или размещения предметов может привести к повреждению дверцы прибора.

- ▶ Не стойте, не сидите, не висите и не опирайтесь на дверцу прибора.
- ▶ Не ставьте посуду и аксессуары на дверцу прибора.

В зависимости от типа устройства аксессуары элемента оборудования могут поцарапать стекло в двери при закрытии двери.

- ▶ Всегда вставляйте принадлежности в рабочую камеру до упора.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Снятие упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.

- ▶ Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом материала.

3.2 Энергосбережение

Прибор, используемый в соответствии с этими рекомендациями, потребляет меньше электроэнергии. Нагревайте прибор только в тех случаях, когда это указано в рецепте или при рекомендуемых настройках.

- Отсутствие прогрева устройства экономит до 20% энергии. Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки.
- Эти формы очень хорошо нагреваются. Во время работы как можно реже открывайте дверцу прибора.
- Таким образом, температура в камере духового шкафа будет поддерживаться, и прибор не будет нуждаться в повторном разогреве. Выпекайте несколько блюд последовательно или параллельно.
- Камера духовки горячая после первого приготовления. Это сокращает время выпечки следующего коржа. Для более длительного приготовления/выпекания выключите прибор за 10 минут до окончания времени приготовления/выпекания.
- Остаточного тепла достаточно для приготовления пищи. Неиспользуемые принадлежности необходимо вынуть из камеры духовки.
- Нет необходимости нагревать ненужные элементы оборудования. Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Таким образом экономится энергия, необходимая для размораживания продуктов.

Внимание:

Устройство потребляет:

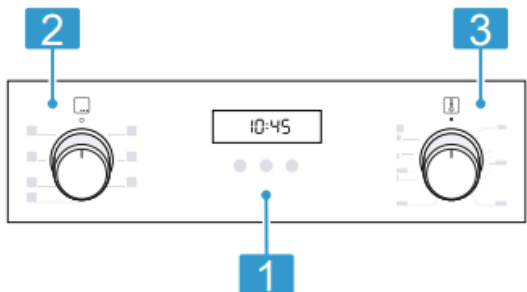
- при включенном дисплее не более 1 Вт
- при выключенном дисплее не более 0,5 Вт

4 Знакомство с устройством

4.1 Элементы управления

Панель управления используется для управления функциями устройства и предоставления информации о его состоянии.

Примечание: В зависимости от типа устройства детали, показанные на рисунке, например, цвет и форма, могут отличаться.



Кнопки и дисплей

Кнопки представляют собой сенсорные поверхности. Чтобы выбрать нужную функцию, достаточно слегка нажать на соответствующее поле. На дисплее отображаются активные функциональные символы и функции часов.

Переключатель функций

Переключатель функций используется для настройки типов нагрева и других функций. Функциональный переключатель можно повернуть вправо или влево, начиная с нулевого положения . В зависимости от типа устройства переключатель функций может быть скрыт. Чтобы втянуть или выдвинуть функциональный переключатель, установите переключатель в нулевое положение  и нажмите.

Регулятор температуры

Регулятор температуры служит для установки температуры для данного вида нагрева или для выбора настроек других функций. Начиная с нулевого положения , регулятор температуры можно повернуть только по часовой стрелке до упора. В зависимости от типа устройства регулятор температуры может быть скрыт. Чтобы заблокировать или разблокировать нулевое положение , нажмите на регулятор температуры.

4.2 Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно настроить различные функции устройства. На дисплее отображаются настройки.

Символ	Функция	Применение
	Функции часов	Выбор будильника  , продолжительности  , времени окончания  и времени. Чтобы выбрать отдельные функции часов, нажмите кнопку  несколько раз.
	Минус Плюс	Уменьшение установленных значений. Увеличение установленных значений.
	Блокировка от детей	Активируйте или деактивируйте блокировку от детей.

4.3 Виды нагрева и функции

Чтобы было проще выбрать подходящий вид нагрева для выбранного блюда, поясним различия между ними и области применения.

Символ	Вид нагрева	Применение и способ работы
	3D горячий воздух	Приготовление тортов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей камере духовки.
	Нежный горячий воздух	Аккуратно готовьте выбранные блюда на одном уровне без предварительного разогрева духовки. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей камере духовки. Пища периодически готовится с использованием остаточного тепла. Выберите температуру от 120°C до 230°C. Во время выпечки дверцу прибора держите закрытой. Этот вид нагрева используется для определения энергопотребления в режиме конвекции и определения класса энергоэффективности.
	Пицца	Приготовление пиццы или блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель на задней стенке нагреваются.

Символ	Вид нагрева	Применение и способ работы
	Нижний нагрев	Приготовление пищи или приготовление пищи на водяной бане. Нагрев снизу.
	Гриль, с большой площадью	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбасы и тосты. Блюда для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревателем гриля.
	Гриль с циркуляцией воздуха	Жарка птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. Нагреватель гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг пищи.
	Верхний/нижний нагрев	Традиционное выпекание на одном уровне. Вид нагрева особенно рекомендуется для выпечки тортов с влажным верхним слоем. Равномерный нагрев сверху и снизу. Этот вид отопления используется для определения энергопотребления в обычном режиме.

Другие функции

Здесь вы можете найти обзор других функций устройства.

Символ	Функция	Применение
	Быстрый нагрев	Быстрый нагрев камеры духового шкафа без дополнительных аксессуаров.
	Лампа духовки	Подсветка камеры духового шкафа без включения нагрева.
	EcoClean	Настройка функции очистки, которая восстанавливает самоочищающиеся поверхности рабочей камеры.

4.4 Температура и уровни настройки

Доступны различные настройки в зависимости от типов нагрева и выбранных функций.

Примечание: Если температура установлена выше 250°C, устройство снизит температуру примерно через 10 минут примерно до 240°C. Если прибор оснащен верхним/нижним нагревом или нижним нагревом, снижение температуры не происходит.

Символ	Функция	Применение
	Нулевое положение	Устройство не нагревается.
50 - 275	Диапазон температур	Установка температуры рабочей камеры в °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Уровни мощности гриля	Установка уровней мощности гриля. Для гриля с большой площадью и гриля с маленькой площадью (в зависимости от типа устройства).
	EcoClean	Настройка функции очистки.

Индикатор нагрева

Устройство сигнализирует о нагреве. Когда устройство нагревается, на дисплее загорается символ . Символ гаснет во время пауз в нагреве. При предварительном разогреве духовки лучшее время для загрузки продуктов — это момент, когда символ погаснет в первый раз.

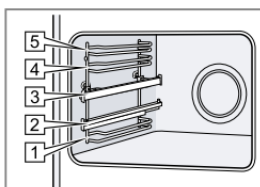
Примечание: Из-за тепловой инерции указанная температура может незначительно отличаться от фактической температуры в духовке.

4.5 Камера духового шкафа

Функции духовой камеры облегчают эксплуатацию устройства.

Направляющие

Направляющие в камере духовки позволяют перемещать аксессуары на разной высоте. Устройство предлагает 5 вариантов высоты установки. Высота вставки считается снизу-вверх. В зависимости от типа устройства, направляющие оснащаются выдвижными системами или защелкивающимися выдвижными системами. Выдвижные системы фиксированы и не могут быть сняты. Выдвижные системы из листового металла с защелкой можно использовать на любой высоте вставки, в зависимости от потребностей. Направляющие можно снять, например, для очистки.



Самоочищающиеся поверхности

Самоочищающиеся поверхности рабочей камеры покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности впитывают и удаляют брызги жира от жарки или гриля.

Следующие поверхности являются самоочищающимися:

- задняя стена
- верхняя стенка
- боковые стенки

Регулярно используйте функцию очистки, чтобы поддерживать эффективность самоочищающихся поверхностей и избегать повреждений.

Освещение

Лампа духовки освещает камеру духовки. Для большинства видов нагрева и функций освещение включено во время работы. Когда вы прекратите использовать функциональный переключатель, свет погаснет. Установив «**Лампа духовки**» на переключателе функций, вы можете включить свет без нагрева.

Примечание: Охлаждающий вентилятор также работает при настройке «**Лампа духовки**».

Вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается автоматически во время работы. Воздух поднимается над дверью.



ВНИМАНИЕ! Не закрывайте вентиляционные отверстия над дверцей прибора. Устройство перегревается.

▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Чтобы устройство быстрее остыло после использования, охлаждающий вентилятор некоторое время остается включенным.

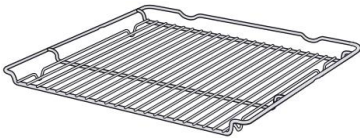
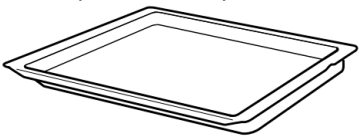
Дверца устройства

Если дверца будет открыта во время работы устройства, рабочий режим продолжится.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они точно адаптированы к устройству.

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

Аксессуары	Применение
 Решетка	- Формы для тортов - Формы для выпечки - Блюда - Мясо, например, жаркое или кусочки мяса на гриле. - Замороженные продукты
 Универсальный противень	- Сочные пирожные - Выпечка - Хлеб - Большая выпечка - Замороженные продукты - Сбор капель жидкости, например жира, при приготовлении на решетке.

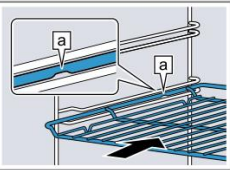
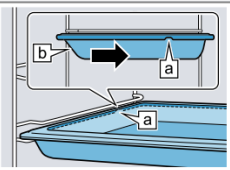
5.1 Функция блокировки

Функция блокировки предотвращает опрокидывание оборудования при выдвижении. Противни и стойки можно выдвинуть примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Защита от опрокидывания работает только в том случае, если принадлежности правильно вставлены в камеру духовки.

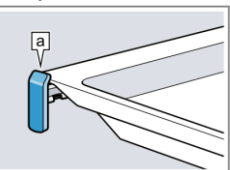
5.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда правильно вставляйте принадлежности в камеру духовки. Только тогда можно расширить оснащение примерно наполовину.

1. Поверните аксессуар так, чтобы выемка (а) оказалась сзади и вниз.
2. Вставьте аксессуары между двумя направляющими на желаемой высоте.

Решетка	Вставьте решетку открытой стороной к дверце духовки, а закругленной стороной  вниз. 
Противень, например универсальный противень или противень для выпечки	Вставьте противень диагональным срезом (b) в сторону дверцы прибора. 

3. Вытяните выдвижные направляющие, чтобы использовать аксессуары для высоты вставки.

Решетка или противень	Разместите аксессуары так, чтобы край аксессуаров находился за выступом (a) на выдвижной направляющей. 
-----------------------	---

Примечание: Выдвижные направляющие фиксируются при полном выдвижении. Вставьте направляющие обратно в камеру духовки, слегка надавив на них.

4. Вставьте аксессуары полностью, чтобы они не касались дверцы прибора.

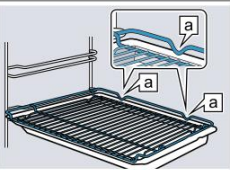
Примечание: Удалите из камеры духовки принадлежности, которые не используются во время работы духовки.

Комбинация оборудования

Для сбора капяющей жидкости можно соединить решетку с универсальным противнем.

1. Установите решетку на универсальный поддон так, чтобы обе выемки (a) находились у заднего края универсального противня.

2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими на желаемой высоте. Решетка находится над верхней направляющей.

Решетка на универсальном противне	
-----------------------------------	---

5.3 Другие элементы оборудования

Другие элементы оборудования можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или через Интернет. При покупке всегда указывайте точное обозначение (E-No.) устройства. Информацию о доступных аксессуарах устройства можно получить в интернет-магазине или сервисной службе.

6 Перед первым использованием

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

6.1 Первый запуск

Перед использованием устройства необходимо ввести настройки для первого запуска.

Установка времени

После подключения устройства или сбоя питания на дисплее мигает время. Первоначальное время – 12:00. Установите текущее время.

Условие: Функциональный переключатель должен быть установлен в нулевое положение 0.

1. Кнопкой + или - установите время.

2. Нажмите кнопку .

- На дисплее появится установленное время.

6.2 Очистка устройства перед первым использованием

Прежде чем использовать прибор для приготовления пищи в первый раз, очистите камеру духового шкафа и его принадлежности.

1. Удалите упаковку и остатки упаковки, например, полистироловые шарики, из камеры духовки.
2. Прежде чем нагревать прибор, протрите гладкие поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью.
3. Проветривайте помещение, пока устройство нагревается.
4. Установите вид нагрева и температуру.

Вид нагрева	3D горячий воздух 
Температура	Максимальная
Продолжительность	1 час

5. Выключите устройство по истечении указанного времени.
6. Подождите, пока рабочая камера остынет.
7. Очистите гладкие поверхности мыльной водой и тряпкой.
8. Тщательно очистите оборудование мыльной водой с помощью ткани или мягкой щетки.

7 Основной способ работы

7.1 Включение устройства

- Поверните переключатель функций в нулевое положение 0.
- Устройство включено.

7.2 Выключение устройства

- Поверните переключатель функций в нулевое положение 0.
- Устройство выключено.

7.3 Настройка вида нагрева и температуры

1. С помощью переключателя функций выберите тип нагрева.
2. Используйте регулятор температуры, чтобы установить температуру или режим гриля.
- Через несколько секунд устройство начнет нагреваться.
3. Когда еда будет готова, выключите прибор.

Примечание: Тип нагрева, наиболее подходящий для вашего блюда, вы можете найти в описании типов нагрева.

Изменение вида отопления

Вы можете изменить установленный тип нагрева в любой момент.

- Установите желаемый тип нагрева с помощью переключателя функций.

Изменение температуры

Вы можете изменить установленную температуру в любое время.

- Установите желаемую температуру с помощью регулятора температуры.

8 Быстрый нагрев

Для сокращения времени нагрева можно использовать быстрый нагрев. Используйте функцию быстрого нагрева только в том случае, если температура установлена выше 100°C.

После того, как быстрый нагрев завершен, лучше всего использовать следующие виды нагрева:

- 3D горячий воздух 
- Верхний/нижний нагрев 

8.1 Настройка быстрого нагрева

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

1. Установите быстрый нагрев  с помощью переключателя функций.
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
- Быстрый нагрев начинается через несколько секунд.
- По завершении быстрого нагрева раздается звуковой сигнал и индикатор нагрева гаснет.
3. С помощью переключателя функций установите желаемый тип нагрева.
4. Поместите продукты в камеру духового шкафа.

9 Функции часов

Устройство имеет запрограммированные функции часов, которые позволяют контролировать работу устройства.

9.1 Обзор функций часов

С помощью кнопки можно выбрать различные функции часов.

Функции часов	Применение
Таймер 	Настройки таймера можно производить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу устройства.
Продолжительность 	Если вы установите продолжительность, прибор автоматически прекратит нагрев по истечении заданного времени.
Время окончания 	Помимо продолжительности, вы можете установить время окончания режима работы. Устройство запускается автоматически в нужный момент, благодаря чему режим работы заканчивается в нужное время.
Время	Есть возможность установить время.

9.2 Настройка таймера.

Таймер работает независимо от режима работы. Таймер можно установить на 23 часа 59 минут как при включенном, так и при выключенном устройстве. Таймер имеет собственный сигнал, поэтому вы можете распознать звук таймера или окончание установленной продолжительности.

Примечание: Таймер и обратный отсчет продолжительности невозможны одновременно. Если продолжительность была установлена заранее, настройки таймера выполнить невозможно.

1. Нажимайте кнопку  несколько раз, пока на дисплее не появится .
2. Кнопкой + или - установите таймер обратного отсчета.

Кнопка	Предлагаемое значение
-	5 минут
+	10 минут

Время будильника можно установить до 10 минут с шагом 30 секунд. Тогда интервалы времени тем больше, чем выше установленное значение.

- Через несколько секунд запустится таймер и начнется обратный отсчет установленного времени.

- По окончании таймера обратного отсчета раздастся звуковой сигнал и время, отображаемое на дисплее, обнулится.

3. После обратного отсчета таймера:

- Чтобы остановить таймер, нажмите любую кнопку.

Изменение настроек таймера

Вы можете изменить установленное время таймера в любое время.

Требование:  отображается на дисплее.

► Кнопкой + или - измените таймер обратного отсчета.

- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмена настроек таймера

Вы можете отменить установленное время таймера в любое время.

Требование:  отображается на дисплее.

► Используйте кнопку -, чтобы сбросить таймер обратного отсчета на ноль.

- Через несколько секунд изменение будет применено устройством и  исчезнет.

9.3 Настройка продолжительности

Продолжительность режима работы можно установить до 23 часов 59 минут.

Условие: Установлен тип нагрева и температура или режим нагрева.

1. Нажимайте кнопку  несколько раз, пока на дисплее не появится .

2. Кнопкой + или - установите продолжительность.

Продолжительность ниже одного часа может быть установлена с шагом в одну минуту, а затем с шагом в 5 минут.

- Через несколько секунд устройство начнет нагреваться, и продолжительность начнет обратный отсчет.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, и время, отображаемое на дисплее, устанавливается на ноль.

3. По истечении времени:

- Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал до истечения установленного времени.
- Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку +.
- Когда еда будет готова, выключите прибор.

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: I→I отображается на дисплее.

- Кнопкой + или - измените продолжительность.
- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмена установленной продолжительности

Вы можете отменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: I→I отображается на дисплее.

- С помощью кнопки - обнулите продолжительность.
- Через несколько секунд изменение будет применено устройством, которое продолжит работать без установленной продолжительности.

9.4 Настройка времени окончания

Время окончания продолжительности можно увеличить до 23 часов 59 минут.

Примечания

- Для видов нагрева с функцией гриля время окончания установить невозможно.
- Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, не увеличивайте время окончания, если режим приготовления уже запущен.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в рабочей камере слишком долго.

Требования

- Настройки типа нагрева и температуры или режима нагрева выполнены.
- Сделаны настройки продолжительности.
- 1. Нажимайте кнопку  несколько раз, пока на дисплее не появится →I.
- 2. Нажмите кнопку + или -.
- На дисплее появится рассчитанное время окончания.
- 3. С помощью кнопки + или - установите более позднее время окончания.
- Настройка будет применена прибором через несколько секунд, и на дисплее появится установленное время окончания.
- При достижении расчетного времени запуска устройство начинает нагреваться, и продолжительность отсчитывается.
- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, и время, отображаемое на дисплее, устанавливается на ноль.
- 4. По истечении времени:
- Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал до истечения установленного времени.
- Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку +.
- Когда еда будет готова, выключите прибор.

Изменение времени окончания

Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, изменить установленное время окончания можно только перед запуском рабочего режима и началом обратного отсчета продолжительности.

Требование: →I отображается на дисплее.

- Кнопкой + или - установите время окончания на более позднее время.
- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмена времени окончания

Вы можете удалить установленное время окончания в любое время.

Требование: →I отображается на дисплее.

- Используйте кнопку -, чтобы сбросить время окончания до текущего времени плюс установленная продолжительность.
- Через несколько секунд устройство примет изменение и начнет нагреваться. Продолжительность отсчитывается.

9.5 Установка времени

После подключения устройства или сбоя питания на дисплее мигает время. Первоначальное время – 12:00.

Установка текущего времени

Условие: Функциональный переключатель должен быть установлен в нулевое положение 0.

1. Кнопкой + или - установите время.

2. Нажмите кнопку .

- На дисплее появится установленное время.

Изменение установленного времени

Вы можете изменить установленное время в любое время.

Условие: Функциональный переключатель должен быть установлен в нулевое положение 0.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать время.

2. Кнопкой + или - измените время.

- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

10 Блокировка от детей

Обеспечьте безопасность устройства, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить настройки.

Примечание: В случае сбоя питания блокировка от детей отключится.

10.1 Включение и выключение блокировки от детей

Условие: Функциональный переключатель установить в нулевое положение 0.

► Чтобы активировать блокировку для безопасности детей, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится **SAFE**.

- Чтобы отключить блокировку для безопасности детей, нажмите и удерживайте кнопку , пока **SAFE** не погаснет.

11 Чистка и уход

Чтобы устройство сохраняло свою работоспособность в течение длительного времени, его необходимо тщательно чистить и обслуживать.

11.1 Чистящее средство

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



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

► Не используйте для очистки устройства пароочистители или очистители высокого давления.



ВНИМАНИЕ! Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность устройства.

► Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

► Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.

► Не используйте стальную мочалку или абразивные губки.

► Не используйте специальные чистящие средства для горячей очистки. Очиститель духовки, находящийся в горячей камере духовки, повредит эмаль.

► Никогда не используйте средство для чистки духовки в горячей камере духовки.

► Перед следующим нагревом удалите остатки пищи из камеры духовки и дверцы прибора. Новые мочалки содержат остатки производственного процесса.

► Перед использованием тщательно промойте новые мочалки.

Подходящие чистящие средства

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

Передняя часть устройства

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Примечания
Нержавеющая сталь	- Горячая вода с моющим средством. - Специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, предназначенные для очистки нагретых поверхностей.	Во избежание коррозии немедленно удаляйте отложения накипи, жировые, крахмальные и белковые пятна с поверхностей из нержавеющей стали. Нанесите тонкий слой средства по уходу за нержавеющей сталью.
Пластмассовые или окрашенные поверхности, например, панель управления	- Горячая вода с моющим средством.	Не используйте стеклоочиститель или скребки для стекла.

Дверь устройства

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Стекла в дверях	- Горячая вода с моющим средством.	Не используйте скребок для стекла или чистящую губку из нержавеющей стали. Примечание: Для тщательной очистки снимите дверные панели.
Дверная накладка	- Нержавеющая сталь: средства для очистки нержавеющей стали. - Пластик: горячая вода с моющим средством.	Не используйте стеклоочиститель или скребки для стекла. Примечание: Для тщательной чистки снимите дверную накладку.
Дверная ручка	- Горячая вода с моющим средством.	Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удалите с дверной ручки средство для удаления накипи.
Дверной уплотнитель	- Горячая вода с моющим средством.	Не снимайте и не чистите уплотнитель.

Камера духового шкафа

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Эмалированные поверхности	- Горячая вода с моющим средством. - Вода с уксусом - Средство для чистки духовки.	При сильном загрязнении намочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. Чтобы высушить камеру духовки после чистки, оставьте дверцу прибора открытой. Примечания - Эмаль обжигается при очень высоких температурах, что приводит к небольшим изменениям цвета. Это никак не влияет на работу устройства. - Края тонких противней нельзя полностью эмалировать, поэтому они могут быть шероховатыми. Это не снижает эффективность антикоррозионной защиты. - Остатки пищи вызывают появление белых отложений на эмалевых поверхностях. Этот осадок не представляет опасности для здоровья. Это никак не влияет на работу устройства. Осадок можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающиеся поверхности	-	Следуйте инструкциям по использованию самоочищающихся поверхностей.
Крышка лампочки духовки	- Горячая вода с моющим средством.	Используйте средство для чистки духовки, если она сильно загрязнена.
Направляющие	- Горячая вода с моющим средством.	При сильном загрязнении намочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. Примечание: Снимите направляющие для очистки.

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Система выдвижения противней	- Горячая вода с моющим средством.	Для сильных загрязнений используйте щетку. Чтобы не удалить слой смазки, проводите очистку, не выдвигая направляющие. Не мойте в посудомоечной машине. Примечание: Снимите выдвижную систему для очистки.
Оборудование	- Горячая вода с моющим средством. - Средство для чистки духовки.	При сильном загрязнении намочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

11.2 Очистка устройства

Чтобы предотвратить повреждение устройства, очищайте его только согласно указаниям и с использованием соответствующих чистящих средств.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Устройство и его части, к которым можно прикасаться, нагреваются.

- Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим компонентам.
- Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и подливка могут воспламениться.

- Перед использованием удалите крупные загрязнения с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духового шкафа.

Требование: Соблюдайте инструкции по использованию чистящих средств.

1. Очистите устройство тряпкой и горячей водой с моющим средством.
- Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
2. Протрите насухо мягкой тканью.

11.3 Очистка самоочищающихся поверхностей рабочей камеры

Задняя, верхняя и боковые стенки камеры духовки имеют самоочищающиеся свойства и шероховатую поверхность.

ВНИМАНИЕ! Если самоочищающиеся поверхности не очищать регулярно, они могут быть повреждены.

- Если на самоочищающихся поверхностях видны темные пятна, очистите рабочую камеру с помощью функции очистки.
- Когда на дисплее появится сообщение о необходимости очистки, очистите рабочую камеру с помощью функции очистки.
- Не используйте чистящие средства или чистящие средства для духовки. Если средство для чистки духовки случайно попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной водой. Не трите чистящие средства.
- Используйте функцию очистки.

12 EcoClean

Регулярно используйте функцию очистки **EcoClean**, чтобы сохранить эффективность самоочищающихся поверхностей и избежать повреждений. Самоочищающиеся поверхности рабочей камеры покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности впитывают и удаляют брызги жира от жарки или гриля.

Следующие поверхности являются самоочищающимися:

- задняя стена
- верхняя стенка
- боковые стенки

ВНИМАНИЕ! Если самоочищающиеся поверхности не очищать регулярно, они могут быть повреждены.

- Если на самоочищающихся поверхностях видны темные пятна, очистите рабочую камеру с помощью функции очистки.

► Когда на дисплее появится сообщение о необходимости очистки, очистите рабочую камеру с помощью функции очистки.

► Не используйте чистящие средства или чистящие средства для духовки. Если средство для чистки духовки случайно попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной водой. Не трите чистящие средства.

12.1 Рекомендации по очистке

Устройство фиксирует тип и продолжительность использования устройства и при необходимости рекомендует использовать функцию очистки.

► Если на дисплее загорается  после выключения устройства, как можно скорее активируйте функцию очистки.

- Чтобы убрать подсказку с дисплея, нажмите любую кнопку, кроме кнопки -. Однако подсказка будет продолжать появляться до тех пор, пока не будет выполнен полный цикл функции очистки.

- Чтобы сбросить рекомендации по очистке, нажмите кнопку - и удерживайте ее примерно 4 секунды. Подсказка перестанет появляться до тех пор, пока устройство не перерегистрирует достаточное количество режимов.

Примечания

- Если прибор ранее был загрязнен, например, при приготовлении птицы или жаркого с высоким содержанием жира, или если вы заметили темные пятна на самоочищающихся поверхностях, очистите его, не дожидаясь соответствующих указаний. Чем чаще используется функция очистки, тем дольше сохраняется эффективность самоочищающихся поверхностей.

- После сбоя питания рекомендации по очистке сбрасываются. В случае сбоя электропитания целесообразно выполнить функцию очистки при восстановлении электропитания.

12.2 Подготовка устройства к функции очистки

Для получения хорошего результата очистки устройство необходимо тщательно подготовить.

ВНИМАНИЕ! Использование средства для духовки на самоочищающихся поверхностях может повредить их.

► Не используйте средство для чистки духовки на самоочищающихся поверхностях. Если средство для чистки духовки попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной водой. Не трите чистящие средства и не используйте чистящие элементы.

1. Достаньте аксессуары и посуду из рабочей камеры.

2. Снимите направляющие и выньте их из камеры духовки.

3. Удалите более крупные загрязнения мягкой тканью и водой с моющим средством:

– снизу камеры духовки

– на внутренней стороне дверцы прибора

– из крышки лампочки духовки

Это поможет вам избежать трудновыводимых пятен.

4. Удалите все предметы из камеры духовки. Полость духовки должна быть пустой.

12.3 Настройка функции очистки

Проветривайте кухню во время уборки.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!



Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается!

► Ни в коем случае не прикасайтесь к дверце прибора.

► Дайте устройству остыть.

► Не подпускайте детей.

Требование: Подготовьте устройство к функции очистки.

1. Настройте **EcoClean**  с помощью переключателя функций.

- На дисплее отображается продолжительность. Вы не можете изменить продолжительность на 1 час.

2. С помощью регулятора температуры установите степень очистки .

- Через несколько секунд запустится функция очистки и запустится таймер.

- По окончании функции очистки раздается звуковой сигнал, и продолжительность, отображаемая на дисплее, устанавливается на ноль.

3. Выключите устройство.

4. Протрите устройство.

12.4 Протираание устройства после чистки

1. Дайте устройству остыть.

2. Протрите камеру духовки влажной тряпкой.

Примечание: На самоочищающихся поверхностях могут образовываться пятна. Остатки сахара и белка в пищевых продуктах не разлагаются и не прилипают к поверхности. Красноватые пятна — это солесодержащие остатки пищи, а не следы ржавчины. Пятна не представляют опасности для здоровья. Пятна не оказывают негативного влияния на эффективность самоочищающихся поверхностей.

3. Повесьте направляющие.

13 Функция помощи при очистке

Функция вспомогательной очистки является быстрой альтернативой очистке камеры духовки между режимами работы. Функция вспомогательной очистки позволяет впитывать грязь путем испарения воды с моющим средством. Это облегчит дальнейшее удаление загрязнений.

13.1 Настройка функции вспомогательной очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара.

► Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

Условие: Рабочая камера полностью остыла.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.

2. Смешайте 0,4 л воды с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и вылейте раствор в центр нижней части камеры духовки. Не используйте дистиллированную воду.

3. С помощью переключателя функций выберите тип нагрева: **Нижний нагрев**

4. С помощью регулятора температуры установите температуру 80°C.

5. Нажмите кнопку необходимое количество раз, пока на дисплее не отобразится символ I→I.

6. Кнопкой + или - установите продолжительность 4 минуты.

- Через несколько секунд устройство начнет нагреваться, и продолжительность начнет обратный отсчет.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, и время, отображаемое на дисплее, устанавливается на ноль.

7. Выключите прибор и подождите примерно 20 минут, пока рабочая камера остынет.

13.2 Окончательная очистка камеры духового шкафа

ВНИМАНИЕ! Влага, остающаяся в духовке длительное время, приводит к коррозии.

► После функции вспомогательной очистки насухо вытрите рабочую камеру и дайте ей полностью высохнуть.

Условие: Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора и вытрите остатки воды впитывающей губкой для мытья посуды.

2. Очистите гладкие поверхности рабочей камеры тканью или мягкой щеткой. Удалите стойкие остатки чистящим средством для нержавеющей стали.

3. Удалите известковый налет тряпкой, смоченной уксусом. Затем промойте чистой водой и насухо вытрите мягкой тканью также под уплотнителем дверцы.

4. Когда камера духовки будет достаточно очищена:

– Чтобы камера духового шкафа высохла, оставьте дверцу прибора приоткрытой (около 30°) примерно на 1 час.

– Чтобы быстро высушить камеру духового шкафа, предварительно прогрейте прибор с открытой дверцей примерно

5 минут **3D горячий воздух** и температурой 50°C.

14 Направляющие

Направляющие можно снять для очистки направляющих и камеры духовки или для замены направляющих.

14.1 Снятие направляющих

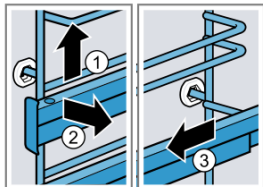


ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Направляющие становятся очень горячими

- ▶ Не прикасайтесь к горячим направляющим.
- ▶ Всегда давайте устройству остыть.
- ▶ Не подпускайте детей.

1. Слегка приподнимите направляющую спереди (1) и снимите ее (2).
2. Потяните направляющую вперед (3) и снимите ее.



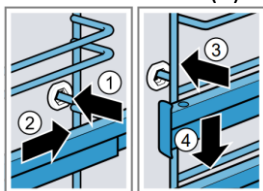
3. Очистите направляющую.

14.2 Установка направляющих

Примечания

- Направляющие подходят только с правой или левой стороны.
- Убедитесь, что обе направляющие можно выдвинуть вперед.

1. Вставьте направляющую в центр заднего паза (1) так, чтобы направляющая упиралась в стенку камеры духовки, и нажмите ее вниз (2).
2. Вставьте направляющую в передний паз (3) так, чтобы направляющая прилегала к стенке камеры духовки, и нажмите на нее (4).



15 Дверца устройства

Чтобы устройство долгое время сохраняло эстетичный вид и работоспособность, можно снять дверцу устройства и провести чистку.

15.1 Снятие дверцы прибора



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.

- ▶ Надевайте защитные перчатки. Петли дверцы прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.
- ▶ Не прикасайтесь к петлям.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

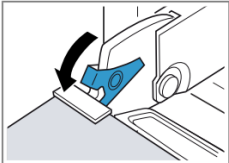
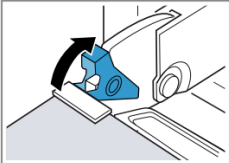


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой.

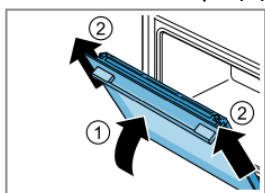
- ▶ При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы фиксирующие рычаги всегда были правильно закрыты или полностью открыты.

Откройте запирающий рычаг на левой и правой петлях.

Рычаг блокировки открыт	Петля зафиксирована и не может закрыться. 
Рычаг блокировки закрыт	Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята. 

- Рычаги блокировки открыты. Петли зафиксированы и не могут закрыться.

3. Полностью закройте дверцу прибора (1). Возьмите дверцу прибора обеими руками с левой и правой стороны и потяните ее вверх (2).



4. Осторожно положите дверцу прибора на ровную поверхность.

15.2 Замена дверцы прибора

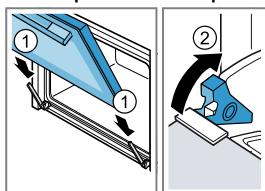


ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Петли дверцы прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.

- Не прикасайтесь к петлям. Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой.
- При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы фиксирующие рычаги всегда были правильно закрыты или полностью открыты.

1. Наденьте дверцу прибора прямо на обе петли (1). Задвиньте дверцу прибора до упора.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Закройте запирающие рычаги на левой и правой петлях (2).



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

4. Закройте дверцу прибора.

15.3 Снятие стекол в дверях



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

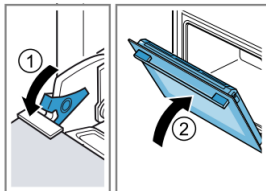
Петли дверцы прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.

- Не прикасайтесь к петлям. Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.
- Надевайте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте запирающий рычаг на левой и правой петлях (1).

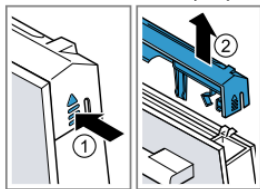
- Рычаги блокировки открыты. Петли зафиксированы и не могут закрыться.

3. Полностью закройте дверцу прибора (2).

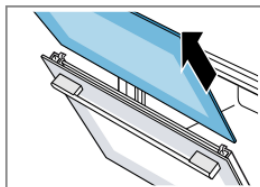


4. Нажмите на дверную панель снаружи слева и справа (1) до тех пор, пока она не высвободится.

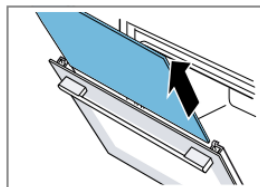
5. Снимите дверную накладку (2).



6. Вытащите внутреннее стекло и аккуратно положите его на ровную поверхность.



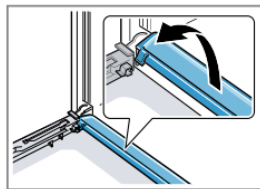
7. Вытащите среднее стекло и аккуратно положите его на ровную поверхность.



8. При необходимости снимите конденсационную планку, чтобы очистить ее.

- Откройте дверцу прибора.

- Сложите и снимите конденсационную планку.



9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться.

► Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность. Очистите снятое дверное стекло с обеих сторон средством для чистки стекол и мягкой тканью.

10. Очистите конденсационную планку тканью, смоченной в горячей воде и моющем средстве.

11. Очистите дверцу прибора.

12. Высушите и установите на место дверное стекло.

15.4 Установка стекла в двери



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

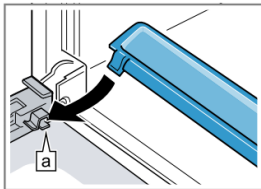
Петли дверцы прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.

► Не прикасайтесь к петлям. Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.

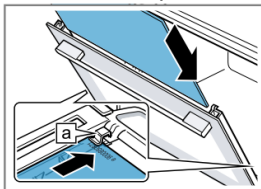
► Надевайте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

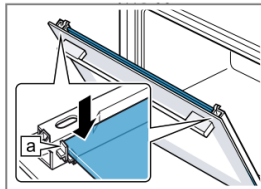
2. Установите конденсационную планку вертикально в держатель (а) и поверните ее вниз.



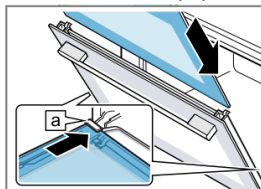
3. Вставьте среднюю панель в левое и правое крепления (а).



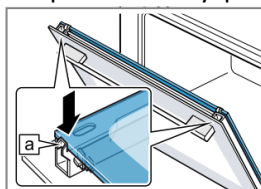
4. Нажмите на среднюю панель вверх до ее фиксации в левом и правом креплениях (а).



5. Вставьте внутреннюю панель в левое и правое крепления (а).



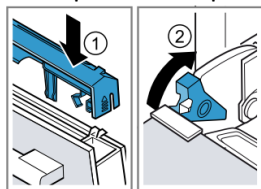
6. Прижмите внутреннее стекло сверху так, чтобы оно вошло в левое и правое крепления (а).



7. Наденьте накладку дверцы (1) и нажмите на нее до щелчка с характерным звуком.

8. Полностью откройте дверцу прибора.

9. Закройте запирающие рычаги на левой и правой петлях (2).



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

10. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Пользоваться духовкой можно только при условии, что стекло дверцы установлено правильно.

16 Поиск и устранение неисправностей

Незначительные неисправности устройства можно устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в сервис, пожалуйста, ознакомьтесь с информацией по самопомощи. Это позволит избежать ненужных затрат.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Неправильно проведенный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства может выполняться только обученным и квалифицированным персоналом.
- ▶ Если устройство повреждено, обратитесь в сервисную службу.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Неправильно проведенный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства может выполняться только квалифицированным персоналом.
- ▶ Для ремонта устройства используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, поручите его замену квалифицированному персоналу.

16.1 Нарушение работы устройства

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Устройство не работает.	Перегорел предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение питания. ▶ Проверьте, работают ли другие устройства и освещение помещения.
Устройство не выключается полностью по истечении времени.	По истечении времени прибор прекращает нагрев. Лампа духовки и охлаждающий вентилятор не выключаются. При конвекционном нагреве вентилятор в задней стенке камеры продолжает работать. ▶ Установите функциональный переключатель на ноль. - Устройство выключено. - Лампа духовки и вентилятор на задней стенке выключены. - Охлаждающий вентилятор автоматически выключается, когда устройство остывает.
На дисплее мигает время.	Отключение питания. ▶ Переустановите время.
На дисплее загорается <i>S R F E</i> , и невозможно выполнить настройки устройства.	Активирована блокировка от детей. ▶ Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью кнопки  .
На дисплее появилось <i>CL</i> .	Рекомендации по очистке ▶ Запустите полный цикл функций очистки. Индикацию на дисплее можно временно отключить, нажав любую кнопку.
На дисплее появляется сообщение с <i>E</i> , например <i>E05-32</i> .	Неисправность электроники 1. Нажмите кнопку  - При необходимости сбросьте время. - Если неисправность была разовой, сообщение об ошибке исчезает. 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. Укажите точный текст сообщения об ошибке и электронный номер устройства.

16.2 Замена лампочки в духовке

Если свет в духовке не работает, замените лампочку.

Примечание. Термостойкие галогенные лампы 230 В, 25 Вт можно приобрести в сервисном центре или у специализированных магазинов. Не используйте другие лампы. Прикасайтесь к новым галогенным лампам только чистой сухой тканью. Это продлит срок службы лампочки.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Устройство и его части, к которым можно прикасаться, нагреваются.

- ▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим компонентам.
- ▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет.



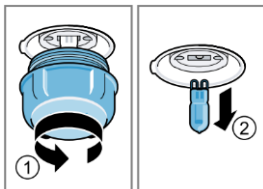
ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Требования

- Устройство отключено от сети.
 - Рабочая камера остыла.
 - Доступна новая сменная галогенная лампа.
1. Во избежание повреждений расстелите в камере духовки ткань.
 2. Отвинтите крышку, повернув ее против часовой стрелки (1).
 3. Снимите галогенную лампу, не поворачивая (2).



4. Вставьте новую галогенную лампочку и вставьте ее в патрон. Обратите внимание на положение контактов.
5. В зависимости от типа устройства крышка лампочки может быть оснащена уплотнительным кольцом. Установите уплотнительное кольцо.
6. Прикрутите крышку лампы.
7. Удалите ткань из камеры духовки.
8. Подключите устройство к источнику питания.

17 Утилизация

Здесь вы также можете найти информацию о том, как правильно утилизировать использованные устройства.

17.1 Утилизация использованного устройства

Экологичная утилизация устройства позволяет восстановить ценное сырье.

1. Вытащите вилку шнура питания из розетки.
2. Обрежьте сетевой кабель.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с нормами по охране окружающей среды. Информацию о текущих возможностях утилизации можно получить у продавца или в администрации города или гмины.



— Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/ЕС и Законом Польши от 29 июля 2005 г. «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Законодательный вестник 2005 г., № 180, поз. 1495) с символом перечеркнутого контейнера для отходов. Такая маркировка сообщает о том, что данное оборудование после использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан передать его сборщикам отходов электрического и электронного оборудования. Сборщики, включая местные пункты сбора, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему, позволяющую утилизировать это оборудование. Правильное обращение с отходами электрического и электронного оборудования позволяет избежать последствий, вредных для здоровья человека и окружающей среды, возникающих в результате присутствия опасных компонентов и неправильного хранения и переработки такого оборудования.

18 Сервис

Если у вас возникли вопросы по использованию устройства, если вы не можете устранить неисправность самостоятельно или устройство требует ремонта, обратитесь в наш сервисный центр. Подробную информацию о сроке и условиях гарантии можно получить в сервисе, у продавца устройства или на сайте. При обращении в сервисную службу сообщите номер продукта (E-Nr.) и серийный номер (FD) устройства. Этот продукт содержит источники света класса энергопотребления G.

18.1 Номер продукта (E-Nr) и серийный номер (FD)

Номер продукта (E-Nr) и серийный номер (FD) указаны на заводской табличке устройства. Заводскую табличку с номером можно увидеть после открытия дверцы устройства.

Вы можете записать данные устройства и номер телефона службы отдельно для быстрого доступа.

19 Так это работает

Здесь вы найдете подходящие настройки и лучшие аксессуары и посуду для разных блюд. Рекомендации были оптимально адаптированы нами для соответствующего устройства.

19.1 Советы по приготовлению пищи

При приготовлении пищи необходимо соблюдать следующую информацию.

- Температура и продолжительность зависят от количества продуктов и рецепта. По этой причине приведены диапазоны значений. Лучше всего начать с самых низких из перечисленных значений.
- Указанные значения настроек действительны для блюд, помещенных в рабочую камеру для холодного приготовления. Не кладите принадлежности в рабочую камеру до тех пор, пока они не нагреются.
- Неиспользуемые принадлежности следует вынимать из камеры духовки.

19.2 Советы по выпечке

При выпекании используйте указанные уровни духовки.

Выпекание на одном уровне	Высота
Высокая выпечка или форма на решетке	2
Плоская выпечка или выпечка на противне	3
Выпекание на двух уровнях	Высота
Универсальный противень	3
Противень для выпечки	1
Формы, установленные на решетке: первая решетка вторая решетка	Высота 3 1
Выпекание на трех уровнях	Высота
Противень для выпечки	5
Универсальная жаровня	3
Противень для выпечки	1

Примечания

- Для выпекания на нескольких уровнях используйте горячий воздух. При этом выпечку, помещенную в духовку, не обязательно выпекать одновременно.
- Поместите формы в рабочую камеру рядом или со смещением друг над другом.
- Наилучший результат выпечки обеспечивают формы для выпечки из темного металла.

19.3 Советы по запеканию и приготовлению мяса на гриле

Указанные значения настроек относятся к птице, мясу или рыбе без начинки, готовым к приготовлению, охлажденным в холодильнике и помещенным в холодную рабочую камеру.

- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже температура и, соответственно, дольше время запекания.
- Птицу, мясо и рыбу следует переворачивать примерно через 1/2–2/3 указанного времени.
- Для птицы налейте в емкость небольшое количество воды. Дно посуды должно быть покрыто на высоту примерно 1-2 см.
- Переворачивая блюда из птицы, следите за тем, чтобы грудка или кожа были внизу.

Запекание и жарение на гриле

Решетка особенно подходит для запекания крупной птицы или нескольких кусков одновременно.

- В зависимости от размера и вида жаркого налейте в универсальный противень максимум 1/2 литра воды. На основе получившейся жидкости позже можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и камера духовки меньше загрязняется.
- Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле с открытой дверцей прибора.

- Выложите жареные продукты на решетку. Кроме того, вставьте универсальный противень срезом в сторону дверцы прибора как минимум на один уровень ниже. В него будет капать жир.

Запекание в форме

При приготовлении в посуде с крышкой полость духовки остается чище. Следуйте инструкциям производителя формы для выпечки, которую вы используете. Наиболее рекомендуемой является посуда из стекла или стеклокерамики.

Блюдо без крышки

- Используйте высокую форму для выпечки.
- Поставьте блюдо на решетку.
- Если у вас нет подходящей противни, используйте универсальную.

Блюдо с крышкой

- Поставьте блюдо на решетку.
- Мясо, птица и рыба могут получить хрустящую корочку даже в закрытой жаровне. Для этой цели используйте жаровню со стеклянной крышкой. Установите более высокую температуру.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Если поставить горячую стеклянную посуду на влажную или холодную поверхность, она может разбиться.

- Положите горячие стаканы на сухую поверхность.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

При открытии крышки после приготовления может выйти очень горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.

- Поднимите крышку, чтобы горячий пар не направлялся на ваше тело.
- Не подпускайте детей.

19.4 Тестовые блюда

Следующие таблицы были подготовлены для испытательных институтов, чтобы помочь им провести проверку устройства в соответствии с EN 60350-1.

Выпекание

Обратите внимание на информацию, представленную при приготовлении тестовых блюд. Общие советы

- Указанные значения настроек относятся к продуктам, помещенным в камеру для приготовления холодной пищи.
- Следуйте инструкциям по предварительному разогреву духовки, приведенным в таблицах. Приведенные значения не относятся к быстрому нагреву.
- Для выпечки сначала установите самую низкую температуру из списка.

Высота установки

Высота установки для выпечки на двух уровнях:

Примечание: Выпечка, помещенная в духовку одновременно на противни или в формы, не всегда будет готова одновременно.

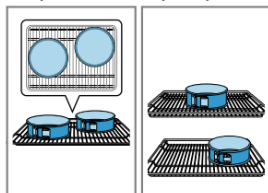
- Универсальная жаровня: уровень 3; противень для выпечки: высота 1
- Формы размещаются на решетке: первая решетка: высота 3; вторая решетка: высота 1

Высота противней для выпечки на трех уровнях:

- Противень для выпечки: высота 5; универсальная жаровня: уровень 3; противень для выпечки: высота 1

Выпекание в двух разъемных формах:

Формы следует располагать рядом или в шахматном порядке в камере духовки.



Рекомендуемые настройки выпекания

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Темп. в °C	Продолжительность в мин
Прессованное печенье	Противень для выпечки	3		140-150 ¹	25-35
Прессованное печенье	Противень для выпечки	3		140-150 ¹	20-30
Прессованное печенье, 2 уровень	Универсальная жаровня + Противень для выпечки	3+1		140-150 ¹	25-35
Прессованное печенье, 3 уровень	Универсальная жаровня + Противень для выпечки	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Печенье	Противень для выпечки	3		150-160 ¹	25-35
Печенье	Противень для выпечки	3		140-150 ¹	20-30
Печенье, 2 уровень	Универсальная жаровня + Противень для выпечки	3+1		140-150 ¹	25-40
Печенье, 3 уровень	Универсальная жаровня + Противень для выпечки	5+3+1		140 ¹	30-40
Бисквит на воде	Форма для выпечки Ø 26 см	2		160-170 ²	25-35
Бисквит на воде	Форма для выпечки Ø 26 см	2		160-170	30-35
Бисквит на воде, 2 уровень	Форма для выпечки Ø 26 см	3+1		150-160 ²	35-50

1) Прогрейте устройство в течение 5 минут. Не используйте функцию быстрого нагрева.

2) Прогрейте устройство. Не используйте функцию быстрого нагрева.

Рекомендуемые настройки для гриля

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Темп. в °C	Продолжительность в мин
Поджаривание тостов	Решетка	5		3 ¹	0,5-1,5

1) Прогрейте устройство в течение 5 минут. Не используйте функцию быстрого нагрева.

20 Инструкции по установке

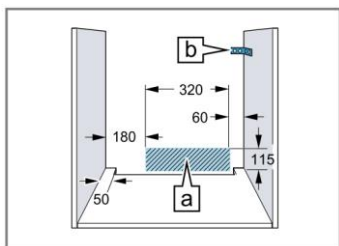
Соблюдайте эту информацию при установке устройства.



20.1 Общая инструкция по установке

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед началом установки устройства.

- Только правильная сборка, выполненная в соответствии с инструкцией по сборке, гарантирует безопасное использование устройства. Установщик несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной установкой.
- После распаковки проверьте состояние устройства. Не подключайте, если устройство было повреждено во время транспортировки.
- Перед началом работы удалите упаковочные материалы и клейкую пленку из камеры духовки, дверцы.
- Соблюдайте инструкции, приведенные в инструкциях по установке принадлежностей.
- Встроенная мебель должна быть термостойкой до 95°C, а фасады мебели, прилегающие к устройству, - до 70°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверцей мебели. Существует риск перегрева.
- Перед установкой устройства следует разрезать мебель. Удалите фишки. Они могут ухудшить работу электрических компонентов.
- Розетка подключения устройства должна располагаться в заштрихованной зоне (а) или за пределами застроенной территории. Незакрепленную мебель необходимо крепить к стене с помощью углового кронштейна (b).



- Надевайте защитные перчатки, чтобы предотвратить порезы. Детали, доступные во время сборки, могут иметь острые края.

- Размеры на чертежах указаны в мм.

ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлинённого шнура питания и недопустимых адаптеров опасно.

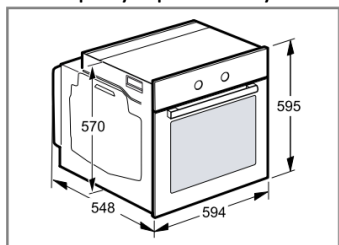
- ▶ Не используйте несколько розеток.
- ▶ Используйте только сертифицированные удлинители с минимальным поперечным сечением 1,5 мм², соответствующие действующим национальным требованиям безопасности.
- ▶ Если сетевой кабель слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только адаптеры, одобренные производителем.

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

- ▶ Не поднимайте и не переносите прибор за дверную ручку.

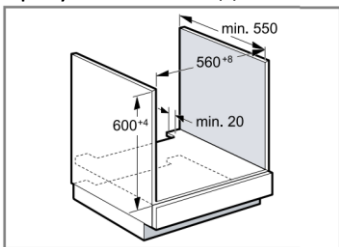
20.2 Размеры устройства

Размеры устройства указаны здесь.



20.3 Установка под столешницу.

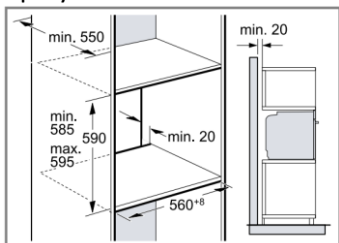
При установке под столешницей соблюдайте установочные размеры и инструкции по установке.



- В перегородках должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для обеспечения вентиляции устройства.
- В сочетании с индукционными варочными панелями зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительными полосками.
- Столешница должна быть прикреплена к встроенной мебели.
- Соблюдайте инструкцию по установке варочной панели.

20.4 Установка в высокий шкаф

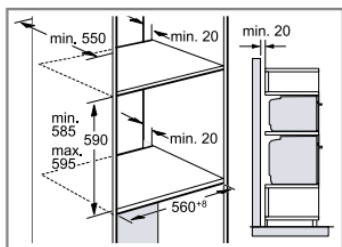
При установке в высокий шкаф соблюдайте размеры и инструкцию по установке.



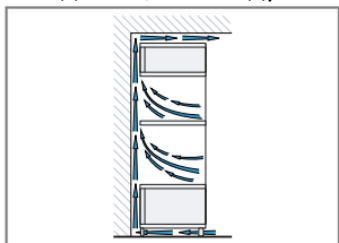
- В перегородках должно быть вентиляционное отверстие для обеспечения вентиляции устройства.
- Если высокий шкаф помимо задних модульных стенок имеет дополнительную заднюю стенку, ее необходимо расположить на соответствующем расстоянии.
- Устройство должно быть установлено на такой высоте, чтобы можно было легко снять оборудование.

20.5 Установите двух устройств друг на друге

Устройство также можно установить над или под другим устройством. При установке одного блока над другим соблюдайте размеры и инструкции по установке.



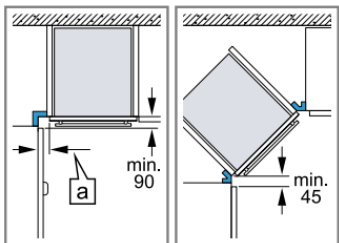
- Чтобы обеспечить вентиляцию устройств, в перегородках необходимо сделать вентиляционное отверстие.
- Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию устройств, необходимо отверстие мин. площадь цоколя 200 см². Для этого нужно разрезать крышку цоколя или установить вентиляционную решетку.
- Убедитесь, что воздухообмен происходит так, как показано на рисунке.



- Устройства должны быть установлены на такой высоте, чтобы можно было свободно снять оборудование.

20.6 Угловая установка

При угловой установке необходимо соблюдать установочные размеры и инструкции по установке.



- Чтобы иметь возможность открыть дверцу прибора при угловой установке, необходимо соблюдать минимальные размеры. Размер (а) зависит от толщины фасада мебели и ручки.

20.7 Электрическое подключение

Чтобы иметь возможность безопасно подключить устройство к электросети, следуйте инструкциям ниже.

- Устройство соответствует классу защиты I и может использоваться только в том случае, если оно подключено к заземляющему проводу.
- Отрегулируйте предохранитель в соответствии с параметрами мощности, указанными на заводской табличке, и действующими местными нормами.
- Во время всех монтажных работ устройство должно быть отключено от электропитания.
- Устройство можно подключать к сети только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.
- Подсоедините соединительный кабель к задней части устройства до щелчка. Соединительный кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисном центре.
- Соединительный кабель можно заменять только оригинальным кабелем. Этот кабель можно приобрести в сервисе.
- Установка должна обеспечивать защиту от непреднамеренного прикосновения.

Подключение устройства к сети с помощью заземлённой вилки

Примечание: Прибор разрешается подключать только к правильно установленной заземленной розетке.

► Вставьте вилку в заземленную розетку. Если устройство встроено, вилка сетевого кабеля должна быть легко доступна. Если свободный доступ к сетевой вилке невозможен, внутри стационарной электроустановки необходимо установить разъединитель в соответствии с правилами установки, отключающий все полюса устройства от сети.

Подключение устройства к сети без использования заземлённой вилки

Примечание: Устройство может подключаться только специалистом, имеющим соответствующую квалификацию в области электротехники. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства. В пределах стационарной электроустановки в соответствии с правилами установки должен быть установлен разъединитель, отключающий все полюса устройства от сети.

1. Определите фазовый и нейтральный провод в соединительной розетке. Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.
2. Подключите согласно схеме подключения. Напряжение – см. Паспортную табличку.
3. Жилы соединительного кабеля следует подключить к сети согласно цветовой маркировке:

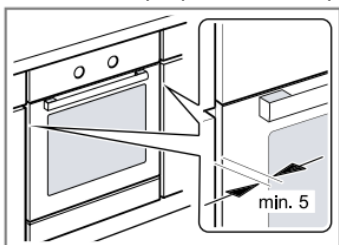
- зелено-желтый = провод заземления ⊕

- синий = нейтральный провод

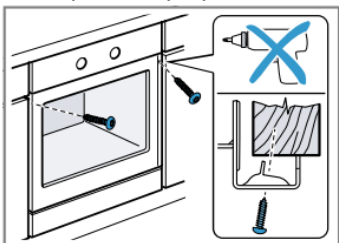
- коричневый = фаза (внешний провод)

20.8 Установка устройства

1. Вставьте устройство до упора и выровняйте его.

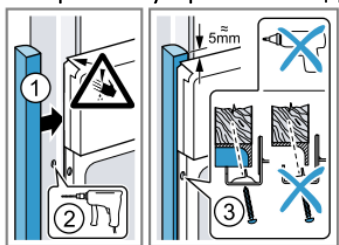


2. Закрепите устройство винтами.



3. Для кухни без ручек с горизонтальной ручкой:

- Установите подходящие заглушки (1), чтобы закрыть острые края и обеспечить безопасную установку.
- Просверлите алюминиевые профили (2) для винтового соединения.
- Закрепите устройство подходящим винтом (3).



Примечание: Не закрывайте зазор между столешницей и устройством дополнительной полосой. Теплозащитные экраны нельзя размещать на боковых стенках шкафа.

20.9 Разборка устройства

1. Выключите питание устройства.
2. Удалите крепежные винты.
3. Слегка приподнимите устройство и полностью вытащите его.

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